

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
CARRERA DE ANTROPOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA



“ Tecnología de congelado-deshidratación y condicionantes en la producción familiar del Chuño de la comunidad Taipi-Ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz ”

TESIS DE GRADO

Tesis para acceder al título de Licenciatura
en Antropología

Proponente:

Universitario: Pedro D. Andrade Rodríguez

Tutor: Lic.: Iván Zabaleta Delgado

La Paz, Gestión 2020

CONTENIDO

Capítulo I – Planteamiento del Problema

1. Estado de la cuestión	1
1.1 Identificación del Problema.....	3
1.2 Condicionantes Climáticas Anuales	4
1.3 Condicionantes del Ciclo Social Festivo y Político de “Cargos”	5
1.4 Producción Nativa y Productividad	6
1.5 Selección del Problema	6
1.6 Variables del Problema	7
1.7 Problema de Investigación	8
2. Justificación	8
3. Objetivos	10
3.1 Objetivo General	10
3.2 Objetivos Específicos	10
3.3 Objetivos Operativos	10

Capítulo II - Marco Metodológico

1. Metodología de Investigación	11
2. Método de Investigación	12
3. Tipo de Investigación	13
4. Diseño de Investigación	13
5. Técnicas de Recolección de Datos	14
5.1 Informantes Clave	14
5.2 La Observación	15
5.2.1 Observación Pasiva	15
5.2.2 Observación Participante	15

5.3 La Entrevista	15
6. Instrumentos Para Recolección de Datos	16
7. Técnica de Análisis de Datos	17
8. Confiabilidad de los Datos	17
9. Guía de Entrevistas y Observaciones	18

Capítulo III - Marco Teórico

1. La Antropología	19
2. La Antropología Andina	19
3. Tecnologías Andinas.....	20
4. Tecnología de Congelo-Deshidratación	21
4.1 Cosecha y Selección de Papas Amargas.....	21
4.2 Ciclo Climático y Actividades Predictivas.....	23
4.3 Tendido y Pisado de Papas.....	24
4.4 Almacenado del Chuño.....	25

Capítulo IV - Producción Familiar del Chuño en Taipi-Ayka

1. La Comunidad Taipi-Ayka.....	26
2. Ciclos Productivos y Tierra en Taipi-Ayka	27
2.1 Condicionantes Sociales y Políticas.....	27
2.2 Condicionantes Climáticas	28
2.3 El Awtipacha.....	29
2.4 El Jallupacha	30
2.5 El Juiphipacha.....	30
3. Cosecha y Selección de la Papa en Taipi-Ayka	30
4. Elaboración Anual del Chuño en Taipi-Ayka.....	31
4.1 Labores Culturales y Preparación del Terreno	32
4.2 El Micro Clima Juiphipacha.....	32

4.3 Tendido y Congelado de Papas.....	33
4.4 Pisado Tradicional del Chuño.....	34
5. Relación de Género y Producción.....	37
6. Condicionantes del Ciclo de “Cargos”.....	38
6.1 El Jilaqatturcasi.....	39
6.2 El Campumarani.....	41
6.3 Fiesta Ritual de “Mayuras”.....	42
7. Ciclo Social Festivo de Redistribución del Producto.....	45
8. Ciclo Social Festivo de Consumo del Producto.....	46
9. Ritualidad y Producción del Chuño en Taipi-Ayka.....	47
9.1 El Ispällamama – Ritual Agrícola.....	48
9.2 La Inallmama – Ritos de la Hoja de Coca.....	49
9.3 Ritualidad y Música.....	51

Capítulo V - Economía Comunitaria “Invertida”

1. La Antropología Económica.....	53
2. Modo de Producción Comunitario Aymara.....	54
2.1 Organización, Tierra y Producción.....	55

Capítulo VI – Levantamiento de Datos

Trabajo de Campo.....	68
-----------------------	----

Capítulo VII - Conclusiones

Conclusiones.....	82
Bibliografía.....	89
ANEXOS.....	94

AGRADECIMIENTOS:

Mi agradecimiento personal a toda la comunidad Taipi-Ayka y de manera especial a los *informantes claves* que hicieron posible la presente Tesis: Alejandro Machaca, Martha Calamani de Machaca, Francisco Churata, Alejandro Suri, Pedro Machaca. El agradecimiento infinito para don Cecilio Luky (+) y su señora por haberme brindado el alojamiento, alimentos e información necesaria durante el tiempo que duró la investigación.

DEDICATORIA:

Dedico la presente tesis a mis abuelos Basilio Andrade (+) natural de Copacabana y Jesusa Villegas de Andrade (+) natural de Coro-Coro, quienes vivieron el modelo comunitario del Ayllu-Aymara.

ANEXOS:

- Mapa de ubicación del área de trabajo Provincia Camacho – UMSA 2003 – 2004
- Mapa de Isoyetas de la Cuenca media y baja del Rio Suches - Provincia Camacho, UMSA 2003 – 2004

ANEXO 1: Espacio geográfico - Taipi-Ayka 2014 y Amaya-Pata

Ciudadela prehispánica y primer asentamiento de Taipi-Ayka.

ANEXO 2: Ciclo Agrícola Anual en Taipi-Ayka – 2014

Cosecha de la Papa y Selección de Papas Amargas.

ANEXO 3: Tecnología de Congelo-Deshidratación y Producción Familiar de Chuño.

Papa tendida sobre el Chijji, Presencia de la helada o Juiphi.

Remoción de la papa afectada, Pisado y Soleado de la papa.

ANEXO 4: Ciclo Social, Festivo y Político de Cargos Comunales.

ANEXO 5: Venta tradicional al “raleo” de Chuño y de Tunta.

Mercado de la ciudad de La Paz.

Venta al raleo ciudad de El Alto.

ANEXO 6: Icono de la Economía Comunal “Invertida”.

ANEXO 7: Auquitono: Representación de la Elaboración del Chuño - La Razón

ANEXO 8: Icono de la Triada JAQ’I

ANEXO 9: Guía de Entrevistas año 2013 al 2015.

RESUMEN:

En la comunidad Taipi-Ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz, anualmente se elabora el *Chuño*, un alimento vegetal obtenido de la deshidratación de la *Papa* y la adecuación de una tecnología agro-climática ancestral de congelado-deshidratación, basada en el aprovechamiento de recurrentes heladas gélidas en los meses de mayo, junio, julio y agosto; un micro clima altiplánico conocido como *Juiphipacha*. Es un ciclo productivo solidario con muchos rasgos del ancestral modo de producción comunitario *Aymara*, donde se reivindica el modelo de vida *Jaq'i* y del *Thaqui*, mediante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; donde se promueve un sistema económico solidario de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales. De esa manera la producción, distribución, redistribución y consumo del producto en Taipi-Ayka, es endo-cultural, sin acumulación del producto y sin fines comerciales. Sin embargo la producción agrícola así como la producción anual del *Chuño*, presentan condicionantes climáticas como: el exceso y falta de lluvias, granizadas, nevadas y heladas a destiempo, que obligan a interpretar la dinámica del ciclo anual climático. De la misma manera también existen condicionantes de tipo social-político como pasar el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; que son propios de su organización comunitaria.

Conceptos clave: Tecnología agroclimática ancestral de congelado-deshidratación, producción familiar del *Chuño*, condicionantes climáticas y modo de producción comunitario *Aymara*, condicionantes del ciclo social festivo y político de *cargos comunitarios* anuales, economía comunitaria de la reciprocidad y de la donación.

INTRODUCCION:

El *Chuño* es un alimento vegetal que se obtiene de la deshidratación de la *Papa*, un alimento que tiene su origen en la zona Andina y donde actualmente se registra una gran variedad de esta especie. La domesticación de la *Papa* es parte de un largo proceso de adaptación del hombre a su medio hábitat que estuvo acompañado por el desarrollo de distintas tecnologías agrícolas como *Tacanas*, *Sukacollos* y *Q'ochas*; que fueron adecuados en tiempo y espacio específicos.

La tecnología de congelado-deshidratación que se emplea para la elaboración anual del *Chuño*, es agroclimática y se sustenta en el sabio aprovechamiento de recurrentes heladas del micro clima *Juiphi-pacha*; una época gélida en los meses de mayo, junio, julio y agosto. En esa relación el *Juiphi* o helada es un elemento atmosférico cuya presencia es recurrente en alturas encima de los 3800 msnm., donde se registran temperaturas extremas de hasta 20 grados bajo cero; que son utilizadas para el congelado de diferentes tubérculos.

En el pasado inmediato la elaboración anual del *Chuño* era realizada con preferencia en espacios con alturas entre 3.800 a 4.500 msnm., secos y libres de humedad conocidos como: SUNI, PUNA y/o APACHETA; donde las condiciones climáticas eran adecuadas, como la helada segura, constante y fuerte. A estos *chuñawis* tradicionales el productor llegaba y se instalaba en su *musiña*, una especie de tiendita donde pernoctaba por espacio de días; preparando diferentes alimentos congelado-deshidratados como el *chuño*.

La presente investigación es el resultado del trabajo de campo sobre la producción familiar del *Chuño* los años 2014 y 2015, en la comunidad Taipi-Ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz; comunidad *aymara* del altiplano norte donde la tecnología de congelado-deshidratación es conocida como *Chuñowiluntaña* y *Chuñuntaña*. El proceso es integral y comienza con la cosecha anual de la *Papa* en los meses de marzo, abril y mayo cuando se seleccionan *papas* amargas o de altura como *Lukis*, *Kenis*, *Samkanpallas* y *Choquepitus*; que no son adecuadas para el consumo directo, pero sí resistentes a las extremas heladas.

La elaboración de diferentes alimentos congelo-deshidratados en Taipi-Ayka es familiar y anual, y se la realiza en los mismos terrenos de la comunidad que se encuentran a una altura entre 3800 y 4000 msnm., y reúnen las condiciones necesarias como el *chijji* para el tendido de las *papas*, pero sobre todo; la presencia de recurrentes heladas en *juiphi-pacha* en los meses de mayo, junio, julio y agosto. Así mediante la congelo-deshidratación se produce la *crioscopia* o punto de congelación de los tubérculos, que luego son aplastados con los pies; una actividad conocida como *apillkamaña* mediante la cual se extrae el 80% del agua de los tubérculos.

Luego los tubérculos nuevamente son secados al sol para un nuevo congelado, así estas actividades son recurrentes en veces hasta que un *pardeamiento* producido por la *fenolaza* de los tubérculos, señala que el *Chuño* ya está listo. Cuando el *Chuño* está totalmente seco se procede a almacenarlo en depósitos que reúnen ciertas condiciones ambientales, como ser espacios secos, libres de humedad y de parásitos; de esa manera el *Chuño* se conserva por tiempo de hasta 20 años; por tanto fortalece la seguridad alimentaria comunitaria.

Sin embargo al tratarse de una tecnología agro-climática la misma está condicionada a la regulación de elementos climáticos atmosféricos, como el *Juiphi* o helada que para el caso es un elemento muy anárquico. En esa relación la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka, tradicionalmente sigue una cadena de saberes y conocimientos que asegura la presencia de heladas. Así también mediante una buena lectura e interpretación del clima se evita la presencia de elementos nocivos como: la lluvia, la nevada y el granizo; que al mojar los tubérculos en proceso lo endurecen y lo dejan inservible.

De la misma manera que la producción anual de alimentos deshidratados como el *Chuño* presenta condicionantes climáticas, también presenta condicionantes sociales-políticas como el ciclo social, festivos y político de *cargos comunales anuales*; que todas las familias de la comunidad Taipi-Ayka están en la obligación de pasar. De esa manera mediante este modelo de organización solidario y democrático se promueve un sistema económico donde la producción, distribución, redistribución y consumo del *Chuño*; se materializa en medio de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales.

En el capítulo I se hace el Planteamiento del Problema y el Estado de la Cuestión sobre la tecnología de congelo-deshidratación para la producción del *Chuño* en la zona altiplánica Andina. Luego de las primeras visitas a la comunidad motivo de estudio se procura la construcción epistemológica del objeto de estudio para plantear el Problema de la Investigación, Justificación del Estudio, Objetivo General, Objetivos Específicos y Objetivos Operativos.

En el capítulo II se hace una relación sobre la Metodología que fue adecuada en la investigación, la perspectiva Cualitativa, el Método Etnográfico, el Trabajo de campo y la Técnica de *informantes claves*. Técnicas sociales como la Entrevista, la Observación Pasiva y la Observación Participativa, el registro Fotográfico y Fonográfico. Instrumentos como el Cuaderno de Campo, la Grabadora, la Cámara Fotográfica, Guía de Observación y Guía de Entrevistas.

El capítulo III está el Marco Teórico donde se hace una síntesis apretada de la disciplina Antropológica, luego mediante la Antropológica Andina se hace una relación sobre la tecnología ancestral de congelo-deshidratación, la producción de la *papa* y las condiciones climáticas para la producción anual del *Chuño*.

En el capítulo IV se hace una relación sobre la producción anual del *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka, las condicionantes climáticas productivas anuales, así como las condicionantes sociales y políticas que se materializan durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; así como la ritualidad y la relación de género en la producción anual del *Chuño*.

En el capítulo V desde la antropología económica se propone la teoría de la economía comunitaria *invertida*, para explicar un sistema económico comunitario *de la reciprocidad y de la donación* que anualmente se promueve mediante el ciclo social, productivo, festivo y político de *cargos* comunales en Taipi-Ayka; un modelo que presenta muchos rasgos del ancestral modo de producción comunitario *Aymara*.

En el capítulo VI que corresponde al Trabajo de Campo y levantamiento de datos, se procura una relación detallada del trabajo de campo en la comunidad motivo de estudio, y se describen procesos sociales, ciclos productivos, la tecnología de congelado deshidratación para la elaboración del *Chuño*, ámbito de la ritualidad durante el ciclo anual productivo, social, festivo y político de *cargos* comunales en Taipi-Ayka.

En el capítulo VII se presentan las conclusiones de la investigación para hacer una relación sobre la producción familiar del *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka, la tecnología de congelado-deshidratación y las condicionantes climáticas, sociales y políticas, la economía solidaria de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales. La importancia del calendario productivo ancestral *Aymara* con dos grandes ciclos climáticos: el *Awtipacha* y el *Jallupacha* y el micro clima *Juiphi-pacha*; época cuando se produce el *Chuño*.

Capítulo I - Planteamiento del Problema

1. Estado de la cuestión

En el espacio geográfico andino SUNI, APACHETA y PUNA las comunidades *Aymaras* que habitan alturas entre 3800 a 4500 msnm., anualmente producen el *Chuño* (1). Un alimento elaborado de la *Papa* mediante una tecnología agroclimática ancestral de congelado-deshidratación; basada en el aprovechamiento de recurrentes heladas en los meses de mayo, junio, julio y agosto.

La elaboración de este alimento comienza con la cosecha anual de la *Papa* en los meses de marzo, abril y mayo, cuando se seleccionan *papas amargas* que no son muy adecuadas para el consumo directo pero debido a su cascara delgada y su resistencia a las crudas heladas; son muy adecuadas para la producción del *Chuño*.

Coca (2002) al respecto señala la existencia de 15 variedades de papas *amargas de altura* en estado silvestre en el norte del departamento de La Paz como las Triploides (3n) (*Solanum Juzepczukil Buk*) *Luk'ysy* y *Ch'oquepitus*; Pentaploides (5n) (*Solanum Curtilobum Juz et Buk*) *Monda Luk'ys*, *Sipancachis* y *Mojotoros*.

“.....necesario clasificar las papas en dos grupos, cada uno de las cuales agrupa múltiples variedades con sus respectivos usos: **las papas dulces y las papas amargas** ” (Mamani, 1978:229)

La tecnología de congelado-deshidratación que se adecua para la elaboración del *chuño*, es agroclimática y está basada en la helada o *Juiphi*, un elemento atmosférico de la zona altiplánica cuya presencia es recurrente sobre los 3800 msnm., donde es utilizado para el congelado de los tubérculos. Sin embargo su presencia un tanto anárquica condiciona a las poblaciones a interpretar la dinámica del clima anual, mediante la observación de indicadores bio-ecológicos como el viento, constelaciones, fauna animal y fauna vegetal; y de esa manera asegurar la helada.

1. **Chuño**, un vocablo aymara que presenta variedad de significados como: **aplastado, apretado, pisado, arrugado, estrujado**, todos en referencia a la apariencia final que presenta la Papa.

En esa dinámica durante la época de *Juiphipacha* (2) los meses de mayo, junio, julio y agosto las comunidades del altiplano luego de asegurar la helada, acomodan los tubérculos sobre el *chijji* (3) para el respectivo congelado. Cuando los tubérculos ya han sido congelados se procede con el tradicional pisado o *Juiphicayu* (4), una actividad mediante la cual se extrae el 80% del agua de los tubérculos; luego los tubérculos nuevamente son extendidos para su secado mediante el calor del sol.

Estas actividades culturales del congelado, pisado y secado del tubérculo son repetidas en veces dependiendo de la fuerza de la helada, así como de la calidad de la *papa* y sólo cuando los tubérculos presentan un color pardo; es señal de que el *chuño* está listo para el secado final. Una vez que el *chuño* está totalmente seco se procede a quitarle la cascara restante para embolsarlo en *sallaqas*; (5) luego se almacena el producto en depósitos que reúnen ciertas condiciones ambientales, por tiempo de hasta 20 años.

“La tecnología andina fue y es la base del desarrollo andino. Partimos de una tesis que gana cada vez más adhesión y que dice, que para un verdadero proceso de desarrollo andino, (los restos de) la tecnología agraria autóctona tienen un valor indispensable e inestimable.”(Kessel y Condori, 2000:7)

En la comunidad Taipi-Ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz, lugar en donde se llevó a cabo la presente investigación, la producción del *Chuño* es familiar y anual, con las mismas características señaladas; como la selección de *Papas Amargas* en los meses de marzo, abril y mayo. Luego mediante la adecuación de esta tecnología agroclimática de congelado-deshidratación se elaboran alimentos como el *Chuño*, en los terrenos de la comunidad que están a una altura entre 3.800 a 4.000 msnm.; y reúnen las condiciones necesarias como el *Chijji*, pero sobre todo la presencia de constantes heladas.

2. **Juiphipacha**, *juiphi* = helada y *pacha* = tiempo. Micro clima en mayo, junio, julio y agosto.

3. **Chijji**, es una hierba altiplánica muy menuda sobre la cual se extienden los tubérculos.

4. **Juiphi-cayu**, vocablo aymara que refiere al pisado tradicional de las Papas con los pies.

5. **Sallaqa**, es una bolsa tejida con lana de oveja o auquénido.

1.1 Identificación del Problema

La producción agrícola en la comunidad Taipi-Ayka así como la producción anual del *Chuño*, tradicionalmente se hallan condicionados por diferentes factores como la regulación del ciclo climático anual, la tierra y la rotación productiva obligatoria, pero sobre todo cumplir el ciclo de *cargos* comunales anuales; un ciclo social-festivo y político mediante el cual se promueve una economía solidaria de reciprocidades, dones y contra dones.

En esa relación la propiedad de la tierra como *medio de producción* es colectiva y comunitaria, con dos tipos de terrenos para la producción agrícola anual: las *Aynoqas* y las *Sayañas*. Las *Aynoqas* son tierras comunitarias que se encuentran en los cerros de la comunidad, y su ciclo productivo está condicionado a la rotación selectiva y cíclica, con alternancia de productos; así un año se siembra *papa*, el siguiente año *cebada*, *quinua* u otro producto. Después de cuatro años de producción estas tierras tienen otro periodo similar de descanso, con el fin de recuperar sus nutrientes y conservar su fertilidad.

De esa manera la producción en Taipi-Ayka es equilibrada y enfocada en *función social*, aunque sólo para familias que son parte de la comunidad a las cuales se distribuye anualmente. Por tanto una condicionante *Sine qua non* para producir en tierras comunales, es que la familia sea parte de la comunidad, tenga terrenos y estar afiliada a la Sub-Central Agraria; pero sobre todo cumplir el ciclo de *cargos* comunales anuales.

Por otro lado están las tierras *Sayañas* que son terrenos familiares donde la producción es recurrente y convencional en la actualidad, debido a su proximidad a los domicilios y donde la producción responde a las necesidades de la familia nuclear; además que las reciprocidades familiares, vecinales y comunales son más fáciles de articular en tiempo y distancia.

En esa dinámica en Taipi-Ayka la producción anual de alimentos deshidratados como el *Chuño*, es realizada con preferencia en estos terrenos familiares puesto que reúnen las condiciones necesarias para el proceso como el *chijji*, yerba menuda que se adecua a manera de colchón para el tendido de los tubérculos; pero sobre todo la presencia de recurrentes heladas o *Juiphi*, elemento atmosférico esencial para el congelado de los tubérculos.

1.2 Condicionantes Climáticas Anuales

El ciclo climático anual en la comunidad Taipi-Ayka es particular y se constituye en una condicionante para la producción agrícola anual puesto que la comunidad presenta un sistema de riego de tipo *Secano* o regado mediante lluvias. De esa manera la producción anual de la *Papa* alimento del cual se elabora el *Chuño*, sigue una cadena cultural de saberes predictivos para interpretar el ciclo de lluvias; y así adecuar la siembra anual.

En la misma relación la lectura e interpretación del clima anual para la producción de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, sigue esta misma cadena cultural de saberes y conocimientos; para asegurar la presencia de heladas o *Juiphi*. Entre ellos la lectura e interpretación de indicadores bio-ecológicos como: el viento, las estrellas, las nubes, los cerros nevados, la fauna silvestre en tiempo y espacio específicos. De la misma manera en Taipi-Ayka se conocen ceremonias y rituales predictivos para llamar al *Juiphi*, aunque la población tradicionalmente conoce determinadas fechas cuando la presencia del *Juiphi* es segura; como la helada de San Juan el 24 de Junio.

En esa relación en procura de una mejor comprensión sobre la dinámica climática de la zona altiplánica, en la presente tesis se propone un calendario ancestral productivo *Aymara*, elaborado por Laime Pairumani en el año 1982. El referido calendario presenta dos grandes estaciones en el año: el *Jallu-pacha* o *época de lluvias* y el *Awti-pacha* o *época seca*, con micro climas como el *Juiphi-pacha* o *época de heladas*; cuando se elaboran alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*.

El *Jallu-pacha* comprende los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo y abril, es una época con mucha importancia para la actividad agrícola que presenta un sistema de riego de tipo *secano o regado por lluvias*. El *Awti-pacha* comprende los meses de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre, es una época plena de actividad *pecuaria*, así como para la producción de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño* en los meses de mayo, junio, julio y agosto; un micro clima altiplánico conocido como *Juiphi-pacha*.

1.3 Condicionantes del Ciclo Social, Festivo y Político de “Cargos”

Del mismo modo como la producción agrícola en Taipi-Ayka está condicionada por la dinámica del ciclo climático anual, las familias también están condicionadas a participar activamente en el ciclo social, festivo y político de **cargos comunales**; (6) una actividad que anualmente es delegada por la estructura del *Sindicato Campesino de Taipi-Ayka*. Una organización social, política y cultural que presenta muchos rasgos característicos del ancestral *Ayllu Aymara* (7), como el ciclo de **cargos** comunales anuales; donde anualmente se dinamiza una economía de reciprocidades y se promueve una escala de estatus comunal.

En esa relación la **producción** anual del **Chuño** que básicamente está proyectada para satisfacer las necesidades de la familia nuclear, se extiende cuando una familia es designada *pasante* para el ciclo social, festivo y político de **cargos** comunales. De esa manera durante el ciclo de **cargos** comunales la familia **pasante** *redistribuye* el producto, mediante alimentos y tendidos de **chuño phut'i**; para el **consumo** comunitario.

1.4 Producción Nativa y Productividad

La producción agrícola así como la producción anual del **Chuño** en la comunidad Taipi-Ayka, están destinados para el consumo familiar y para algunas obligaciones de tipo comunitario a lo largo del año, no hay relación con el sistema de mercado por lo que la productividad es prácticamente inexistente; de manera que la producción nativa se halla subsumida al dominante *modo de producción Capitalista*.

En esa relación un estudio realizado por PROINPA en el año 2002 sobre la cadena productiva de la *Tunta* y del **Chuño**, es un claro ejemplo sobre la producción de estos alimentos en el altiplano boliviano que desde el pasado inmediato está mediada por la acción de **rescatadores** mayoristas; que se encargan de comerciar estos productos en los centros urbanos.

6. **Cargos Comunales**, esta es una representación analógica de la ancestral organización del Ayllu-Aymara, que reivindica el modelo de vida **Jaq'i** y del **Thaqui**.

7. **AYLLU**, es una estructura ancestral Aymara socio-política, horizontal, de gestión cíclica que con la Reforma Agraria del año 1953 en Bolivia; deviene en Sindicato Campesino de Taipi-Ayka.

Un ejemplo sobre producción extensiva de productos congelo-deshidratados como el *Chuño*, es aquella que desde algunos años se realiza en la *Cumbre* (8) camino a los Yungas, una *apacheta* a 22 kilómetros de la ciudad de La Paz; donde muchas familias llegadas de todas partes procuran una producción extensiva de alimentos congelo-deshidratados como el *chuño*. Los ocasionales productores aprovechan las condiciones climáticas favorables del lugar, donde la presencia de heladas con fuerza en los meses de mayo, junio, julio y agosto, es segura y constante; de esa manera elaboran bastantes costales de *chuño* que luego trasladan en sendos camiones. (Audiovisual personal año 2017)

“Un sistema económico es la parte de un sistema sociocultural que se relaciona con la producción, la distribución y el consumo o uso de bienes y servicios dentro de una sociedad determinada.” (NNUU; Nanda, p. 152)

En esta dinámica el estudio de Claudia Chumacero y Magda Camacho (2006) del instituto de ecología de la UMSA, es una referencia sobre la actual tendencia productiva del altiplano norte y central, que en la actualidad se ha tornado intensiva e involucra a poblaciones de “*frontera*” que están cerca a los centros urbanos; donde se observa:

- a) Disminución de cultivo en *aynuqas* y aumento en el sistema de *sayañas*.
- b) Una Cambio de *aynuqas* a zonas de cultivo extensivo (producción de forrajes).

1.5 Selección del Problema

La tecnología agroclimática ancestral de congelo-deshidratación para la producción anual de alimentos como el *Chuño*, es parte del proceso de adaptación del hombre a la zona del altiplano; y se constituye como conocimientos culturales de las comunidades que habitan el altiplano boliviano. Sin embargo, la producción agrícola así como la producción del *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka, se hallan condicionados por diversos factores climáticos, sociales y políticos.

8. La Cumbre, es una apacheta que se encuentra a 22 kilómetros de la sede de gobierno, camino a los Yungas paceños. El lugar reúne las condiciones adecuadas para la elaboración extensiva de productos congelo-deshidratados, por lo que en los últimos años la actividad va en aumento.

De esa manera en Taipi-Ayka, todo ciclo productivo como la elaboración anual del *Chuño*, siguen un proceso integral de profundo respeto a la naturaleza donde determinados elementos climáticos como el *Juiphi*; que mediante una tecnología ancestral agro-climática de congelado-deshidratación es aprovechado para la producción del *Chuño*.

Por tanto, son ciclos comunitarios de producción equilibrada y de relaciones solidarias de grupo, sin relación de mercado y consecuentes con el ancestral *modo de producción comunitario aymara* (9). Donde la población está condicionada a cumplir el ciclo social, festivo y político anual de **cargos comunales** anuales, mediante el cual se promueve una economía de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales; y donde la *redistribución y consumo* del producto adquiere un **valor de uso constante**.

“ *Los gastos de los ceremoniales dependen de la tradición cultural y varían de una cultura a otra. Ahora bien, en todas partes la necesidad de establecer y mantener un fondo ceremonial, obliga a la producción de excedentes por encima del fondo de reemplazo...* ” (Wolf, 1976: 265)

1.6 Variables del Problema

En la presente investigación se establecen dos variables del problema, una variable independiente: la *tecnología de congelado-deshidratación y sus condicionantes del ciclo climático altiplánico*. Una variable dependiente: la *producción anual del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka*, que presenta un modo de producción solidario y reivindica el ancestral ciclo de vida del *Jaq'i* y del *Thaqui*. (10) Modelo productivo mediante el cual anualmente se dinamiza una economía de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales durante el ciclo social, político, festivo de **cargos** comunales; donde se promueve un estatus social comunitario.

9. Platt (2016) al respecto del modo de producción comunitario hace una relación sobre la producción en pisos ecológicos en el norte de Potosí en el siglo XIX, que fue afectada por la ley de ex vinculación de tierras de 1874. Una lógica que se extiende con la Reforma Agraria del año 1953.

10. Jaq'i es el modelo ancestral de vida que siguen la pareja de casados o Chacha-Warmi, mediante **cargos** cíclicos al interior de la comunidad. El Ayllu ancestral, es una organización horizontal que delega cargos sociales y políticos anuales de reconocimiento y estatus de servicio a la comunidad, conocido como **Thaq'io** el camino. Según Santiago Quenta el **Thaq'i** es un sistema de organización social aymara acorde a usos y costumbres de la Marka.

1.7 Problema de Investigación

Tomando en cuenta esa particular forma de organización en la producción, distribución, redistribución y consumo del *Chuño*, así como las condicionantes del ciclo climático anual y las condicionantes sociales y políticas del ciclo festivo de *cargos*; se plantea el siguiente problema de investigación:

¿ Qué tipo de condicionantes presenta la tecnología de congelo-deshidratación para la producción familiar del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz ?

2. Justificación

Desde la disciplina Antropológica Boliviana las tecnologías andinas han merecido poca atención y han sido poco estudiadas, ese es el caso específico de esta tecnología ancestral de congelo-deshidratación para la producción del *Chuño*. En esa dinámica la presente investigación sobre la producción familiar del *Chuño* en Taipi-Ayka, muestra la brecha social, política y cultural entre las grandes urbes y la zona rural.

En esa coyuntura se enfoca un ancestral *modo de producción comunitario aymara*, cuyo sistema productivo está en estrecha relación con el ciclo climático de esta zona. Por tanto la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka que presenta condicionantes de tipo climático, sociales y políticas; pasa por un proceso de ***adaptación*** del hombre a su medio natural. (Bastide, 1971)

En esa relación el presente estudio sobre la producción familiar del *Chuño* en la comunidad Taypi-Ayka, es un aporte para la Antropología Andina porque enfoca una tecnología ancestral agro-climática basada en el sabio aprovechamiento de recurrentes heladas durante el micro clima altiplánico *Juiphi-pacha*. Es una producción anual y familiar que se dinamiza anualmente a lo largo de la zona altiplánica, de un alimento que entre otros se constituye en alternativa para la seguridad alimentaria comunitaria; puesto que el *Chuño* en estado ***seco*** es un producto imperecedero que puede almacenarse hasta por veinte años, por tanto es seguridad alimentaria.

Es un aporte para la Antropología Política porque se enfoca una particular forma de organización social, productiva y política que desde la Reforma Agraria del año 1953 se asienta en el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, aunque con muchos rasgos de la ancestral organización del *Ayllu Aymara*; como el ciclo social, festivo y político de *cargos comunales anuales*.

Es también aporte para la Antropología Económica porque describe un sistema de producción comunal y familiar, donde se promueve una economía solidaria de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales; con un particular sistema de *cargos comunales* explicado mediante la teoría de la *economía comunitaria invertida*. Finalmente es aporte para la Antropología Aplicada puesto que se enfocan procesos sociales de aculturación, donde saberes y conocimientos ancestrales se encuentran en proceso de desaparición; como las cualidades curativas del *Chuño* en materia de salud. (*)

(*) Estudio realizado el año 2013, acerca de las propiedades medicinales y el tratamiento de la DIABETES. Periódico La CATEDRA No. 54 UMSA.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General:

Definir qué tipo de condicionantes presenta la tecnología de congelado-deshidratación para la producción familiar del Chuño en la comunidad Taipi-ayka de la provincia Camacho del departamento de La Paz.

3.2 Objetivos Específicos:

- Describir que características presenta la tecnología de congelado-deshidratación para la producción anual del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka.
- Explicar de qué manera el ciclo climático de la zona altiplánica condiciona la producción anual del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka.
- Determinar de qué manera el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka condiciona la producción agrícola y la producción del Chuño.
- Explicar qué tipo de economía se promueve en Taipi-Ayka durante el ciclo social, festivo y político anual de cargos comunales.
- Definir qué importancia tiene la ritualidad para la producción anual del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka.

3.3 Objetivos Operativos:

- Elaborar un ícono gráfico explicativo sobre la economía comunitaria “invertida” que se promueve durante la producción anual del Chuño en Taipi-Ayka.
- Realizar un ícono gráfico de la triada ancestral del modelo de vida *Jaq'i* en la comunidad Taipi-Ayka.

Capítulo II – Marco Metodológico

1. Metodología de Investigación

Se entiende como metodología todo ese conjunto de métodos y supuestos teóricos que se utilizan durante el proceso investigativo. La presente investigación luego de los primeros acercamientos a la comunidad motivo de estudio ha sido adecuada a la metodología **Cualitativa**. Una metodología social que surge en los últimos decenios y cuyo paradigma está interesado en comprender la conducta humana, desde el marco referencial de quien actúa, es exploratoria, expansionista, descriptiva, inductiva y holista; que se asienta en la realidad dinámica y los descubrimientos.

Según Gloria Pérez (2004) este es un paradigma hermenéutico, fenomenológico, interpretativo-simbólico con planteamientos que proceden de la antropología, la etnografía y el interaccionismo simbólico; todas disciplinas interesadas en modelos socio-culturales de la conducta humana.

En esa relación en la presente investigación se adecua la teoría **Fundamentada** (1), como metodología auxiliar. La teoría **Fundamentada** es una metodológica de tipo constructivista mediante la cual se arma el tejido teórico al mismo tiempo que se analizan los datos emergentes en la investigación.

« el término metodología designa el modo en que enfocamos los problemas y buscamos las respuestas. En las ciencias sociales se aplica a la manera de realizar la investigación. Nuestros supuestos, intereses y propósitos nos llevan a elegir una u otra metodología. Reducidos a sus rasgos esenciales, los debates sobre metodología tratan sobre supuestos y propósitos, sobre teoría y perspectiva ».
(TAYLOR y BOGDAN 1986:15, en Gloria Pérez, 2004)

1. La teoría Fundamentada es una metodología desarrollada por Glaser y Strauss en su libro *The discovery of grounded theory* (1967). Al igual que la teoría Fundada se enfoca en la investigación cualitativa. **Denis Arnold PIEB 2010.**

2. Método de Investigación

Se entiende por *método* todo procedimiento que nos permite el acercamiento y abordaje de una determinada realidad. Etimológicamente *método* deriva del griego: *Meta* = de, hacia, a lo largo; y *Odos* = el camino a seguir. En la presente investigación dado la naturaleza del objeto de estudio se aplica el método ***Etnográfico***, un método social que está basado en el *Trabajo de Campo*; cuya característica es el trabajo del investigador *In Situ* para obtener información de fuentes primarias.

*“...por **método** entendemos un conjunto de principios, presupuestos y patrones básicos de razonamiento, mediante los cuales el científico liga la teoría, los conceptos y los datos de la experiencia, y no meramente como una serie de procedimientos estandarizados o de técnicas predeterminadas y universales”* (Suppe 1977:864 y Blaug 1982:XI, en Orozco 1997)

En esa relación es bueno delimitar las etapas específicas de la investigación cultural en la cual la *etnografía*, *etnología* y la *antropología* se adecuan en relación integral, donde la ***Etnografía*** es el estudio descriptivo de la cultura (*graphos*) de una comunidad (*ethnos*). (2)

“la etnografía o su término cognado de “observación participante”, el etnógrafo y/o la etnografía, participa abiertamente o de manera encubierta, de la vida cotidiana de personas durante un tiempo relativamente extenso, viviendo lo que pasa, escuchando lo que se dice, preguntando cosas; o sea, recogiendo todo tipo de datos accesibles para poder arrojar luz sobre los temas que él o ella han elegido estudiar” (Hammersley y Atkinson, 1994)

2. Para Lèvi Strauss (1968) la etnografía, la etnología y la antropología son etapas de la investigación cultural. Donde la etnografía es el estudio descriptivo de la cultura, la etnología la construcción teórica de la cultura y la antropología la síntesis creativa de “modelos o teorías” para comprender las culturas humanas. En esa relación el *trabajo de campo* es un medio de acceso al dato y un acercamiento sensorial a la realidad socio-cultural (antropología explicativa); es también un medio de acceso al sentido común de los actores involucrados en la investigación (antropología interpretativa). (en Aguirre Baztán 2006)

3. Tipo de Investigación

Según Spedding (2010) toda investigación es realizada en concordancia con la información, datos previos y la metodología para que seguir un determinado tipo de investigación. En esa relación considerando que la tecnología de congelo-deshidratación y la producción del *Chuño* es un tema poco investigado, para la presente investigación se adecua una investigación: ***Descriptiva***.

La investigación *Descriptiva* es un modelo que tiene como objetivo abordar un tema o problema de investigación, poco estudiado con anterioridad o sólo es sabido algo parcial sobre el tema; por tanto no hay investigaciones precisas sobre el tema, el lugar o del grupo social. (PIEB, 2010)

4. Diseño de Investigación

Toda investigación dependiendo de su alcance, sus objetivos y finalidades trazadas comienza con un determinado diseño de investigación, así en la presente investigación a partir de un diagnóstico de la comunidad motivo de estudio y considerando las condiciones probables de movilidad e interacción social; se determina un diseño ***Longitudinal***.

El diseño *Longitudinal* es un diseño costoso dominado por la temporalidad para sacar conclusiones en proyección gradual y está sujeta a mucho riesgo, como la contingencia de mortalidad de los sujetos actores; así como la alteración del fenómeno a lo largo del tiempo. (Aguirre, en Torrico 2006: 32)

“ La característica principal de los diseños basados en la Investigación Cualitativa Longitudinal (ICL) es la de descubrir, comprender y explicar procesos que se han dado en el transcurso del tiempo. Por ello, las variables asociadas a las trayectorias temporales, resultan centrales en las diferentes etapas del diseño, desde la recopilación de los datos hasta el análisis y la interpretación ” (SeDiCi)

5. Técnicas de Recolección de Datos

Si el método es la serie de pasos para obtener nuevos conocimientos las técnicas son esos pasos que ayudan al método en este propósito. El término *técnica* deriva del griego *téchne* y es un conjunto de medios a través de los cuales se materializa el proceso investigativo, como elementos que integran la estructura investigativa siguiendo objetivos específicos, ordenar etapas de la investigación, aportar instrumentos para manejar la información así como llevar un control de los datos.

*“El término **técnica** hace referencia al conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o arte. También puede entenderse como la habilidad para operar conforme a las reglas o los procedimientos y recursos de los que se sirve una ciencia o arte.”*(Pérez, 2004:3)

5.1 Informantes Clave

La presente investigación se ha realizado adecuando la técnica de *informantes clave* y ha contado con la colaboración de personalidades de la comunidad Taipi-Ayka, que poseen amplio conocimiento sobre el tema motivo de investigación. La elección de estas personas estuvo enfocada en su estatus social dentro de la comunidad, pero sobre todo en relación a sus actividades temporales en la ciudad de La Paz. De esa manera la investigación se ha beneficiado con información periódica sobre la dinámica social, festiva, cultural y política de la comunidad; entre ellos don Francisco Churata de Taipi-Ayka, Alejandro Suri de Taipi-Morokarka, Evaristo Churata de Taipi-Llijilliji y más tarde don Pedro Machaca de Taipi-Ayka.

“En primer lugar, un(a) informante es cualquier persona que proporcione información sobre algo. A veces se habla de “informantes clave” cuando las personas ocupan un determinado cargo o han sido protagonistas de algo, por tanto se supone que tienen mayores conocimientos sobre ciertos tópicos” (Yapu, 2010:157)

5.2 La Observación

La *observación pasiva* y la *observación participante* son dos técnicas sociales que fueron fundamentales durante el trabajo de campo, y se adecuaron según el proceso, espacio y tiempo específico, sobre todo en fechas específicas del ciclo productivo de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*; así como el ciclo ritual y ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales. (Anexo 9 – Guía de Observaciones)

5.2.1 Observación Pasiva

En esa relación la observación pasiva fue una técnica fundamental empleada a lo largo del trabajo de campo, durante todo acto y/o ceremonia donde la presencia del investigador no estaba bien “vista”; por lo que la *observación pasiva* permitió observar la dinámica comunal, los hechos in situ y así obtener información primaria.

5.2.2 Observación Participante

La *observación participante* es una técnica clásica de la disciplina antropológica que fue adecuada durante el trabajo de campo, así mediante esta técnica el investigador logró involucrarse con los miembros de la comunidad Taipi-Ayka; para obtener datos primarios y adquirir un conocimiento general.

5.3 La Entrevista

La *entrevista* es una técnica de la investigación social que presenta tres tipos: *entrevista informal*, *semi-estructurada* y *estructurada*. En el curso de la investigación se adecuó la *entrevista informal*, para aprovechar cualquier conversación larga o corta en lugar y tiempo cualquiera; de esa manera obtener un provecho informativo. Por tanto mediante la técnica del *diálogo informal* o simple entrevista, se fue más allá del enunciado y de la palabra para sacar conclusiones que más tarde fueron confirmadas; de manera que no hubo necesidad de seguir la guía de entrevistas.

La *entrevista semi-estructurada* que enfoca uno o dos tópicos con mayor precisión, fue adecuada para las entrevistas con *informantes clave*, que temporalmente residen en la ciudad de La Paz. De esa manera se memorizó determinadas preguntas que fueron adecuadas para una charla común, y luego abordar ciertos temas más explícitos. En la misma relación la *entrevista estructurada* fue aplicada a personas de la comunidad con mucho conocimiento sobre el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales, pero sobre todo sobre el ciclo anual productivo de alimentos congelado-deshidratados, como el **Chuño**.

“Cualquier conversación, larga o corta, en cualquier momento o lugar puede ser una entrevista informal. Se puede extraer un provecho sorprendente de un encuentro casual en el micro, esperando la movilidad, en la feria, etc., siempre que uno esté alerta a la oportunidad y tenga en mente los temas sobre los cuales quiere averiguar y cómo involucrarlos en la charla. “ (Yapu, 2010:154)

En esa relación las señaladas técnicas fueron determinantes para obviar la guía de entrevistas, además de limitantes como el idioma y la susceptibilidad de las personas de la comunidad. De esa manera durante el trabajo de campo se procuró la formación de redes semánticas de significados y así seguir una cadena lógica: hablante-observador. (Yapu, 2010:154)

6. Instrumentos Para la Recolección de Datos

En el curso de la investigación y específicamente en el trabajo de campo fueron utilizados instrumentos teóricos y técnicos que se adecuaron de acuerdo a las necesidades del investigador. Entre los instrumentos *teóricos* que se adecuaron en la investigación están el Diario de Campo y las Guías de Entrevista y de Observación, pero debido a cierta susceptibilidad de la comunidad; sólo fueron utilizados de manera recurrente. Entre los instrumentos *técnicos* que se adecuaron en la investigación están la Cámara Fotográfica, la Grabadora y la Cámara Filmadora, que fueron bien aprovechados durante el trabajo de Campo en la comunidad Taipi-Ayka.

En esa relación la Cámara Fotográfica fue un instrumento idóneo durante la investigación, sobre todo para el trabajo de campo en donde se obtuvo registros e imágenes únicas del proceso productivo, la producción anual del *Chuño*, la visita al cerro *Amaya-pata* el ritual agrícola del *Ispällmama*; así como en el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunitarios. La Cámara Filmadora sólo fue adecuada para hacer el video de la producción extensiva del *Chuño* en la Cumbre, una apacheta que está a 22 kilómetros camino a los Yungas paceños.

7. Análisis de Datos

Para el análisis de los datos se adecuó la teoría *Fundamentada*, una metodología constructivista mediante la cual se analizan los datos emergentes de la investigación, al mismo tiempo que se arma el tejido teórico. De esa manera que para triangular y verificar los datos emergentes en el trabajo de campo, el concurso de los *informantes claves* fue determinante; debido a que buena parte del proceso comunitario es simbólico y representativo.

8. Confiabilidad de Datos

La investigación que comenzó con datos generales durante el trabajo de campo se fueron contrastando mediante entrevistas a los *informantes clave* en la ciudad de La Paz, de manera que luego de triangular y verificar datos y hechos observados en las ocasionales visitas a la comunidad Taipi-Ayka; se procuró llegar a una confiabilidad necesaria para la investigación.

En esa dinámica para el trabajo de laboratorio el concurso de los *informantes clave* permitió ordenar los datos con proyección teórica, pero además interpretar la narrativa de los hechos; que más tarde fueron reforzados con imágenes fotográficas. Por tanto ante un eventual falseamiento de datos, el registro de imágenes durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales y durante la producción anual del *Chuño*, permitieron una interpretación y así re-significar en relación *significado-significante*; toda vez que la dinámica comunitaria es simbólica y representativa.

9. Guía de Entrevistas y Observaciones

La guía de *entrevistas* y de *observaciones* fueron preparadas en el año 2013 durante la realización del *perfil de tesis*, las preguntas fueron orientadas para la dialógica del investigador con *informantes claves* y los eventuales entrevistados en la comunidad y la ciudad de La Paz. Sin embargo, en el año 2014 durante el trabajo de campo se tuvo que prescindir del cuestionario pre-elaborado debido a la susceptibilidad de muchos entrevistados. Así de preferencia se optó por la entrevista semi-estructurada, con preguntas memorizadas que fueron adecuadas a manera de una charla común. (Anexo 9)

Por el contrario la guía de *observaciones* fue aplicada en su totalidad durante el trabajo de campo, toda vez que la población no tuvo reparos al registro de imágenes, además que se tuvo acceso irrestricto a todos los espacios; exceptuando a determinados rituales, que no se me comunicaron. (Anexos 1 al 5)

Capítulo III – Marco Teórico

1. La Antropología

La Antropología es una ciencia social que se estructura con los primeros viajeros empíricos del siglo XVIII, quienes encontraron diferencias significativas entre sociedades *tribales* y las del mundo civilizado. De esa manera en el siglo XIX la Antropología será una disciplina que estará enfocada en el estudio de la “otredad”, planteando la existencia de *culturas* en contraposición a la idea lineal de una sola cultura; propuesto por el colonialismo occidental. Su campo de estudio estará enfocado hacia sociedades ágrafas, tribales, pre-capitalistas y agro alfareras que presentan formas de vida y modos de producción diferentes a las de las sociedades modernas; por lo que su objeto de estudio será el *Hombre* portador de *cultura*. (1)

“Cultura es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar. Esta definición sigue el precedente sentado por Edwar Burnett Tylor, fundador de la antropología académica y autor del primer libro de texto de antropología general.” (García, 2005-2006:6)

2. Antropología Andina

La Antropología Andina es una sub-disciplina que emerge del estudio de comunidades Andinas. Su objeto de estudio son las comunidades indígenas *andinas puras* libres del pensar europeo, como: formas de vida, espiritualidad, cosmovisión, modelos productivos y tecnologías Andinas. En esa relación la presente investigación enfoca una tecnología agroclimática ancestral de congelado-deshidratación en la comunidad *aymara* de Taipi-Ayka, de la provincia Camacho del departamento de La Paz; donde anualmente se adecua para la producción familiar de alimentos deshidratados como el *Chuño*.

1. **Cultura** entre los latinos significaba “cultivo” o “cuidado”. Catón empleó el término en referencia al **campo** “agri-cultura” valiéndose de la idea de “cultivo de la tierra” o agricultura. A lo largo de toda la Edad Media la cultura ha tenido connotaciones agrarias, pero en el siglo XVIII se gesta una significación que será corroborada con el nacimiento de las ciencias sociales en el siglo XIX. (Eduardo Gómez P. 2007)

3. Tecnologías Andinas

Las tecnologías que fueron desarrolladas a lo largo y ancho de la región Andina son parte del largo proceso adaptativo del hombre a su medio ambiente, de esa manera fue adecuado un sistema de mensuración de campos agrícolas, con regularidades del comportamiento celeste y ritmos ecológicos (ciclos); mediante la sabia coordinación social y productiva adecuada en tiempo y espacio específicos. Earls (1991)

Un sistema productivo que contaba con el agregado de ámbitos sociales y culturales procurando un sabio aprovechamiento cíclico de diferentes pisos ecológicos como la: Costa Marina, Altiplano, Valles, Valles Interandinos y Tierras Tropicales; mediante un proceso que Rappaport (1984) denomina *Homeóstasis* o continuidad de relaciones bióticas entre los hombres y un determinado ecosistema.

En el caso específico de la zona andina altiplánica se destaca la existencia de un interesante eco-sistema productivo *vertical* (2), que integraba diversos pisos ecológicos para diversificar alimentos mediante la recolección, caza y la pesca; pero sobre todo mediante la *agricultura* y la *pecuaria*. Dos ámbitos de real importancia hasta el presente y mediante los cuales se procura una producción integral en equilibrio hombre, naturaleza y medio ambiente. Una triada que fue clave para este largo proceso de adaptación que permitió desarrollar tecnologías agrícolas como las *Taqanas*, *Sukaqollos*, *Q'ochas*, así como la domesticación de importantes plantas silvestres como la *Papa*.

“ La agricultura de secano aprovecha las lluvias que tienen lugar de forma natural como fuente de humedad; la agricultura de regadío depende de presas y canales, contruidos artificialmente, para llevar el agua a los campos. También pueden distinguirse diversos tipos de agricultura de secano y de regadío, cada uno con sus propias implicaciones ecológicas y culturales. ” (Harris, 1990:32)

2. Producción Vertical o control de pisos ecológicos máximos, es una teoría desarrollada en relación a la producción diversificada y el aprovechamiento de ecosistemas diversos en una especie de “islas” extendidas de Ayllus Andinos. Murra, 1975; Platt, 2016; Chilón, 2008.

Este proceso integrado tan particular fue planteada desde la Antropología como *sociedad, ambiente y cultura*, desde distintas teorías como el *Determinismo Ambiental*, el *Posibilismo*, la *Ecología Cultural*, la *Antropología Ecológica* y la *Etno-ecología*; todas enfocadas en la forma de como el hombre interviene una determinada realidad, cómo la percibe y como la interpreta para construirla culturalmente.

En esa relación la *naturaleza* será definida como ese conjunto de objetos neutros transformados en *medio ambiente*, a partir de la interpretación cultural de los individuos y de grupos sociales; y donde el clima se constituye en una variable ambiental determinante para todo proceso productivo. (Ingold, 1992 en Durand, 2002:181)

“La ecología cultural se establece entonces como el proceso adaptativo por el cual las sociedades humanas se ajustan a un ambiente dado a partir de las estrategias de subsistencia” (Ellen, 1989 en Durand 2002).

4. Tecnología de Congelo-Deshidratación

Las comunidades de la zona altiplánica que habitan alturas entre 3800 a 4500 msnm. cada año elaboran alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, mediante la adecuación de una tecnología agroclimática y cíclica; que fue desarrollada durante el proceso adaptativo del hombre en la zona Andina. En esa relación el *Chuño* es un alimento vegetal que se obtiene de la congelo-deshidratación de la *Papa*, por lo que su elaboración comienza con la cosecha anual de *Papas Amargas* o papas de altura.

4.1 Cosecha y Selección de Papas Amargas

La *Papa* es un tubérculo originario de la zona Andina que presenta muchas variedades, sin embargo dependiendo de la variedad sólo es posible conservarla fresca durante 6 a 8 meses como máximo. De esa manera las *papas amargas* que no son aptas para el consumo directo, durante la cosecha del altiplano en los meses de marzo, abril, mayo y julio; son seleccionadas para la elaboración del *Chuño*.

En el lugar se hacen pequeños montoncitos procurando que las *papas* tengan un tamaño uniforme, de esa manera el congelado será uniforme además de que las tareas de remoción, pisado, pelado serán más fáciles. En esa dinámica es bueno señalar que las *variedades amargas* como las *Lukys, Kenis, Choquepitus, Sakampallas, Mojotoros y Ajawiris* (3), presentan cualidades especiales para el proceso como el tamaño, la cascara delgada, pero sobre todo la resistencia a las crudas heladas; aunque en la actualidad se han logrado adecuar variedades *dulces* al proceso con muy buenos resultados. (Anexo 2)

El *Juiphi* o la helada es un elemento atmosférico de la zona altiplánica cuya presencia es muy recurrente en comunidades con alturas encima de los 3800 msnm., las cuales mediante un sabio aprovechamiento elaboran alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*. En esa dinámica la época apropiada para la elaboración de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, es conocida en la zona del altiplano como *Juiphipacha* (4) un micro clima en los meses de mayo, junio, julio y agosto; cuando se presentan recurrentes *heladas* o *Juiphi* que registran temperaturas gélidas de hasta 20 grados bajo cero. (Anexo 3)

De esa manera días antes de que el productor se asegure de la presencia de heladas éste realiza tareas culturales de preparación del terreno, en donde irá a tender los tubérculos para el congelado. Así para un congelado óptimo el terreno debe ser abierto, que sea cercado y estar provisto del *Chijji* (5) una yerba menuda altiplánica sobre la cual se tienden los tubérculos; pero sobre todo que el lugar tenga presencia de heladas.

Sólo en aquellos terrenos donde eventualmente no existe el *Chijji*, entonces el agricultor suele adecuar un colchón hecho de paja brava o *hijchu*, sobre el cual serán tendidos los tubérculos y así evitar en lo posible que los tubérculos no sean extendidos sobre la tierra o terrenos duros; puesto que la tierra y el polvo malogran los tubérculos y dificultan las tareas de remoción.

3. Variedades de papas dulces o de monda: Tienen la cascara dura y no son muy resistentes a las crudas heladas. Como muchas de las demás variedades de *papas* su tiempo de duración sólo es de 6 a 7 meses.

4. Juiphipacha: Es un micro clima conocido como la época de heladas en los meses de mayo, junio, julio y agosto.

5. Chijji: Es una hierba menuda característica en la zona del altiplano, sobre la que se elabora el CHUÑO.

4.2 Ciclo Climático y Actividades Predictivas

La zona Andina es un espacio geográfico que presenta una variedad climática muy compleja, que se manifiesta de manera particular en cada piso ecológico específico. Por lo que los ciclos productivos agrícolas anuales se encuentran condicionados a la regulación anual del clima; como el ciclo de lluvias que cada año presenta una dinámica distinta. En esa relación la producción de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño* que se realiza en **Juiphipacha**, un micro clima en los meses de mayo, junio, julio y agosto, tradicionalmente sigue una cadena cultural predictiva mediante indicadores bio-ecológicos; con el fin de asegurar la presencia de las heladas.

Así por ejemplo luego de la gran cosecha en la zona altiplánica las comunidades de esta zona celebran la fiesta de la Cruz o de la *Ch'akana*, el 3 de Mayo. Una festividad de singular importancia para las comunidades de la zona altiplánica, que observan constelaciones como *Pleyades* y *Koto-Koya*; para interpretar la dinámica climática y así asegurar la presencia de heladas. En esa relación la festividad del 3 de mayo entre otras cosas marca también la transición de la época de lluvias o **Jallupacha**, a la época seca o **Awtipacha**. (6)

“Los campesinos aymaras, durante los meses de mayo, junio y julio, observan atentamente esta constelación, si sus estrellas son brillantes, es una señal de que las heladas se producirán durante estos meses, lo que significa que no son nefastas; al contrario, si en el mismo periodo, ellas son ocultas o deslucidas, es una señal muy mala que anuncia heladas tardías perjudiciales para el crecimiento de las plantas. “ (Mamani, 1991 en Zelada 2009)

6. El año 1982, Félix Laime, presenta un calendario ancestral productivo *Aymara*, con dos grandes estaciones climáticas a lo largo del año: **Jallupacha** o época de lluvias y **Awtipacha** o época seca. **Jallupacha**: Época de lluvias, simbólicamente se inicia con la fiesta de *Todos Santos* el 1° de noviembre y se extiende hasta la fiesta de la Cruz el 3 mayo. **Awtipacha**: Época seca, simbólicamente se inicia con la fiesta de la Cruz o 3 de Mayo y se extiende hasta el 1°. de noviembre fiesta de *Todos Santos*. El mencionado calendario incluye micro climas en el año, como el **Juiphipacha** una época caracterizada por recurrentes *heladas* en comunidades altiplánicas que habitan encima de los 3800 msnm.

4.3 Tendido y Pisado de Papas

El agricultor semanas antes de empezar el proceso con el tendido de las *Papas*, primero ubica el terreno que necesariamente debe reunir ciertas condiciones, como el *Chijji*, una flora menuda altiplánica que sirve de colchón y sobre el cual se tienden los tubérculos. En lugares de extrema altura como: *chuñawis*, *sunis* y *apachetas* donde la presencia de heladas es constante y segura, recurrentemente suele no haber el *chijji*, entonces el productor suele adecuar al terreno una especie de colchón de paja brava (*hijjchu*); y de esa manera facilitar el congelado uniforme de los tubérculos, como la remoción.

“La transformación del Chuño es un proceso combinado de deshidro-congelación que consiste en una congelación y una deshidratación, donde interviene la temperatura, presión, humedad y el tiempo....” (E.M. Quispe s/f.)

Mientras las *Papas* están tendidas sobre el terreno la helada o *Juiphi* suele presentarse en horas de la noche y/o al amanecer, en medio de un intenso frío que congela los tubérculos y presentan una escarcha blanca característica; es momento en que se produce la *crioscopia* o punto de congelación de los tubérculos.

Generalmente el primer congelado es parcial por tanto se procede a revolver los tubérculos, para un nuevo congelado. Así, esta actividad es recurrente en veces dependiendo de la calidad y del tamaño de las *Papas*, pero básicamente de la fuerza de las heladas o *Juiphi*; que en determinados espacios es constante y fuerte. (7)

*“...en la elaboración del Chuño se presentan dos fenómenos importantes, la **crioscopia**, que es la búsqueda del punto de congelación y el pardeamiento o pigmentación negruzca en el producto resultante.”* (E.M. Quispe s/f.)

7. Condori (1992) (2000): Este autor en su obra presenta particularidades muy interesantes sobre la producción del Chuño en PUNO, sobre todo rituales sociales y ch'allas, que en el caso del altiplano boliviano ya no se practican; o simplemente entraron en desuso.

Los tubérculos que ya han sido congelados en su totalidad son sometidos al pisado tradicional o *Juiphi-cayu*, actividad que se realiza con los pies descalzos a manera de un baile y mediante la cual se extrae el 80 % del agua de *la Papa*; además de sacar parte de la cascara. De esa manera después de repetidos congelados los tubérculos presentan un color **pardo**, debido a la **fenolaza** una enzima que emana de la *papa* durante el proceso; y es señal característica que el *Chuño* está listo para el secado final.

4.4 Almacenado del Chuño

Cuando el *Chuño* está totalmente seco entonces el productor procede a quitarle la cascara restante, luego hace selección del *Chuño* en función a las necesidades de la familia nuclear así como para obligaciones de tipo social, político y festivo comunal; en los cuales ha de ser adecuado. Posteriormente el productor embolsa el *Chuño* en tejidos especiales, y adecua ambientes que sean secos, libres de humedad y tengan cierta ventilación, como *trojes* y *pirwas*, donde almacena el *Chuño*; finalmente agrega hierbas aromáticas para alejar a todo parásito. (Condori, 2000)

La tecnología no es una parte de la cultura, es cultura. Lo que debemos tomar en cuenta es la manera en que lo tecnológico penetra otras esferas de la cultura y es penetrado por ellas” (Lechtman y Soldi, 1981:12)

El *Chuño* en estado seco es un alimento que tiene la cualidad de ser almacenado por espacios de tiempo de hasta 20 años, de esa manera fortalece la seguridad alimentaria de comunidades que habitan entre 3800 hasta 4800 msnm.; sobre todo cuando una familia ha tenido mal año productivo, por exceso de lluvias o sequía por falta de lluvias.

En esa relación la palabra **Chuñu** etimológicamente presenta una variedad de definiciones como: arrugado, estrujado, pisado, aprisionado y **aplastado**, esta última aceptada en la presente tesis; puesto que hace referencia al estado del tubérculo después del proceso. Según Elías Meneses (s/f.) *Chuñu* y *Tunta* son voces *Aymaras*, puesto que en lengua *Quechua* sólo existen sinónimos de los mencionados alimentos.

CAPITULO IV - Producción del Chuño en Taypi-Ayka

1. La Comunidad Taypi-Ayka

Taipi-Ayka es una comunidad del cantón *Italaque* del municipio de *Mocomoco* en la provincia Camacho del departamento de La Paz, adquiere trascendencia cultural y social en la primera mitad del siglo XX cuando de manera recurrente la música y danzas de sus músicos *Sikuris* se hacían presentes en la ciudad La Paz. La pequeña comunidad se asienta sobre una planicie entre cerros y campos atravesados por el Río Suches entre 3.800 a 4.000 msnm.; a 150 kilómetros de la sede de gobierno. (Anexo 1)

La *agricultura* y la *pecuaria* en la comunidad Taipí-Ayka son actividades de primer orden, así como la producción anual de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, la población está estimada en 200 familias que habitan tres barrios *Ahijaderia*, *Churuta* y *Sallakuchu*; y presentan las siguientes características: (1)

- 1 Población que vive y reside de manera permanente en la comunidad. Por tanto su producción agrícola y pecuaria es más desarrollada y anual. En este grupo se encuentran personas mayores que siguen el modelo cultural ancestral del *Ayllu*.
- 2 Población que vive y reside entre la ciudad y la comunidad, debido a las aperturas con el Estado Moderno. Por tanto, su producción es cíclica para cubrir necesidades primarias. En este grupo se encuentran padres de familia y jóvenes que trabajan en la ciudad pero siguen un modelo alternativo entre lo ancestral y lo moderno.
- 3 Población que vive más en centros urbanos en la dinámica del Estado Moderno. Por tanto su producción es regulada mediante lazos parentales. En este grupo se encuentran las nuevas generaciones de espacios educativos de la comunidad, con proyecciones académicas de tercer nivel, además de personas que emigran al exterior.

1. Dato personal de don Pedro Machaca. En el pasado Taipí-Ayka era una de las ocho comunidades del cantón Italaque, donde se incluía a Taipí-Lliliji-Lliliji, Taipí-Morokarka, Taipí-Chinaya y Taipí-Janqouma; que según la conformación ancestral es un ayllu de la MARKA UMANATA.

2. Ciclos Productivos y Tierra en Taipi-Ayka

Un estudio realizado por Naciones Unidas (1980), señala que toda sociedad en su desarrollo, produce con cierta regularidad mediante normas y reglas que regulan el acceso y control a los recursos básicos como la tierra, el agua y materiales; de manera que el acceso y control sobre la *tierra* es un factor determinante para todo sistema productivo. En esa relación los ciclos productivos en la comunidad Taipi-Ayka que están centrados en la agricultura y la pecuaria, además de la producción de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*; comienza con la elección de nuevas autoridades originarias en el mes de diciembre cuando la Asamblea Comunal se reúne para este propósito. La posesión de las nuevas autoridades es un acto público que se realiza en el mes de enero y cuenta con la presencia de autoridades cantonales. (2)

“...con la Revolución Nacional de 1952 y la reforma agraria del 1953, no solo se transformaron las haciendas en sindicatos agrarios, sino que también la gran mayoría de los ayllus que no habían sido convertidos en haciendas fueron transformados en sindicatos agrarios. La palabra ayllu desapareció del debate político, en su lugar apareció “la comunidad”, “el sindicato”, “la central agraria” y “la subcentral agraria”. (Anders Burman, 2015)

2.1 Condicionantes Sociales y Políticas

La tierra en Taipi-Ayka es de propiedad comunitaria y presenta dos tipos de terrenos para la producción: las *Aynoqas* y las *Sayañas*. Las *Aynoqas* son tierras comunitarias de producción colectiva, rotativa, selectiva y cíclica con alternancia de productos, así un año se siembra *papa*, el siguiente año cebada, quinua u otro producto. Luego de cuatro años de producción las *Aynoqas*, tienen un periodo similar de descanso para mantener su fertilidad.

2. “La población de Taipi-Ayka se organiza en un Sindicato Campesino afiliado a la Central de Italaque. Esta forma homogénea de estructura organizativa y política fue afianzándose durante la Revolución Nacional de 1952”. Exposición del Museo de Etnografía y Folklore sobre la comunidad Taipi-Ayka “Escuchar al viento y la piedra” el año 2019.

En esa dinámica la producción en tierras *Aynoqas* que se sustenta en el sorteo y rotación anual de las familias de Taipi-Ayka, condiciona a las familias a ser parte de la comunidad, tener tierras comunales y estar adscritas a la Sub-central Agraria; pero sobre todo cumplir *cargos* comunales anuales. (3)

Las *Sayañas* son terrenos familiares que están cerca de los domicilios donde la producción en los últimos tiempos es más recurrente y convencional, debido a que las reciprocidades familiares y vecinales son más fáciles de articular en tiempo y distancia. En esa dinámica la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka, se realiza con preferencia en estos terrenos familiares; que reúnen las condiciones necesarias como el *Chijji* y la presencia de recurrentes heladas.

“Las comunidades son dueñas también de las tierras colectivas y la reparten a sus miembros periódicamente en función de las fuerzas productivas de cada familia y de sus obligaciones comunitarias: estas tierras tampoco pueden venderse o comprarse, son inenajenables. La comunidad regula su uso a los comuneros, pero queda dueña de ellas.” (Temple, 2015:135)

2.2 Condicionantes Climáticas

El ciclo anual agrícola en la comunidad Taipi-Ayka se inicia con la siembra de la quinua, trigo, habas y forrajeras en julio, agosto y septiembre, luego con la época de lluvias a finales de octubre se siembran productos importantes como la *Papa* y la *Oca*; producción adecuada a un sistema de riego *Secano* o regado por medio de lluvias (octubre-mayo). De esa manera la producción agrícola en la comunidad Taipi-Ayka se halla condicionada por el ciclo anual de lluvias, puesto que hay años donde las lluvias se adelantan o se retrasan, son abundantes o son escasas; por tanto determinan si la siembra se adelanta o se retrasa.

3. CARGOS, es el ciclo de autoridades originarias socio-políticas y jurídicas, según la ancestral organización del Ayllu-Aymara. Es el ejercicio que ejercen las personas “jaq’i” en el ciclo de obligaciones y derechos por el espacio de un año. Los **cargos** equivalen en el anterior sistema, a las jerarquías sociales y políticas de Jilaq’atas y Mallkus; que con el Sindicato Agrario, devienen en carteras.

Según Yampara (1994) éste complejo socio-cultural climático y ritual ancestral de siembra, es conocida como la *prognosis climatológica* y se adecua en tres instancias *Nayra Sata*, *Taipi Sata* y *Q'ipa Sata*, siembra adelantada, siembra media y siembra atrasada; que se adecua anualmente en procura de una buena producción.

“Para enfrentar estos riesgos climatológicos, los ayllus y las marcas hacen el usufructo del espacio territorial, a través del sistema de aynoqas, cuya rotación y uso está en función de la observación rigurosa de la naturaleza, la prognosis y el diagnóstico climático, el proceso de articulación y rearticulación de la biomasa del ecosistema “ (Yampara, 1994:18)

En esa misma relación la producción anual de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*, también se halla condicionada por una cadena de conocimientos predictivos con la finalidad de asegurar la presencia de la helada en los meses de mayo, junio, julio y agosto. De esa manera mediante una buena interpretación del clima las comunidades con alturas encima de los 3.800 msnm., aseguran la presencia de heladas; además previenen la presencia de lluvias y granizadas que malogran los tubérculos en proceso.

Por tanto en procura de una mejor comprensión respecto de la dinámica climática de la zona altiplánica, en la presente investigación se propone un calendario ancestral productivo *Aymara* elaborado por Félix Laime Pairumani en el año 1982. El mencionado calendario adecuado a la particular dinámica climática del altiplano presenta dos grandes estaciones climáticas en el año: ***Awtipacha*** o época seca y ***Jallupacha*** o época de lluvias, con algunos micro climas como el ***Juiphipacha*** o época de heladas.

2.3 El Awtipacha

El ***Awtipacha*** es la estación seca del año con ausencia de lluvias en los meses de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre. Simbólicamente se inicia con la fiesta de la Cruz el 3 de Mayo y se extiende hasta finales de octubre. Es la época del año en la cual se promueve la actividad pecuaria y los tejidos, haciendo énfasis en la ritualidad y la predicción de la dinámica climática del próximo año agrícola.

2.4 El Jallupacha

El **Jallupacha** es la estación plena de lluvias que simbólicamente se inicia con la fiesta de Todos Santos el 1° de Noviembre y se extiende hasta finales de abril. Es una época de singular importancia para la zona altiplánica debido a que la agricultura presenta un sistema de riego **Secano** o regado mediante lluvias. En esa relación con las primeras lluvias de finales de octubre se realizan labores culturales de *aporque* de campos, luego a partir de noviembre se siembran productos importantes como la *Papa* en sus diferentes variedades.

2.5 El Juiphipacha

El **Juiphipacha** es un micro clima altiplánico con presencia de recurrentes heladas en los meses de mayo, junio, julio y agosto, con temperaturas gélidas de hasta 20 grados bajo cero. Es una época importante para las poblaciones que habitan alturas encima de los 3800 msnm., que mediante el sabio aprovechamiento de la helada o **Juiphi**, producen alimentos congelado-deshidratados como: la *kaya*, *tunta*, *muraya* y el **chuño**.

3. Cosecha y Selección de la Papa en Taipi-Ayka

La producción del *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka es anual y comienza con la cosecha y selección de la **Papa** en los meses de marzo, abril y mayo. En esa relación la selección de *Papa* en Taipi-Ayka está en función a las necesidades de la familia nuclear a lo largo del año y se extiende sólo cuando la familia ha sido designada **pasante** para el ciclo social, festivo y político de **cargos** anuales; donde agrega un excedente destinado para la *redistribución* y *consumo* de alimentos. (Anexo 3)

La cosecha de la **papa** es una actividad muy delicada que generalmente es realizada por hombres y mujeres mayores de edad, toda vez que la *Papa* es un tubérculo que se encuentra en la raíz de la planta a manera de racimos, por tanto la tierra debe ser escarbada con cuidado con la ayuda de una pequeña picota o *Liuq'ana*; así de esa manera tan particular las familias procuran no dañar la *Papa*, que luego será seleccionada por variedad y tamaño en pequeños montones.

De manera recurrente la producción anual de *Papa* en Taipi-Ayka presenta problemas como aconteció en el año 2014, cuando ésta se vio afectada por el **gorgojo** (4) gusano blanco que se introduce en la *Papa* y la consume hasta degradarla. Este año todas las papas estaban consumidas por este parásito y no tenían ninguna utilidad, la gente señalaba que no servía ni para comida de los chanchos; por tanto esa año hubo pérdida total de la producción anual de *papa*.

Don Francisco Churata al respecto de esta fenómeno señalaba que el *gorgojo* afecta con cierta frecuencia cuando la siembra es terrenos familiares *Sayañas*, contrariamente cuando la siembra se realiza en tierras *Aynoqas*; el *gorgojo* es menos probable y las *papas* son de mayor tamaño. Sin embargo acotaba que en la coyuntura actual sembrar en tierras *Aynoqas* requiere más tiempo, la ayuda de más personas, además que se debe trasladar el *Uyshu* (5) hasta el cerro para el surcado de la tierra.

4. Elaboración Anual del Chuño en Taipi-Ayka

La elaboración del **Chuño** en Taipi-Ayka es anual y comienza con la cosecha y selección de *papas amargas*, cuando las familias hacen pequeños montones procurando un tamaño uniforme de variedades como: *Lukis*, *Q'enis*, *Choquepitus*, *Ajawiris* y *Sak'anpallas*; además de variedades dulces que en los últimos años fueron adaptadas con buenos resultados como la *Chiara-Imllla*, *Wila-Imilla*, *Janqo-Imilla* y *Huaycha*.

“La elaboración de los diversos productos que se obtienen por deshidratación de la papa amarga comienza tempranamente después de terminada la cosecha; prácticamente es la última actividad de la cosecha del año. Comienza con la selección de papas y desde mediados de marzo dura hasta el 30 de julio y algunas veces, hasta mediados de agosto” (Mamani, 1978:229)

4. **GORGOJO**. En la cosecha de 2014 muchas familias perdieron la producción de la Papa, indicando que la Papa afectada o aguzanada no sirve para la producción del Chuño; pues se suele deshacer, tanto que no sirve ni para alimento de los animales.

5. **El Uyshu**, es un instrumento forjado en fierro y muy pesado para roturar la tierra, mediante pisada a pisada y apoyando un pie en el estribo, que se hunde en la tierra donde se va a colocar la semilla.

4.1 Labores Culturales y Preparación del Terreno

En la comunidad Taipi-Ayka días antes de comenzar la elaboración del *Chuño*, el agricultor procede con la adecuación del terreno que generalmente es la *sayaña* familiar. El espacio con preferencia debe estar cercado y provisto de *Chijji* (6), una hierba menuda sobre la cual se extienden las *Papas*; en esa relación en Taipi-Ayka buena parte de los terrenos están provistos de esta hierba altiplánica. Sólo en casos aislados donde no hay *Chijji* se suele improvisar un colchón artificial hecho de paja brava (*Ijchu*) sobre el piso, a manera de *komantaña* así el congelado y la remoción de los tubérculos es mejor; pero nunca los tubérculos son extendidos sobre la tierra. (Anexo 3)

En esa dinámica la tecnología agro-climática de congelado-deshidratación que se adecua para la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka, es cíclica y está basada en recurrentes heladas de la época *Juiphipacha* un micro clima en los meses de mayo, junio, julio y agosto; por tanto condicionada a una cadena cultural de saberes y conocimientos con el fin de asegurar la presencia de heladas. Aunque tradicionalmente también se conocen fechas cuando la presencia del *Juiphi* es segura, como la helada de San Juan el 24 de junio; que en horas de la madrugada deja una escarcha blanquecina sobre las *Papas*. (Anexo 3)

4.2 El Micro Clima Juiphipacha

El micro clima *Juiphipacha* es una época de la zona altiplánica que está caracterizada por la presencia recurrente de heladas o *Juiphi*, en los meses de mayo, junio, julio y agosto cuando registra temperaturas gélidas de hasta 20 grados bajo cero. Es una época con dinámica muy variable con años de heladas fuertes y continuas, cuando la producción del *Chuño* es buena; contrariamente hay años cuando las heladas son escasas y débiles por tanto la producción del *Chuño*, es mala.

6. **CHIJI:** Es una hierba pequeña y menuda que generalmente crece en los terrenos de la zona altiplánica. En la comunidad Taipi-Ayka buena parte de los terrenos está cubierta por esta hierba, facilitando la elaboración del *Chuño*.

En esa relación una condicionante para la elaboración del Chuño en Taipi-Ayka, es asegurar la presencia de la helada o *Juiphi*, cuya dinámica anual es distinta. Por lo que la población asegura la presencia del *Juiphi* mediante distintos mecanismos, además de conocer determinadas fechas (Helada de San Juan) donde la helada es segura. Por lo que la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka es mediada por una cadena de conocimientos culturales, como la interpretación de elementos atmosféricos, la observación de indicadores bio-ecológicos; entre éstos la dirección que toma el viento.

Una dinámica sobre la cual Van Den Berg (1989) en su obra *La tierra no da así no más*, hace una relación detallada, respecto del ciclo anual productivo agrícola de la zona altiplánica; que tradicionalmente está condicionado a la regulación del ciclo climático anual mediante la observación e interpretación de indicadores bio-ecológicos.

De la misma manera en los últimos años algunos artículos de Prensa de la ciudad de La Paz, hacen referencia sobre la música de *Sikuris* y su cualidad de llamar al *Juiphi* para la producción del Chuño; poniendo en evidencia la cualidad físico-acústica de instrumentos *aerófonos* en función a los ciclos productivos. (Ver: Ritualidad y Música p. 58)

4.3 Tendido y Congelado de las Papas

En Taipi-Ayka la elaboración anual del *Chuño* junto a otros alimentos deshidratados como la *Kaya*, *Juiphi-kaya*, *Tunta* y *Moraya*, se procesan en los mismos terrenos de la comunidad que se encuentra entre 3800 a 4000 msnm.; y reúnen las condiciones necesarias como el *Chijji* para el tendido de los tubérculos, pero sobre todo la presencia de heladas en *Juiphipacha*.

En esa relación el tendido de los tubérculos sobre el *chijji* es una tarea que se realiza sólo después de haber asegurado la presencia de heladas, y la realizan generalmente los hombres debido a su experiencia de soportar temperaturas bajas de hasta de 20 grados bajo cero, así como trasladar costales pesados; pero sobre todo por su conocimiento, como acomodar las *Papas* por variedad y tamaño.

De esa manera cuando se acomodan las *papas* sobre el terreno se procura que éstas tengan tamaño uniforme, grupo de grandes, grupo de medianas y grupo de pequeñas, de esa manera el congelado de los tubérculos es uniforme; pero sobre todo facilitan las tareas de remoción.

Durante el tiempo que se espera la presencia del *Juiphi* los tubérculos extendidos merecen el máximo cuidado, sobre todo de algunos animales que suelen comérselo. En esa relación una buena interpretación de la dinámica del clima no sólo asegura la presencia de la helada, sino también previene la presencia de elementos nocivos durante el proceso; como la nevada, el granizo y las lluvias constantes que endurecen el *Chuño* y lo dejan inservible. (Anexo 3)

“Existen numerosos sistemas de conservación de productos, los que han sido utilizados por países de industria adelantada, pero ninguno como el sistema netamente boliviano de conservar la Papa por un método propio y original como es la desecación combinando de la acción calorífera solar y el frío de las heladas.”
(Valdivia, Revista Campo-1953)

4.4 Pisado Tradicional del Chuño

Dependiendo de la fuerza de la helada y la calidad de la *Papa* el congelado será total y óptimo, de esa manera es necesario remover los tubérculos cuando no han sido congelados en su totalidad. Cuando la helada o *juiphi* congela totalmente los tubérculos entonces se hacen pequeños montones para el pisado tradicional del *Chuño*, una actividad que entre otras le da el nombre al tubérculo: ***aplastado***. Así, la papa ya congelada es acomodada sobre algún elemento a manera de recipiente (7), donde el hombre o la mujer se balancean con ambos pies a manera de un baile; para extraer el 80% del agua del tubérculo además de sacarle parcialmente la cascara.

7. Dependiendo de la comunidad, se suele hacer una fosa pequeña en el terreno donde se acomoda una piel de cordero, auquénido o tejido y actualmente recipientes de goma de llantas, donde se hace el pisado. En el pasado el pisado se realizaba en medio de dos pieles de cordero y el *Chuño* tenía mejor apariencia.

Según Francisco Churata de Taipi-Ayka, este pisado tradicional del *Chuño* se conoce en la comunidad Taipi-Ayka como: *Apill-camachani*, *Juiphi-cayu* y *Tajjsuña*; una actividad en la que participan tanto mujeres como hombres, jóvenes y niños éstos últimos generalmente haciendo montones del tubérculo congelado para el aplastado. En esa relación es también tarea del hombre como parte del proceso el secar los tubérculos mediante el calor del sol y echar agua sobre los tubérculos para ayudar a su congelado.

“...con la ayuda de los niños, se preparan unos montoncitos de aproximadamente cinco kilos para que las mujeres los pisen con los pies descalzos, especialmente con los talones.....” (Mamani, 1978:234)

Estas actividades del aplastado, secado y congelado es repetido en veces dependiendo de ciertos factores, como la fuerza de las heladas y la calidad de las *Papas*; y sólo cuando los tubérculos presentan un color pardo es señal de que ya está listo para el secado final. (Anexo 3)

*“Durante la deshidrocongelación, a través del fenómeno **crioscópico** (congelación), se produce una importante pérdida de agua, más del 74% en la papa, hasta llegar a cerca del 12% en el chuño como producto final”* (Marina Quispe, s/f.)

Cuando el *chuño* ya está totalmente seco entonces la familia procede a sacarle la cascara restante, luego se lo acomoda por tamaño y por variedad en bolsas tejidas o *Sallaq'as*; en proyección a las necesidades familiares y obligaciones comunitarias como el ciclo anual social, festivo y político. De esa manera el *chuño* es almacenado en depósitos que reúnen ciertas condiciones ambientales de temperatura, que sean secos y libres de humedad; además de cierta ventilación. La cantidad de *Chuño* elaborado en Taipi-Ayka está en proyección a necesidades familiares y excepcionalmente, para obligaciones dentro de la comunidad, como cuando la familia ha sido designada para pasar un *cargo* en el ciclo anual festivo, social y político; entonces planifica un excedente en la producción del *Chuño* destinado para la redistribución y consumo comunitario. (Anexo 3)

En esa relación cada familia como promedio adecua al proceso seis sacos de *Papas* para obtener tres sacos de *Chuño*, una cantidad que necesariamente debe ser aumentada tomando en cuenta el ciclo social, festivo y político de obligaciones; donde se invitan alimentos con llijllas de *chuño-phuti*. (Anexo 3)

Entre las cualidades del *Chuño* como alimento en estado seco está su tamaño reducido y su peso liviano para el traslado, de esa manera dependiendo de un adecuado almacenado el **chuño** puede conservarse de uno a 20 años. (8) De esa manera y gracias a esa cualidad el *chuño* es un alimento que coadyuva en la seguridad alimentaria de la comunidad, sobre todo en aquellos años de malas cosechas o cuando fortuitamente hay pérdida total de cosecha.

Durante el tiempo que se realizó la investigación en Taipi-Ayka no se han encontrado referencias, respecto de una producción del *chuño* en espacios de alturas conocidos como *Chuñawi*, *Puna*, *Suni* o *Apacheta*; que en el pasado probablemente haya existido. Sólo algunas comunidades vecinas aprovechando la cercanía al río *Suches* elaboran con preferencia la *Tunta*, un alimento que también deriva de la *Papa*; y que para su blanqueamiento permanece de 15 a 20 días sumergido en agua.

En concordancia con la teoría de Wolf (1976), la producción familiar del *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka corresponde a un *fondo de reemplazo* que se destina a cubrir las necesidades familiares a lo largo del año. Cuando una familia ha sido designada a pasar un **cargo** comunal anual, el producto excedente que está destinado para la **redistribución** y **consumo** durante el ciclo social, festivo y político; corresponde a un *fondo ceremonial*.

“si los hombres han de mantener relaciones sociales, han de trabajar también para constituir un fondo destinado a los gastos que esas relaciones originen. Damos a esta reserva el nombre de fondo ceremonial”.(Wolf, Erick 1976: p.265)

8. Condori (2000) este autor hace una relación muy interesante respecto de la *ritualidad y almacenamiento* del CHUÑO en Puno-Perú.

5. Relación de Género y Producción

En los capítulos anteriores se ha descrito algunas características relacionadas con la relación de género en Taipi-Ayka, puesto que éste ámbito se dinamiza sobre todo durante los ciclos de producción agrícola-pecuaria, y en forma especial durante la producción de alimentos congelo-deshidratados; como el *Chuño*. En esa relación en el pasado inmediato cuando muchas labores sólo eran realizadas por hombres como la elaboración del *Chuño*, hoy son asumidas tanto por mujeres y por la familia; toda vez que los hombres ocasionalmente deben cumplir labores fuera de la comunidad.

De esa manera en la comunidad Taipi-Ayka existen casos particulares en los cuales la división del trabajo (9) se polariza al género femenino, como ocurre con doña Martha Calahumana, quién asume las labores de su hogar y excepcionalmente la producción del *Chuño*, debido a que su esposo hace años trabaja en la ciudad de La Paz; y su estadía en la comunidad es sólo por lapsos de tiempo.

“años atrás cuando tenía que hacer Chuño yo caminaba hasta cercanías de Italaque de donde traía paja para tender en el piso y así extender las papas para la elaboración del chuñito”. (Entrevista en el 2014)

En la misma forma doña Martha le dedica un tiempo a la producción agrícola de su familia, mediante diferentes mecanismos de solidaridad grupal y parental, como el guaqui o *Guaquicha*. El guaqui o *Guaquicha*, es para el caso una ayuda solidaria entre pares cuyo acuerdo siempre procura una relación equitativa, así por ejemplo una persona pone la tierra para producir, mientras la otra persona pone la semilla y la fuerza de trabajo; cuando el producto es cosechado los interactuantes se reparten el producto en partes iguales.

“...cuando no tengo tiempo uno de mis ahijados por ejemplo se ha sembrado en mis terrenitos, una vez que cosecha el producto me reparte la mitad”. (Entrevista en el año 2014)

9. HERSKOVITS (1982:119) Señala “En su acepción más apropiada, el termino de “división del trabajo” se refiere a la ramificación del volumen total del trabajo necesario para mantener la economía de una sociedad dada a la altura de su eficiencia consuetudinaria.”

Don Francisco Churata de Taipi-Ayka es también otro ejemplo ilustrativo en relación de género comunal, puesto que circunstancialmente debido a su trabajo de comerciante debía viajar por lapsos de tiempo a la ciudad de La Paz. Durante el tiempo en que él estaba fuera de la comunidad su esposa recién fallecida, asumía todas las tareas de la producción agrícola y pecuaria en el campo; una labor que realizaba contando con la ayuda de sus parientes cercanos.

“...llegaba después de estar un tiempo en la ciudad, mientras ella hacia todo el trabajo aquí.....ahora yo tengo que tomar otra vez las tareas del campo, porque mi mujer fallecida era la que hacia prácticamente todo y yo solo venía a ayudarle.....” (Entrevista 2014)

De esa manera en la comunidad Taipi-Ayka muchas actividades que en el pasado sólo eran atributo de hombres o de mujeres, hoy en día son realizadas de manera indiferente por ambos sexos. En esa proyección los hombres también tejen y cocinan, las mujeres surcan el campo y producen procurando una relación de género equilibrada. Así durante el trabajo de campo se pudo establecer que en casos de contingencia fortuita, como el deceso de uno de los miembros de la pareja; entonces el hombre o la mujer es quién asume las tareas familiares mediante diferentes mecanismos de solidaridad comunitaria. Por lo que la división sexual del trabajo en Taipi-Ayka se simplifica a una adecuación equitativa familiar, donde median distintas formas de interacción solidaria comunitaria, como característica del ancestral modo de producción del *Ayllu-Aymara*; y que aún subyacen durante el proceso social y productivo comunitario, como el *Ayni*, *la Mink'a*, *el Arku*, *la Sataka*, *el Guaqui*, *el Arku* y otros.

6. Condicionantes del Ciclo de “Cargos”

En la misma relación como la producción anual del *Chuño* presenta condicionantes productivas y climáticas en la comunidad Taipi-Ayka, existen también otras condicionantes de tipo social y político; como cuando una familia es designada *pasante* para el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales.

De esa manera la estructura organizativa comunitaria que se asienta en el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, anualmente elige nuevas autoridades originarias de gestión circular y rotativa para *cargos* comunales. En esa relación durante el trabajo de campo se pudo establecer que la actual organización social y política de Taipi-Ayka que reemplaza al ancestral *Ayllu-Aymara*, desde la Reforma Agraria del año 1953, presenta muchos rasgos característicos de la ancestral organización; como el *Jilaqatturqasi* o cambio anual de autoridades originarias. (Anexo 4)

6.1 El Jilaqatturcasi

El *Jilaqatturcasi* (10) es una ceremonia social y política de cambio de autoridades originarias, mediante la cual se designan *cargos* anuales en la comunidad Taipi-Ayka, y se realiza en dos instancias. La primera instancia es la elección de nuevas autoridades que tiene lugar el mes de diciembre, cuando la Asamblea Comunal junto a la población eligen al Secretario General, Secretario de Actas y Secretario de Hacienda; además de un *Campumarani*, como autoridad del proceso agrícola anual.

La segunda instancia es el juramento y posesión de las nuevas autoridades que se realiza en el mes de enero, este acto cuenta con la presencia de autoridades de la Central Agraria de *Italaque*, además de la población de Taipi-Ayka.

El año 2014 la ceremonia tuvo comienzo en el domicilio del señor Valerio Huanaco, nueva autoridad encargada recibir a las autoridades cantonales y locales en medio de un tradicional *aqullico* de la hoja de Coca. Luego cuando el grupo está completo se dirige hasta la sede del Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, donde se lleva a cabo la ceremonia de posesión de las nuevas autoridades que tendrán a su cargo la gestión social, política y *productiva* de la comunidad Taipi-Ayka.

10. Jilaqatturqasi: Es el cambio de autoridades socio-políticas y jurídicas originarias, que ejercen las personas en el ciclo de obligaciones y derechos por el espacio de un año. Según el señor Francisco Churata, en la elección que generalmente se realiza el 25 de diciembre, son elegidas parejas de esposos; aunque curiosamente en la ceremonia de posesión del año 2014, sólo el hombre asumen la representación de frente a las estructuras superiores.

Como ocurre en este tipo de ceremonias en el lugar se ha preparado una mesa para la ocasión, donde autoridades se acomodan junto a la autoridad de la Central Agraria; quien es el responsable de tomar juramento a las nuevas autoridades de la Sub-central Agraria de Taipi-Ayka. Mientras esto acontece, las nuevas autoridades se visten para la ocasión con una vestimenta adecuada para la ceremonia, con sombreros, chullu de chiuchis, ponchos, chuspas y chuspas muy coloridos.

En ocasiones como en la posesión del año 2014, la ceremonia suele extenderse debido a que el mismo día debía elegirse un *Campumarani*, autoridad para el proceso productivo agrícola anual. En esa misma dinámica este año se pudo advertir que en la ceremonia sólo juramenta el hombre, obviando la tradicional relación *chacha –warmi*, sin embargo luego de algunas indagaciones se pudo establecer que esto es recurrente en la ceremonia de juramento. (Anexo 4)

“El Secretario General y su esposa son la pareja de autoridades del Sindicato Campesino de Taipi-Ayca, aunque a veces el cargo sea ejercido sólo por el esposo o esposa, por distintos motivos” (MUSEF, 2019)

Finalmente cuando las nuevas autoridades ya han juramentado familiares y vecinos se aproximan a las nuevas autoridades, con el fin de desearles una buena gestión, de esa manera la ceremonia se convierte en festiva y es animada por el grupo de *sikuris* de la comunidad. Así es deber de las nuevas autoridades el organizar todas estas actividades del nuevo ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales, donde se dinamizan ciclos *redistributivos* y de *consumo* del producto, que generalmente se articula mediante alimentos y *taris* con bastante *Chuño*.

Por lo que el resto del día todo es festivo y las nuevas autoridades bailan junto a la población, con muestras de mucho afecto y en medio de reciprocidades, dones y contra dones vecinales y familiares. De manera que la población junto a las nuevas autoridades hacen un circuito en sus respectivos domicilios, donde ofrecen bebidas y comida con muchos *táris de Chuño*. (Anexo 4)

6.2 El Campumarani

El *Campumarani* es la autoridad comunal cuyo rol y función está enfocado en el cuidado de los campos sembrados, ahuyentar animales y aves rapaces que suelen comerse las plantas en crecimiento. En esa misma relación el *Campumarani* (11) debe reunir ciertos conocimientos acerca del ciclo climático de su zona, de esa manera prevenir elementos climáticos nocivos, como: la helada, granizada, nevada, exceso de lluvias y sequías prolongadas; cuya presencia imprevista suelen dañar las plantas en crecimiento, hasta ocasionar la pérdida de la producción anual.

La elección de esta autoridad en Taipi-Ayka puede ser recurrente ya sea mediante la Asamblea Comunal, en casos el mismo día de la posesión de autoridades tal como aconteció el año 2014. Según don Francisco Churata de Taipi-Ayka la gestión de un *Campumarani* se limita al tiempo en que los campos están sembrados, generalmente la época de lluvias en los meses de diciembre, enero, febrero, marzo, abril y mayo. Por lo que la jerarquía del *Campumarani*, en una escala de estatus comunal es eminentemente agrícola; y se trata de una persona que ya ha pasado otros *cargos* comunales.

En esa relación el sistema social, político y productivo de *cargos* (12) que la Asamblea Comunal de Taipi-Ayka designa anualmente, no es otra cosa que la representación que reivindica el ancestral modelo de vida del *Jaq'i* y del *Thaqui*. Dos categorías de un modelo de vida ancestral del *Ayllu-Aymara*, que hoy subyacen representados mediante *cargos comunales*, donde se promueve el *estatus comunal* empezando por *cargos* menores; hasta *cargos* mayores de relevancia y estatus comunal.

11. Campumarani o Yapuqamani: En la población de Peñas provincia Los Andes, a raíz de un trabajo de campo en el año 2012, el yapuqamani en ejercicio mencionaba que sus saberes y conocimientos en relación al clima de su zona son imprescindibles para regular elementos nocivos como la presencia de nubes negras y densas que sugieren la presencia de granizadas; momento en que debe dirigirse hasta la colina más elevada del pueblo y con una cruz de “retama” alejar a las nubes. De no surtir el efecto esperado, entonces debe utilizar “petardos” dirigidos a las nubes y éstas se alejan. Así también señalaba que sus conocimientos al respecto del clima eran menores comparados a los del “yatiri” del pueblo, quien ostentaba mayores conocimientos y estatus.

12. CARGOS: Los *cargos* son jerarquías sociales y políticas que equivalen a las anteriores de *Jilaq'atas* y *Mallkus*, que en la actual organización del Sindicato Campesino de Taipi-Ayka devienen en Secretarías y categorías comunitarias; para la gestión durante el ciclo productivo agrícola y pecuario.

6.3 Fiesta Ritual de “Mayuras”

Como parte del ciclo de *Cargos* y obligaciones anuales la comunidad de Taipi-Ayka celebra la fiesta de pasantes **Mayuras**, un ritual social-festivo que en concordancia con la fiesta católica de la virgen del Carmen; se realiza cada 16 de Julio en toda la zona (13). El año 2014 los pasantes *Mayuras* de Taipi-Ayka fueron el señor Víctor Paco y su esposa, quienes en la víspera se reúnen en su domicilio con la población y un grupo de *Sikuris*.

Los pasantes **Mayuras** como parte del ciclo de reciprocidades comunales ofrecen *alimentos*, con *taris de coca* y *de chuño*, que todos los asistentes comparten. Más tarde la pareja de pasantes que están ataviados para la ocasión bajan bailando junto a los invitados, al ritmo de la música del grupo de *Sikuris* hasta llegar a la *cancha* de la comunidad; lugar en donde se prepara una ceremonia ritual para la fecha. (Anexo 4)

Tal como acontece en estas actividades en puertas del Sindicato Campesino se ha instalado un *Cabildo*, alrededor de una mesa que ha sido arreglada con *llijllas* multicolores (14) donde se acomodan las autoridades y los hombres en forma de hilera; mientras que las señoras se acomodan sobre el piso haciendo un círculo conocido como *Thama* (15).

La población departe amenamente, hasta cierta hora en que las autoridades junto a la pareja de pasantes proceden a realizar el ritual sobre la mesa donde se encuentran *taris* con *coca*, *alcohol* y *cigarrillos*; con los cuales preparan un par de *jarros* con alcohol y hojas de *Coca*. La ceremonia ritual es evidentemente propiciatoria y se realiza en lengua *Aymara*, así cuando los *jarros* ceremoniales están listos, los pasantes **Mayuras** proceden a *challar* el contenido en lugares del campo donde ellos creen conveniente. (Anexo 4)

13. En el siglo XVII en que se introduce el calendario Gregoriano a tierras andinas, el calendario productivo, social, festivo de las sociedades que habitan esta zona, permanece activado de manera *subyacente*; de esa manera se adopta festividades católicas en fechas determinadas.

14. **Llijllas**: Son tejidos multicolores de lana de oveja en forma rectangular, que tradicionalmente llevan las mujeres en la espalda, en todo acto social se suelen tender en el piso o mesas; para llenarlos de alimentos, hoja de coca y cigarrillos. A simple vista denotan terreno.

15. **Thama**: Es una forma circular de sentarse sobre el piso, que adoptan las señoras en el campo. Generalmente en acontecimientos, actos sociales y políticos, un ordenamiento grupal comunitario en relación de género, así; hay Thama de hombres, como Thama de mujeres.

Luego como acontece en este tipo de ceremonias el ritual se transforma en festivo, por tanto es también tiempo de interacción individual y colectiva con muestras de *reciprocidad, dones y contra dones* familiares y vecinales.

De esa manera de rato en rato llegan al lugar invitados que traen un *Arkhu* (16) generalmente cajones de cerveza, especies o dinero que prenden a la pareja de pasantes; entonces la pareja de pasantes *Mayuras* como parte del protocolo se aproximan para recibir el presente ceremonial de los ocasionales donantes. El *Arkhu* es una manera de ayuda que generalmente se intercambia entre pares de una misma comunidad, por tanto es una institución social comunitaria de tipo solidaria que consiste en recibir y luego devolver un presente festivo-ceremonial; que en alguna ocasión hicieron los pasantes o también un anticipo en relación de dones y contra dones. (Anexo 4)

“En una palabra los valores sobre que versan las formas no económicas de intercambio, son valores de prestigio, mientras que el comercio recae fundamentalmente sobre la transferencia de bienes cuyo principal valor se deriva de la utilidad.....” (Herskovits, 1982:169)

El 16 de julio día principal festivo del ciclo de *cargos* y obligaciones en la comunidad de Taipi-Ayka, la población se reúne por la mañana en casa de los pasantes *Mayuras*, donde se ha instalado un *Cabildo de autoridades* alrededor de una mesa adornada con tallos y ramas a manera de tienda; con *llijllas* multicolores, *taris de coca* y *cigarrillos* que las autoridades comparten.

El *cabildo* de autoridades originarias que con recurrencia está presente en este tipo de ceremonias del ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales, es la representación de la autoridad comunal en gestión; cuyo fin es regular y regentar el proceso social, festivo anual de la comunidad Taipi-Ayka. (Anexo 4)

16. ARKHU: Es una institución socio-económica ancestral que se articula en relación Dones y Contra-dones ceremoniales. Según algunos autores esta ayuda solidaria debe servir para que la pareja de pasantes utilice en beneficio de la comunidad.

Este es un día festivo muy particular en el que la gente se ha vestido con colores vivos muy agradables como el Fúxia, Naranja, Verde y Rojo encendido, además las autoridades originarias como parte de su estatus portan las *Varas*; símbolo del poder social y político comunitario. Al promediar el medio día como parte del ciclo de reciprocidad *redistributiva* y *consumo* comunitario los esposos pasantes invitan una comida tradicional con muchos *Taris de Chuño, Pan y Frutas*; alimentos que la población comparte.

“El hombre viste dos ponchos de oveja, uno guindo y otro verde. Con la mano derecha sostiene el bastón de mando (Wara) que le confiere el poder de tomar decisiones” (MUSEF, 2019)

Horas más tarde lo festivo de la fecha se hace evidente y los pasantes *Mayuras* junto a la población asistente bajan bailando en dirección al pueblo, acompañados por la música del grupo de *Sikuris*. En medio camino a manera de descanso una fila de la tropa de *Sikuris*, se cambia el tradicional poncho de lana para vestirse con *Muchullas* (17). Una vestimenta compuesta de una *panq'arilla*, armada con 30, 40 y más varillas de ave *Pariguana*, que el músico lleva en la cabeza, junto a la *Choqaña* de tela blanca; el *Ponchillo* de tela roja, además del *Pollerín* de tela blanca plisada que se sujeta en la cintura. (Anexo 4)

Se dice que esta fila acompaña y representa a la mujer pasante, mientras que la fila de *sikuris con ponchos tejidos* acompaña al pasante varón, una relación que hace parte de su cultura y pervive hasta el presente. De esa manera a lo largo del día los pasantes *Mayuras* junto a la tropa de *sikuris* y la población acompañante, festejan en medio de visitas familiares. El *mayorazgo* más allá de la obligación de los pasantes frente a la comunidad, se enfoca en el ascenso social y estatus comunal; articulado mediante el ciclo de *cargos* comunales anuales y concluye se ha cumplido un ciclo total, o *muyt'a* en el modelo *Ayllu*. (Anexo 4)

17. La “muchulla”: Es una vestimenta ritual de la tropa de sikuris que generalmente representa a la mujer pasante. El sikuri lleva en la cabeza una panq'arilla con plumas de pariguana, la ch'oqaña, acompañado por un pochillo de tafetán rojo con ribetes blancos, la waqa o faja, los pantalones negros de bayeta negra y los huiscus blancos; que representan el nivel festivo. De la misma manera el Poncho tejido de color verde y rojo, es una representación de múltiples significados.

7. Ciclo Social Festivo de Redistribución del Producto

La distribución del producto en la comunidad Taipi-Ayka deviene en *redistribución*, puesto que el producto se *distribuye* para su *consumo* endógeno durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales; donde toda familia *pasante* distribuye el producto en forma de alimentos. De esa manera toda familia *pasante* de un *cargo* comunal prepara alimentos para que los asistentes lo *consuman* mediante una comida, que siempre está acompañada con *táris* de bastante *Chuño Phuti*.

“En muchos casos, tal vez en la mayoría de ellos, el papel económico de los intercambios ceremoniales y de regalos, parece ser el de efectuar la circulación de bienes dentro de un grupo dado.....estos intercambios parezcan traducirse en la redistribución de mercancías”. (Herskovits, 1982:168).

De esa manera en Taipi-Ayka mediante la *redistribución* y el *consumo*, se articulan reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales, donde el producto se transforma y adquiere un *valor de uso* constante. En esa relación a través de diferentes formas gregarias de producción, distribución y consumo del producto comunitario, se previene todo acumulamiento personal del producto, pero sobre todo; el empoderamiento individual dentro de la comunidad.

En esa misma relación en ocasiones el producto familiar excedente suele ser intercambiado en ferias regionales, con otros productos que no se producen dentro de la comunidad y mediante el *Trueque*; un sistema ancestral de relación equitativa, donde no interviene el signo monetario. Al respecto de estas formas de economía solidaria Temple (1986) propone una teoría del valor fundada en el *Don*, donde los donantes son el eje de la interacción social en relación equitativa.

“El don es una dinámica de consumo dirigida al prójimo y la reciprocidad es la reproducción del don, es decir la reciprocidad sería la forma de organización de la redistribución.” (Temple en Economías Indígenas CIDES-UMSA2009:P. 219)

8. Ciclo Social Festivo de Consumo del Producto

De la misma manera en que se dinamiza la *redistribución* del producto en la comunidad Taipi-Ayka, el *consumo* es un ámbito mediante el cual también se materializan reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales, sobre todo durante el ciclo vital comunitario. En esa relación existen labores comunitarias donde se articulan reciprocidades mediante el: *ayni*, *sataqa*, *minka* y *chuq'us*, instituciones solidarias ancestrales donde la familia beneficiada o pasante está en la obligación de invitar con alimentos a las personas; siempre acompañados con *taris* y *lijllas* de *Chuño puthi*.

En la misma dinámica ocasionalmente durante eventos grupales dentro y fuera de la comunidad, también se suele ofrecer una comida comunitaria conocida como *Apthapi*, donde los alimentos son extendidos sobre tejidos a campo abierto y las personas consumen con las manos, sin platos y sin cubiertos. (18)

Sin embargo todo *consumo* del producto es más evidente durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales, toda vez que la familia *pasante* está condicionada a invitar una comida tradicional; que siempre está acompañada con muchas *lijllas* de *Chuño puthi*. De esa manera el *consumo* en la comunidad Taipi-Ayka se convierte en una práctica gregaria de grupo, mediante la cual se promueve un círculo de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales; con transferencia del producto en *valor de uso* constante. (Anexo 3)

En esa relación en el curso de la investigación sobre todo durante el ciclo social festivo y político de *cargos* comunales, se ha podido advertir que la población comparte alimentos, con la obligación de terminar los tendidos de *Chuño*; pues de lo contrario todos los comensales deben llevarse el resto las mujeres en sus aguayos y los hombres en sus chuspas.

18. El APTHAPI: Es una comida comunitaria solidaria con alimentos de la comunidad, papa, chuño, kaya, oca, y porciones de ajies, queso y carnes que se extienden sobre el piso en grandes manteles o tejidos; para que cada persona se sirva libremente. El *apthapi* unto al *Ayni*, *Minka* y *Chuq'us* son formas solidarias que persisten al interior de las comunidades *Aymaras*.

9. Ritualidad y Producción del Chuño en Taipi-Ayka

De la misma manera como acontece a lo largo de toda la zona altiplánica en la comunidad Taipi-ayka, el acto ritual o *Rito* está presente a lo largo del año, sobre todo en aquellas actividades que involucran el proceso agrícola y pecuario anual. Todo un conjunto de experiencias gregarias comunitarias, que se ponen de manifiesto sobre todo durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; actividades en las cuales la ceremonia ritual siempre está presente, con el fin de regular el proceso subjetivo y material de la comunidad.

Según Rodrigo Díaz (1998) el acto ritual es de naturaleza humana y es un ámbito cultural-espiritual de experiencias gregarias trascendentales, mediante las cuales se hace posible la comunicación entre la población y las fuerzas naturales del contexto geográfico, además de dinamizar todo proceso productivo material y subjetivo; recreando ese espacio espiritual entre la memoria individual y el *ancestro* para encontrar el *Ethos*.

Nógues (2011) señala la existencia de dos modos de entender las relaciones entre hombres y los elementos de la vida cotidiana, la realidad trascendente o *Sagrada* y la realidad no trascendente o *Profana*. En esa relación la realidad *Sagrada* es la experiencia ajena a la capacidad creadora y modificadora humana, mientras que la realidad *Profana* es propiamente humana y de su capacidad creadora. Sin embargo, estas dos realidades en apariencia contrarias se complementan para dinamizar expresiones culturales significativas; y que desde la Antropología se las denominan: RITUAL. (19)

19. El Ritual: Durkheim al respecto del Ritual señala: *Una sociedad cuyos miembros se hallan unidos por el hecho de pensar de la misma manera respecto de lo sagrado y respecto de lo profano, y por el hecho de traducir estas ideas comunes en prácticas comunes.* Este autor realiza un excelente trabajo en relación al *Ritual*, y cómo esta ceremonia afecta a las relaciones una *congregación* y las entidades *exteriores* a ésta. (en *Ritual y regulación de los sistemas ecológicos*) Según este autor el *Ritual*, es un mecanismo que regula algunas relaciones (tsembaga) con los componentes de su entorno, más propiamente con su medio ambiente. Si bien Rappaport (1984) en su obra señala que la acción del ritual no produce un resultado práctico en el mundo exterior, líneas después acota: *en ciertos casos la "función" del ritual está relacionada con el mundo exterior a la sociedad*, líneas a las que agregamos *con el medio ambiente, las lluvias y la biota*. De esa manera el proceso *homeostático* en su *continuidad* depende de las relaciones Bióticas entre el hombre y el ecosistema. (Rappaport 1984)

9.1 El Ispälla-mama - Ritual Agrícola

En el mes de febrero en la comunidad Taipi-Ayka es *Jallu-pacha* o época de lluvias, es pleno ciclo agrícola y en los campos crecen los productos sembrados, pero es también época de manifestación espiritual comunitaria y ritualidad, que se pone de manifiesto mediante el ritual agrícola del *Ispallamama*. El *Ispállamama* (20) es una ceremonia ritual, agrícola y ancestral dedicada a las *illas* de los alimentos que crecen en los campos, y se realiza cada dos de febrero en la *Cancha* de la comunidad; delante de la Sede del Sindicato Campesino de Taipi-Ayka.

Una ceremonia eminentemente agrícola y propiciatoria para la cual sus autoridades originarias y espirituales, se hacen presentes por la mañana y se instalan alrededor de una mesa adornada para la ocasión con *llijllas* de colores, sobre ella están *taris con hojas de coca, cigarrillos y alcohol*; como elementos para la ceremonia ritual. De esa manera la población que va llegando de a poco a la *cancha* deposita lo traído sobre tejidos especiales sobre el terreno, entre lo traído están los primeros frutos y otros alimentos; como mazorcas de maíz, grasa de llama, vino tinto y elementos para la ceremonia ritual.

De la misma manera como acontece en este tipo de rituales de tipo propiciatorio en Taipi-Ayka, las autoridades comunales se encargan de preparar los *jarros* ceremoniales con hojas de *Coca y Alcohol*, en medio de un discurso vertido siempre en lengua *aymara*; y categorías apropiadas para el acto ritual. Una vez que los *jarros* ceremoniales están listos y preparados, entonces las autoridades proceden a challar el contenido sobre los campos sembrados; de esa manera se espera un año con buena producción pero sobre todo abundancia de alimentos.

20. Ispälla Mama: En la cosmovisión de la cultura Aymara todo elemento de la naturaleza tiene una *ILLA*, para seguir reproduciendo, es la armonía entre *Illa* y la *Ispälla*, semillas como fuente de vida a la vez que deidad de las plantas. *Ispallas* son los productos que se reproducen en la tierra, y el proceso productivo es un pacto de reciprocidad o *Ayni*. Según don Cecilio Luque (+) de Taipi-Ayka el día anterior 1° de febrero en horas de la noche un grupo a la cabeza de un *Yatiri*, ofrecen una ofrenda “*Wajjta*” a la *Pachamama*, en cerro *Uñjjasiri*. Es una ceremonia de “pago” que es acompañada por un grupo de músicos que interpretan “*pinquillos*”; instrumento con boquilla de la época de lluvias o *Jallupacha*.

Terminado el acto ritual entonces el *Ispällamama* se transforma en social-festivo y la población junto a las autoridades bailan y liban bebidas, al ritmo de la música del barrio de *Ahijadería*; que en la ocasión interpretan *pinquillo*, un instrumento aerófono de boquilla que se interpreta en la época de lluvias o *Jallu-pacha*. De esa manera en Taipi-Ayka como parte del ciclo de *cargos* comunales anuales, mediante el *Ispällamama* también se dinamizan ciclos de *redistribución* y *consumo* del producto; así el resto del día las autoridades invitan una comida tradicional en sus respectivos domicilios acompañada con *lijllas* de bastante *Chuño-puti*.

En esa relación Rengifo (1999) al respecto del *Ispällamama* señala que en la zona Andina, toda forma de vida o existencia natural tiene su *Illa* o *Ispälla* mediante la cual las comunidades hacen posible la continuidad y la reproducción de la vida; de esa manera las semillas también tienen su *illa*, un ciclo regenerativo así como un tiempo para adecuarse a un determinado suelo.

*“El factor determinante de la producción de las chacras de cultivo es el trato ceremonial que los comuneros otorgan a la **Ispällamama** “madre ispälla” principio generador de la vida agrícola “ (Fernández, 1994)*

9.2 La Inallmama - Ritos de la Hoja de Coca

En la comunidad Taipi-ayka tal como acontece a lo largo de la zona altiplánica todo acontecimiento de interacción ritual, social, festiva y/o política, siempre está mediado por el tradicional *akhullico* de la hoja de *Coca*. Una deidad conocida en la cultura *Aymara* como: *Inallmama*, y mediante la cual se regula la acción individual y colectiva es también infaltable durante las duras tareas de producción agropecuaria; así como durante la producción de alimentos deshidratados como el *Chuño*. En esa dinámica el ámbito donde la hoja de Coca es un elemento infaltable es durante la ceremonia *ritual*, puesto que toda autoridad espiritual *Yatiri*, primero hace la lectura de las hojas de *Coca*; y así determinar el curso y acciones del proceso comunitario. Por lo que toda ceremonia ritual, *pago* o *wajjta* a la *Pachamama*, siempre está acompañada de la hoja de *Coca*.

En esa relación una ceremonia ritual no la realiza cualquier persona, tampoco se realiza cualquier día o a cualquier hora, y mucho menos en espacios poco apropiados que no cuentan con ciertas energías necesarias. Así en toda ceremonia ritual hay la concentración de una especie de *Numonicidad*, o sentimiento que emerge de los hombres ante la presencia de lo sagrado.

“ Para el desarrollo de cualquier ritual, el yatiri primeramente consulta a la hoja de coca, es decir, lee la hoja de coca, y mediante esta lectura señala qué tipo de ritual, en qué “wak’a” o lugar sagrado y en qué tiempo o momento se va desarrollar dicho ritual. En otras palabras, la consulta a la hoja de coca decide la práctica ritual en todos sus aspectos ”. (Mamani, 2000:)

Durante el trabajo de campo en la comunidad Taipi-Ayka se ha podido apreciar con alguna frecuencia, que durante el tradicional acullico de la hoja de *Coca* las personas comparten entre ellas un manajo de hojitas de *coca dobladas*. Haciendo la consulta a la población todos coinciden en señalar que esta es una representación simbólica de las fuerzas cósmicas: *LURI, CHAMA, AJAYU* y *QAMASA* (21).

De esa manera toda persona adulta en la comunidad Taipi-Ayka casi siempre lleva consigo la hoja de *Coca*, con la finalidad de consumirla y compartirla colectivamente, los hombres en su *Chuspa* y las mujeres en su *Istalla*, que generalmente extienden sobre el piso. En esa misma dinámica durante el ciclo social, festivo de *cargos* comunales son las autoridades en gestión las encargadas de proveer la *Coca*.

“ En estas caminatas largas las mujeres generalmente llevan la coca en su tejido de llama (istalla), mientras que los hombres usan su ch’uspa. Desde luego que la coca también es usada no ceremonialmente, en el cabildo o en los descansos durante el trayecto ”. (Mamani, 2000)

21. LURI, CHAMA, AJAYU, QAMASA: A raíz de participar con el grupo de sikuris advertí que los componentes suelen invitar un manajo de hojas a manera de libro, y me confiaron que éstas representan las fuerzas naturales del entorno en la cosmovisión aymara. Una representación simbólica que reviste significados profundos de carácter gregario, reflejados en elementos subjetivos de su forma de ver el mundo.

9.3 Ritualidad y Música

Durante el ciclo anual productivo agrícola y durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales en Taipi-Ayka, la música, danzas e instrumentos se fusionan en relación integral ritual-festiva. Puesto que los instrumentos *aerófonos* al margen de su carácter social y festivo también poseen cualidad físico-acústica en función al ciclo climático y mediante ceremonias rituales; para alejar o atraer lluvias, heladas y otros elementos en espacio y tiempo específico.

“ ...los grandes eventos rituales van acompañados de una música especial, de modo que el año ritual se entiende como la larga composición musical con sus tiempos fuertes – correspondientes a las fechas importantes del calendario, como las siembras y las cosechas – y sus tiempos menores, que son los acontecimientos de la vida individual: nacimiento, boda, muerte.” (Bouysse-Cassagne, Harris 1987)

De manera que la interpretación de instrumentos *aerófonos* en Taipi-Ayka, sigue una lógica en estrecha relación con el ciclo climático anual, toda vez que cada año presenta una dinámica particular; con años secos o de lluvias abundantes, lluvias atrasadas o lluvias adelantadas. En esa relación un estudio realizado en el año 2009 por el Museo de Etnografía y Folklore – MUSEF, junto con algunos artículos de prensa; destacan la cualidad de la música de *sikuris* para llamar al *Juiphi* para la producción del *Chuño*. (22)

“ Sikuris de Italaque, de la comunidad Taipi-Ayka (provincia Camacho) con sus instrumentos de viento y bombos para llamar a la helada (Juyphi), pues deben asegurarse de que el clima sea propicio para la producción del chuño.....”
(pié de foto de La Razón 10-7-2010). (23)

22. “Revista Cultural” No. 57 - MUSEF del año 2009.

23. El viernes 10 de julio de 2009 el Periódico LA RAZON destaca un artículo, señalando la cualidad de los Sikus para llamar el *Juiphi*, se trata de una investigación realizada por Fernando Zelada, con la ayuda de Alejandro Suri natural de la comunidad Taipi-Morokarka. En entrevista personal Alejandro Suri me confió la certitud de esta cualidad en los Sikus, pero; al tratarse de un ritual éste se complementa con otros elementos.

En procura de confirmar esa lógica interpretativa ritual-festiva de los instrumentos aerófonos en la comunidad Taipi-Ayka, en el año 2014 se realizó una entrevista al señor Alejandro Suri de Taipi-Morokarka; quien señalaba: “...antes en la comunidad se llamaba al **Juiphi**, mediante un **Ritual** que era realizado en el cerro, con vasijas cerámicas, agua de lluvia, de granizo y otros; acompañado por la música de **Sikuris**...”

Empero durante el trabajo de campo de la presente tesis hubo desconocimiento respecto de este ritual, aunque se encontraron rituales propiciatorios con *jarros ceremoniales* que reemplazan las cerámicas señaladas por Suri. Además de espacios con cierta energía como la *cancha* y el cerro *Uñjjasiri*, donde la comunidad realiza rituales con cierta frecuencia. Llegando a la conclusión de que hubieron algunos cambios en la *forma y espacio* para llamar al **Juiphi**, pero que en el *fondo* los rituales y la música siguen la lógica de regular el ciclo climático anual; sobre todo de elementos atmosféricos necesarios para la producción de la comunidad.

En esa relación la música e instrumentos *aerófonos* en la comunidad Taipi-Ayka, siguen una función interpretativa productiva-climática mediada por el acto *ritual*, generalmente de tipo propiciatorio; que se promueve durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales. De esa manera se confirma la lógica funcional que desde el pasado tienen los instrumentos *aerófonos* del altiplano boliviano, en relación a la dinámica climática anual y en función de regular la producción de esta zona. Por tanto, se confirma el calendario *aymara* productivo propuesto por Félix Laime P. (1982), además del estudio de Roberto Fernández (s/f) sobre la lógica interpretativa de los instrumentos *aerófonos* en dos grandes estaciones. (24)

24. Félix Laime P. (1982): El *Awti-Pacha*, estación seca que simbólicamente se inicia con la fiesta de la Cruz el 3 de Mayo, hasta finales de Octubre. El *Jallu-Pacha*, estación plena de lluvias que simbólicamente se inicia con la fiesta de Todos los Santos el 1º de Noviembre, hasta finales del mes de abril. Por esos mismos años el investigador del Instituto Boliviano de Cultura (IBC), Roberto Fernández E., presenta un trabajo sobre la lógica interpretativa de instrumentos aerófonos en la zona del altiplano boliviano, con dos grandes familias: los aerófonos *Abiertos* o sin boquilla, como: *Quena-Quenas*, *Phifanos* y *Sikus* que se interpretan en la época seca de *Awtipacha*; y los aerófonos *Cerrados* o con boquilla, como: *Pinquillos*, *Tarkas* y *Mohoceños* que se interpretan en la época de lluvias de *Jallupacha*.

Capítulo V - Economía Comunitaria “Invertida”

1. La Antropología Económica

La Antropología Económica es una sub-disciplina de la Antropología que se constituye mediante el enfoque interdisciplinario de dos ciencias: la *Economía* y la *Antropología*. Su finalidad es dar respuestas sobre el comportamiento económico en *sociedades* no industriales y su campo de estudio se divide en dos grandes ejes: La confrontación con la teoría económica neoclásica y el estudio de la relación entre sociedad, cultura y medio ambiente, bajo los siguientes aspectos:

- a) absoluta preeminencia de los enfoques idealistas.
- b) confusión entre tecnología y economía.
- c) negación de racionalidad económica entre las sociedades primitivas.
- d) mayor relevancia de aspectos simbólicos y rituales en las transacciones económicas.

Maurice Godelier (1974) en su obra “*es posible una antropología económica*” hace una relación detallada respecto de la categoría *economía*, y señala el rechazo de la definición “*formalista*” sobre todo de aquellos de la corriente “*substantivista*” como Karl Polanyi, Georges Dalton y otros; quienes señalan que el ámbito de lo *economico* se asienta en toda forma y estructura social de *producción y circulación*. En esa relación toda sociedad en su desarrollo produce con cierta frecuencia, por tanto genera un sistema *económico*; que casi siempre está en relación con la *producción, distribución y consumo*. (Naciones Unidas, 1980) (1)

“ *Toda sociedad produce, distribuye y consume (utiliza) bienes y servicios. Por tanto, toda sociedad tiene una economía que es un sistema para manejar todos estos procesos. Sus miembros también despliegan determinadas conductas económicas, es decir ciertas motivaciones y elecciones en cuanto a la producción, distribución de dichos bienes y servicios.*” (Naciones Unidas, p. 152)

1. Las categorías producción, distribución, circulación y consumo al igual que Modo de Producción, pertenecen a la Economía Política. En el presente estudio Modo de Producción y sus distintas facetas no son categorías analíticas concretas, sino sólo instrumentos de análisis de la investigación.

En esa relación se toma como premisa que todo proceso de producción es necesariamente *económico*, puesto que encierra un proceso social comunitariamente desarrollado. En el presente capítulo se hace la relación de un sistema productivo de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales que anualmente se dinamiza en la comunidad Taipi-Ayka; y donde anualmente se promueve una ***Economía Comunitaria Invertida***.

2. Modo de Producción Comunitario Aymara

La comunidad Taipi-Ayka del departamento de La Paz después de la Reforma Agraria del año 1953 se asienta en el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, una organización que presenta muchos rasgos característicos del ancestral *ayllu Aymara* como los *ciclos de producción, redistribución y consumo* del producto; que se materializan mediante el ancestral ***modo de producción aymara*** (2). Un particular modo de producción comunitario de relaciones solidarias y culturales con actividades productivas cíclicas, que se desarrollan anualmente en relación integral y en armonía con la naturaleza.

En esa relación la producción anual del *Chuño* en Taipi-Ayka se desarrolla en medio de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales, adecuando una tecnología ancestral y agro-climática de congelado-deshidratación; que está basada en el sabio aprovechamiento de recurrentes heladas en los meses de mayo, junio, julio y agosto, época conocida como *Juiphipacha*. (3)

2. **Modo de Producción:** Un modo de producción es una ley fundamental que nace de la relación dialéctica de dos esencias: las *fuerzas productivas* y las *relaciones de producción* (Carrasco, 2014). Las Fuerzas Productivas son: la fuerza de trabajo que los hombres despliegan en el proceso productivo, los instrumentos de trabajo, herramientas, utensilios, tecnologías y máquinas que se complementan con la naturaleza. Las Relaciones de Producción son: el conjunto de vínculos particulares y culturales que se dinamizan entre los hombres en el proceso productivo en determinado contexto y sociedad. Así las relaciones de producción se determinan por la propiedad de los medios de producción y las relaciones que pueden ser de tipo comunal o privada. (Cuadernos Marxistas Latinoamericanos de Educación Política). Según Karl Marx los modos de producción son procesos que sólo se han desarrollado con plenitud en el continente Europeo, donde cada modo de producción duraba entre 400 a 500 años; además de un periodo de transición de un modo a otro entre 100 a 200 años.

3. En esa relación las fuerzas productivas así como las relaciones de producción en el modo de producción comunitario aymara, se materializan de manera integral y en respeto a la naturaleza; por tanto los ciclos productivos son cíclicos, donde no hay explotación del hombre por el hombre, no hay acumulación del producto excedente; que es redistribuido.

2.1 Organización, Tierra y Producción

Un estudio de Naciones Unidas (p. 155), señala que cada sociedad tiene un conjunto de normas y reglas mediante las cuales se regula el acceso a los recursos básicos, como la tierra, el agua y materiales con que se elaboran las herramientas; aunque básicamente está el acceso y control sobre la **tierra**.

En la relación señalada la comunidad Taipi-Ayka presenta una organización productiva comunitaria, que se asienta en el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka. En esa relación la comunidad tiene en la **agricultura** y la **pecuaria** dos actividades de primer orden, y conserva un derecho consuetudinario de descendencia familiar sobre la tierra; con dos tipos de terrenos para la producción agrícola y pecuaria: **Aynoqas** y **Sayañas**.

Los terrenos **Aynoqas** son tierras comunitarias en donde la producción es anual y rotativa con diversificación de alimentos; así un año se siembra *papa*, el siguiente año se siembra *Oca* u otro producto. Luego de cuatro años de siembra continua estos terrenos comunales descansan un tiempo similar, para recuperar sus nutrientes. Como parte de su sistema productivo estos terrenos **Aynoqas** se sortea entre las familias de la comunidad. Sin embargo, para tener acceso a la producción en terrenos comunales, la familia debe ser de la comunidad, tener tierras y estar adscrita a la Sub-central agraria de Taipi-Ayka; pero sobre todo cumplir el ciclo social, festivo y político de **cargos** comunales.

Por otro lado está también la producción en terrenos familiares o **Sayañas** donde la producción es más recurrente y *familiar*, donde las relaciones de reciprocidad familiar y vecinal son más recurrentes; la producción anual de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*, se realiza con preferencia en estos terrenos.

“ para tener el derecho a la posesión y usufructo, tanto de la Sayaña, como de la Aynoqa, las personas o miembros de la familia tienen que pertenecer primero al Ayllu; deben además cumplir con una serie de obligaciones para ejercer sus derechos en el territorio del Ayllu” (Yampara, s/f. p. 17)

El ciclo anual de **producción** agrícola y pecuaria en Taipi-Ayka comienza con la siembra de algunos productos entre agosto y septiembre, luego en los meses de octubre, noviembre y diciembre; se siembran alimentos como la *Papa*. Luego en la época de heladas o *Juiphi-pacha* los meses de mayo, junio, julio y agosto, se realiza la producción de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*.

“La PRODUCCION, como ya quedó apuntado, es la estructura básica del sistema económico. Está compuesta por el conjunto de operaciones (formas de producción) destinadas a procurar a una sociedad sus medios materiales de existencia.”
(Palenzuela, 1998-1999:9)

La distribución del producto en Taipi-Ayka es endógena, por tanto el producto es **redistribuido** durante el ciclo anual de *cargos* comunales, donde cada familia **pasante** está condicionada a invitar alimentos; que siempre están acompañados con *Táris de Chuño*. De la misma manera el producto es redistribuido mediante diferentes mecanismos de ayuda como: el trabajo en *ayni*, *sarta*, *minka*, etc.

“La segunda estructura del sistema económico es la DISTRIBUCION. Es el conjunto de operaciones que determinan las formas de apropiación y de uso de las condiciones de la producción y de su resultado (el producto social).” (Palenzuela, 1998-1999:11)

En esa relación el **consumo** en Taipi-Ayka se materializa durante el ciclo de vida comunal, pero sobre todo durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; donde cada familia **pasante** invita alimentos acompañados con *Táris de Chuño*. De esa manera mediante la *redistribución* y el *consumo* los alimentos adquieren un **valor de uso constante** comunitario.

“Con el proceso de CONSUMO concluye el circuito del funcionamiento de todo sistema económico.....Este tipo de consumo se realiza en las unidades de producción. b) sobre los bienes y servicios, de forma individual o social.”
(Palenzuela, 1998-1999:11)

Un sistema de producción solidaria y equitativa que en la comunidad Taipi-Ayka; se articula anualmente, y aun estar subsumido al dominante modo de producción capitalista se mantiene fuera del sistema de mercado y de precios. En esa relación la economía comunitaria *invertida* debe ser entendida a partir del *modo de producción* del ancestral Ayllu-Aymara (4) donde la producción de alimentos congelado-deshidratados como el *Chuño*, se planifican en función de las necesidades de la familia nuclear a lo largo del año; y sólo se extiende cuando una familia es *pasante* del ciclo de *cargos* comunales anuales.

“...la *producción familiar* se desenvuelve en medio de profundos lazos productivos comunales como la posesión de la tierra comunal por las distintas familias, actividades laborales unificadas, etc., lazos reproductivos materiales como las relaciones de circulación de productos entre las unidades familiares, formas de autogobierno, etc., o físicas, como la circulación de mujeres entre las distintas unidades familiares de la comunidad.” (De Alarcón, 2008)

De la misma manera la introducción del signo monetario (5) en época colonial y la posterior creación de la Casa de la Moneda en Potosí, en el año 1572; sólo motivo el debilitamiento de las economías étnicas pre-capitalistas. Así la aparición del dinero en una economía étnica sólo produjo la “monetarización” desde un sistema anterior, hacia una economía donde predomina el *valor de uso* y está dominada por el sistema de mercado. Sin embargo, por las características de los sistemas productivos comunitarios, la adecuación del signo monetario en la zona andina es hasta el día de hoy bastante débil, toda vez que en ellas hay una mayor presencia del *valor de uso*. (Harris, 1987)

4. En su obra Godelier (1974) señala que para un análisis respecto del Modo de Producción, debe estudiarse la articulación interna de ciertos niveles de organización social, tales como: parentesco, política, ideología, religión y economía. Así para este autor: “Un modo de producción es una realidad que “no se da” directamente en la experiencia espontánea e íntima en los agentes que lo reproducen con su actividad (práctica y representaciones “indígenas”) ni en la encuesta sobre el terreno (en el trabajo de campo) ni en la observación erudita y desde fuera de los antropólogos tradicionales. Un modo de producción es una realidad que es necesario reconstruir reproduciendo en el pensamiento el proceso mismo del conocimiento científico”.

5. **Monetarización**, es un concepto donde predomina el *valor de cambio*, característica del capitalismo mercantil. En contra posición el concepto *valor de uso*, es la característica de sociedades no industriales como en la comunidad Taipi-Ayka, donde se adecua sobre todo en el ciclo social, festivo y político de cargos comunales.

En esa dinámica el ciclo social, festivo y político de *cargos* en Taipi-Ayka es un mecanismo cultural, donde anualmente se promueve una economía comunitaria basada en el *valor de uso*, y donde el signo monetario adquiere distintas adecuaciones y representaciones de tipo simbólico; como el *Arku* o dinero ceremonial de ayuda solidaria endo-grupal. Una ayuda solidaria de *entrega y devolución* mediante la cual toda especie, dinero y/o presente se convierte en objeto ceremonial de ayuda entre pares. De esa manera mediante esta economía cíclica solidaria de la reciprocidad y de la donación, anualmente se reivindica el ancestral modelo de vida del *Jaq'i* y del *Thaqui*; (6) que hoy subyacen a categorías del Sindicato Campesino.

“...las economías de reciprocidad y de intercambio son construcciones intelectuales, conceptos teóricos, como plusvalía, fuerza de trabajo, modo de producción, etc., para poder inteligir la realidad heteróclita y abigarrada de nuestros mercados donde ambos sistemas coexisten casi simbióticamente, pero con el problema de que todavía no hemos podido, colectivamente, percibir aquello, con la sensación de que sólo existe el mercado de intercambio, cuando también existe y es visible el mercado de reciprocidad, pero funcionando ambos sistemas en condiciones de precariedad y subordinación de la economía de intercambio respecto de sus pares en el Norte, y la economía de reciprocidad respecto de la economía de intercambio local.” (Medina, en Nuñez del Prado 2009: P.75)

En esa relación el fin último del ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales en la comunidad Taipi-Ayka, es equilibrar la dinámica productiva comunal en relación horizontal, para producir y reproducir la vigencia de la comunidad. En la misma relación para designar un *cargo* comunal anual primero se determina la posición del individuo y de su familia; además de las posibilidades materiales y subjetivas.

6. **JAQ'I**, es un concepto aymara que se aplica a la persona madura, casada e independiente de su hogar paterno. El **jaqui** goza de los derechos que la comunidad ofrece y cumple con los deberes que le solicita. (Fernández, 1994:67). Por tanto, en una sociedad sustentada en el estatus, como lo es la nación Aymara y la comunidad Taipi-Ayka; la pareja que ha cumplido el ciclo de *cargos comunales* goza de prestigio. El **Thaqui**, es simbólicamente el camino que debe recorrer toda pareja en el ciclo de vida.

Por tanto, en el Estado Plurinacional Boliviano donde predomina una formación social y económica de tipo *Combinado*, indefectiblemente se establecen relaciones desiguales de poder. Por lo que mediante determinadas economías solidarias de la reciprocidad y de la donación, anualmente se procura un equilibrio social, político y económico, como durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales; donde el **producto** reviste de un **valor de uso constante**, en contraposición al valor de cambio del sistema de mercado.

Núñez del Prado (2009) respecto de las *economías indígenas* del territorio Boliviano, señala que éstas se han tornado complejas, pues por un lado está la economía de intercambio propia del modo de producción capitalista, y también está la economía étnica de reciprocidad y de la donación; integrada parcialmente a la economía de mercado. Por tanto en una **economía étnica** persiste más la circulación de productos fuera del mercado y el dinero adquiere características de la organización étnica; con distinto significado a la esfera mercantil. (Ledezma, 2003:29)

*“El régimen agrario de Bolivia se caracteriza por la coexistencia de dos sistemas que se rigen por principios distintos y en gran medida opuestos: **El modelo comunal** y la propiedad privada como forma de tenencia de la tierra” ...el modelo comunal, es la forma en que los pueblos indígenas originarios organizan el uso de la tierra y de los recursos naturales con base en la propiedad colectiva y la asignación de responsabilidades a los miembros de la comunidad. La esencia de este sistema es garantizar la permanencia de la comunidad y de las familias en el tiempo. La producción de alimentos es la razón del aprovechamiento de la tierra, mientras que la reciprocidad el compartir de los beneficios es el eje de la organización social”. (Viceministerio de tierras, estado Boliviano s.f.)*

Para concluir se propone un Icono-grama de la Economía Comunitaria “Invertida” un modelo productivo de economía solidaria, que anualmente se promueve en la comunidad Taipi-Ayka. En la parte superior está el Estado Boliviano con el dominante modo de producción capitalista, caracterizada por la concentración de la riqueza en una pequeña población privilegiada.

En la parte media está el iconograma social-festivo del *Ayllu-Aymara* donde los ciclos productivos promueven una economía solidaria de la reciprocidad, dones y contra dones familiares y vecinales; que se articulan durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales. En ese marco el *modo de producción aymara*, presenta una estructura horizontal con relaciones de ayuda solidaria, equidad y equilibrio, donde no hay mediación del signo monetario y menos acumulación de producto excedente. De la misma manera las danzas, la música e instrumentos en la comunidad Taipi-Ayka, siguen una relación integral durante el ciclo de ritual festivo del ciclo anual de *cargos* comunales.(7)

.” La mayor parte de la actividad económica en dichas sociedades es percibida por las personas mismas como algo que tiene fines sociales, ceremoniales o morales”.
(Naciones Unidas, p. 154)

En la parte inferior está el ancestral modo de producción comunitario *Aymara* que anualmente se articula al interior de la comunidad Taipi-Ayka. Un sistema económico y productivo solidario donde la *producción, redistribución y consumo* del producto sigue una relación equilibrada; sin explotación del hombre por el hombre.

“La economía, la tecnología, el trabajo y el ritual de producción en territorio aymara están fuertemente ligados a la Madre Tierra, y centrados en Ella. Se trata de una economía Pachamama centrica, cuando la economía occidental moderna es plenamente antropocéntrica.” (Van Kessel, 2005:43)

7. Sistema productivo: La tierra en la comunidad Taipi-Ayka, es colectiva comunal. Con dos tipos de tierras las Aynoqas (tierras comunales rotativas) que anualmente se reparte a las familias y las Sayañas (tierras familiares). Según Sahlins (1972) estas son *sociedades opulentas originales* no por ser ricas, sino porque todo lo deseado es limitado y su tecnología es suficiente para cumplir tales necesidades. Que lo limitado de las necesidades humanas y la escasez de recursos, es un supuesto fundamentado en el capitalismo bajo el cual las unidades de producción son motivadas por la utilidad.

CAPITULO VI - Trabajo de Campo y Levantamiento de datos

1. La Comunidad Taipi-Ayka

La comunidad Taipi-Ayka, es una sub-central agraria del cantón *Italaque*, de la provincia Camacho del departamento de La Paz, en el altiplano norte del Estado Boliviano a 120 kilómetros de la sede de gobierno. La pequeña comunidad está a una altura entre 3800 a 4000 msnm., una especie de cabecera de valle que se asienta sobre una planicie en medio de cerros y quebradas; a orillas del Rio Suches que cruza la zona de norte al sur.

Se dice que en el pasado la comunidad Taipi-Ayka junto a otras comunidades de la región como Taipi-Illji-Illji, Taipi-Morokarka, Taipi-Janq'o Uma, Taipi-Chuinaya, conformaron una gran comunidad, de las ocho comunidades del cantón Italaque. Etimológicamente la voz aymara *Taipi-Ayka* presenta variedad de definiciones, como “muy queridos” o “muy buenos” que sugiere don Cecilio Luky, (+) que Taipi-Ayka, o “todos muy unidos” como sugiere don Francisco Churata de Taipi-Ayka. Sin embargo todos estos son significados y connotaciones en referencia a su contexto social y geográfico, puesto que el señor Valerio Huanaco (Mallku 2014) indica que *ayka* es el nombre de una pequeña flor de color violeta que crece en los bofedales de la zona; y que *taipi*, hace referencia a un centro de unidad o de convergencia. La investigación que realizó el MUSEF en el año 2018, confirma esta afirmación.

Los primeros acercamientos a la cultura de la comunidad Taipi-Ayka, se produjo en el año 1981 cuando conocí al grupo de *Sikuris de Taipi-Ayka* a la cabeza de los guías don Santos Mamani y Nicolás Espinal; en un baile tradicional en el “Palacio de las Estrellas” de la calle Max Paredes de la ciudad de La Paz. Mientras que la primera visita a la comunidad la realicé a finales de los años 80, años después en la década de los 90 cuando fui parte del grupo de *Sikuris de Italaque, Huarka y Canchis*; esporádicamente también participé de la tropa de Sikuris de Taipi-Ayka. Esos años fueron muy importantes para mi persona, puesto interactué con los músicos *sikuris* de esa región, lo que me ha permitido aprender parte de su cultura, y registrar en un trabajo etnográfico que se encuentra en la Revista No. 22 del MUSEF.

En el año 2013 motivado por estos antecedentes decidí realizar la presente tesis de Antropología en la Universidad Mayor de San Andrés, trabajo que emprendí mediante entrevistas en la ciudad de La Paz, a determinar personalidades que más tarde serían mis *informantes clave*. Entre ellos don Francisco Churata de Taipi-Ayka, Evaristo Churata de Taipi-Lliji-Lliji y Alejandro Suri de Taipi-Morokarka.

Así, ese mismo año después de algunas entrevistas en la ciudad de La Paz, visité la comunidad donde asistí al cabo de año de un amigo, y fui hospedado por don Alejandro Machaca y su esposa Martha Calamani. En dicha visita pude percibir que para realizar la investigación primero debía tener el permiso y la venía de las autoridades originarias.

2. El Jilaq'aturkasi - año 2014

Un año después el mes de enero de 2014, luego de un contacto telefónico con don Alejandro Machaca tuve la ocasión de asistir a una ceremonia social y política del *Jilaq'aturkasi*; y aprovecho para contactarme con las nuevas autoridades y obtengo la venia para la investigación y el trabajo de campo. Así desde las primeras entrevistas con “informantes clave” en la ciudad de La Paz, se ha procurado un sentido EMICO o visión de los propios actores; evitando la interpretación del investigador o sujeto ETICO.

El *Jilaq'aturkasi* o cambio anual de autoridades originarias es una ceremonia ritual social y política que generalmente se lleva a cabo el 25 de diciembre, día en que se reúne la Asamblea de Taipi-Ayka, para elegir nuevas autoridades originarias; que tendrán a su cargo el nuevo ciclo social, festivo y político de *cargos comunales*. Luego, en el mes de enero se realiza la posesión de las nuevas autoridades originarias, con la presencia de autoridades cantonales de la Central Italaque; además de la comunidad de Taipi-Ayka. En la ocasión fueron posesionados como nuevas autoridades de Taipi-Ayka, el señor Valerio Huanaco junto al señor Eugenio Churata. La ceremonia comienza por la mañana en el patio de la futura autoridad señor Valerio Huanaco, quien de acuerdo a la tradición está en la obligación de recibir a las autoridades cantonales, central agraria y subcentrales agrarias que tendrán a su cargo la ceremonia de posesión; y quienes van llegando al lugar para compartir algunos *Taris de coca* para el tradicional *akhullico*.

Durante el tradicional *akhullico*, los asistentes de rato en rato suelen preparar un pequeño racimo de cuatro hojitas de Coca dobladas por la mitad, que luego la ofrecen a alguien que está cerca, la persona receptora acepta y de cuando en cuando retribuye de la misma manera. Estos actos de reciprocidad me trajeron a la mente ocasiones cuando tuve la oportunidad de compartir con el grupo de Sikuris Taipi-Ayka, quienes al respecto de esta particular manera de intercambiar la hoja de coca, señalan que tiene un contenido simbólico y espiritual muy profundo; de la relación dialéctica entre el hombre y las fuerzas benéficas y protectoras de la naturaleza: *Ch'ama, Luri, Ajayu y el Q'amasa*.

El *Jilaq'atturcasi* en esa relación es una ceremonia socio-política de significativa importancia para el ciclo de derechos y obligaciones de *cargos* comunales, puesto que la elección de las nuevas autoridades estará enfocada en regular los ciclos de producción agrícola y pecuaria; además de la producción de alimentos congelo-deshidratados, como el Chuño. Así, pude ir percibiendo que esta es una ceremonia mediante la cual la comunidad reivindica el ancestral modelo de vida del *Jaq'i* y del *Thaqui*; que para el caso está fundado en la unión matrimonial o *Jaq'ichasiña*.

De esa manera a cierta hora la comitiva junto con los presentes se trasladan a la Iglesia del lugar, lugar en el que se instala una mesa *Cabildo* donde se acomodan todas las autoridades. Mientras que la población se acomoda alrededor del pequeño patio, desde donde participan democráticamente en la elección de personas para los cargos que aún hacen falta, como este año es el caso específico del Campumarani. Así, la elección de otras secretarías y cargos como el *Campumarani*, autoridad del ciclo agrícola anual y cuidado de los campos sembrados, hizo que la ceremonia de posesión se retrase. La ceremonia es importante puesto que se trata de la estructura de autoridades originarias, quienes tendrán a su cargo la dinámica social, política, jurídica y espiritual de la comunidad, sobre todo; los ciclos de producción material y espiritual. De manera que el tiempo transcurre entre debates, *akullico* de la hoja de coca y las copitas de alcohol derramadas augurando éxito para la gestión de las nuevas autoridades. *Challa* ritual recurrente que consiste en derramar un poco de la bebida sobre la tierra en agradecimiento a la *Pachamama*; que para el caso es la deidad mayor y benefactora de la producción agrícola.

Luego de calurosos debates por más de dos horas, en medio del tradicional *akhulliku* de la hoja de coca, finalmente las nuevas autoridades son posesionadas vestidas con las prendas más vistosas de la región y de acuerdo a su estatus. En forma de hilera se acomodan frente de las autoridades, quienes en lengua *Aymara* terminan juramentando a estas nuevas autoridades; la población junto a familiares como muestra de respeto saludan deseando buenos augurios a las nuevas autoridades, con mixturas y presentes.

De esa manera el Secretario General junto a los otros secretarios tendrán la tarea de regular el proceso social, político y cultural de la comunidad, mientras que el *Campumarani* será la autoridad que con ciertos conocimientos sobre la dinámica climática y elementos atmosféricos; procurando una buena producción agrícola. Según Francisco Churata, la tarea de esta autoridad es que los campos sembrados estén protegidos de todo elemento nocivo como heladas a destiempo, exceso de lluvias, sequia, granizadas, animales y algunas plagas que afectan las plantas en crecimiento. (Entrevista a Francisco Churata 2014)

Una vez que termina la ceremonia de posesión toda la comitiva se traslada nuevamente al domicilio del señor Valerio Huanaco, flamante autoridad que ofrece una comida con *taris* y *llijllas* de abundante *Chuño Phuti*. Los asistentes comparten este alimento en la cantidad que creen necesario, aunque existe la tradición que si los tendidos del chuño no se han terminado; es deber de todos los asistentes llevarse el resto; los hombres en sus chuspas y las mujeres en sus tejidos. De la misma manera la comitiva y la población asistente se trasladan al domicilio del señor Eugenio Churata, nueva autoridad quien también ofrece una comida y *taris de chuño*, bebidas, cigarros y el tradicional acullico de la hoja de coca. Al día siguiente aprovechando un encuentro con las nuevas autoridades reunidas, me acerco les invito dos botellas de cerveza, y les explico el propósito del estudio; autoridades que felizmente me dan la venia para la investigación.

En esa relación es importante señalar que cuando un forastero como yo llega a la comunidad, necesariamente debe acercarse al “cabildo” de autoridades originarias, como parte del protocolo de su presencia y que esta sea aceptada.

Siguiendo ese requisito obligado ese día antes de retornar a la ciudad de La Paz, aprovecho para hacer una visita a las alturas del cerro *Amaya-pata*, que está muy próximo al actual pueblo. Según referencias recogidas en Taipi-Ayka, en su origen la comunidad habitaba este espacio arqueológico, lugar donde se puede apreciar restos de un pequeño complejo pre-hispánico; con viviendas – algunas aun en pie - continuas e interconectadas por callejuelas de difícil conformación, que fueron trabajadas en piedra.

La pequeña urbe presumiblemente puede ser un avance de la cultura Tiahuanaku, y la construcción en dicha altura, tiene la finalidad de evitar incursiones foráneas, elementos nocivos y animales salvajes, pero sobre todo; no sufrir inundaciones en épocas de lluvias persistentes. Resultado de pequeños restos cerámicos esparcidos por el suelo, el sitio probablemente se edificó durante el *formativo tiahuanaku*.

Un descubrimiento de cierta relevancia para la presente investigación, son pequeñas planicies gradientes a manera de *Takanas*, en las laderas del pequeño complejo; que confirma la existencia de un sistema de producción agrícola ancestral, el cultivo de la *Papa* de la que se obtiene el *Chuño*. La ocupación del actual poblado presumiblemente se produjo entre el siglo XVIII y comienzos del siglo XIX, pero debido a diferentes procesos sociales y políticos de la época, como las *reformas* de la época colonia que obligaron a las poblaciones indígenas a concentrarse alrededor de una iglesia; de esa manera catequizarlos y facilitar el cobro de impuestos.

En la visita también pude establecer que la estructura organizativa de la comunidad se asienta en el Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, y forma parte de la central agraria del cantón Italaque, como sub-central agraria. Sin embargo, Taipi-Ayka, mantiene un modelo productivo de tipo horizontal que reivindica el ancestral modelo del *Ayllu-Aymara*, como el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales; donde se promueve una economía solidaria de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales. En la entrevista a Eugenio Churata en el año 2014, esta autoridad me confió que la población actual de la comunidad Taipi-Ayka es de 200 familias más o menos; donde el idioma *Aymara* es predominante.

3. Ciclos de Producción e Interpretación del Clima - 2014

Como resultado de esporádicas visitas a la comunidad Taipi-Ayka, durante el trabajo de campo pude advertir que el ciclo climático en la comunidad, al igual que en todo el altiplano del Estado Boliviano, presenta dos grandes estaciones climáticas: el *Awtipacha* (época seca) y el *Jallupacha*. (época de lluvias). Concordando con el estudio realizado por Félix Laime Pairumani y Roberto Fernández Erguicia en la década de los 80, con relación a la dinámica climática de la zona altiplánica.

En esa relación la estación *Awtipacha* que es una época seca, hay ausencia total de lluvias y simbólicamente comienza con la fiesta de la Cruz el 3 de mayo, para culminar a finales del mes de octubre con las primeras lluvias. Mientras que la estación *Jallupacha*, que es una época plena de lluvias, simbólicamente comienza con la fiesta de Todos Santos el 1º noviembre, para culminar el 3 de mayo con la fiesta de la Cruz. De manera que los ciclos productivos agrícola y pecuario de las comunidades de la zona del altiplano boliviano, están condicionados en proyección a la estación de lluvias.

Durante el trabajo de campo del año 2014 pude establecer que la producción agrícola es una actividad central en la comunidad Taipi-Ayka, en esa relación la comunidad mantiene un sistema de riego de tipo *Secano* o regado por medio de lluvias. Por lo que la comunidad está condicionada a regular el ciclo anual de lluvias, toda vez que las lluvias cada año se adelantan o se retrasan o por el contrario hay abundancia o escases de lluvias. De esa manera culturalmente se hace la lectura e interpretación de agentes bióticos medio ambientales, elementos atmosféricos del contexto geográfico, junto a ciertos rituales; para procurar una buena producción anual.

4. Cosecha de la Papa - 2014

El ciclo productivo agrícola en Taipi-Ayka comienza con la siembra de algunos productos en los meses de julio, agosto y septiembre, luego en los meses de octubre y noviembre comienza la siembra de productos de significativa importancia para la dieta de las comunidades *aymaras*; como la *Papa* en sus diferentes variedades.

La *Papa*, es para el caso un producto originario de las zonas andinas y es por antonomasia un alimento básico en la dieta de comunidades de la zona del altiplano. Así, al interior de la cultura *Aymara*, la *Papa* reviste significativa importancia puesto que alrededor de éste alimento se regula la dinámica social, material, subjetiva e ideológica; que se asienta en una base económica comunitaria.

El tiempo de cosecha de la papa en el altiplano norte, central y sud generalmente se realiza los meses de marzo, abril y mayo, tiempo conocido como gran cosecha por lo que esta labor se extiende por toda la zona altiplánica; con algunas diferencias de contexto y climáticas. De esa manera mi asistencia a la cosecha de la *Papa* en el año 2014 fue imprescindible puesto que las variedades de *papas amargas*, se constituyen en la materia prima para la producción del *Chuño*.

En ocasión de la cosecha anual de la *Papa* el año 2014 pude observar a muchas familias que removían la tierra para extraer las *papas*, puesto que es un tubérculo que se encuentra en la raíz de la planta a manera de racimos. De esa manera la cosecha de la *papa* en la comunidad Taipi-Ayka, es una tarea que generalmente la realizan hombres y mujeres mayores de edad ayudados por un pequeño instrumento denominado *liuq'ana*; con el cual la *Papa* se cosecha enterita y sin dañar la cascara.

Sin embargo ese año la comunidad estaba consternada debido a que la *Papa* estaba afectada por el *gorgojo*, un pequeño gusano blanco que se introduce en el tubérculo y lo consume hasta degradarlo en su totalidad. La población señalaba que la *papa* en ese estado sólo sirve de alimento para los chanchos, puesto que la *papa* agusanada no sirve para la elaboración del *chuño*.

Al respecto de esta contingencia, don Francisco Churata me comentó que el *gorgojo* se presenta con alguna frecuencia cuando la siembra se realiza en terrenos familiares *Sayañas*, esto debido a la falta o exceso de lluvias; por el contrario cuando la siembra se realiza en tierras *Aynoqas*, el *gorgojo* no ataca y las *papas* suelen ser de mayor tamaño.

Don Francisco agregaba que en los tiempos actuales la siembra en tierras *Aynoqas* requiere dedicar más tiempo a las labores agrícolas, fuerza y experiencia de más hombres debido a que: “sólo se puede subir a esas alturas con el conocido *Uyshu*, que es un instrumento para arar la tierra perorequiere de más tiempo y más energías, puesto que se hace pisada por pisada”. (Francisco Churata, 2014)

Las referidas consideraciones me llevaron a la reflexión de que la producción agrícola, está condicionada a la regulación anual del ciclo climático, pero sobre todo el ciclo de lluvias. En la misma relación que la introducción a la zona andina del Arado Egipcio tirado por bueyes, reemplazó la fuerza del hombre para la roturación de la tierra con el *Uyshu*; instrumento nativo que se hunde en la tierra con el pie y luego coloca las semillas.

De la misma manera la producción de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, que requieren de las heladas, un elemento anárquico que debe ser regulado; por tanto una producción que se asienta en la relación clima y tecnología. Es en esa misma relación que la selección de la Papa es también una actividad muy importante para la producción del *chuño*. Toda vez que las familias primero planifican la distribución y consumo del producto que en más de las ocasiones debe cubrir el ciclo de *cargos anuales*.

De esa manera todas las familias seleccionan la *papa* haciendo pequeños *montoncitos* por variedad, por lo que las papas amargas que no son aptas para el consumo directo, se adecuan para la elaboración del *Chuño* como: *Lukiys*, *Q'enis* y algunas variedades dulces como: la *Chiara-Imilla*, *Huaycha*, *Wila-Imilla* y *Janqo-Imilla*; estas últimas variedades de *papas dulces* que fueron adaptadas con buenos resultados.

En la entrevista realizada a Alejandro Suri y otras personas de la comunidad, pude establecer que en el pasado se producían otras variedades de *papas*, algunas especialmente para la elaboración del *Chuño*. En la actualidad debido a muchos factores que afectaron a dichas comunidades se han dejado de producir algunas variedades, por lo que la producción de *papas* en la actualidad se reduce sólo a las variedades señaladas líneas arriba.

5. Producción familiar del Chuño - 2014

La producción del *Chuño* como alimento estratégico al interior de las comunidades *Aymaras*, se desarrolla mediante una tecnología agro-climática ancestral de congelodeshidratación; que está condicionada a la presencia de heladas. De esa manera las comunidades de la zona altiplánica, como Taipi-Ayka, tradicionalmente siguen una cadena de saberes y conocimientos procurando interpretar la dinámica de determinados elementos como el viento, las nubes, las estrellas, fauna silvestre y animales; de esa manera asegurar la presencia de heladas.

La época de *Juiphipacha* es una época frígida que se manifiesta en los meses de mayo junio, julio y agosto, es época de recurrentes heladas por lo que el ambiente se torna muy seco, así también en esta época la zona altiplánica se caracteriza por actividades de la cosecha. De manera que incursionar a la zona altiplánica en esta época es una experiencia muy singular y gratificante para los sentidos, pues abundan las actividades de la cosecha y la producción del *Chuño*.

Es también *San Juan* una festividad que se celebra el 24 de junio con particular trascendencia en la zona del altiplano, debido a que animales como las ovejas y llamas son agasajados. Así, a lo largo del recorrido se puede apreciar *ovejas* y *camélidos* ataviados con borlas de colores y algunas que son pintadas con colores vivos y alegres. En la ocasión por sugerencia de mi informante clave don Cecilio Luky (+) me enteré que en San Juan el 24 de Junio, la helada es segura; de manera que hice lo posible para estar presente y apreciar el fenómeno.

Don Cecilio, a mi llegada día antes me dijo que la helada se presenta en horas de la madrugada, por lo que descansamos y en horas de la madrugada, alrededor de las 5:00 am., empecé a sentir un frío que afecta los sentidos; característico de las heladas. Cuando salí, pude apreciar que todos los campos de la comunidad estaban rociados de una escarcha blanca; que cubría a los tubérculos tendidos, la ocasión fue bien aprovechada para hacer un recorrido y tomar algunas imágenes de tubérculos congelados extendidos.

En algunos terrenos se hacía la remoción de los tubérculos congelados como don Lorenzo Lluta y don Delfin Luqy de *Ahijadería*, quienes removían las *Papas congeladas* con guantes de goma para evitar la hipotermia de las manos. Esa mañana durante el recorrido en Taipi-Ayka, pude apreciar que buena parte de los terrenos están provistos de *Chijji*, una yerba altiplánica muy menuda sobre la cual se extienden las *Papas* para el congelado. De manera que la población al contar con las condiciones necesarias para elaborar el *Chuño*, no tiene la necesidad de ausentarse a espacios gélidos tradicionales como la *Puna* o *Apacheta*.

Según don Francisco Churata la elaboración del *Chuño* es conocida en la zona como *Chuño Wilantaña*, y comienza adecuando un espacio en el cual esté provisto del *chijji* natural. Cuando el terreno no tiene el *chijji*, se suele adecuar un piso pajeado o *Komantañahui*; para el congelado de las *papas*, pero nunca el tendido de los tubérculos se hace al ras de la tierra. Luego cuando las heladas congelan la *Papa*, se procede con el aplastado del *Juiphicayu* o *Apillcamachamani*; actividad que generalmente la realizan personas mayores, en una especie de baile y en alternancia con los dos pies descalzos.

En la ocasión observe que la tarea es realizada de diferentes maneras, pero siempre utilizando los pies a manera de bailar sobre los tubérculos; hasta que los tubérculos pierden el 80% del agua de su composición. Otro aspecto importante es que las *Papas* tengan un tamaño uniforme, es decir grandes con grandes, medianas con medianas y pequeñas con pequeñas; de manera que sean afectadas por igual por las heladas. Así mismo el proceso de congelado-deshidratación del *Chuño*, requiere dos, tres, hasta cuatro heladas dependiendo de la fuerza de las heladas; que necesariamente se alternan con las tradicionales pisadas.

En medio de una charla informal don Cecilio Luque me indicaba que durante el pisado del *chuño*, se saca el agua de los tubérculos además de quitarle parcialmente la cáscara. Mediante el *Juiphi-cayu* cada unidad familiar representa una especie de baile, sigue un ritmo adecuado y así logra extraer el agua de los tubérculos. Este es un dato que también me fue corroborado por don Francisco Churata

En otra charla informal, don Francisco Churata me indicaba que en el pisado tradicional más conocido en la zona como: *Juiphicayu* o *Apillcamachamani*, es una actividad en la que participan tanto mujeres como hombres, jóvenes y niños sin distinción; éstos últimos generalmente haciendo montoncitos. Así cuando los tubérculos congelados ya han sido pisados se los extiende y seca mediante el sol, luego nuevamente son congelados hasta que presentan un color pardo, señal de que ya está listo para su secado final. De manera que la espera de más heladas sólo está condicionada al grado y la necesidad del producto en proceso.

Paralelamente a las actividades referidas otras personas realizan el pelado final del *chuño*, una actividad que reúne a los vecinos, familia y amistades, todo en relación de reciprocidad y ayuda mutua. Así la elaboración del *Chuño* son labores específicas de mujeres y hombres adultos, debido a su experiencia y por tareas pesadas como trasladar costales pesados; enfrentando temperaturas en extremo bajas entre 10 a 20 grados bajo cero.

En esa relación todos los hogares de la zona se dedican a la producción de alimentos congelo-deshidratados de *Juiphipacha*, algunas comunidades aprovechando la cercanía al río Suches que cruza la provincia Camacho; se esmeran más en la elaboración de la *Tunta*. Así, durante este micro clima gélido de heladas recurrentes, en la zona del altiplano se producen diferentes productos congelo-deshidratados tales como: *Muraya*, *Kaya*, *Tunta*, *Juiphikaya*, *Cachichuño*, *Kaya* y el *Chuño*, entre otros.

6. Relación de Género en la Producción del Chuño

La relación de género en la cultura *Aymara* es un ámbito bastante particular que atraviesa todos los espacios de la vida comunal. Así por ejemplo en Taipi-Ayka durante la producción agrícola y producción de alimentos congelo-deshidratados en los cuales necesariamente implica una división sexual del trabajo, se procura una relación equilibrada entre hombre y mujer; por lo que muchas labores del proceso productivo son compartidas equitativamente.

En esa dinámica muchas labores que en el pasado sólo eran realizadas por hombres, hoy debido a muchos factores también son asumidas también por la mujer toda vez que los hombres deben cumplir labores fuera de la comunidad, en casos por tiempos prolongados. De esa manera existen casos particulares donde la división sexual del trabajo puede polarizarse al género femenino, como es el caso de doña Martha Calahumani; quien debido al trabajo de su esposo en la ciudad, asume tareas como la producción del *Chuño*: “...años atrás cuando tenía que hacer *Chuño* yo caminaba hasta cercanías de Italaque de donde extraía paja y la traía para tender en el piso y allí extendía las papas para la elaboración del *chuñito*”. (Charla año 2013)

De la misma manera doña Martha se hace cargo de la producción agrícola mediante diferentes mecanismos de solidaridad parental y grupal, como la producción a mitades o *Guaquicha*. Una ayuda solidaria mediante la cual uno de sus ahijados siembra en sus terrenos, pone la semilla y el trabajo luego cuando se cosecha el producto; éste es repartido equitativamente a mitades: “cuando no tengo tiempo uno de mis ahijados por ejemplo se ha sembrado en mis terrenitos, una vez que se coseche el producto él me repartirá la mitad”. (Charla año 2013)

En la misma relación don Francisco Churata señala que se dedica al comercio en la ciudad de La Paz, por lo que su esposa recién fallecida asumía todas las tareas de producción agrícola en el campo: “ahora yo tengo que tomar otra vez las tareas del campo, porque mi mujer fallecida era la que hacía prácticamente todo..... yo solo venía a ayudarle cuando llegaba después de estar en la ciudad....”. (Charla en el año 2014)

De esa manera durante el trabajo de campo pude apreciar que durante el proceso productivo en la comunidad Taipi-Ayka, las relaciones de género son particulares y se articulan mediante instituciones sociales ancestrales de reciprocidad solidaria, vecinal y parental. Así por ejemplo el *Guaqui* o producción a mitades, el *Arku*, la *Sataqa*, el *Ayni*, la *Mink'a*, y otras instituciones ancestrales solidarias que son articuladas para el beneficio colectivo común; y cuya finalidad es equilibrar todo proceso productivo y social al interior de la comunidad Taipi-Ayka.

En esa relación se puede deducir que las relaciones de género y la división sexual del trabajo en la comunidad Taipi-Ayka, no siempre siguen un sentido estricto y normado, menos aun si se toma en cuenta la actual dinámica social, por la que atraviesa la comunidad; donde un número muy importante de su población masculina se ausenta a los centros urbanos en busca de mejores oportunidades. De manera que muchas labores que generalmente están relacionadas con el género femenino, como los tejidos, el cuidado y la crianza de animales, son tareas compartidas por ambos sexos sin discriminación; por lo que tanto mujeres y hombres tejen, cuidan de los animales y producen agropecuariamente.

Así, tomando en cuenta aspectos tan característicos y representativos de la comunidad Taipi-Ayka, llegué a confirmar que la actual estructura organizativa del Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, presenta muchos rasgos característicos del ancestral modelo de vida del *Jaq'i* y del *Thaqui*; por lo que las relaciones de género siguen una interacción equilibrada hasta el presente.

En esa relación un hecho que llamó poderosamente mi atención, es que en la posesión de autoridades originarias o *Jilaqatturkasi* del año 2014, las esposas no toman juramento frente a las autoridades regionales. Según mi informante clave don Francisco Churata estas autoridades son elegidas en relación de pareja o familia, aunque en el juramento de *cargo* la mujer no participa; sí lo hace a lo largo del ciclo productivo, social, festivo y político de *cargos* comunales.

Según referencias de mis informantes clave, el fin último de las parejas pasantes de *cargos* comunales es cumplir un ciclo total o *muyt'a*, siempre en relación *chacha-warmi*; puesto que la unidad social *pareja* al interior de la comunidad es la unidad básica con rol protagónico social y político.

De esa manera cada *cargo comunal* sigue una escala de estatus social y político que comienza con tareas menores, hasta llegar a tareas mayores de real importancia para la comunidad. En esa dinámica el cargo más alto y de más estatus social y político al interior de la comunidad Taipi-Ayka es el de *Mallku*.

7. La Fiesta Ritual de “Mayuras” - 2014

Siguiendo el curso de la investigación en Taipi-Ayka, en ocasión de la fiesta católica de la virgen del Carmen el 16 de Julio, asistí a un ritual social-festivo de *cargos* comunales, que se realiza en todas las comunidades de la zona, con una pareja de pasantes *Mayuras*; que siempre están acompañados de un grupo de *Sikuris*. De esa manera a mi llegada a la comunidad don Cecilio Luky me informó que día anterior 14 de julio en la *apacheta* de *Huallpa-cayu*, se reúnen grupos de sikuris de *Italaque*, *Taipi-Ayka* y *Kariquina*; para confraternizar en medio de música y bailes, desde la madrugada hasta horas de la noche.

La fiesta continua hoy 15 de julio de 2014 víspera del Carmen y la población se va reuniendo en el domicilio de la pareja de pasantes *Mayuras* de Taipi-Ayka, señor Víctor Paco y su esposa. Así mi persona junto a don Cecilio nos hicimos presentes en la casa de los pasantes *mayuras*, lugar donde compartimos *táris de coca* y bebidas en el patio de los esposos pasantes y junto a la población presente. Esta pareja de *pasantes* según el orden comunal ya han cumplido otros *cargos* menores en el ciclo de obligaciones, una condicionante social-política que entre otros presenta características similares al modelo de vida *Jaq'i y del Thaqhi*.

A determinada hora de la tarde todo se torna festivo y la pareja de *Mayuras* junto a todos los presentes, bajan bailando al ritmo de la música de *sikuris* hasta llegar a la *cancha*; lugar en el que como en otras ocasiones se ha instalado una mesa a manera de *Cabildo*. Alrededor de la pequeña mesa se sientan las autoridades espirituales y autoridades sociales y políticas de la comunidad, como ya es costumbre en este tipo de ceremonias las señoras se acomodan sobre el terreno alrededor de una *Thama*; donde se han tendido algunos *táris de hojas de coca* para compartir. De esa manera durante el tiempo en que las autoridades preparan los elementos para el ritual, el pasante varón comparte con los hombres y la pasante mujer comparte con la *thama* de las señoras. De rato en rato la pareja de pasantes *Mayuras* se junta para recibir a vecinos y familiares que llegan al lugar portando un *Arku*, una ayuda simbólica que generalmente se trata de cajones de cerveza y billetes; que prenden a los pasantes a la altura del pecho.

Esta interacción social de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales, es para el caso una donación y/o devolución de un presente que los pasantes hicieron en alguna ocasión o simplemente es un anticipo de ayuda entre pares; que algún momento será devuelto. Llegado el momento propicio las autoridades espirituales junto con los pasantes *mayuras*, inician el ritual de la fecha.

En primera instancia se extiende sobre la mesa *Táris de coca* para el ritual, de los cuales la pareja de pasantes cogen algunas hojas de coca para introducirlas en un par de *jarros* preparados con alcohol; mientras las autoridades espirituales emiten plegarias en lengua *Aymara*. Luego cuando los *jarros* están bien preparados entonces el contenido es transportado por la pareja de *Mayuras*, quienes vierten el contenido en lugares escogidos de la *cancha* y del campo a manera de *ch'alla*. Esta acción me llevó a suponer que esta ceremonia al igual que otras es de tipo propiciatorio enfocadas en el ciclo anual productivo agrícola y pecuario; por lo que la población asistente en medio del baile y la música del grupo de *Sikuris* crece en libaciones festivas.

Más tarde cuando la pareja de esposos pasantes consideran pertinente todos se trasladan nuevamente hasta su domicilio al ritmo de la tropa de *Sikuris*. Ya en su domicilio la pareja de pasantes como parte del ciclo social, festivo y político de *cargos*; proceden a redistribuir alimentos mediante una merienda del lugar, acompañada de *taris de Chuño*, que todos comparten. Esa noche terminado el ágape la población asistente se retira a descansar a sus respectivos domicilios, y yo junto a don Cecilio vuelvo a su domicilio donde se encuentra su esposa; ambas personas durante el tiempo que duró la presente investigación han tenido la amabilidad de alojarme y darme el alimento.

Al día siguiente 16 de julio es día festivo principal, de manera que después del desayuno don Cecilio y yo nos dirigimos al domicilio de los pasantes, donde la población ya se halla reunida en el lugar. Además que se ha levantado un *cabildo* festivo, sobre una mesa a manera de tienda, con tallos y ramas adornadas con *llijllas* multicolores, de las cuales cuelgan algunas muñecas. Sobre la pequeña mesa como es tradicional se han tendido *táris de coca* y cigarrillos que comparten los presentes y las autoridades.

En medio del patio como es tradicional se han instalado las señoras alrededor de una *Thama*, es un día festivo por lo que la pareja de pasantes, autoridades y la población en general, están vestidos de fiesta con colores vivos y muy agradables como el rojo, fuxia, amarillo y verde; todos tejidos en lana de oveja y auquénidos. Al promediar el medio día la pareja de pasantes invitan una merienda tradicional con muchos *táris de chuño*, a los cuales se agregan mucho pan y frutas que la población comparte.

Terminado el ágape los pasantes junto a la población toda bajan bailando al ritmo de la tropa de Sikuris hacia la *cancha* de la población. En medio del trayecto la comitiva se detiene a manera de descanso y se lleva a cabo otro ritual, una parte de la tropa de Sikuris, se cambia de indumentaria dejando el tradicional poncho tejido de lana; para vestirse con la ropa de los *Muchullas*. Una vestimenta compuesta de un ornamento o *Panqarilla* hecho de varillas y plumas de *Pariguana* que el sikuri lleva en la cabeza, un ponchillo de tela roja con bordes blancos, y en la cintura un *pollerín blanco* plisado ajustado por una *waq'a*.

En esa relación los *K'ias* de la tropa portan sombreros negros tipo calañés de gran tamaño, mientras que el resto de la tropa lleva sombreros blancos tipo chola paceña. Con dos filas de tañedores: izquierda o *Chek'a* y derecha o *Kupi*. Una fila lleva ponchos *rojos* y la otra, ponchos de color *verde*, con bordados *ch'uquña*, alrededor del cuello una pañoleta blanca o *llasa*, en la cabeza un *ch'ullu* tejido en lana de oveja con *mostacillas* denominado *chiuchi*. A un costado del cuerpo llevan el *Capacho* o gran *Chuspa* tejida en lana, al nivel de la cintura una *waq'a* o faja que asegura el pantalón color negro o blanco; completado por los *huiskus* o sandalias de los pies. Se suele decir que la fila *Ch'eca* o *izquierda* acompaña a la mujer, mientras que la fila *Kupi* o *derecha* acompaña al hombre pasante.

La tropa de *sikuris* está conformada por catorce músicos *Toqoris* que tañen un *Siku* entretejiendo *Ira* y *Arka*. Los *sikus* de tres tamaños siguen un orden de jerarquía: 2 pares de *Sankas*, 3 pares de *Maltas* y 2 pares de *Chilis*. Cada músico *sikuri* lleva un Bombo o *Kulluq'epi*, que lo carga cruzado de derecha a izquierda y lo percute con una *jauq'aña* para llevar el ritmo.

A este grupo de *sikuris* tañedores se agrega también un músico *Auquitono*, que interpreta un instrumento hecho de cuerno de vaca unido a una caña de *toq'oro*, y con el cual armoniza cada melodía de los *sikuris*. La vestimenta del *Auquitono*, es muy variada en toda la región y en casos es una representación simbólica sobre la producción del *Chuño* y el llamado del *Juiphi*; como se puede apreciar en el Anéxo 8. De la misma manera haciendo alusión a representaciones simbólicas de la tropa de *sikuris*, sí imaginamos observar las dos filas desde un punto cenit se puede percibir una manada de auquénidos *Karhuas*, guiados por machos Alfa; sobre todo si se toma en cuenta que en el pasado los camélidos fueron parte de la base económica comunal.

En esa dinámica pude confirmar la propuesta de Roberto Fernández E., sociólogo que en los años 80 trabajó en el desaparecido Instituto Boliviano de Cultura (IBC), y cuya obra precariamente hecha a máquina de escribir enfoca la música nativa e instrumentos *aerófonos* *Aymaras* en dos grandes familias; con cualidades interpretativas físico acústicas según la estación del año. Los instrumentos *abiertos* sin boquilla y concebidos *masculinos* se interpretan en época seca de *Awtipacha* (mayo-octubre), como: *q'ena-q'enas*, *sikus* y *pífanos*, cuya cualidad físico-acústica es alejar lluvias. Mientras que los instrumentos *cerrados* con boquilla concebidos *femeninos*, se interpretan en época de lluvias *Jallupacha* (octubre-abril), como: *pinquillos*, *tark'as* y *mohoceños*, cuya cualidad físico- acústica es atraer lluvias. Una relación integral donde los ciclos de producción, la ritualidad, la música e instrumentos de viento hacen parte del ancestral sistema productivo del *ayllu-aymara*, y que en la coyuntura actual subyace como parte de su cultura.

Siempre en el ámbito de la música años más tarde la investigadora *aymara* Beatriz Bautista, me confirmó esta relación integral de la música e instrumentos de viento y cuya interpretación se realiza para regular el ciclo climático y productivo de la zona altiplánica; donde la estación *Awtipacha* simbólicamente comienza con la fiesta de la Cruz el 3 de mayo, mientras que la estación *Jallupacha* simbólicamente comienza con la fiesta de Todos Santos el 1° de noviembre. Luego de más de 20 años de investigación, logré corroborar esta cualidad física acústica de los instrumentos *aerófonos* bolivianos, y su incidencia en los ciclos productivos de las comunidades *Aymaras* del altiplano boliviano.

En esa relación la interpretación de instrumentos aerófonos durante el ciclo ritual en Taipi-Ayka, siguen una función físico-acústica con el fin de regular elementos atmosféricos climáticos, como heladas, lluvias, granizo y otros; en procura de optimizar los ciclos productivos. Por tanto la ritualidad en estrecha relación con la dinámica del ciclo climático anual, no es casual y mucho menos estática. Así, la interpretación de elementos atmosféricos, constelaciones, fauna silvestre y otros elementos de la naturaleza, es parte de un conjunto de actividades culturales predictivas que se manifiestan a lo largo del año; y se materializan en espacio y tiempo específicos, como los *ojos de agua* y *apachetas* siguiendo una lógica de conocimientos ancestrales.

8. Ritual Agrícola de Ispállamama - 2015

Mediante la colaboración de mis *informantes claves* logré acomodar de manera estratégica todas las visitas a la comunidad Taipi-Ayka, que en el año 2014 fueron enfocadas en la producción del *Chuño*, rituales de producción agrícola y pecuaria. En esa misma dinámica el año 2015 en pleno mes de febrero, tuve la ocasión de asistir al Ritual Agrícola del *Ispállamama*. De esa manera como en otras ocasiones salí de El Alto entre las 4:00 y 5:00 a.m., luego de tres horas de viaje llegué a *Chasqui*, pequeña parada donde bajé de la movilidad y desde allí entré caminando hasta la comunidad.

Llegando a la comunidad me dirigí al domicilio del señor Cecilio Luque, cuya familia tuvo la gentileza de brindarme alojamiento y la comida mientras duró la investigación. Ese día don Cecilio me contó que el día anterior 1º de febrero un grupo de la comunidad a la cabeza de un *Yatiri*, en horas de la noche subieron al cerro *Uñjasiri* que se encuentra a un costado del pueblo, para hacer una ofrenda *Wajjta* a la *Pachamama* junto a un grupo de músicos que interpretaban *pinquillos*; un instrumento de viento con boquilla y relacionados con la época de lluvias o *Jallupacha*. No dejó de llamar mi atención que mis *informantes claves* no me hayan comunicado sobre éste acto, luego reflexioné asumiendo que hay determinadas ceremonias y rituales en los cuales la presencia de algún extraño es inoportuna, no siempre bien vista. Así se dice que estas personas no tienen buenas vibraciones y alteran el momento, o que atraen ciertos elementos atmosféricos no convencionales para la ocasión.

El *Ispällamama* es una ceremonia ritual de tipo agrario que se realiza en buena parte de la zona andina. Es una fiesta ritual-agrícola mediante el cual las comunidades celebran los primeros frutos, que crecen en los campos. Según la cosmovisión de estas comunidades todo tiene vida y tiene ciclos de reproducción, en esa relación todo tiene su respectiva *Illa* reproductiva; por tanto los alimentos y las semillas también tienen sus *illas* para la reproducción. De esa manera el día 2 de febrero la población de Taipi-Ayka asiste con algunos de sus productos hasta la *cancha*, lugar en el cual se realizan estas ceremonias espirituales y festivas; que siempre están mediadas por sus autoridades sociales, políticas y espirituales.

Como acontece en toda ceremonia ritual, al espacio primero llegan las autoridades de la comunidad que se han ataviado para la ocasión, portando las tradicionales *Varas* como símbolo de sus investidura. El *cabildo* que estaba instalado sobre una mesa es para el caso la representación de la organización comunal, en donde se instalan todas las autoridades en orden de rango y de estatus. A los costados de la mesa se instalan los hombres de la comunidad, mientras que en la *cancha* se sientan las señoras una especie de ruedo o tradicional *thama*.

En ocasión de otras visitas a otras comunidades aprendí que tu presencia es aceptada en la comunidad, sólo cuando has presentado tus saludos al *cabildo* y dejas de ser un intruso desconocido. Sin embargo ese día en el lugar de mi hospedaje el barrio de *Ahijaderia*, mi anfitrión don Cecilio Luky y mi persona nos reunimos con los músicos del lugar, luego en medio de algunos tragos me invitan a participar del grupo de *pinquillos*, tocando la *cajita percutora* y participar del ritual haciendo el marco musical.; propuesta que yo acepto en calidad de observador participante.

Después de un largo recorrido alegrando la festividad con música de *pinquillos* en medio de casas y caminos caprichosos de la comunidad, llegamos a la *cancha* lugar donde la población ya estaba reunida. Como era de esperar y tal cual ocurre en este tipo de rituales la música transforma la ceremonia en festiva, de manera que los presentes bailan al ritmo de la música de este instrumento de la época de lluvias o *Jallu-pacha*.

Mientras tanto la población aun va llegando y trae consigo algunos productos de su cosecha que depositan sobre un mantel blanco grande extendido en el piso de la *Cancha*, entre estos Papas, Habas, Mazorcas de Maiz, Unthu de Llama, Alcohol, Vino tinto y otros; que generalmente están relacionados con la producción agrícola. A determinada hora todas las autoridades junto al *Campumarani* proceden con el ritual, que se realiza en lengua *Aymara*.

Como ocurre en otras ceremonias se depositan hojas de *Coca* y *alcohol* en unos *jarros* que luego son *challados* en lugares escogidos. Así en medio de libaciones y pedidos la ceremonia finaliza y los *Taris* con los primeros productos son envueltos y recogidos por sus respectivos dueños. Entonces comienza un día festivo con la música nativa de pinquillos del barrio de *Ahijaderia*, y toda la comunidad se integra en medio de tragos y el tradicional *akullico* de la hoja de coca.

Yo que me encontraba como parte del grupo musical logré interpretar el protocolo y el marco simbólico de la ceremonia, para concluir que estaba frente a un ritual agrario de tipo propiciatorio que tiene implicancia directa en los ciclos productivos. En esa relación se dice que la música y la danza son elementos comunitarios que alegran los nuevos productos que florecen en los campos sembrados; de manera que toda la comunidad baila y las mujeres cantan acompañando las melodías de los pinquillos.

En esa dinámica para estos acontecimientos del ciclo de *cargos* es obligación de las autoridades en gestión preparar y llevar todos los elementos necesarios para la ceremonia, como: *Taris de coca*, bebidas y en más de los casos cajas de cerveza; que generalmente hacen parte de dones y contra dones, vecinales y familiares. De manera que la fiesta se extiende durante todo el día con visitas a domicilios, puesto que las autoridades pasantes están condicionados a reciprocidades sociales de grupo, dones y contra dones de presentes y especies, pero sobre todo; la redistribución del producto para el consumo general. Por tanto como parte del ciclo de redistribución y consumo del producto, cada familia pasante invita a los asistentes una comida tradicional; que siempre está acompañada con *taris de Chuño*.

De esa manera mediante el ciclo de obligaciones y *cargos* comunales en la comunidad Taipi-Ayka, se sigue una lógica basada en el modelo de vida del ancestral *ayllu-aymara*; en procura de equilibrar el desarrollo de la comunidad. Así por ejemplo en casos particulares cuando una familia no puede cumplir un *cargo*, la asamblea comunal pone a consideración las posibilidades y/o la falta de recursos, la contingencia o muerte de algún miembro de la familia, en casos la pérdida imprevista de la producción anual.

En cuanto al ciclo ritual éste es un ámbito que en Taipi-Ayka siempre está presente en tiempo determinado y adecuado para espacios específicos. De esa manera una ceremonia ritual sólo es realizada por autoridades comunales como el *Yatiri*, en casos por el *Campumarani*; puesto que este ámbito de la vida comunal tiene significativa importancia para regular los ciclos productivos materiales y subjetivos de la comunidad. En esa lógica la grasa de llama o *Unt'u*, es un elemento con muchas utilidades, así recuerdo que en cierta ocasión en *Peñas*, una población de la provincia los Andes, el *yapucamani* del pueblo don *Cecilio Chuyma* nos enseñó que quemando un pedazo de grasa de llama en un cerro; las nubes suelen alejarse y así se evita la presencia de la lluvia o granizo.

En esa relación durante las distintas visitas que realicé a Taipi-Ayka también pude encontrar muchos rasgos del modelo ancestral *Ayllu*, que aún persisten como el modelo de vida *Jaq'i* y del *Thaqui*, que se asienta en la pareja de esposos o *Chacha-Warmi*; y es representado mediante el ciclo de *cargos* comunales. De esa manera la pareja de esposos *pasantes*, reivindica el modelo de vida del *Jaq'i* que aun subyace al interior de la cultura *Aymara*. Por tanto el *Thaqui* es todo ese conjunto de obligaciones sociales y políticas, que la familia o la pareja de *pasantes* debe seguir hasta cumplir un ciclo completo; que en la comunidad se designa como *Muyt'a*.

Capítulo VII - CONCLUSIONES

El *Chuño* es un alimento vegetal que se obtiene de la deshidratación de la *Papa*, un alimento originario de la zona Andina que presenta gran variedad de especies. En esa dinámica la cosecha anual de la *Papa* en el altiplano del Estado Boliviano se realiza entre los meses de marzo, abril, mayo y junio tiempo en el que las familias seleccionan variedades de *Papas Amargas o de Altura* que no son aptas para el consumo directo; pero debido a su cascara delgada y la resistencia a las heladas son adecuadas para la producción del *Chuño*.

La producción de este alimento es cíclica y se realiza en toda la zona altiplánica con alturas entre los 3800 a 4500 msnm., mediante la adecuación de una tecnología agroclimática ancestral de congelo-deshidratación basada en el aprovechamiento de recurrentes heladas en los meses de mayo, junio, julio y agosto; del micro clima conocido como *Juiphi-pacha*.

En la comunidad Taipi-Ayka del departamento de La Paz donde se realizó la presente investigación, la producción del *Chuño* es familiar y anual que se realiza adecuando esta tecnología agroclimática de congelo-deshidratación. El proceso es integral e incluye actividades laborales comunitarias, interacción social, política y se promueve una económica de reciprocidades, dones y contra dones familiares y vecinales; que se dinamizan durante el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales.

En esa dinámica tan particular la producción de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño*, se realiza en los mismos terrenos de la comunidad Taipi-Ayka que están entre 3.800 a 4.000 msnm.; y reúnen las condiciones adecuadas para el proceso como el *chiji* para el tendido de las *Papas*, pero sobre todo la presencia de frecuentes heladas. Una producción anual del *Chuño* que necesariamente comienza después de la cosecha de la *Papa*, cuando se seleccionan papas amargas o de altura que no son aptas para el consumo directo; por lo que son adecuadas para la producción anual del *Chuño*.

De esa manera se ha establecido que en el altiplano boliviano existe una gran variedad de *papas amargas* como las *K'enis*, *Luk'is*, *Samkampallas*, *Mojotoros*, *Choquepitus*, *Sotomaris*, *Ajawiris*. En la comunidad Taipi-Ayka además de estas variedades amargas en los últimos años se han adecuado al proceso variedades dulces como la *Sani-imilla*, *Wila-imilla*, *Janqo-imilla*, *Huaycha* y *Chiara-imilla*; con buenos resultados para la producción del *Chuño*.

De la misma manera durante el trabajo de campo se ha podido constatar que la producción de alimentos como la *Papa*, así como la producción del *Chuño* en Taipi-Ayka, presentan condicionantes climáticas como el ciclo de lluvias, que necesariamente debe ser regulada; puesto que la producción agrícola se halla adecuada a un sistema de riego de tipo *Secano* o regado mediante lluvias. Por tanto anualmente se sigue una cadena cultural para la observación e interpretación de indicadores bio-ecológicos naturales, con el fin de determinar si las próximas lluvias se adelantan o se retrasan; y así adelantar o retrasar la siembra.

En esa relación la elaboración de alimentos congelo-deshidratados como el *Chuño* en la comunidad Taipi-Ayka, sigue una cadena cultural mediante indicadores bio-ecológicos naturales, como el rumbo que toma el viento; y así asegurar la presencia de heladas. De la misma manera durante el trabajo de campo se ha podido establecer que la población en Taipi-Ayka conoce determinadas fechas cuando la helada es segura, como la helada de San Juan el 24 de junio; cuando el *Juiphi* registra temperaturas gélidas.

Sin embargo la presencia un tanto anárquica de la helada o *Juiphi*, promueve diferentes mecanismos culturales en las poblaciones con alturas de 3.800 a 4.500 msnm., que se articulan con el fin de asegurar su presencia entre ellos está la interpretación de indicadores bio-ecológicos naturales de la zona altiplánica; así como la música de sus *sikuris* que en Taipi-Ayka anualmente es interpretada para este fin. En la misma relación están las ceremonias *rituales* de tipo propiciatorio, que se dinamizan a lo largo del ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales.

Semanas después de la cosecha de la *Papa* el agricultor procede a preparar el terreno para la elaboración del *Chuño*, procurando que el mismo tenga el *Chijji* para el tendido, congelado, pisado, secado y pelado del tubérculo. Solamente en casos excepcionales cuando el terreno no está provisto de esta yerba entonces el productor suele improvisar un tendido de paja brava o *Hichu*; pero nunca los tubérculos son tendidos sobre el suelo.

Así con la primera helada se produce la *crioscopia* o punto de congelado de las *Papas* y se procede con el pisado tradicional del *chuño*, una actividad que entre otras cosas da el nombre al *Chuño*: *aplastado*. Luego dependiendo de la variedad de *Papa* así como la fuerza del *Juiphi*, el congelado, secado y pisado tradicional se repiten en veces hasta que los tubérculos comienzan a presentar un color pardo o *pardeamiento* debido a la *fenolaza* del tubérculo; aunque también es señal de que el *Chuño* está listo para el secado final.

En la comunidad Taipi-Ayka el pisado tradicional del *chuño* es una actividad conocida como *Apillcamachaña* y *Juiphi-cayu*, y consiste en aplastar los tubérculos congelados con los pies a manera de un baile con la finalidad de extraer el 80% del agua de su composición; además de pelar parcialmente la cascara. En este tiempo tan particular los productores extreman recursos para evitar que los tubérculos no sean afectados por la nevada, granizada o lluvia; puesto que éstos elementos al mojarlo lo dejan duro e inservible. El *Chuño* en este estado seco es un alimento muy importante para las comunidades de la zona altiplánica, puesto que fortalece la seguridad alimentaria sobre todo cuando se ha perdido la producción anual; sea por sequía prolongada, exceso de lluvias o por otros motivos. Puesto que el *Chuño* en estado seco es un alimento que dependiendo de un adecuado almacenado puede ser conservado hasta por 20 años.

Durante la investigación también se ha podido establecer que en el pasado inmediato la elaboración del *Chuño*, se realizaba con preferencia en espacios encima de los 4.000 msnm., conocidos como: SUNI, PUNA y APACHETA; donde la presencia de la helada o *Juiphi* es segura, continua y fuerte. Uno de estos espacios es la *cumbre* una apacheta camino a los Yungas a 22 km. de la ciudad de La Paz, donde la producción del *Chuño* en los últimos años se ha tornado extensiva por las condiciones climáticas favorables.

De la misma manera se ha podido establecer que la producción agrícola anual así como la producción del *Chuño* en Taipi-Ayka presentan condicionantes climáticas anuales, pero también presentan condicionantes de tipo social y político que son propios de su estructura organizativa. Como que toda familia para producir debe ser parte de la comunidad, tener tierras y estar adscrita a la Sub-Central Agraria, tener presencia activa en la comunidad pero sobre todo; cumplir el ciclo social, festivo y político de *cargos* comunales anuales.

En esa relación durante el ciclo social, festivo y político de *cargos comunales* anuales se han podido identificar algunos rasgos del ancestral *Ayllu-Aymara*, como el modo de producción comunitario *aymara*, el modelo de vida *Jaq'i* y del *Thaqui* que hoy es representado mediante *cargos* comunales anuales y donde la *redistribución* y *consumo* del producto adquiere un ***valor de uso constante***; además que se promueve un estatus social comunitario, cognoscitivo y educativo.

De esa manera en la presente tesis se explica una economía comunitaria de la reciprocidad y de la donación que anualmente es dinamizada en Taipi-Ayka; mediante la teoría de la ***economía comunitaria invertida*** donde el signo monetario es prácticamente inexistente. El referido sistema económico comunitario presenta las siguientes particularidades: a) La ***producción*** en Taipi-Ayka como primer paso del proceso económico se realiza en tierras *Aynoqas* y *Sayañas*; es familiar y no está destinada para el mercado. b) La producción es anual y cubre las necesidades de la familia nuclear mediante un *fondo de reemplazo*, y sólo se extiende para el ciclo anual de *cargos* mediante un *fondo ceremonial*. c) La ***distribución*** en la comunidad Taipi-Ayka deviene en ***redistribución*** toda vez que el producto no sigue un circuito de circulación y distribución, sólo está destinado para el consumo familiar y la interrelación gregaria de grupo durante el ciclo social, festivo y político; donde la familia pasante *redistribuye* el producto en alimentos. d) El ***consumo*** en la comunidad Taipi-Ayka, está planificado de manera solidaria y se materializa en ciclos sociales, pero sobre todo durante el ciclo de *cargos* anuales; mediante alimentos y tendidos de *Chuño*. Así también mediante diferentes formas solidarias como el *Guaqui*, *la Sarta*, *el Ayni*, *el Arku* y *la Sataca*, la comunidad comparte un *Apthapi* o comida colectiva; sobre todo durante el trabajo comunitario.

En esa relación durante el trabajo de campo se llegó a la conclusión que los ciclos productivos en la comunidad Taipi-Ayka son anuales y responden a un sistema integral que incluyen ámbitos como la agricultura, la pecuaria, la producción de alimentos congelados-deshidratados como el *Chuño*, además de ámbitos culturales como el **ritual, la música y las danzas**; que con preferencia se dinamizan durante el ciclo social, festivo y político de *cargos comunales*. En esa relación la propuesta en la presente investigación del calendario elaborado por Laime Pairumani (1982) confirma la división ancestral del clima en la zona altiplánica con dos grandes estaciones: el *Awti-pacha* (época seca) y el *Jallu-pacha* (época de lluvias). De la misma manera se confirma la existencia del micro clima **Juiphi-Pacha** o época de heladas, cuando se elaboran alimentos congelados-deshidratados como el *Chuño*.

De la misma manera mediante un modelo de organización híbrido entre el ancestral *Ayllu-Aymara* y el actual Sindicato Campesino de Taipi-Ayka, a lo largo del año se realizan ceremonias rituales agrícolas de tipo propiciatorio por autoridades originarias y espirituales como el *Yatiri* y el *Campumarani*. En esta relación la **Pachamama** es la deidad mayor del ciclo agrícola y considerada la propietaria de los terrenos comunales, de manera que todo ciclo productivo así como los ámbitos de la vida comunal; dependen de su benevolencia y gracia.

Junto a la *Pachamama* está también la hoja de *Coca* o **Inallmama**, una deidad que está presente en toda interacción social, política, espiritual y cultural colectiva mediante el *Akhullico*, de manera que la población siempre lleva consigo la *hoja de coca*; los hombres en sus **chuspas** y las mujeres en sus tejidos **istallas**. De esa manera mediante una adecuada lectura de la hoja de **Coca**, el **Yatiri** toma decisiones determinantes para el proceso social y productivo de la comunidad.

En esa relación se pudo establecer que las cuatro hojas de **Coca** que recurrentemente se sociabilizan en toda reunión social, festiva y política, según las referencias tomadas son la representación de fuerzas cósmicas comunitarias el *Luri*, *Ajayu*, *Qamasa* y *C'hama*; y tienen significativa importancia para el proceso subjetivo y material de Taipi-Ayka.

Por tanto el acto ritual no lo realiza cualquier persona sino con preferencia el *Yatiri*, autoridad espiritual quien determina el espacio adecuado que reúna las energías necesarias, además de horarios específicos que generalmente son nocturnos. Respecto al ritual para llamar al *Juiphi* una propuesta que nace de la iniciativa de Alejandro Suri y que fue motivo de artículos de prensa, así como un trabajo del MUSEF, durante la investigación no se encontraron datos relacionados; por tanto se estableció como un hecho del pasado que no está lejos de la realidad puesto que en Taipi-Ayka, aún se practican ritos de esa naturaleza.

De manera que todas estas ceremonias pueden reducirse a determinados rituales propiciatorios a lo largo del año, que son articulados durante el ciclo social-festivo y donde la música de *Sikuris* siempre está presente; tal como los *jarros* que reemplazarían a las tradicionales cerámicas del pasado.

Finalmente en la presente tesis se explica una tecnología ancestral agroclimática que está basada en la naturaleza del *Juiphi*, un elemento atmosférico característico de la zona altiplánica con alturas superiores a los 3800 msnm., un modo de producción comunitario *Aymara* que aun subyace y en la producción familiar anual del *Chuño* de la comunidad Taipi-Ayka. Así como un sistema económico comunitario de la reciprocidad, dones y contra dones familiares y vecinales.

De esa manera mediante el concepto *condición* que hace referencia a la propiedad o naturaleza de las cosas de una circunstancia indispensable, para la existencia de otra, afectando un estado o un proceso. Por tanto se establece que el ancestral modo de producción comunitario *aymara*, así como la tecnología de congelado-deshidratación, son parte del largo proceso de adaptación cultural del hombre a su medio geográfico.

De la misma manera mediante conceptos de la Economía Política clásica, como *modo de producción* y *condiciones materiales de vida*, se enfoca un sistema de economía comunitaria solidaria *de la Reciprocidad* y *de la Donación*; que anualmente se dinamiza en la comunidad Taipi-Ayka, para promover un estatus comunitario social y político, cognoscitivo y solidario.

En esa relación el presente trabajo de investigación en la comunidad Taipi-Ayka se constituye en un documento, mediante el cual se describe la tradición productiva de una tecnología agro-climática y ecológica muy difundida en la zona altiplánica del Estado Boliviano; que se adecua para la elaboración anual de alimentos congelado-deshidratados, como el *Chuño*, hasta nuestros días. Por tanto, tomando en cuenta la dinámica y conformación de su población que cuenta con una importante población estudiantil, que necesariamente busca insertarse a la educación superior, así como oportunidades en los centros urbanos; para la comunidad Taipi-Ayka será determinante el sostener un sistema de producción agrícola y pecuaria, que se sostiene entre el ancestral *Ayllu* y el actual Sindicato Agrario.

“Para Godelier, una de las propiedades de lo económico es la de presentarse como un sistema, es decir como un conjunto de estructuras ligadas entre ellas por ciertas reglas (leyes). A su vez, las estructuras del sistema son un conjunto de objetos entrelazados entre ellos, también por ciertas reglas, es decir por "principios explícitos de combinación, de puesta en relación de los elementos de un sistema, normas intencionalmente creadas y aplicadas para organizar la vida social según un cierto orden". (Palenzuela, 2002)

BIBLIOGRAFIA:

AZCONA, Jesús (2002)

“Para comprender la Antropología” – Editorial Verbo Divino

AGUIRRE, A. José Luís (2006)

“Una mirada a la investigación” - PIEB Santa Cruz, Bolivia

ANDRADE, Pedro (2008)

“La música en el ciclo del Awti-pacha y Jallu-pacha” - RAE – Musef

BARRAGAN, Roxana (coordinadora) (2003)

“Guía para la formulación de proyectos de investigación” Editora: FUNDACION PIEB

BARTRA, Roger (1975)

“La teoría del valor y la economía campesina: introducción a la lectura de Chayanov”

CARRASCO, Ronald (2014)

“La comunicación: un análisis crítico” - La Paz, Bolivia

CHUQUIMIA, Guery René (2006)

“Repensando la democracia desde el AYLLU” - La Paz, Bolivia

CHILON, CAMACHO Eduardo (2008)

“Tecnologías ancestrales y reducción de riesgos del cambio climático” - PROMARENA

CONDORI CRUZ, Dionisio (1992)

“Elaboración del Chuño” - Boletín IDEA, Puno-Perú

DIAZ, Cruz Rodrigo (1998)

“Archipiélago de Rituales” Teorías Antropológicas del Ritual - ANTHROPOS

ENGELS, Federico (1978)

“Objeto y método de la Economía Política” - México

ENGELS, Federico (2000)

“Carlos Marx: Contribución a la crítica de la Economía Política” - Biblioteca Virtual UJCE

- FERNANDEZ, Roberto (1980)
 “Interpretación de aerófonos: Awti-pacha y Jallu-pacha” – IBC – La Paz, Bolivia
- GODELIER, Maurice (1976)
 “Antropología y Economía” – Funcionalismo, Estructuralismo y Marxismo - ANAGRAMA
- GONZALVES, Gonzalo (2007)
 “Economía Campesina y Economía Comunitaria: apuntes para analizar las experiencias en proyectos de desarrollo rural” - AMANS-2/VOLENS Santa Cruz, Bolivia
- HAMMERSLEY y ATKINSON (1994)
 “Etnografía Métodos de Investigación” - Editorial PAIDOS – Barcelona
- HERSKOVITS, Melville (1982)
 “Antropología Económica” - Fondo de Cultura México
- HARRIS, Marwin (1990)
 “Antropología Cultural” - Editorial Alianza
- HARRIS, Olivia (1987)
 “Economía Etnica” – HISBOL – La Paz, Bolivia
- HERNANDEZ, Sampieri (1998)
 “Metodología de la Investigación” - – MC GRAW – HILL, México
- HEATHER, Lechtman y SOLDI, Ana María (1981)
 “La tecnología en el mundo andino” – Tomo I - UNAM – México
- LAYME, P. Felix (1982)
 “Calendario Agrícola Aymara” – IBC - La Paz, Bolivia
- LEDEZMA, Jhonny L. (2003)
 Economía Andina: “Estrategias no monetarias en las comunidades andinas quechuas de Rakaypampa” - Editorial Abya-Yala – Ecuador
- MAESTRE, J. Alfonso (1974)
 “Introducción a la Antropología” - AKAL, Madrid
- MAMANI, Mauricio P. (1978)
 “El Chuño: Preparación, uso, almacenamiento” - Instituto de estudios Peruanos

MARX, Karl (1989)

“Contribución a la crítica de la Economía Política” - Editorial Progreso

MENESES, Elías – (s/f)

“Elaboración nativa del Chuño en Bolivia” - La Paz, Bolivia

MORALES, Miguel (coordinador) (2011)

“Hablemos de tierras: Minifundio, gestión territorial, bosques e impuesto agrario en Bolivia” – Plural Editores

NANDA, Serena (1980)

“Antropología Cultural” - Grupo Editorial Iberoamericano

Naciones Unidas – NNUU. (s/f)

“Antropología Cultural”

GARCIA, M. Vidal, 2005-2006

“Sociología y Antropología Social” - UNED

NUÑEZ DEL PRADO, José (2009)

“Economías Indígenas: Estados del arte desde Bolivia y la Economía Política” – CIDES, UMSA

PEREZ, S. Gloria (2004)

“Investigación Cualitativa” - La Paz - Bolivia

PROINPA - Proyecto Papa Andina (2002)

“Características de la Cadena Agroalimentaria de Chuño y Tunta, para el altiplano central de Bolivia” - (CIP-COSUDE)

PLATT, Tristan (2016)

“Estado Boliviano y Ayllu Andino” - – Plural Editores

TEMPLE, Dominique (2003)

“Las estructuras elementales de la reciprocidad” - Tari - Plural - La Paz, Bolivia

VALDIVIA; Augusto (1953)

“Conservación de la papa por un método netamente Boliviano” - Revista Campo - La Paz

VAN DEN BERG, Hans (1989)

“La tierra no da así no más” – CEDLA - La Paz, Bolivia

VAN KESSEL, Juan (2006)

“La economía andina de crianza” – IECTA, Iquique

VAN KESSEL, Juan y CONDORI Dionisio (1992)

“Criar la vida” trabajo y tecnología en el mundo andino

YAMPARA, Simón (1994)

“Rol de los jilaqatas-mallkus en el ayllu-marka” – Revista PROCAMPO – Bolivia

YAPU, Mario (coordinador) (2010)

“Pautas metodológicas para investigaciones cualitativas y cuantitativas” – PIEB – La Paz

ZELADA, Fernando – No. 57 año XIII – Mayo, Abril 2009

“Revista Cultural – MUSEF”

BIBLIOGRAFIA INTERNET:

Cátedra GRAVANO – 2008 - es.scribd.com/.../7-Principales-corrientes-teoricas-de-la-Antropologia-do...

José Luis Molina y Hugo Valenzuela - Septiembre 2006
invitación a la antropología económica - Redes. Revista hispana ...

revista-redes.rediris.es/recerca/jlm/docencia_archivos/manual_ae.pdf - PRIMERA PARTE: BALANCE DE LA ANTROPOLOGÍA ECONÓMICA. CAPÍTULO I .LA ANTROPOLOGÍA ECONÓMICA EN PERSPECTIVA. 7. LA SOMBRA DE ...
Reconducción Comunitaria de la Reforma Agraria

constituyentesoberana.org/3/noticias/tierra/012008/politicadetierras.pdf - POLITICA DE TIERRAS. Para la Reconducción Comunitaria de la Reforma Agraria. MDRAYMA- VICEMINISTERIO DE TIERRAS-DIRECCION GENERAL DE ...

Economía de prestigio vs. Economía de Mercado, II – Padilla Libro Editores, 2007 **“De Marx a Sahlins” – David Florido del Corral**

Burman, A. (2015). El ayllu y el indianismo: Autenticidad, representatividad y territorio en el quehacer político del CONAMAQ, Bolivia. In A. M. Ejdesgaard Jeppsen, H. Balslev Clausen, & M. A. Velázquez García (Eds.), Los nuevos caminos de los movimientos sociales en Latinoamérica. (pp. 100-122). Tilde Editores.

Este manuscrito se corresponde con el trabajo: Palenzuela, P. 2002. “Los orígenes de la Antropología Económica: ¿tienen economía los primitivos?”, en *Antropología Económica: Teorías y debates. Memoria 1998-1999*. Convenio CID-Suiza-UMSA.

Otra Economía - Volumen III - Nº 5 - 2º semestre/ 2009 - ISSN 1851-4715 - www.riless.org/otraeconomia/**La economía comunitaria en la nación aymara. Una ética para la reproducción de la vida/ Sandra Milena Muñoz y Henry Anthony Chiroque Solano.**

La justicia comunitaria como sustento de la ética aymara *Silvya De Alarcón* *Coordinadora*
General Instituto Internacional de Integraciónsdealarcon@iicab.org.bo

El ritual como proceso | Antonio Miguel Nogués-Pedregal - Academia ...
www.academia.edu/1920561/El_ritual_como_proces-2011

Biblioteca Virtual Universal: Karl Marx “Prólogo Contribución a la Crítica de la Economía Política 1859”

“Una mirada al cultivo de la papa en Bolivia” – 2012 MARIO COCA MORANTE
cocamorante.mario@gmail.com

Fundación TIERRA Primera Edición, noviembre de 2005. **AYLLU JILA TAYPI UTA COLLANA SISTEMAS DE TENENCIA DE LA TIERRA, UNA VISIÓN DESDE LA NORMA**
Esteban Sanjines D.

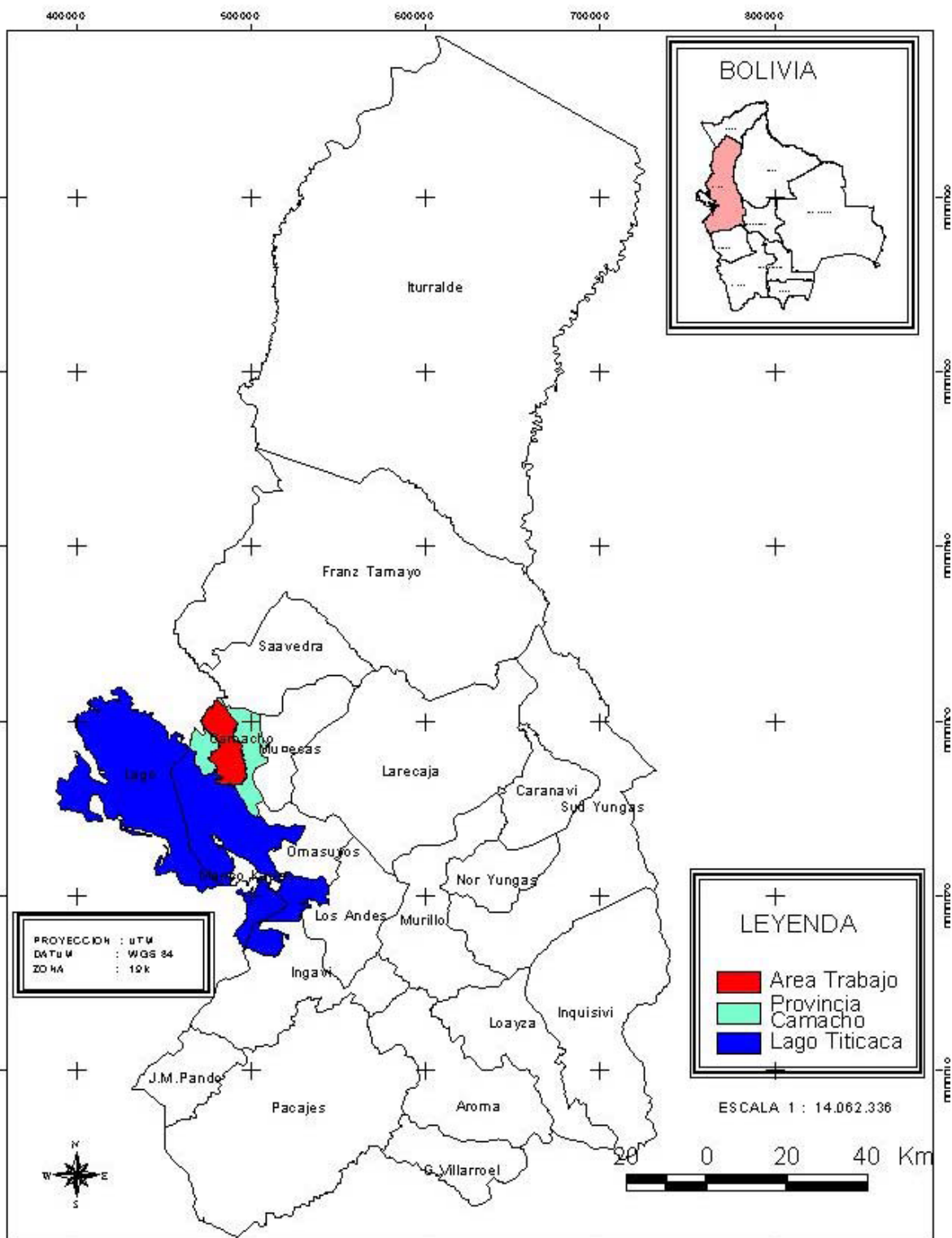
ANTHROPOLOGICA No. 11 - ENERO 1994
TINKU Y TAYPI: DOS RECURSOS CULINARIOS PERTINENTES EN LAS OFRENDAS
AYMARAS A LA PACHAMAMA
Gerardo Fernández Juárez*

“Confiablez y validez en estudios cualitativos” – Enero-Junio 1997
Graciela Cortés C. – Educación y Ciencia – Nueva Epoca Vol. 1 No. 1

Anexos:

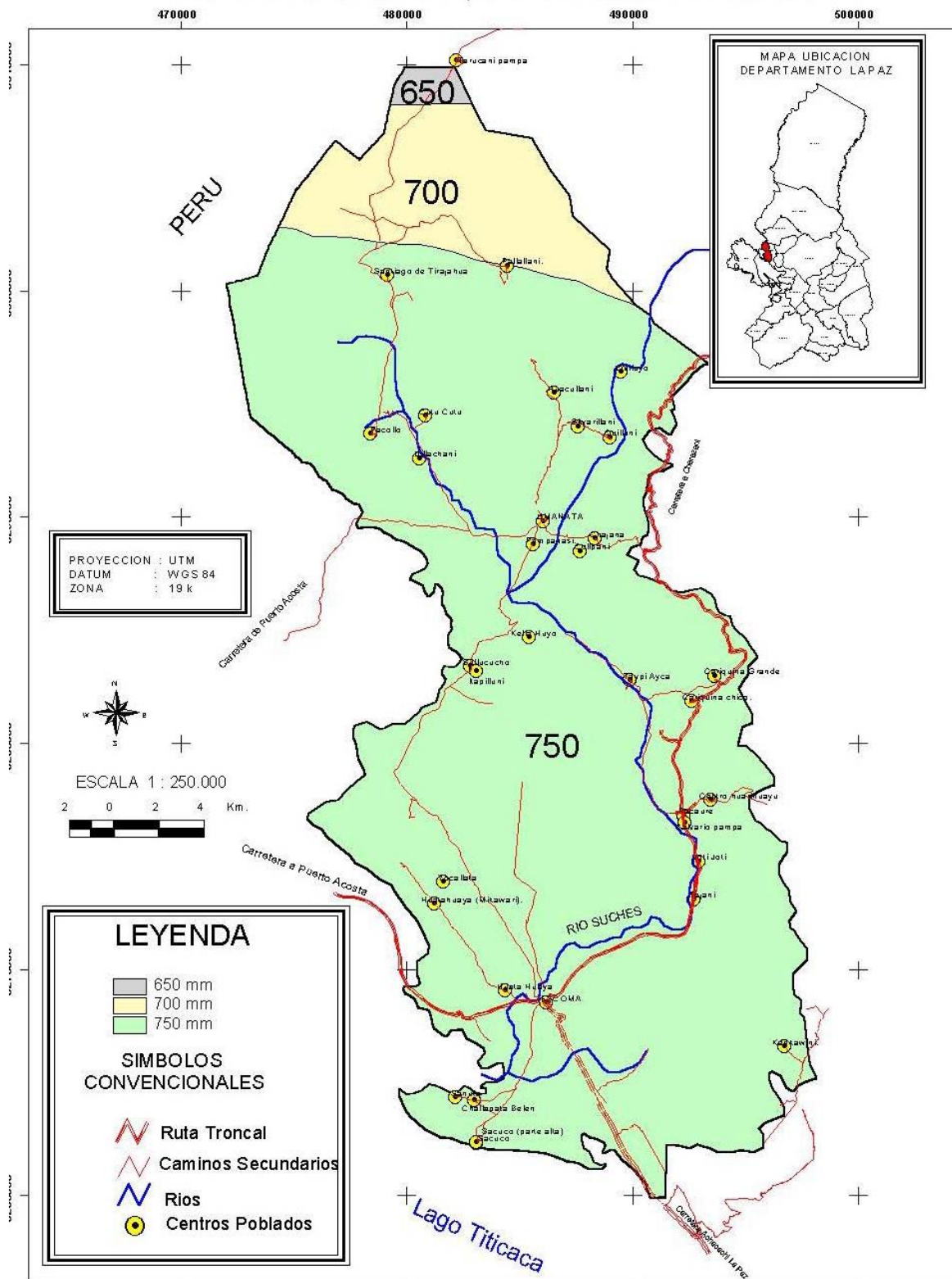
Taipi-Ayka

MAPA DE UBICACION DEL AREA DE TRABAJO



Fuente: V Curso de Maestría en Ecología y Conservación – UMSA 2003-2004

MAPA DE ISOYETAS DE LA CUENCA MEDIA Y BAJA DEL RIO SUCHES PROVINCIA CAMACHO, DEPARTAMENTO LA PAZ



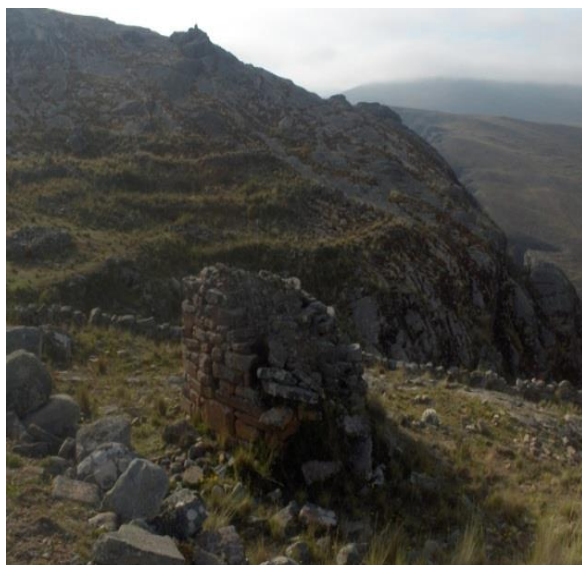
Fuente: V Curso de Maestría en Ecología y Conservación – UMSA 2003-2004

ANEXO 1 – Espacio Geográfico

Poblado actual de la comunidad Taipi-Ayka - 2014



Amaya-pata: Poblado ancestral de la comunidad Taipi-Ayka.



ANEXO 2 – Ciclo Agrícola Anual

Cosecha de la Papa en Taipi-Ayka



Selección de Papa en montones:



Selección de Papas Amargas:



ANEXO 3 – Tecnología de Congelo-Deshidratación y Producción del Chuño

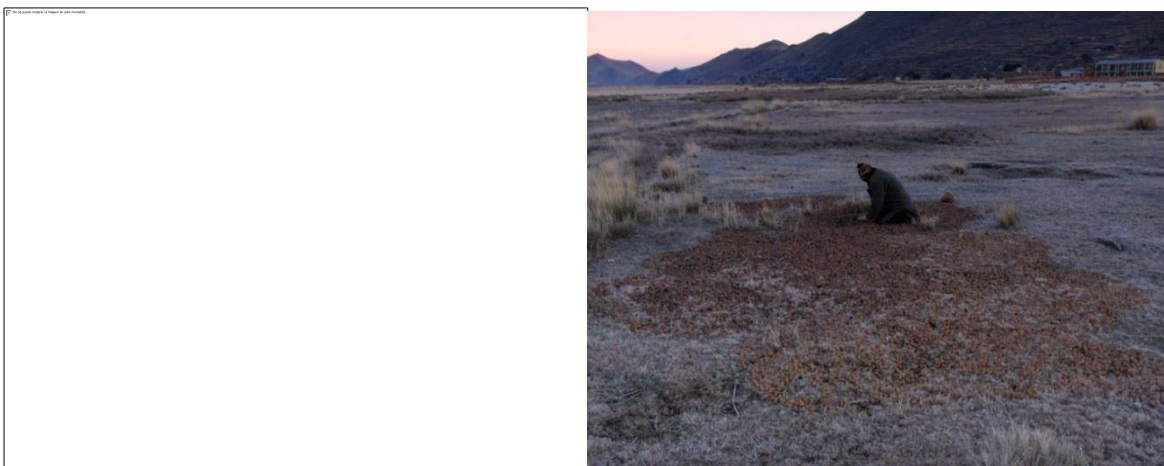
Tendido de la papa en terreno con Chijji:



Presencia de la Helada o JUIPHI:



Remoción de la papa congelada por el Juiphi:



La Papa antes y después de ser afectada por el Juiphi:



Pisado tradicional del Chuño:



Secado y Pelado final del Chuño:



El Chuño para ser almacenado:



Ciclo de Redistribución y Consumo del producto:



ANEXO 4 – Ciclo social, festivo y político de “Cargos” y Ritualidad

Ceremonia Ritual del *Jilaq’atturcasi* – Cambio de Autoridades Comunales:



Fiesta Ritual de Pasantes *Mayuras*:



Ciclo social, festivo y político de “Cargos” - MAYURAS:



Ciclo MAYURAS – Taipi-Ayka 2014



Ciclo MAYURAS – Ayka y LLiji-Lliji 2014



Rituales Sociales: Akhullico - Ciclo festivo de Cargos



ANEXO 5 – Venta tradicional al “raleo” del Chuño y de la tunta

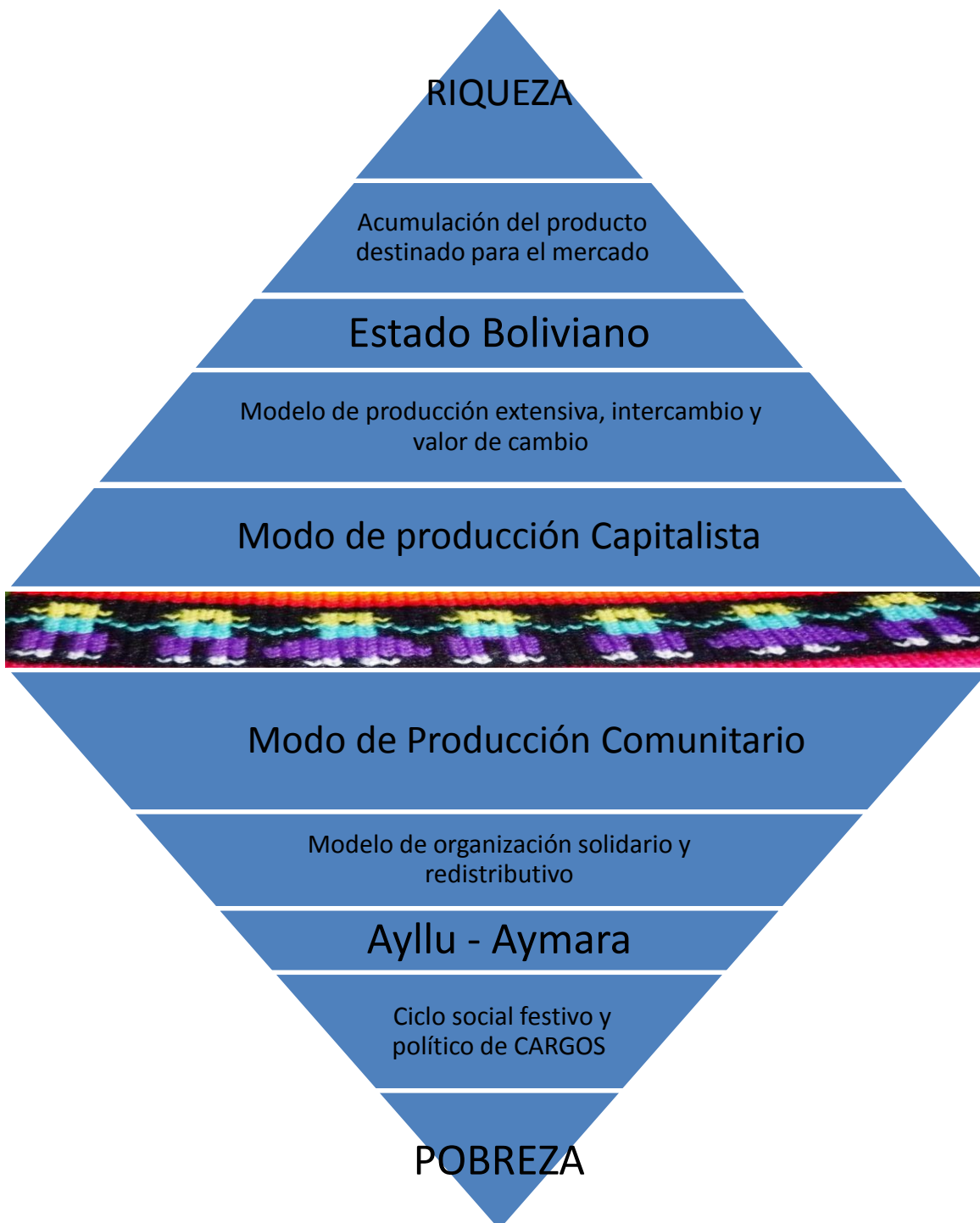
Mercado tradicional en la ciudad de La Paz



Venta del excedente por “raleo” en la ciudad de El Alto - La Paz



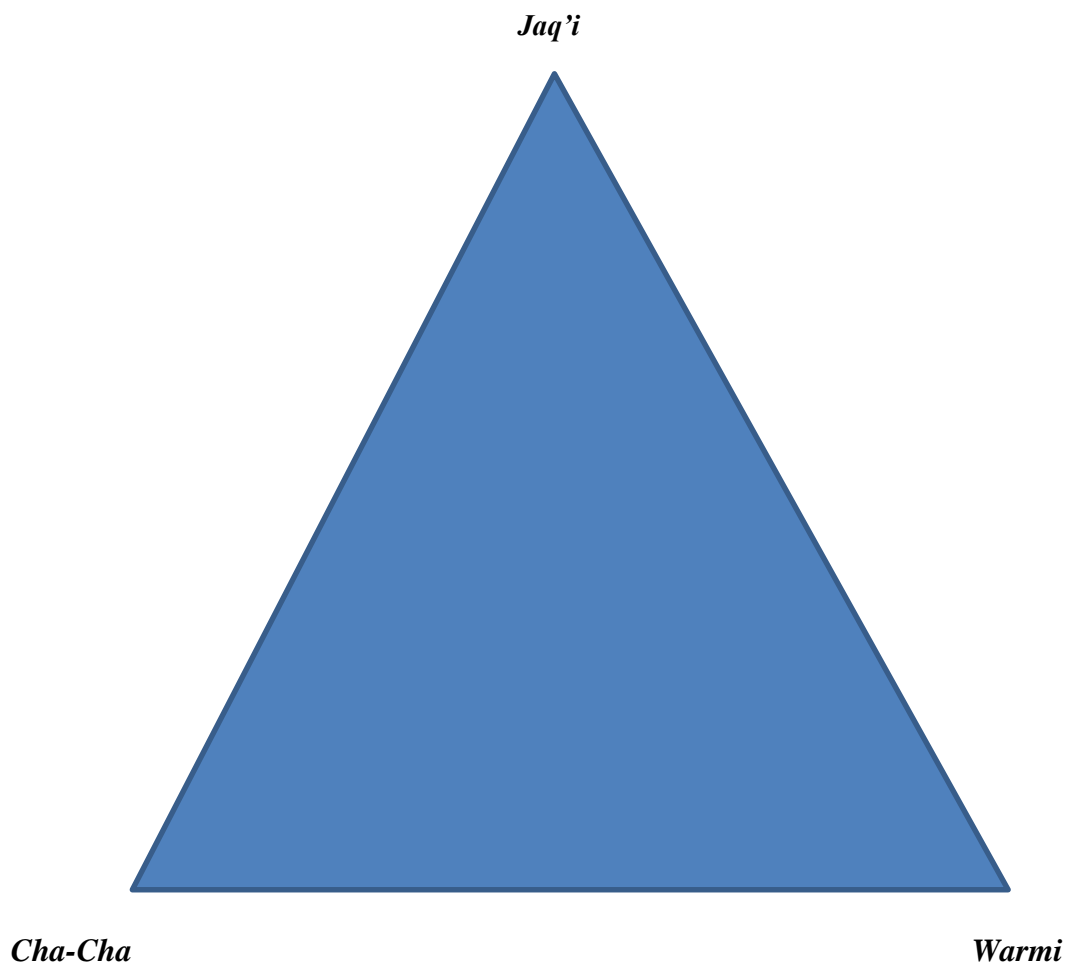
ANEXO 6 – Icono de la Economía Comunitaria “Invertida”





ANEXO 8 – Triada del modelo de vida comunal JAQ’I

Triada social: El modelo de vida *Jaq’i* se funda en la unión hombre y mujer mediante el matrimonio o *Jaq’ichasiña*, la pareja es la base de la familia y de la comunidad. Como parte de la comunidad tiene la obligación de seguir el *Thaqui* o camino, que es un modelo de vida cognoscitivo y educativo. En la actualidad estas categorías comunitarias sociales y políticas están representadas mediante el ciclo de *cargos comunales anuales*.



Entrevistas a Informantes Clave: Comunidad Tiapi-Ayka 2013-2015

Alejandro Suri (ciudad de La Paz, 2013)

La entrevista se realizó, en la Ceja de la ciudad de El Alto-Feria de la zona 16 de Julio, luego de varias otras a distintas personas, respecto del artículo de la RAZON... "El siku, tiene poder de llamar el Juiphi" (fecha).

- (llamada por celular) hola hermano.....es posible hacer una entrevista sobre el siku *tiene poder de llamar el Juiphi*....
- Sí, pero ahora no puedo.....el día jueves, en la feria de la 16 de julio....
- (El día acordado) hola que tal.....
- Aquí no más.....he leído sobre el siku que llama el Juiphi, y lo estaba buscando al *juanito*....para entrevistarlo....
- Ah...no!.....yo he informado eso al Zelada, hemos hecho una entrevista.
- Es muy interesante, yo estoy en la UMSA, estudio antropología....y me interesa porque voy a hacer mi tesis sobre el Chuño; cómo es que llaman el Juiphi...?

- “ antes para hacer el Chuño teníamos papas especiales que crecían en el campo, con eso se hacía el chuño.....ahora, ya no he visto eso....creo que ya no hay...” (Después de realizado el trabajo de campo en Taipi-Ayka, pude interpretar que alejandro, me hacía referencia sobre las variedades de *papas amargas* conocidas como de altura; que en la zona aun se pueden apreciar: lukis, sakampallas, kenis, ajawuiris.....porque en la actualidad, se introdujeron con buen resultado las variedades de papas dulces, huaychas.)

- Sí...pero cómo llaman al Juiphi...?
- “ ibamos a un lugar especial....ahí, con ollitas de cerámica, se sacaba agua de lluvia, nevada, granizo.....otras cosas más y la música de sikuris....para llamar el Juiphi...”
- (luego, de años de la mencionada entrevista, llegué a la concluir que alejandro me hacía una relación integral del proceso ritual agrícola propiciatorio; que se realizaba en determinados espacios de tiempo, y cuyo fin era invocar elementos climáticos como el Juiphi. Además de alejar elementos nocivos, como el granizo o ch'ijjchi, heladas a destiempo, lluvias constantes, sequias y otros. Por tanto, estos rituales mágico musicales, que se extienden a los ciclos sociales y festivos; mantienen relación con el calendario propuesto por Roberto Fernández E. en el año 1980).
- Tengo que ir allá a Taipi para ver cómo hacen el chuño....
- “si quieres yo te doy la llave de mi cuarto en Morokarka...allá puedes llegar...”
- Ya....pero primero voy a ver qué tiempo estaré.....luego, te aviso....”

- (El año 2014, después de las primeras visitas a Taipi-Ayka y obtener la venia de las autoridades, se determinó delimitar la investigación a la mencionada comunidad)
- (Después de haber observado que prácticamente todo ritual en Taypi-Ayka está animado con música, sobre todo de sikuris; concluyo que la música, danza e instrumentos son representaciones simbólicas del proceso social, cultural y productivo; cumpliendo una función físico-acústica de relación entre el espacio celeste, concretamente influyendo en la dinámica del clima. Sobre todo, los instrumentos aerófonos o de viento, que mediando esa cualidad físico-acústica, de atraer y/o alejar lluvias.

Alejandro Machaca (ciudad de La Paz, 2013)

Enterado de que el entrevistado debía pasar *cargo*, por tanto estar presente en la comunidad me contacté mediante llamada telefónica, en la ciudad de La Paz.

- Hola...? ...don Alejandro Machaca....?
- Si..soy yo...
- Disculpe hermano, habla Pedro Andrade soy amigo dealguna vez hemos tocado con los sikuris, ahora estoy en la UMSA...y tengo que hacer mi tesis, me avisaron que tiene *cargo*...cuando va a haber asamblea....?
- Ah...sí en estos días.....voy a ir.....
- Cuando es....?....y de dónde sale la movilidad....?
- Volveme a llamar....y te aviso..!
- (pasados algunas otras llamadas y contando con la información de la mencionada asamblea, además de que por esos días se celebraba cabo de año de un compañero del grupo de sikuris; don Carmelo Churata (+) y me fui a la comunidad. Enterado que las movildades parten de la ex - tranca de Rio Seco, a las 4:00 a.m., y llegan a Chasqui (parada entre Taipi-Ayka, Qariquina y Huallpacayu) aproximadamente a 120 km., de la ciudad de La Paz, luego de tres horas de viaje). Llegué a la comunidad después de una pequeña caminata de casi 30 a 40 minutos, ya en la casa del difunto encontré reunidos un grupo de músicos, vecinos y familia doliente. En la ocasión Alejandro Machaca y su señora doña Martha Calamani, me ofrecen el alojamiento en su domicilio del barrio de *Ahijaderia*. Luego, de la celebración nos dirigimos a la casa de los esposos Machaca, en el barrio de Ahijaderia, donde paso la noche. Al día siguiente tengo una charla con doña Martha (entrevista) y luego, me dirijo hasta Chasqui; lugar de donde tomo la movilidad para retornar a la ciudad de La Paz.

Doña Martha Calamani (Taipi-Ayka , 2013)

Hospedado en la casa de la familia Machaca, doña Martha muy amablemente y a manera de una charla común, me dio algunos datos sobre la producción del Chuño.

- *“Años atrás cuando tenía que hacer Chuño yo caminaba hasta cercanías del Italaque de donde extraía paja y traía para tender en el piso y extender las papas para la elaboración del chuñito”*. (entrevista 2014)
- ***Guaquicha***; *“....cuando no tengo tiempo uno de mis ahijados por ejemplo se ha sembrado en mis terrenitos, una vez que cosecha el producto me reparte la mitad”*. (Entrevista 2014)
- (Luego de interpretar llegué a concluir que la adecuación de la paja silvestre, era para hacer lo que Francisco Churata denomina, el *komantaña* o colchoncito que le dá calor a los tubérculos en proceso. Esta adecuación, se realiza en algunos terrenos de la comunidad, que no cuentan con el *chiji*, pequeña hierba que cubre buena parte de la comunidad).
- En ocasión del cambio de autoridades el año 2014, doña Martha estaba muy ocupada con los actos festivos de la ocasión, por lo que, me llama y me dice que no me podrá alojar.....que me recomienda a don Cecilio Luky y su esposa, para que ellos me puedan alojar en su domicilio.

Francisco Churata (Taipi-Ayka , 2014)

Don Francisco Churata, en ocasión de mi visita a Taipi-Ayka el año 2014, me recibió en el patio de su domicilio, donde me concedió una entrevista que tuvo característica de una charla informal.

- Hola Pedro....pasa toma asiento, está es mi casita (desde una pared, nos observa una persona)....y señala, es mi hijita la menor. Si pues ahora yo me hago cargo, ahorita mismo estoy trabajando....con la ayuda de mi papá. (don Francisco, que recién perdió a la esposa, tiene dos hijos varones, que hace algún tiempo emigraron a la república de Argentina; donde actualmente radican)
- La papa se llena de gorgojo, cuando se siembra en las *sayañas*.....*en cambio en las aynoqas, no....y la papa es más grande*.Pero, ahora es más difícil sembrar allá arriba (señalando el cerro, de los terrenos aynoqas) se necesita más gente:
- *“sólo se puede subir a esas alturas con el conocido Uyshu, que es un instrumento para arar la tierra y este proceso requiere de más tiempo y más energías, puesto que se hace pisada por pisada”*. (Entrevista a Francisco Churata 2014)

- Mi mujer pues hacia todo....mientras yo estaba en la ciudad, yo llegaba y le ayudaba.
- “ahora yo tengo que tomar otra vez las tareas del campo, porque mi mujer fallecida era la que hacia prácticamente todo y yo solo venía a ayudarle.....llegaba después de prolongadas ausencias de estar en la ciudad, mientras ella hacia todo el trabajo aquí”. (Entrevista 2014)
- Donde...guardan el Chuño....?
- Ah...!.....en ese cuarto, (señalando un pequeño depósito)...(yo, hice referencias a trojes y pirwas...adecuadas)ah no...! Ahí no más depositamos.

Francisco Churata (Ciudad de La Paz , 2013-2014)

Don Francisco Churata, es mi primer informante clave y fue mediante él, que decidí hacer la investigación en la comunidad Taipi-Ayka. Mi relación con don Francisco y todos los informantes clave, es desde el ámbito musical, cuando el año 1981 cuando formaba parte del grupo *Ruphay*, y por entonces, (sin tener conocimiento) interpretamos música de los sikuris de Taipi-Ayka; que fue grabada discografía para la empresa HERIBA. Fue por medio de una amiga, que ese año tuve la ocasión de conocer al guía mayor: Don Santos Mamani y actual guía don Nicolás Espinal, que se presentaban en el “Palacio de las Estrellas” con el grupo de sikuris; una Peña-Bailable de la calle Max Paredes. Pasaron los años, y la posibilidad de tocar en ocasiones junto al grupo de sikuris cuando llegaban a la ciudad de La Paz; me permitió conocer a muchos sikuris, entre ellos don Francisco.

- Hola don Francisco, cómo estas...
- Aquí....nomás, tu más bien que cuentas (en su lugar de ventas)
- En la universidad.....a propósito, cuando hacen chuño....he leído sobre el siku que llama el juiphi....?
- Ah....es el Juanito.....que sabe de eso...
- Dónde lo puedo encontrar....?
- No sé, en el Alto creo que vive....
- (Después de algunas entrevistas a personas de la comunidad, encontré a Alejandro Suri de la comunidad Taipi-Morokarka quien me informó, que su persona había dado la información para el artículo y texto del investigador del Museo de Etnografía y Folklore Lic.: Fernando Zelada. Con la colaboración de Alejandro y otros informantes clave, el año 2014 decidí emprender la investigación y entregué mi Perfil al Mg. Waldo Jordán (+).

Pedro Machaca (Ciudad de La Paz, 2013-2014)

Don Pedro Machaca, es natural de Taipi-Ayka y es el último “informante clave” con quien tuve algunas entrevistas. La primera entrevista, fue en ocasión que él se encontraba realizando gestiones para un Festival de Sikuris, que hasta el presente se realiza en la comunidad Taipi-Ayka.

- Cómo está don Pedro....?
- Aquí, haciendo gestiones para la comunidad.
- (le hago comentarios sobre la investigación y la producción del Chuño en la comunidad Taipi-Ayka)
- Me sugiere....que asista al cambio de autoridades, porque también está relacionado a la producción del Chuño. Aspecto muy evidente, que fue constatado en el trabajo de campo. Así, pude constatar que la producción de la Papa y del Chuño, están condicionados a la pertenencia de las familias a la comunidad, ser parte del ciclo de obligaciones y cargos comunales; mediante el ciclo social, festivo y político anual.
- Cuáles son los barrios en Taipi-Ayka....?.....pregunté.
- Ahijadería, Churuta y Sallakuchu....me respondió.

En otra ocasión.....hablando sobre los cargos, me señaló...que él ya había pasado algunos....que le faltaban otros; para cumplir el ciclo completo. Una respuesta que es muy recurrente en todos los entrevistados, pero que todos sin excepción deben cumplir. Me viene la referencia de alguien (don Francisco) que me dijo.....que para pasar un cargo primero ven las posibilidades materiales de la persona y de la familia, que pueden haber perdido la producción, enfermedad o el fallecimiento de algún familiar.
