

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE
LA EDUCACION
CARRERA DE LINGÜÍSTICA E IDIOMAS



***LÉXICO DEL CULTIVO DE LA QUINUA ANDINA EN
EL CANTÓN CARABUCO PROVINCIA CAMACHO DEL
DEPARTAMENTO DE LA PAZ***

POSTULANTE: Primitiva Villacuti Calcina

TESIS DE GRADO

***PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIATURA EN LINGÜÍSTICA
E IDIOMAS, MENCIÓN LENGUAS- NATIVAS***

TUTOR: Dr. Eulogio Chávez Siñani Ph. D.

La Paz – Bolivia
2020

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS

FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE LINGÜÍSTICA E IDIOMAS

Tesis de grado:

LÉXICO DEL CULTIVO DE LA QUINUA ANDINA EN EL CANTÓN CARABUCO PROVINCIA CAMACHO DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ

(CIUDAD DE LA PAZ, GESTION 2020)

Presentado por: Univ. Primitiva Villacuti Calcina

PARA OPTAR EL TITULO DE LICENCIATURA EN LINGÜÍSTICA
E IDIOMAS, MENCIÓN LENGUAS- NATIVAS

Director de carrera:

Lic. Orlando Montaña Molina

Tutor:

Dr. Eulogio Chávez Siñani Ph. D.

Tribunal:

Lic. Edgard Humerez Tito

Tribunal:

MSc. Nicanor Huanca Camarg

La Paz, Marzo de 2020

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación va dedicado con mucho cariño a mis hijos: Gabriela Zulema, Cristhian y Alison quienes me brindaron apoyo incondicional y permanente, durante el proceso de mi trabajo de investigación.

AGRADECIMIENTO

Agradecimiento al DR. Eulogio Chávez Siñani Ph. D. guía de tesis, por su constante apoyo incondicional que me brindó durante el proceso de elaboración de la presente Tesis, por otro lado agradezco a los tribunales de la carrera Lingüística e Idiomas Lic. Edgar Humerez Tito, MSc Nicánor Huanca Camargo, por las observaciones y sugerencias al presente trabajo de la investigación y al Ing. Zoilo Lucero Villarreal por su apoyo incondicional y así mismo agradezco al Cantón Carabuco Provincia Camacho .

INDICE

CAPITULO I.....	1
GENERALIDADES	1
1.1 INTRODUCCION.....	1
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.3 FORMULACION DEL PROBLEMA.	3
1.4 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA	3
1.4.1 Delimitación Temática	4
1.4.2 Delimitación Temporal	4
1.4.3 Delimitación Espacial.....	4
1.5. OBJETIVOS.....	4
1.5.1 Objetivo General	4
1.5.2 Objetivo Específico.....	4
1.6 JUSTIFICACIÓN	5
1.7 CONSIDERACIONES CULTURALES SOBRE LA QUINUA	6
1.7.1 Historia e importación de la quinua.....	6
1.7.2 Origen de la quinua.....	6
1.8 MORFOLOGIA DEL CULTIVO DE LA QUINUA	7
a) Raíz:.....	7
b) Tallo:	7
c) Las hojas:	7
d) La panoja:.....	7
e) Flores:.....	7
f) Fruto:.....	8
g) Semilla:.....	8
1.9 VALOR NUTRITIVO.....	8
1.10 MANEJO DE CULTIVO.....	8
1.10.1 Preparación del terreno	8
1.10.2 Siembra.	8
1.10.3 Profundidad de la siembra.....	9
1.10.4 Época de la siembra	9
1.10.5 Rotación del cultivo.	9

1.10.6 Labores culturales	10
a) Deshierbe.....	10
b) Aporque.....	10
c) Fertilización	10
d) Cosecha	10
e) Corte o siega.....	11
f) Almacenamiento del grano.	11
1.11 USOS DE LA QUINUA	11
1.12 LA PRODUCCION NACIONAL DE QUINUA	12
CAPITULO II	15
MARCO CONTEXTUAL	15
2.1 ORGANIZACIÓN SOCIO-POLITICA COMUNITARIA.....	15
2.2 POBLACION.....	15
2.3 EXTENSION TERRITORIAL	15
2.4. RITOS Y COSTUMBRES.....	18
2.5. FIESTAS PATRONALES	18
CAPITULO III.....	19
MARCO TEORICO	19
3.1 LA LINGÜÍSTICA.....	19
3.1.1. Lexicología	20
3.1.2 Lexicografía	20
3.1.3 Léxico	21
3.1.4 Lexico Aymara.....	22
3.1.5. Semántica	23
3.1.6. Significado.....	24
3.1.7. Sinónimo.....	24
3.1.8. Polisémicas.	25
3.1.9. Denotación	25
3.1.10. Connotación.	26
3.1.11. Cultura.	26
CAPITULO IV	29
DISEÑO METODOLÓGICO	29
4.1. METODOLOGIA	29

4.2 MÉTODO	29
4.2.1 Método inductivo.....	30
4.2.2 Método descriptivo	30
4.2.3 Método etnográfico.....	31
4.3 TECNICAS DE INVESTIGACIÓN	31
4.3.1 Entrevista	32
4.3.2 Libreta de campo.....	32
4.4 UNIVERSO.....	33
4.4.1 Descripción de la muestra.....	33
4.4.2 Corpus lingüístico cultural	35
CAPITULO V.....	36
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DEL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA	36
5.1 ANÁLISIS DEL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA.....	36
5.2. LAS CATEGORÍAS LEXICALES EN EL CULTIVO DE LA QUINUA ANDINA. 36	
5.2.1. Verbos	36
5.2.2. Verbos que denotan y connotan en las actividades culturales.....	37
5.2.3. Verbos relacionados con el cultivo, consumo y usos de la quinua.....	43
5.3. SUSTANTIVOS.....	45
5.3.1 Nombres Propios.	45
5.3.2 Nombres comunes.....	46
5.4. SUFIJOS DERIVACIONALES EN EL LEXICO DE LA QUINUA ANDINA... 50	
5.5. PALABRAS CASTELLANAS EN EL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA..... 61	
5.6. PALABRAS COMPUESTAS UTILIZADAS EN EL CULTIVO DE LA QUINUA. 63	
5.6. 1 Sustantivo más sustantivo.....	63
5.6.2 Adjetivo más sustantivo.	64
5.7 SEMÁNTICA AYMARA. 65	
5.7.1 Palabras sinónimos.....	65
5.7.2 Palabras polisémicos	66
Alliña. Cavar un hueco.....	66
Tostar los granos de la quinua.....	66
5.8. ASPECTOS SOCIOCULTURALES DE LA QUINUA ANDINA..... 67	
5.8.1. Variedades de la quinua andina.	68

5.8.2. Tipos de cultivo donde se siembra la quinua	70
5.8.3 –Factores limitantes en la producción de la quinua.....	70
5.8.3.1 Enfermedades o plagas.....	70
5.8.3.2. Vegetación.....	71
5.8.4. Actividades culturales de la quinua.....	72
5.8.4.1. La preparación del terreno	72
5.8.4.2. Mullido	73
5.8.4.3. La siembra	73
5.8.4.4. Deshierbe.....	74
5.8.4.5. La cosecha.....	74
5.8.4.6. Trilla y Venteado	75
5.8.4.7. Limpieza y selección	76
5.8.4.8. Almacenamiento de la quinua	76
5.9. USO TRADICIONAL DE LA QUINUA	77
5.9.1. Medicinales.....	82
5.9.2 Desamargado y consumo.....	82
5.9.2.1 Desamargado	82
5.9.2.2. Consumo.....	83
CAPÍTULO VI.....	85
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	85
CONCLUSIONES.....	85
RECOMENDACIONES	88
BIBLIOGRAFÍA.....	89
ANEXOS.....	93

LISTA DE SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

P.D.A.O.	Plan de Desarrollo Autónomo Originario.
I, II	Indica el cambio de categoría gramatical
Adj.	Adjetivo
Bot.	Botánica
Ent.	Entrevistador
Inf.	Informante
II	Barra que divide las acepciones
-	Marca para indicar que la palabra va ligada.
Etc.	Etcétera
Pág.	Página
Cast.	Castellano
S.	Sustantivo
Zool.	Zoología

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, describe el contenido sobre el léxico del cultivo de la quinua andina en la cultura aymara; se desarrolló este estudio en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento de La Paz. En el lugar de estudio, se identificó léxicos que tienen función denotativo y connotativo dentro las actividades como ser: siembra, cosecha y sus variedades. Asimismo, con la identificación de léxicos sobre el cultivo de la quinua andina se trata de sistematizar el léxico a profundo a nivel de verbos. Sustantivo, sufijadas y compuestos.

El diseño metodológico es la investigación cualitativa, y se utilizó las técnicas de recolección de datos, la observación participante que son parte de las expresiones del cultivo de la quinua andina lo cual permitió a comprender de forma concreta para los contenidos en el campo de estudio.

Los préstamos aparecen en la lengua aymara, la presencia de palabras del castellano que se introdujeron al léxico de la quinua andina como: risayaña, riyala, kulura, ranunaka, lichi. En la investigación se verifica que en el Cantón Carabuco en la actualidad, las personas que hablan aymara en la región de estudio, muchos migran a las ciudades o países, de esta forma va perdiendo el léxico y sus significados. Por lo tanto, este trabajo pretende cubrir la carencia existente y poder apoyar con los trabajos escritos para revalorizar, la lengua aymara de una comunidad. En el presente estudio de investigación se aplicó el método etnográfico, que permitió analizar los hechos reales ocurridos en el lugar de estudio.

En las conclusiones del trabajo de la presente tesis realizado, se analizan en detalle las características léxicas y significativas, las mismas que se manifiestan en el cultivo de la quinua andina, de Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

CAPITULO I

GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

El presente trabajo de investigación tiene como objeto el estudio del léxico de la quinua andina, la tarea es rescatar los valores de la cultura aymara. La lengua aymara en Bolivia es parte fundamental porque han mantenido la identidad de su cultura a pesar de las conquistas y humillaciones de otros pueblos que han querido imponerlas. En este sentido, las prácticas culturales de los aymaras se mantienen todavía vigentes muchos viven dedicados a una agricultura, ganadería y pesca, para subsistir en su vida cotidiana, también se dedican a la venta de productos agrícolas, en las ferias de cada población. Actualmente el grano de la quinua se constituye en un alimento básico de muchos pueblos, donde llega a ser el principal integrante de la dieta diaria, es consumida tradicionalmente como pito, k'ispiña y sopa de quinua, además la planta es utilizada como forraje en braza para la alimentación del ganado.

En este sentido, este trabajo constituye un aporte al léxico del cultivo de la quinua a la lengua aymara. El trabajo busca comprender y rescatar, no solo el léxico sino también los roles y aspectos sociales de la región andina. El objetivo principal es el de estudiar el léxico de la quinua andina para elaborar un documento lexicográfico. A su vez, el trabajo de Tesis está dividido por capítulos. En el primer capítulo, hace referencia planteamiento del problema, los objetivos y la justificación del trabajo. En el segundo capítulo, se desarrolla el marco contextual de la investigación y la descripción de la población de estudio. En el tercer capítulo, se establece el marco teórico, en base a diferentes autores relacionados con el tema de estudio para sustentar la investigación. En el cuarto capítulo se expone el diseño metodológico, el método, las técnicas utilizadas, así como el universo y la muestra determinada. El quinto capítulo, corresponde al análisis e interpretación de datos obtenidos a través de la observación. En el sexto capítulo llegamos a las conclusiones y recomendaciones del presente trabajo de investigación, sobre el cultivo de la quinua andina.

trabajo se refiere al campo léxico, de esta manera estudiamos el léxico de la quinua andina en el ámbito geográfico. Asimismo, el presente trabajo de investigación pretende ser un aporte principalmente para la lingüística y para los estudiosos en esta ciencia, también busca ser un aporte para las demás ciencias como ser: la educación, sociología, antropología y muchas otras ciencias.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El aymara se dedica a las labores agrícolas y a la ganadería. El objeto de esta investigación es el estudio del léxico referente al cultivo de la quinua andina, que es una planta procedente de los alrededores del lago Titicaca, ubicado en Perú y Bolivia. La quinua tiene distribución mundial, obteniendo resultados aceptables en cuanto a producción y aceptación. El problema principal que actualmente existe es la normalización de la lengua aymara y la cantidad de términos existentes que se utilizan son desconocidas. Este léxico comprende los términos referidos al cultivo de la quinua andina, ya que el empleo del léxico se transmite de forma oral por los habitantes de la región, y no se realiza en forma escrita, en este sentido no están analizados lingüísticamente, la tradición es conservada es muy importante describir el léxico utilizados por los aymaras de la población de estudio.

El presente estudio sobre el léxico del cultivo de la quinua andina tiene el propósito de recopilar los conocimientos y los valores culturales de esta región, pero está en riesgo de extinción porque se va perdiendo el léxico, debido a la educación castellanizante, la religión, la migración a las ciudades tanto al interior como al exterior del país, causan la destrucción y el truncamiento lingüístico- cultural todos estos fenómenos llevan a la pérdida del léxico utilizados por los aymaras andinos. En la actualidad, estamos ante la amenaza de extinción del léxico de la quinua andina, este debilitamiento y desvalorización de la lengua y la cultura aymara tiene como efecto la desaparición del léxico cultural de la lengua en la comunidad aymara.

La educación en el país es castellanizante los niños en la comunidad aymara aprenden a leer y escribir en castellano, y no en lengua materna de esa forma van aprendiendo el castellano cambian su lengua materna, pese que tenemos la ley 0 70. Asimismo, el niño asimila otra

forma de ver el mundo y también su cultura, no quiere hablar en su lengua, porque lo consideran a este idioma como una lengua inferior.

De la misma forma la imposición de la religión católica y protestante, llevan a la desaparición de unidades léxicas, y los aymaras cambiaron su forma de pensar, les convencieron de que las practicas rituales de la cultura aymara son idolatras y por ese motivo, no practican ningún tipo de ritualidad, de esta forma se está perdiendo el léxico que usan los hablantes aymaras. El desarrollo tecnológico es sumamente importante para la población aymara, sin embargo, no se tuvo el cuidado de registros de los documentos, por eso se va desapareciendo el patrimonio cultural. Asimismo, el presente estudio sobre el léxico del cultivo de la quinua andina se realiza en el Cantón Carabuco de La Provincia Camacho del Departamento La Paz.

1.3 FORMULACION DEL PROBLEMA.

¿Cuáles son las categorías del léxico de la quinua andina, utilizados frecuentemente por la población aymara?

¿cómo se conceptualiza los términos empleados en el cultivo de la quinua andina.

¿Cómo se caracteriza el significado denotativo y connotativo en los términos empleados en el cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco?

1.4 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

El presente trabajo de investigación, está centrado en el léxico del cultivo de la quinua andina, la cual se realizó en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento de La Paz. El objeto de estudio es concretamente sobre el significado del léxico de la quinua andina, los informantes de esta región son de ascendencia aymara, en el cuál se toma los siguientes puntos.

1.4.1 Delimitación Temática

El tema de estudio de la presente tesis, está delimitado en el campo sobre el léxico del cultivo de la quinua andina, en el cuál analizamos los términos que son utilizados en las actividades agrícolas por los pobladores del Cantón Carabuco

1.4.2 Delimitación Temporal

Este trabajo de investigación corresponde a la lingüística sincronica, ya que el estudio toma datos actuales, del cultivo de la quinua andina, recopilados de los informantes del lugar y registrados sistemáticamente, luego se procedió a desarrollar el trabajo de investigación.

1.4.3 Delimitación Espacial

El presente trabajo se realizó en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz. Este Cantón se encuentra a 156 kilómetros de la ciudad de La Paz, a orillas del lago sagrado con un clima templado, seco y frio en invierno. La población está organizada en sindicatos agrarios, centrales y subcentrales. Su principal actividad es la agricultura.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo General

Estudiar el léxico del cultivo de la quinua andina para determinar las características lingüísticas y los valores culturales en el Cantón Carabuco de la Provincia Camacho del Departamento de La Paz.

1.5.2 Objetivo Específico

- Determinar el léxico del cultivo de la quinua andina de acuerdo a las categorías léxicas, utilizados por los pobladores de Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

- Conceptualizar los términos empleados en el cultivo de la quinua andina, en la cultura aymara.
- Analizar el significado denotativo y connotativo de los términos empleados en el cultivo de la quinua andina

1.6 JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación, en el campo de la lexicografía que usan los pobladores andinos en el Departamento de La Paz. En esta investigación, se analizó el léxico sobre el cultivo de la quinua andina en la región de estudio.

Los valores culturales aymaras son utilizados por los hablantes de la región también en la comunicación diaria de la población. Los aymaras siempre han resistido el medio ambiente y su naturaleza, también ligados a sus principios y valores, por ello se debe minuciosamente recopilar los léxicos del cultivo de la quinua andina. En la región de estudio se determina léxicos que tienen función, denotativo y connotativo dentro las actividades como ser: siembra, cosecha, uso tradicional y sus variedades. Así mismo con la identificación de léxicos sobre el cultivo de la quinua andina se trata de sistematizar el léxico a profundo a nivel de verbos, sustantivos, sufijadas y compuestos.

Las razones por las cuales se realizan un estudio sobre el léxico, es para registrar la lengua en todos sus niveles lingüísticos. Por lo tanto, este trabajo de investigación referente al cultivo de la quinua andina es un aporte al avance de la ciencia. Asimismo, las observaciones y entrevistas a los hablantes aymaras realizados, se obtuvo los datos lexicográficos, que servirá como material de consulta para la sociedad. En este sentido este trabajo, desde un punto de vista cualitativo permitirá describir los datos obtenidos de los hablantes aymaras en la población de Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

En este estudio aportaremos a los educandos del área rural que está dedicado desde su niñez en la actividad agropecuaria, entonces puede ayudar a comprender, que este trabajo servirá como aporte en el desarrollo de la lengua aymara. Asimismo, este estudio constituye un aporte científico a la lexicografía, lexicología, y semántica, con la descripción de palabras de los pobladores de la comunidad. Por lo tanto, la descripción sobre el léxico del cultivo de la

quinua andina es un aporte para la elaboración de diccionarios, también servirá como material de consulta a estudiantes de los diferentes carreras y personas interesados e investigadores.

1.7 CONSIDERACIONES CULTURALES SOBRE LA QUINUA

1.7.1 Historia e importación de la quinua.

El cultivo de la quinua se remonta a épocas muy antiguas, donde los aborígenes le daban múltiples usos utilizando en la medicina, alimentación como forrajes y otros.

I.B.T.A. (1998). La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población. Asimismo, el autor menciona que el cultivo de quinua constituye uno de los rubros de mayor importancia, no solo por la superficie cultivada, sino también por su utilización en la alimentación humana y por su alto contenido de proteína.

La actual aceptación de este cultivo en la preparación de diferentes platos, bebidas, así como alimentos procesados se refleja en el incremento de su área cultivada, sólo en países andinos en la actualidad se cultivan más de 8.000 ha y su potencial de expansión se estima.

1.7.2 Origen de la quinua

El origen de la quinua es remoto existen diferentes opiniones con respecto al lugar de origen de este grano.

Según la Fundación PROINPA (2013), la quinua (*Chenopodium quinoa*, Willd), es un cereal autóctono de los Andes, cuyo centro de origen se encuentra en alguno de los valles de la zona andina, habiéndose llegado a determinar que la mayor variabilidad de este cultivo se encuentra a orillas del lago Titicaca entre el Estado Plurinacional de Bolivia y la república de Perú.

FAO (2001), indica que desde el punto de vista de su variabilidad genética puede considerarse como una especie, con centro de origen de amplia distribución y diversificación múltiple, siendo la región andina y dentro de ella, las orillas del lago Titicaca, las que muestran mayor diversidad y variación genética.

1.8 MORFOLOGIA DEL CULTIVO DE LA QUINUA

Espíndola, G. (1982) señala que el conocimiento de la morfología de la quinua es de vital importancia para la identificación de las razas dentro de la especie *Chenopodium quinoa* Willd. Y para diferenciar una variedad de otra. Conocer estas características es importante.

Principalmente, para el productor, el comprador y el industrial para la identificación de las variedades tanto en el campo como en el mercado.

El autor indica que la planta de quinua tiene las siguientes partes.

- a) **Raíz:** es pivotante y puede tener una profundidad de 0.50 a 2.0m dependiendo de la raza, el eco tipo, el tipo de suelo. La raíz es fuerte y puede sostener plantas de dos y más metros de altura, muy pocas veces se observa el vuelco como consecuencia del viento.
- b) **Tallo:** es cilíndrico y después angulosos, las hojas están dispuestas alternamente a lo largo de cada una de las cuatro caras según la variedad, el mismo puede presentar diferente altura que va desde 0.5 hasta 2.0 m. el color puede ser de verde, verde con axilas coloreadas.
- c) **Las hojas:** son simples, alternas y poseen peciolo largo fino y acanalado, la forma de la hoja varía, en la parte inferior son grandes, romboidales y triangulares y en la superior pequeñas, están cubiertas de colores rojo púrpura o cristalino, presentando bordes dentados, aserrados o lisos, la coloración de la hoja es muy variable del verde al rojo con diferentes tonalidades.
- d) **La panoja:** la panoja puede ser laxa o compacta. Es laxa cuando la panoja es grande y ancha y de poco rendimiento, es compacta cuando, la panoja es pequeña y apretada de granos. La panoja puede ser amarantiforme.
- e) **Flores:** son pequeñas, densas e incompletas porque carecen de pétalos pueden ser hermafroditas, pistiladas o androesteriles. El proceso de fecundación es auto gama con polinización cruzada frecuentemente.

- f) **Fruto:** es un aquenio, que contiene una sola semilla que se encuentra cubierto por el perigonio, del que se desprende con facilidad al frotarlo cuando está seco; el color del grano está asociado al color de la planta que puede ser verde, púrpura o rojo.
- g) **Semilla:** es el fruto maduro sin el perigonio, es de forma lenticular, elipsoidal, cónica o esferoidal. Con relación al tamaño de grano, se clasifica en tres categorías, las de tamaño grande que varían de 2,2 a 2,6 mm los granos medianos de 1,8 a 2.1 mm y tamaño pequeño menores a 1,8 mm de diámetro. Según al color de los granos, varían de blanco, gris, rosado. Con respecto al grado de amargor varían según los tipos de quinua, cuyo contenido de saponina es de entre 0 – 6% dependiendo de la variedad.

1.9 VALOR NUTRITIVO

El grano de quinua no es especialmente alto en el contenido de proteínas, aunque supera a los cereales más consumidos. Su verdadero valor radica en la calidad de su proteína, es decir, en la combinación de una mayor proporción de aminoácidos esenciales para la alimentación humana, lo cual le otorga un alto valor biológico Ritva, R. (1988).

1.10 MANEJO DE CULTIVO

1.10.1 Preparación del terreno

Tapia, Mario. (1979). indica que tradicionalmente no se realiza una preparación especial del terreno para la siembra, pero algunos agricultores medianos y las impresas roturan con tractor después de la cosecha de papa (mayo, junio).

En el caso de la parte sur del altiplano de Bolivia, la preparación del terreno se realiza en febrero para realizar la siembra en el mes de septiembre.

El mismo autor menciona que en caso de utilizar arados, estos serán de vertedero o de discos; en los lugares de topografía accidentada se usarán arados de yuntas. Luego viene el mullido o desterronado antes de la siembra, para el que se emplean rastras cruzados. En lo posible es conveniente nivelar los campos para lograr uniformidad en la emergencia y buen desarrollo de las plantas.

1.10.2 Siembra.

Mújica, A. (1999), menciona que la siembra se efectúa distribuyendo la semilla uniformemente a chorro continuo, ya sea con la mano o usando unos tubos con pequeñas

perforaciones en la base, debiendo colocar en el fondo del surco y evitando que la semilla no esté en contacto con el fertilizante puede esta producirá daños severos en la semilla y no llegará a germinar.

1.10.3 Profundidad de la siembra.

Mujica, A. (1999), indica que la profundidad de enterrado de los granos de quinua no debe ser superior a los 2 cm., puesto que el tamaño impide vencer la capa de tierra que tiene encima durante la germinación. Sin embargo, cuando se siembra en el suelo seco y arenoso es conveniente enterrar un poco más profundo hasta los 3 cm, para evitar el tostado y reventado de la semilla, sobre todo en días caluroso y asoleado.

1.10.4 Época de la siembra

Ritva, R. (1988), menciona que en las zonas de altura la rotación tradicional es papa, quinua cebada. Eventualmente tratándose de suelos pobres, en el segundo año la quinua se asocia con habas en algunas zonas de puno se llega a repetir la quinua consecutivamente durante tres años, lo cual resta nutrientes al suelo, tratándose de restituirlos empleándose estiércol.

Septiembre al 15 de noviembre; lógicamente se puede adelantar o retrasar un poco de Ritva, R. (1988), indica que la época de varían siembra sobre todo según la zona y la variedad de la planta, de acuerdo a la disponibilidad de humedad en el suelo, temperatura y precipitaciones. En el área algunas extenderse hasta octubre.

La época más oportuna de siembra dependerá de las condiciones ambientales del lugar de siembra, generalmente en la zona andina, en el altiplano y en la costa, la fecha optima es del 15 de agosto si se usan genotipos tardíos (F.A.O, 2001).

1.10.5 Rotación del cultivo.

Acuerdo a la disponibilidad de agua y a la precocidad o duración del periodo vegetativo de los genotipos a sembrarse. En zonas más frías se acostumbra adelantar la fecha de siembra, sobre todo.

1.10.6 Labores culturales.

a) Deshierbe

La frecuencia del deshierbe depende del grado de gestación de la planta, siendo el problema generalmente mayor en los terrenos regados. Es recomendable efectuar el primer deshierbe cuando las plantas tienen alrededor de 20 cm. Aproximadamente 50 días después de la siembra Ritva, R. (1988).

b) Aporque

Mújica, A. (1999), menciona que en las variedades mejoradas de alto rendimiento potencial es preferible efectuar el aporque antes del estado fenológico de panoja miento, muchas veces simultáneamente, con el deshierbe, debido a que estas variedades poseen un sistema radicular deficiente o un desbalance con la carga potencial de la parte aérea de la planta, en particular con la panoja que va adquiriendo mayor pero a medida que alcanza la madurez fisiológico; elevando de esta manera la tasa de caída de las plantas.

c) Fertilización

En la mayor parte de la zona andina no se lleva a cabo la fertilización, en el cultivo de la quinua, salvo en el caso de semillas oficiales y en los cultivos comerciales. Cuando se cultiva quinua después de la papa dado que ya se ha fertilizado el cultivo de este tubérculo, no se considera necesario fertilizar la quinua. En general, aparentemente la quinua no utiliza tan eficientemente la aplicación de abonos orgánicos aplicados en el mismo año de la siembra, utilizando en cambio mejor el abonamiento químico aplicado a la papa el año agrícola anterior Ritva, R. (1988).

d) Cosecha

Ritva, R. (1988) afirma que la época apropiada para la cosecha se reconoce porque las plantas cambian de color, adquiriendo una tonalidad amarilla

característica de su madurez fisiológica. Para llegar a esta fase transcurren de 5 a 8 meses, según la variedad.

A la madurez fisiológico las hojas inferiores de color y son caedizas, el grano al ser presionado con las uñas ofrece resistencia que dificulta su penetración Tapia, Mario. (1990).

e) Corte o siega

Mújica, A. (1999), señala que esta labor consiste en cortar las plantas a la altura del cuello cuando hayan entrado en la madurez fisiológicos, debiendo efectuarse en horas de la mañana aun cuando las plantas estén un poco húmedas y pueden retenerlos dentro de los glomérulos, puesto que cuando estos se secan con los rayos solares tienden a desprenderse y ocasionar la caída de las semillas.

f) Almacenamiento del grano.

Mújica, A. (1999), menciona que la quinua una vez seca y clasificada se debe almacenar en lugares ventilados, secos y mejor en almacenes de bajas temperaturas, ya que es un grano ortodoxo, el cual mantendrá mayor viabilidad de la semilla a mayor descenso de la temperatura, y menor contenido de humedad del grano.

Ritva, R. (1988), señala que el grano de quinua debe ser previamente seleccionado para su uso posterior; el grano grande puede emplearse como semilla, el mediano para el consumo directo, el más pequeño o quebrado para preparar por ejemplo harinas.

1.11 USOS DE LA QUINUA

F.A.O (2001), indica que la quinua tiene múltiples usos y se puede emplear casi todos sus partes para la alimentación , medicinal, control de plagas y parásitos que afectan a los animales domésticos, industrial, como hortaliza de hojas e inflorescencia y hasta en ritos ceremoniales y creencias populares, para aclimatar a la altura animales como vacunos que viven en otras latitudes más bajas, así como para evitar el mal de altura en pollos, crianza de pavos canarios, palomas y como ingredientes de sabor tónico mezclados con raticida para controlar a los ratones.

1.12 LA PRODUCCION NACIONAL DE QUINUA

U.P.A. Unidad de Política Agrícola (2002), señala que la producción de quinua se encuentra

Localizada, en la zona altiplánica de Bolivia, que a su vez esta subdividida en tres áreas: Altiplano Norte, Central y Sur. En menor proporción en los valles, donde la cultivan prácticamente todas las familias campesinas con fines de autoconsumo.

También dice el autor que en el altiplano existen zonas en las cuales el cultivo reviste especial importancia porque no hay otros cultivos que se puedan desarrollar bajo las condiciones medio ambientales extremas que los caracterizan.

U.P.A. Unidad de Política Agrícola (2002), menciona que en el altiplano Norte y Central el sistema de producción es similar, donde el cultivo interviene generalmente en una rotación que sigue a la papa y este a su vez por haba o cebada para forraje. La importancia es menor en el altiplano Norte y se cultiva con fines de consumo, de ahí que la siembra se efectuó en extensiones reducidas y son más importantes los cultivos de papa y cebada. La disponibilidad de terreno por agricultor es mayor en el altiplano central, esto hace posible la mecanización, por que dedican más áreas para la producción comercial que en el altiplano Norte. En el altiplano Sur, en los departamentos de Oruro y Potosí, se ha desarrollado un sistema intensivo y extensivo para la quinua, porque es el único que se adapta a las condiciones medio ambientales de la zona. La disposición de tierras por parte de los agricultores es alta y esta disponibilidad de terreno combinado con el alto precio de la quinua y la mecanización agrícola ha hecho que el cultivo se expanda a otras áreas

CUADRO No 1

Cuadro comparativo de los componentes de la Quinua con otros Alimentos (Kg)

Componentes%	Quinua	Carne	Huevo	Queso	Leche vacuno	Leche humana
Proteínas	13.00	30.00	14.00	18.00	3.50	1.80
Grasas	6.10	50.00	3.20	-	3.50	3.50
Hidratos de carbono	71.00	-	-	-	-	-
Azúcar	-	-	-	-	4.70	7.50
Hierro	5.20	2.20	3.20	-	2.50	-
Calorías 100 gr	370.00	431.00	200.00	24.00	66.00	80.00

Fuente: P D A O, 2015

CUADRO No 2

Cuadro comparativo de los componentes de la Quinua con otros productos (Kg)

Componentes%	Quinua	Trigo	Maíz	Arroz	Avena
<i>Proteínas</i>	13.00	11.43	12.28	10.25	12.30
<i>Grasas</i>	6.70	2.08	4.30	0.16	5.60
<i>Fibra</i>	3.45	3.65	1.68	VEGETAL	8.70
<i>Ceniza</i>	3.06	1.46	1.49	0.60	2.60
<i>Calcio</i>	0.12	0.05	0.01	-	-
<i>Fosforo</i>	0.36	0.42	0.30	0.10	-
<i>Hidratos de carbono</i>	71.00	71.00	70.00	78.00	60.00

Fuente: P D A O, 2015

CAPITULO II

MARCO CONTEXTUAL

2.1 ORGANIZACIÓN SOCIO-POLITICA COMUNITARIA

Carabuco, pertenece a la Tercera Sección de la Provincia Eliodoro Camacho del Departamento de La Paz del Estado Plurinacional de Bolivia, fue creada a través de la Ley No. 1669 del 31 de octubre de 1995, misma que se encuentra ubicada en el norte del altiplano boliviano del Departamento de La Paz. Teniendo la siguiente latitud sur: 15° 34' 58" y al oeste 68° 55'30. (P D A O, 2015: 20 .12)

2.2 POBLACION

El lugar es turístico donde los visitantes pueden ver este hermoso lugar con la vista panorámica del lago Titicaca.

La población tiene 14,520 habitantes según el censo 2012 se encuentra ubicado a 156km de la ciudad de La Paz, y se halla a 3.868 metros sobre el nivel del mar (P D A O, 2015: 20.14)

2.3 EXTENSION TERRITORIAL

La extensión territorial de Carabuco abarca un total de 1.686.64 Km². Cuenta con un total de dos Distritos, y 70 comunidades.

MAPA DE UBICACIÓN GEOGRAFICA DE LA PAZ



Fuente INE 2015 Ubicación Geográfica de La Paz

CANTON CARABUCO

3ra. Sección



Lugar de estudio

Fuente INE 2015 Cantón Carabuco

2.4. RITOS Y COSTUMBRES

En el lugar de estudio se menciona, aquellos ritos que marcan las distintas actividades en la cultura aymara, la construcción de una casa, las labores agrícolas, ritos para conseguir lluvias o para evitar el granizo. Estos ritos ancestrales en la comunidad están quedando en el olvido, porque las prácticas tradicionales no se realizan debido a la migración del campo a la ciudad, otro factor importante es la llegada de los protestantes, y de los grupos evangélicos que no toman importancia las creencias de la cultura aymara. Los habitantes de esta región, cuando quieren la ayuda de los miembros de su comunidad, tienen una conversación, para llegar a una ayuda mútua con ellos.

En los ritos de la siembra se toma en cuenta en contacto con la pachamama, la madre tierra, con los achachilas, los protectores del pueblo aymara y con todos los seres sobrenaturales de quienes se espera la ayuda.

Los entrevistados dijeron que, con la llegada de los españoles, desapareció el ritual de la siembra de la quinua andina, ellos impusieron su religión evangélica, entonces la religión influye en las prácticas espirituales que se realizaban. Pero, en actualidad en el lugar de estudio, cuando siembran la quinua piden a Dios que le bendigan, para que haya una buena producción. De esta forma se está perdiendo el léxico.

2.5. FIESTAS PATRONALES

Las fiestas patronales de Carabuco comienzan el 2 y termina el 5 de mayo, las fiestas tradicionales en este lugar de estudio comienzan con los sikuris, los prestes y pasantes con sus invitados bailando llegan a la plaza , luego ingresan a la capilla de rodillas para escuchar la misa, el preste lleva la imagen de cristo y las demás personas esperan que salgan los prestes y pasantes para recibirlos con abrazos, es la fiesta de Santa Vera Cruz, a esta población llegan los residentes de La Paz y el castellano es el más usado en la fiesta, entonces hay una migración fuerte. En esta región de estudio ya no practican la lengua materna los jóvenes, se comunican mayormente en castellano, entonces, deja de lado su lengua y el léxico.

CAPITULO III

MARCO TEORICO

El presente trabajo de investigación, se refiere a una revisión bibliográfica para profundizar el estudio del léxico del cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento de La Paz. El estudio permite comprender con profundidad los conceptos empleados en el presente trabajo de investigación, basados en las definiciones de los autores. En este ámbito revisamos los léxicos que se refieren al estudio de la quinua andina, que carecen en el campo de la lengua aymara.

3.1 LA LINGÜÍSTICA.

Para Dubois, Jean. (1979: 403), indica que suele tomarse como punto de partida de la lingüística, en cuanto estudio científico del lenguaje. Asimismo, señala que, si consideramos el periodo anterior, se comprueba que, desde la antigüedad, los hombres han considerado el lenguaje y han reunido una serie de observaciones y de explicaciones.

Limiquiz Vidal (2004: 16), señala que la lingüística “...trata de un sistema de comunicación más extendido, sino también el más complejo y el más característico de todos.”

Según Andia Eduardo (2006:8), “... la lingüística es una ciencia cuyo objeto de estudio es la lengua... la lingüística al ser una disciplina científica se ha constituido en la ciencia del lenguaje articulado human, se basa en principios axiomáticos”

Según los autores, esta disciplina lingüística, se ocupa del habla de una lengua como conjunto estructurado de las palabras en las diferentes épocas. Una ciencia muy amplia que estudia el lenguaje y lengua en particular.

3.1.1. Lexicología

Según el diccionario de Lewandowski Theodor, (1986), la lexicología es el estudio del vocabulario o del lexicón de una determinada lengua.

En el diccionario lingüístico de Jean Dubois (1979: 397), señala que la lexicología estudia científicamente el vocabulario, existen estudios de formas léxicas desde la antigüedad, todos ellos basados en la noción de palabra considerada como un a priori.

Ullman Stephen, (1986: 34), la lexicología se ocupa, por definición, de las palabras y de los morfemas formadores de palabras, es decir, de las unidades significativas. Se sigue que estos elementos deben ser investigados tanto en su forma como en su significado.

Los autores mencionados en la lexicología determinan y estudian la estructura léxica de las palabras y sus significados, además la lexicología tiene estrecha relación con la semántica y la gramática.

3.1.2 Lexicografía

En el diccionario lingüístico de Jean Dubois (1979:392), la lexicografía es la técnica de confección de los diccionarios y el análisis lingüístico de esta técnica. Asimismo, el término es ambiguo, como el de lexicógrafo, que puede designar a la vez al lingüista que estudia la lexicografía y la práctica lexicográfica y de la misma manera, el lingüista lexicógrafo y el autor de diccionario.

Fernández G. A. R. (1989:138), señala que la lexicografía es definida “como técnica de los diccionarios, hace referencia al habla, su finalidad es organizar palabras en un repertorio cómodo, y seguir un orden establecido aportando la mayor información posible sobre sus usos, se trata de confeccionar listas de unidades léxicas de una sola lengua o de varias”.

Bosque, Ignacio (1980:87), dice que la lexicografía es una disciplina antigua que busca una sistemática colección y explicación de todas las palabras o más estrictamente, unidades léxicas

no sólo se incluye palabras individuales, sino que también modismos, palabras compuestas e incluso morfemas dependientes.

Brucart, J.M. (1987:105), señala que la disciplina lexicográfica no se circunscribe exclusivamente a “compilar diccionarios” sino que también abarca todo un conjunto de análisis de índole teórico en lo que se conoce normalmente como lexicografía teórica o meta lexicografía. Esta disciplina teórica repasa tanto los orígenes de la elaboración de diccionarios, como aspectos relacionados con su estructura formal, la tipología, los métodos de compleción, o los vínculos existentes entre ésta y otras disciplinas ya sean lingüísticas o no.

Según los autores la lexicografía es la técnica de elaboración de diccionarios, también se ocupa de la evolución de las palabras, la lexicografía nos ayuda a analizar las unidades léxicas, luego se reconstruye el significado de cada una de las palabras.

3.1.3 Léxico

De acuerdo a Enrique Fontanillo, (1986: 178), señala que el léxico es un conjunto de unidades significativas de una lengua. Donde el conjunto de elementos léxicos está dotado de un significado más o menos común y, por tanto, están relacionados por alguna oposición sistematizada de rasgos semánticos entre sí, por ejemplo: comenzar, iniciar, empezar, etc.

Matthews, P. H. (1980:32), indica que el “léxico supera el conocimiento particular de léxico que tiene cada hablante en dos sentidos, porque ha visto al reconstruir el significado, toma en cuenta toda información significativa de los que supera la sociedad”. Para Jean Dubois, (1979: 389), la palabra léxico puede evocar dos tipos de trabajos: un libro que comprende la lista de los términos empleados por un autor, por una ciencia o por una técnica, o bien un diccionario bilingüe reducido a la puesta en paralelo de las unidades léxicas de las dos lenguas comparadas, en este sentido léxico se opone a diccionario.

Como término lingüístico general, la palabra léxico designa el conjunto de las unidades que forman la lengua de una comunidad, de una actividad humana, de un hablante, donde el léxico entra en varios sistemas de oposición según la manera como se enfoque el concepto.

Para Apaza, A (2010: 126), el léxico son unidades construidas con los recursos lingüísticos propios que la lengua dispone para la comunicación.

De esta forma el léxico del cultivo de la quinua andina en la cultura aymara puede variar en diferentes regiones, de acuerdo a la forma de la aparición del léxico puede ser simple o compuesta. Este trabajo está orientado básicamente a una comunidad determinada. El léxico del cultivo de la quinua andina se realiza en el momento de la siembra, cosecha, consumo, usos tradicionales, sus variedades en la comunidad en este caso en la región de estudio.

3.1.4 Lexico Aymara

El primer investigador en el año 1612 aparece el padre Ludovico Bertonio como el primer precursor de la lexicografía aymara, en los viajes que realizaba confrontaba la lengua, su objetivo era entender el idioma aymara y poder evangelizar con la misma lengua al pueblo aymara, luego llegar a la castellanización de los hablantes aymaras por esta razón surge el vocabulario de la lengua aymara y poder expandir la religión católica.

Después del trabajo realizado por Bertonio en el vocabulario de la lengua aymara; continuaron con los trabajos los autores.

Hardman Vásquez y Yapita (1988), con el compendio de estructura fonológica y gramatical; Briggs (1923) con variantes regionales y sociales, nos sirvieron como base para la verificación de la gramática y la confrontación del léxico aymara. Así también, tenemos la compilación de José Mendoza (1990), en el Reto de la Normalización Lingüística en Bolivia, donde se manifiestan los trabajos como “acuñación o préstamo lexical” y “lexicografía aymara” orientados a la normalización y modernización léxica.

F. Miranda (1996), realizó el trabajo sobre los recursos lingüísticos del aymara, donde plantea el rescate y la creación del léxico aymara sobre la base de la onomatopeya, la sufijación, la reduplicación y la composición. Finalmente, el estudio de I Apaza (1999), sobre los procesos

de creación léxica en la lengua aymara, lenguas como la composición, derivación y las creaciones leximáticas.

Los trabajos que realizaron los autores mencionados, nos sirvió como para verificar la vigencia sobre el léxico del cultivo de la quinua andina en el habla aymara, tomando en cuenta el vocabulario de Ludovico Bertonio y el habla actual de los hablantes de Cantón Carabuco Provincia Camacho.

3.1.5. Semántica

Matos. L. (1990:147), señala que “la semántica se presenta como la sustancia de la forma léxica y de la forma gramatical. Estos dos términos tradicionales, representa una distinción no fundamental, solamente práctica, del fenómeno de la combinación de los elementos significativos. Jean Dubois, (1979: 544), Señala que en el marco de la teoría lingüística general tal y como la concibe la gramática generativa transformacional, la semántica es un medio de representación del sentido de los enunciados.

Para Lyons, J. (1997:16) La semántica es por definición, el estudio del significado; y de la lingüística es el estudio del significado codificado sistemáticamente en el vocabulario y la gramática de las llamadas lenguas naturales... es el estudio del significado en cuanto a la expresión de una lengua. Nathan, F. (1994:21) Señala que... la semántica estudia el sentido en el lenguaje, y más exactamente en las lenguas naturales... Asimismo, la semántica contemporánea se caracteriza por un interés absorbente hacia las relaciones entre el lenguaje y el pensamiento... Por qué con la semántica donde puede verse más claramente el impacto del lenguaje sobre el pensamiento.

De este modo, la semántica estudia el significado de las palabras, de los hablantes de cada región, tal como piensa el hablante, en todo su espacio, también permite distinguir significados. Asimismo, aparece en los diferentes niveles del habla, de esta forma aporta a la realización de trabajos, que ayuden al desarrollo de una lengua originaria.

3.1.6. Significado.

Nathan. F. (1996: 30), añade un concepto psicolingüístico que describe la relación existente entre el pensamiento y el lenguaje, que permite dar coherencia y lógica a la comunicación. Expresando el sentido de la palabra y su contenido. Adam, (1962. 251), Señala que es una relación entre signos como una relación entre definiendo y el definiente, de suerte que el definiente puede ser bien un signo verbal en un idioma que conocemos o una definición de una palabra dada en aquel idioma. El significado de este tipo se llama significado léxico.

Stephen Ullmann, (1986: 62), indica que el significado es uno de los términos más ambiguos y más controvertidos de la teoría del lenguaje. Lewandowsky Theodor, (1986:313), señala que “el significado de una palabra, es lo que se expone, que se dice, lo que se convierte en lenguaje en el proceso de comunicación”.

Por lo tanto, la comunicación es un proceso que se inicia, se desarrolla y concluye en un espacio de tiempo, teniendo en cuenta el código empleado en el mensaje, de esta forma existe un significado léxico.

3.1.7. Sinónimo.

Jean Dubois, (1979: 572), indica que son sinónimas las palabras que poseen el mismo sentido, o aproximadamente el mismo, y formas diferentes. Esta es la definición amplia de la sinonimia, permite a los diccionarios, principalmente suministrar extensas listas de palabras que, en algunos contextos, pueden sustituir a otras. En la teoría semántica moderna, dos unidades son sinónimas únicamente cuando poseen el mismo sentido estructural definido mediante un análisis riguroso.

En una comunicación se podría expresar sin sinónimos, pero la lengua perdería su variación estilística.

3.1.8. Polisémicas.

Jean Dubois, (1979: 485), se refiere a la propiedad de un signo lingüístico que posee varios sentidos. Entonces la unidad lingüística se llama “polisémica”.

Una palabra tiene varios significados, esto ocurre, en el habla cotidiano, entonces la polisemia es un rasgo del habla humano.

3.1.9. Denotación

La denotación es un concepto más indicativo en una unidad léxica y definida, por su lenguaje, asociado al significado, ya que una palabra tiene un significado propio, como el léxico tiene su significado en las demás lenguas.

Según Niño Rojas (1985:174), dice que la denotación es referenciar, es decir, establecer vínculos de asociación representativa entre el signo y el referente. Así, las palabras casa, río, árbol, niño, libro denotan ciertos seres de la realidad natural. La denotación corresponde, por tanto, al proceso de significación desde el punto de vista puramente representativo y referencial, el cual predomina en el discurso científico y técnico.

Según Rivano, Emilio (2003: 91), la denotación “...es el conjunto de objetos o individuos que el término denota, en abstracción de algún acto, de referencia (...), la denotación es el significado básico y primario de una palabra. Al usar una palabra podemos denotar, es decir, referimos a un objeto por su concepto (definición, idea, pensamiento) o por su referente (cosa u objeto de la realidad). Los pueden ser reales (mesa, casa, coche...)

Los autores mencionan a la denotación como una relación entre una unidad léxica y a la vez es un proceso comunicativo para el significado de una palabra, tal como se presenta en los diferentes contextos.

Yule; G. (1998:28), indica que la denotación singulariza y se aplica en una expresión de un acto de discurso concreto o en una descripción cabal de una palabra o signo, es la parte

fundamental en la comunicación lingüística, es decir la denotación es unívoco porque nos remite a la clase de objeto, el significado conceptual llamado también denotativo o cognoscitivo, el factor fundamental de la comunicación lingüística, además, es una parte integral del funcionamiento del lenguaje”.

3.1.10. Connotación.

Leech.G, (1974. 31), indica que el “significado connotativo puede englobar las propiedades supuestas del referente, o sea los que se deben al punto de vista que adopta un solo individuo, un grupo de ellos o una sociedad interna.

Las connotaciones son susceptibles de varios o de una época o etapa de las expresiones del mundo.

Niño Rojas, (1985.174), Dice que la connotación es asociar matices significativos afectivos y socioculturales (valores). Por ejemplo, la expresión “me pegaron el coco”, con un cierto tono y en el contexto sociocultural colombiano connota confianza, sátira, burla o humor, para referirse no a una fruta sino a la cabeza. (Sentido contextual). La connotación presupone la existencia de algún tipo de denotación, así no corresponde al significado corriente (sentido de base).

La connotación es manifestación de la función expresiva y apelativa, y, por tanto, es común en los discursos cotidianos y en los literarios, pero también en expresiones que manifiestan cultura, costumbres, según el medio o contexto social y geográfico. La connotación está vinculada con la cultura de un idioma, o sea con las experiencias culturales que se adquiere, en un lugar determinado de un pueblo, en este caso es la región aymara.

3.1.11. Cultura.

La cultura es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y valores, que caracteriza a un pueblo, a una clase social, a una época, etc., que son adquiridos por el hombre en una sociedad, para entender de la mejor manera la cultura, se puede observar en las organizaciones comunitarias como por ejemplo en los ritos y costumbres.

Para Harris Marvin (1996:21), señala que: “la cultura es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos y repetitivos de pensar, sentir actuar su conducta”.

Para García R (1992:443), cultura es “El conjunto de elementos de índole material o espiritual, organizados lógicamente y coherentemente. Incluye los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, el derecho, los usos, costumbres. Hábitos y aptitudes adquiridos por los hombres en su condición de miembros de la sociedad.

Según Jean Dubois (1979: 164), dice que la cultura es el conjunto complejo de las representaciones de los juicios ideológicos y de los sentimientos que se transmiten en el seno de una comunidad.

Asimismo, la cultura aymara se extiende en el altiplano andino de Perú, Chile, Bolivia, y parte de Argentina. En su contexto multicultural y plurilingüe de los países mencionados, el idioma aymara se habla desde el norte del Lago Titicaca hasta las llanuras salinas al sur del Lago Poopó. Al sudeste desde las orillas del Lago Titicaca hasta los valles cerca a las costas del pacífico del Perú y Chile, y hacia el oriente hasta los valles subtropicales de los Yungas de Bolivia, Briggs, (1993:2,5)

Para Romero A. (2005:5), indica “creo que los aymaras son una cultura de resistencia, lo han hecho con los incas, con los españoles, la República y ahora con la modernidad y con la globalización”.

Según Apaza I, (2009:31). Los aymaras “hemos mantenido la esencia y la fortaleza de nuestra identidad cultural a pesar de las conquistas, la denominación y la explotación. Junto a este mantenimiento cultural y lingüístico, en las últimas décadas han surgido movimientos y tendencias reivindicacionistas que promueven la promoción y el fortalecimiento de los valores culturales de los pueblos andinos”.

Siñani D, “(1993:7), dice que, para leer esta diversidad, la humanidad convive con la pacha mama, es decir, se cuida a la naturaleza conformada por los elementos substanciales de agua, aire, tierra y fuego, pues así, los originarios siempre optaron por una dinámica evolutiva de progresión Lingüístico- cultural.

La cultura aymara, fundamentalmente carece de un estudio científico. Bolivia es un estado plurinacional; el idioma aymara es el lenguaje oral del hombre que no ha sido producido en forma escrita hasta nuestros días, es un idioma de dignidad y prestigiosa; es una lengua llena de riquezas en la modalidad lingüística. Las costumbres ritos y creencias se presentan en la vida de los aymaras.

Por lo tanto, la lengua aymara, en la época colonial y en la republicana de Bolivia fue rechazada su cultura, años mas tarde recién fué asumida en la contemporaneidad, los aymaras siempre han mantenido la identidad de la cultura a través de conquistas y humillaciones de otros pueblos.

CAPITULO IV

DISEÑO METODOLÓGICO

4.1. METODOLOGIA

Este capítulo describe la estrategia metodológica es el camino o pasos a seguir y desarrollar una investigación científica, que corresponde al enfoque cualitativo y a métodos y técnicas afines para alcanzar los objetivos planteados con relación al léxico del cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

4.2 MÉTODO

Método, es el conjunto de procedimientos que nos ayudan a ordenar y sistematizar utilizados para alcanzar los objetivos de una investigación, y está orientada en fundamentos del método descriptivo, bajo un enfoque de tipo cualitativo, donde el investigador se integró en las actividades comunales durante el proceso de la investigación. En este trabajo de investigación por consiguiente los medios aplicados son las entrevistas y reuniones realizadas con la población de estudio, así para poder describir de forma concreta sobre el léxico del cultivo de la quinua andina en Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

Munch Lourdes, Ángeles Ernesto (1988:13), sostiene que “el método es un medio para alcanzar un objetivo; el del método científico es la explicación, descripción y predicción de fenómenos, y su esencia es obtener con mayor facilidad el conocimiento científico”.

Hernández, Fernández y Baptista (2006:730), indica que los métodos cualitativos de investigación son particularmente apropiados para conocer los significados que las personas asignan a sus experiencias.

4.2.1 Método inductivo

Para Munch Lourdes y Ángeles Ernesto (1980:15), señalan que “el método inductivo utiliza la observación directa de los fenómenos, experimentación y el estudio de las relaciones que existen entre ellos”.

Según Rodríguez y otros (1996:32), los investigadores indican que “estudian la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar el sentido de, o interpretar, los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas ...determina la utilización y recogida de una gran variedad de materiales entrevista, experiencia personal, historias de vida, observaciones y otros, que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados de la vida de las personas.”

De esta forma la presente investigación toma en cuenta particularmente la observación directa de los fenómenos se utilizó la encuesta a las personas designadas, para rescatar los términos culturales, luego se realizó una descripción e interpretación del léxico de la quinua andina, que se manifiesta en los hablantes aymaras en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento de La Paz.

4.2.2 Método descriptivo

En esta investigación se aplicó el método descriptivo, esto porque hay la necesidad de describir y analizar de manera sistemática sobre los significados denotativas, connotativas y las categorías lexicales que encierran los léxicos del cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

Según Apaza Ignacio, (2010:23), consiste en: “la observación de fenómenos lingüísticos tal como se presentan en su situación real y en su estado natural. Para Hernández S. Fernández y Baptista, (1995:60), “... el propósito del investigador es describir situaciones y eventos, es decir, cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno, como también, indica que los

estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades”.

Para Mosquera D., Jackson E., 2009,73) “...el método descriptivo sirve para analizar cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes permite detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de la edición, de una o más de sus atributos.

Asimismo, los estudios descriptivos miden y evalúan diversos aspectos, dimensiones o componentes, del fenómeno a investigar”.

4.2.3 Método etnográfico

Método etnográfico, este método se emplea en ambientes naturales en que el investigador debe recoger los datos, donde los hablantes aymaras se manifiestan como lo hacen en su vida diaria y en la que participa dando sus experiencias en esta investigación, porque los significados de cada una de las unidades se extraen de los datos y el estudio cualitativo busca la comprensión de este fenómeno de estudio en su naturaleza.

Rodríguez. G. y otros, (1995:50), manifiestan que la “etnometodología intenta estudiar los fenómenos sociales incorporados a nuestros discursos y nuestras acciones a través del análisis de las actividades humanas, la característica distintiva de este método radica en su interés por centrarse en el estudio de los métodos o estrategias empleadas por las personas para construir, dar sentido o significado a sus prácticas sociales cotidianas”.

Para Roberto Hernández (1998: 61), señala que este método consiste en describir los conceptos y variedades del tema seleccionado donde las mediciones manifiestan el fenómeno de interés conforme a los objetivos de la investigación.

4.3 TECNICAS DE INVESTIGACIÓN

La técnica de investigación científica, permitió describir los datos que se usaron dentro de cada actividad socio-cultural tomando en cuenta la naturaleza de la investigación, con el

propósito de recoger y evaluar la información para el análisis y tratamiento del problema sobre el léxico del cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento de LA Paz.

Según Roxana Barragán (2001:96), señala que busca visiones, percepciones y significados porque los objetos que las ciencias sociales examinan son seres humanos pensantes y parlantes, desde la perspectiva “emir”, existiendo un interés por conocer el contexto porque supone que el comportamiento de las personas puede entenderse dentro del sistema de significados empleado por un grupo particular de la sociedad. Caracterizándose por la teoría interpretativa.

4.3.1 Entrevista

En este trabajo de investigación se utilizó entrevistas, consiste en recoger datos de los informantes mediante una comunicación entre el entrevistador y entrevistado, para su estudio y análisis. La entrevista es una técnica de investigación cualitativa. De este modo, se elaboró una serie de preguntas a personas que están dedicadas a la actividad del cultivo de la quinua andina. Estas preguntas realizadas requieren una respuesta favorable para facilitar el trabajo de campo.

Según Hernández Sampiere y otros (2006: 597), quienes afirman que “... la entrevista, a través de las preguntas y respuestas, se logra una comunicación y la construcción conjunta de significados respecto a un tema.

La aplicación de la entrevista fue una de las técnicas empleadas para la obtención de la información sobre el cultivo de la quinua andina en Cantón Carabuco. En el lugar de estudio, se realizó entrevistas previa consulta a los informantes, las entrevistas se elaboraron mediante guías de preguntas, orientadas para facilitar mejor en el trabajo de campo.

4.3.2 Libreta de campo.

En la investigación se utilizó la libreta de campo, se tomó apuntes importantes que se realizó durante la actividad, estas notas apoyaron a la información obtenida, debido a que los informantes no siempre aportan toda la información con el tema. Lo más importante del

investigador es la observación cuidadosa hacia los informantes. Después de haber logrado la transcripción del trabajo, se realizó la traducción del aymara al castellano. Asimismo, se identificó los términos de la quinua andina, luego se analizó los aspectos culturales del léxico. Este trabajo de campo será de gran utilidad porque se trabajó con los informantes que cumplen en las actividades sociales del cultivo de la quinua andina.

4.4 UNIVERSO.

El presente trabajo de investigación, se realizó en el Cantón Carabuco Provincia Camacho Departamento de La Paz. Donde se buscó a los informantes de ambos sexos, quienes colaboraron con relatar sobre la quinua andina que se cultivan en la región y el uso integral de la planta con diferentes propósitos para el consumo habitual, el tallo de la quinua tiene un importante tradicional, la quinua es un alimento seco, se la puede conservar por tiempo prolongado. Las personas de consulta son los productores de quinua que habitan alrededor del lago Titicaca, ellos son los que nos generaron información en el mismo lugar donde vive el aymara hablante.

4.4.1 Descripción de la muestra.

En el presente trabajo de investigación se determinó la cantidad de personas que participaron en esta actividad. Para esta investigación se seleccionó 10 informantes monolingües y bilingües de ambos sexos, de 30 a 70 años, ya que ellos son los que preservan la lengua aymara, los cuales son habitantes del Cantón Carabuco, en esta región se tomaron entrevistas a los pobladores tanto mujeres y varones que se dedican al cultivo de la quinua. Asimismo, se utilizó el libretto de campo, para recoger los informes de las personas que cultivan la quinua. Lo importante en la muestra cualitativa, es que se puede trabajar con un número adecuado de informantes, lo que nos interesa es la profundidad del conocimiento de estudio.

CUADRO DE INFORMANTES

VISITA	INFORMANTES	EDAD	LUGAR DE LA ENTREVISTA	ACTIVIDAD	LUGAR DE PROCEDENCIA
1	María Calcina Condori	70	Carabuco	Agricultura	Carabuco
2	Paulina Ticona Callisaya	40	Carabuco	Agricultora	Carabuco
3	Marcela Hilaquita Tintaya	64	Carabuco	Agricultura	Carabuco
4	Raymundo Villca Mamani	60	Carabuco	Agricultor	Carabuco
5	Eugenio Condori Calcina	50	Carabuco	Agricultor	Carabuco
6	Angelina Mamani Villca	30	Carabuco	Agricultura	Carabuco
7	Avelino Condori Ticona	67	Carabuco	Agricultor	Carabuco.
8	Bertha Siñani Calcina	46	Carabuco	Agricultura	Carabuco
9	Nicolas Tintaya Quenta	78	Carabuco	Agricultor	Carabuco
10	Francisco Hilari Ticona	54	Carabuco	Agricultor	Carabuco

+

4.4.2 Corpus lingüístico cultural

El presente trabajo de investigación se realizó en el Cantón Carabuco, Provincia Camacho del Departamento de La Paz, se observó a los hablantes, que se dedican a diferentes actividades. De esta manera se obtuvo la información, entrevistando a las familias quienes dieron sus informaciones de la vida cotidiana que llevan durante el año, uno debe ser parte de ellos porque se entra en constante relación con los agricultores de la quinua, es decir, uno debe ser parte de la comunidad. De esta forma ellos tuvieron la confianza y se pudo entablar la conversación. Asimismo, las preguntas han sido preparadas para el análisis de nuestro corpus.

La población del Cantón Carabuco, se encuentra cerca al lago Titicaca, su paisaje es bastante hermoso se dedican mayormente a la pesca como ser: el ispi y qarachi, para sustentarse económicamente, también se dedican a la ganadería y a la agricultura. El proceso de recolección de datos se lo realizó de la siguiente manera. En primer lugar, participando en las actividades agrícolas en las diferentes etapas y épocas del año en el Cantón Carabuco de la provincia Camacho, con el objetivo de compartir experiencias con los agricultores. En segundo lugar, se realizan las entrevistas con la guía de entrevista previamente elaboradas con preguntas respecto al cultivo de la quinua andina en la población de Carabuco. En tercer lugar, también se realizaron visitas a los domicilios de los agricultores. pero generalmente las entrevistas fueron realizadas en los descansos después de las labores agrícolas.

Para la formación del corpus lingüístico se utilizó la entrevista en profundidad y la observación participante. Estas dos técnicas son fundamentales ya que a partir de ellas se elabora la reconstrucción de los significados.

La entrevista en profundidad es una técnica de investigación cualitativa que permite recoger datos mediante una comunicación entre el entrevistador y entrevistado, en las grabaciones se reunió material de estudio. También se realizó la toma de imágenes a través de fotografías, las transcripciones de las grabaciones se realizaron cuidadosamente.

La observación participativa permitió el registro de información en notas de campo, estas notas sirven de apoyo en la reconstrucción del significado de cada una de las palabras.

CAPITULO V

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DEL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA

5.1 ANÁLISIS DEL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA

Para el análisis del léxico de la quinua andina dentro de la región aymara se realizó conceptualización de tópicos y léxicos relacionados con el cultivo, así como: la siembra, la cosecha y sus variedades. Luego se hizo una descripción analítica de los léxicos, desde el significado denotativo y connotativo, el léxico usado por los agricultores de la quinua andina se agrupa de acuerdo a las categorías semánticas. Con esto se pretende rescatar las características culturales, económicas y sociales, donde las palabras son utilizadas por los hablantes que viven alrededor del lago Titicaca. El propósito es recuperar el significado de las unidades léxicas mediante las informaciones que nos proporcionaron los agricultores.

Del mismo modo, se presentan las diferentes etapas en el campo de estudio, por ejemplo, los términos y frases utilizados por los aymaras hablantes de la región, de esta forma se describe la información obtenida de cada uno de los aymaras de Cantón Carabuco Provincia Camacho del Departamento La Paz.

5.2. LAS CATEGORÍAS LEXICALES EN EL CULTIVO DE LA QUINUA ANDINA.

Los verbos son palabras o categorías lexicales que el modo es la forma que denota las clases de palabras. La lengua aymara tiene su propia forma de referirse a sus principales categorías lexicales y de agruparles. Es hacer una descripción del léxico sobre el cultivo de la quinua andina, usado por los hablantes aymaras que se dedican al cultivo de la quinua andina. De esta forma refleja, las tradiciones y costumbres, también su forma de ver la realidad.

5.2.1. Verbos

En este trabajo de investigación, se analizan verbos, sustantivos y sufijos derivacionales. Podemos decir que el verbo es el elemento de una oración, es la palabra que designa existencia acción o pasión, indicando un modo dentro de un tiempo y con referencia a una persona.

El verbo presenta una extensión semántica, en el que se indica una frase que contiene dos o más sentidos en la expresión aymara hablante.

5.2.2. Verbos que denotan y connotan en las actividades culturales.

Los verbos están relacionados con las actividades culturales de la quinua andina, son expresiones realizadas por las personas de habla aymara, los verbos son utilizados en el lenguaje cotidiano por los hablantes de la región, los entrevistados lo expresan en su propio lenguaje (materno), el significado en las diferentes actividades, las frases y su interpretación se detallan en castellano.

Achuyaña	Achuyaskaraktwa ch'uqi qallpan sum achuyirita. INF. Marcela Hilaquita Pag. 113.
Denotativo	Hacer producir.
Connotativo	La producción de la quinua es buena en el terreno, después del cultivo de la papa.
Traducción.- Estoy haciendo producir quinua, en el cultivo de la papa, hago producir bien.	

La expresión” **achuyaña**” denotativamente, tiene un significado en el valor comunicativo, se traduce como: hacer producir la quinua en la población de Carabuco. Connotativamente la expresión “achuyaña” en la población de Carabuco, representa una buena producción de la quinua en el cultivo de la papa, para la alimentación humana.

Apthapiña	Jupha q'illurxi ukjax apthapxaña, jik'thapxaña INF. Avelino Condori Ticona Pag. 109
Denotativo	Recoger la planta de la quinua.
Connotativo	La planta de la quinua se cosecha, cuando ya esta maduro, para el consumo de la población..
Traducción.- Cuando la planta de la quinua cambia de color en el crecimiento se recoge inmediatamente.	

La expresión “**apthapiña**” denotativamente tiene un significado en el valor comunicativo, cosechar la quinua. Connotativamente la expresión “apthapiña” en el lugar de estudio, representa el recojo de la quinua en la chacra, para el consumo de la población.

Imaña	Mä kimsa marakiw imaña juphax mayjaw q'aptxi, jaya mara imsna ukjasa. INF. Marcela Hilaquita Pag. 114.
Denotativo	Guardar la quinua
Connotativo	Almacenar la quinua por un tiempo determinado, porque se descompone cuando se guarda años, así evita la aparición de los gusanos.
Traducción La quinua se guarda unos tres años, tiene olor cuando se guarda por muchos años.	

La expresión “**imaña**” denotativamente significa guardar la quinua. Connotativamente la expresión “imaña” en la Población de Carabuco representa, evitar la aparición de los gusanos.

Jamp'iña	Ah... jiwk'iruw jupha jamp'irita, mä lawitaru thanthampi ñacht'asiña ukat ukampi jirjaña. INF. Marcela Hilaquita Pag. 114.
Denotativo	Tostar los granos
Connotativo	Tostar la quinua en una olla de barro, para una buena degustación.
Jamp'iña. Ah...yo tuesto, la quinua en una olla de barro, en un palito se amarra con un trapo, y después con ese se mueve los granos para tostar.	

La expresión “**jamp'iña**” denotativamente tiene un significado en el valor comunicativo, se traduce como tostar los granos de la quinua. Connotativamente la expresión “jamp'iña en la población de estudio se refiere a la quinua tostado para el consumo de la población.

Jawq'aña	Juphatix alluxachix ukjax jawq'añay akham pamparu. INF. Marcela Hilaquita Pag 109.
Denotativo	Trillar los granos de los cereales.
Connotativo	Trillar con un palo arqueado las panojas de la quinua en un lugar plano, para tener unos granos buenos.
Traducción.- Si la quinua es bastante cantidad, se suena así en una pampa.	

El verbo “**jawq'aña**” denotativamente significa golpear la quinua. Los rasgos conceptuales, objetivos, como establece el autor Halliday, es el significado que representa una palabra, fuera de cualquier contexto, que constituye el núcleo fundamental y son comunes en todos sus hablantes, análisis que en este trabajo se ha efectuado para comprender el sentido de cada una de las expresiones del cultivo de la quinua. Connotativamente es para tener unos granos buenos.

K'uphaña	K'uphakipt'añarakiy akham k'uphakipt'aña ukar wali sum Jilantawayaski unxtatax. INF. Avelino Condori Pag. 109
Denotativo	Desterronar los terrones de la tierra.
Connotativo	Los terrones de la tierra se desterrona , entonces la quinua crece como un niño en el cultivo.
Traducción.- Se desterrona así, desterronar los terrones de la tierra, la quinua crece como un niño cuando se remueve la tierra.	

A nivel denotativo la expresión k'uphaña significa desterronar los terrones de la tierra. Connotativamente, la expresión “k'uphaña” en la Población Carabuco representa, la quinua crece como un niño en el cultivo.

Luraña	Tulsantutakix almatakix kaswirax lurañapuniw niyasa. INF. Avelino Condori Pag. 110
Denotativo	Hacer buñuelos.
Connotativo	Hacer los buñuelos de quinua para ofrendar al difunto.
Traducción .- En todos santos, los buñuelos de quinua se prepara siempre, para el difunto.	

Entonces la expresión “luraña” denotativamente, tiene un significado en el valor comunicativo, se traduce: preparar los buñuelos en el lugar de estudio. Connotativamente la expresión “luraña” en la población representa, la preparación de buñuelos de quinua (kaswira), en honor a los difuntos.

Manq'aña	Sumaw ch'iyar juphax manq'aña INF. Fransisco Hilari Pag. 67
Denotativo	Comer la quinua
Connotativo	La quinua de la variedad negra tiene alto valor nutritivo, lo que caracteriza como un alimento apropiado para la población.
Traducción. - Es bueno comer la quinua de la variedad negra.	

El verbo **manq'aña** significa denotativamente comer la quinua, que comúnmente se utiliza como parte del léxico aymara durante el diario vivir. Pero la significación “**manq'aña**” connotativamente en la población de Carabuco representa, tener buena salud en la vida comiendo la quinua de la variedad negra.

Phawaña	Alaq laq'aru phawaskañakiw juphax ukax aywiraskchixay. INF. Avelino Condori Pag. 110
Denotativo	Sembrar semilla de quinua.
Connotativo	Sembrar la quinua en cualquier suelo, para el consumo de la sociedad.
Traducción En cualquier suelo, se siembra la semilla de quinua, luego brota.	

La expresión “**Phawaña**” denotativamente, tiene un significado en el valor comunicativo, se traduce: como sembrar la quinua. Connotativamente la expresión “**phawaña**” en la población de Carabuco representa, Sembrar la quinua, para el consumo de la sociedad.

Phayaña	Suma lintu q'illuki k'ispiñax mantikampi jawirt'añax ukat q'aphirt'añax ina phukhur tapant'añax wali phayañax phañampix. INF. Marcela Hilaquita Pag. 114
Denotativo	Cocinar la galleta de quinua (k'ispiña)
Connotativo	La galleta de quinua (k'ispiña) es agradable para consumir.
Traducción.- Bonito, amarillo la galleta de quinua, con manteca se suaviza, después moldear la masa, tapar bien la olla, y cocinar bien con leña.	

El sentido denotativo tiene su plena vigencia en la cotidianidad como verbo, “**phayaña**”, acción de cocinar, este termino se maneja diariamente y es entendida comúnmente como acción verbal. Por otro lado, podemos observar que la palabra “**phayana**”, connotativamente representa en la población, que la galleta de quinua (kispiña) es agradable para consumir.

Willikipaña	Mä palatur jupha qhatita uskuña, uka jupha qhatitaru kisu ralsutampi willikipaña. INF. Maria Calcina Condori. Pag. 80
Denotativo	Sazonar la quinua cocida.
Connotativo	La quinua cocida, se sazona con el queso rallado, para tener una comida deliciosa, que es disfrutada por todas las personas del pueblo.
Traducción. - En un plato poner quinua cocida, luego se sazona con queso rallado.	

La expresión “**Willikipaña**” denotativamente, tiene un significado en el valor comunicativo, se traduce: como sazonar la quinua cocida. Connotativamente la expresión “**Willikipaña**” en la población de Carabuco representa, una comida deliciosa, que es disfrutada por toda la comunidad.

Willt'aña	Juphax inchhiñay kunasay wakaxay wayschixa, ukat akhamakiw willt'asiñax juphax. INF. Avelino Condori Pag. 108
Denotativo	Esparcir la semilla.
Connotativo	La quinua se esparce uniformemente en la chacra, para que haya una buena producción.
Traducción. – El buey saca la tierra, entonces así no más se esparce la quinua.	

El sentido denotativo tiene su propia vigencia en la población de estudio como verbo, “**Willt'aña**”, acción de espacir el grano de quinua en la tierra, este termino es entendido comúnmente como acción verbal. Por otro lado, podemos observar que la palabra “**Willt'aña**”, connotativamente tiene otro significado en la época de siembra de la quinua, el término mencionado quiere decir esparcir los granos de la quinua a la tierra para que haya una buena producción.

5.2.3. Verbos relacionados con el cultivo, consumo y usos de la quinua.

Los verbos seleccionados están relacionados con la agricultura, usados por los aymaras, los aymaras se agrupan en campo léxico-semántico por su análisis lexicográfico, El propósito de este trabajo es recuperar el significado de las unidades léxicas, estos verbos seleccionados están relacionados con la agricultura siembra, cosecha, consumo y uso. Traducidos al castellano veamos los ejemplos:

Alsuña. - Comprar la quinua en cantidad de la feria. La feria se lleva semanalmente, donde ahí se encuentran los pobladores para conversar.

Alliña. - Cavar la tierra con el tractor, picota, los bueyes macho y hembra trabajan con el yugo en el arado de la tierra, para el cultivo de la quinua ayudados por el hombre.

Apqaña. - Bajar del montículo, la planta de la quinua a un determinado lugar, para trillar según el tamaño del producto.

Apthapiña. - Recolectar Es la recolección de la quinua en los campos, en la época del año, en que las hojas inferiores de la quinua cambian de color y son caedizas.

Ch'usunchaña. - Hacer cocer la k'ispiña, con un poco de agua a la olla.

Jallpaña. - Lamer con el dedo, la crema de la quinua *juchhacha*

Jamp'iraña. -Tostar los granos en cantidad, para consumir o para la venta.

K'uphña. - Desterronar los terrones de la tierra, antes de la siembra.

Mantiyu .- Prenda cuadrada de uno o dos colores, sirve para cargar productos agrícolas como la planta de la quinua en el lugar de estudio.

Nakhayaña. - Hacer quemar los tallos de la quinua, consumir con fuego.

Ñatjaña. - Formar o hacer una masa mezclando la harina de quinua, cal viva y agua.

Piqaña. - Triturar, los granos o frutos, golpeándola con algo o frotándola entre dos piezas duras hasta reducirla a trozos muy pequeños, a polvo, se muele la quinua para hacer harina.

Pichaña. - Cuando se ventea, queda los pedazos de los tallos de quinua (jipi), y por ese motivo se barre de encima hacia abajo, lo realizan en Canton Carabuco.

Phawaña. - Esparcir los granos en la siembra como ser: quinua, trigo, cebada y avena.

Phachhiña. - Partir por pedazos la masa de la quinua para moldear la forma de la k'ispi.

Phalaña. - Torcelar con la palma de la mano, la masa de la quinua.

Phutiña. - La galleta de quinua (k'ispiña) cocer a vapor.

Qhiwiña. - Llevar el arma en el hombro. También este término se usa para llevar maderas largas en el hombro.

Q'aphiraña. - Moldear la masa de la quinua, con los dedos de la mano, para hacer la k'ispiña.

Takiña. - 1. Pisar la quinua sobre un yute. 2. Dar golpe con el pie.

Tawt'aña. - Poner las ramas de la quinua, uno sobre otro después de haber cosechado.

Wañichaña. - Hacer secar la quinua después del lavado.

Williña. - Esparcir la quinua en las tierras removidas por los bueyes o tractor.

Yawiña.- 1. Segar la planta de la quinua para trillar.2 El trasquilado de la lana se hace en los pueblos, se trasquila la oveja, llama y alpaca.

5.3. SUSTANTIVOS

Es una clase de palabras que representa y nombra personas, animales, objetos visibles o ideas abstractas. Se clasifican en nombres propios y comunes, individuales y colectivos, simples y compuestos, concretos y abstractos.

5.3.1 Nombres Propios.

Formada por términos que se refieren a un objeto específico, los que se dan a seres animados o inanimados, para diferenciarlos de otros como: nombres de los pueblos, apellidos, países, ríos y montañas. Así veremos en los siguientes casos:

Awki. - Padre o señor, que tiene una edad avanzada que aconseja a cuidar el cultivo de la quinua.

Jilaqata. - Autoridad principal de la comunidad. Es superior a todos del pueblo, tiene el poder de autoridad para dirigir una comunidad.

Marka. - Población pequeña. Los aymaras acuden al pueblo para reunirse y dialogar sobre asuntos que se presentan en el pueblo.

Phawiri. - El que siembra cereales, como la quinua, trigo etc.

Siwunta. - La segunda autoridad de la comunidad.

5.3.2 Nombres comunes.

Se usan para referirse a cualquier integrante de una misma especie o clase. Se refieren también a los elementos que pertenecen a un conjunto de cosas. Veamos los siguientes ejemplos:

Achu s. Fruto de ciertos vegetales comestible, tenemos a la quinua de sabor agradable.

Aqallpu s. Harina de quinua molida.

Arma s. Arado, instrumento con que se labra la tierra.

Chuñu s. Deshidratación de la papa a la helada, se extiende la papa en lugares que tiene pasto, para que la helada en la noche lo deshidrate la papa y en el día se hace montones de papa y se pisa para que salga el agua de la papa o su jugo que tiene. La fabricación de chunu es la forma tradicional de conservar durante años.

Chhala s. Intercambio de los productos, la gente entra en confianza, se van relacionando. La persona tiene que buscar o hacer la propuesta del trueque de productos entre aquellos productos que demandan en esa ocasión. Ya que este medio ayuda a realizar el intercambio sin acudir al dueño. Utilizado tradicionalmente en las ferias andinas.

Chhijchi s. Granizo, agua congelada que cae de las nubes. La quinua en estado silvestre, es tolerante al granizo, pero las variedades mejoradas no pueden soportar estos cambios durante su crecimiento y desarrollo, así como también en la cantidad y calidad del rendimiento en grano.

Ch'alla s. Arena, conjunto de partículas de piedra, que suelen acumularse, a orillas de los mares o ríos. La quinua se siembra también en lugares arenosos (ch'alla uraqi).

Ch'uqi s. 1. Papa, crudo, no cocido se utiliza en la sopa de la quinua. 2 una persona, sobrio que no está mareado.

Ch'iwa s. Hojas tiernas de quinua, se compara a la espinaca, y se utiliza en la alimentación como ensalada, también es utilizada en la sopa.

Inkuña s. Es una prenda que se utiliza para colocar la merienda “QUQU”, o una porción de k'ispiña. En las comunidades la gente usa diariamente esta prenda este tejido de las lanas de llama alpaca y oveja.

Jamach'i s. Pájaro ave volador se alimenta de gusanos planta y frutos secos. Animal vertebrado de respiración pulmonar y sangre caliente. En los cultivos se colocan espanta pájaros, se rodean las plantas de la quinua con unas bolsas o redes para el ruido y los pájaros no se acercan al cultivo de la quinua.

Jatha s. Semilla, parte del fruto de la planta, al grano que producen los vegetales y que, cuando se siembran o caen al suelo germinan y dan origen a una nueva planta.

Jayu s. Sal, es una sustancia cristalina de color blanca soluble en el agua que se utiliza como condimento (granos para sazonar las comidas o la k'ispiña). Generalmente los platos que se preparan con la quinua, no se agrega la sal antes sino después cuando ya está cocido la quinua.

Jichhu s. Esta planta crece e en lugares fríos y húmedos, el ápice del jichhu es punzante y abundante, son resistentes a la lluvia. Esta planta es de color verde opaco, sirve a la comunidad como combustible alimento para el ganado, para hacer adobes y para cubrir las murallas de las paredes. El más grande es la ch'illiwa es más grueso de esto hacen los pobladores canastas sombreros petacas y variedad de sogas. También se utiliza la ch'illiwa para hacer cocer la k'ispiña a vapor.

Jipi s. Hollejo de la quinua, que sirve para alimentar a los ganados.

Jiwk'i s. Es una vasija con boca ancha, que tiene un solo agarrador que sirve para tostar la quinua.

Jusi s. Hoz, cuchilla de acero, sujetado a un mango de madera, que sirve para segar la planta de la quinua.

Jupha s. Quinua que contiene poderosas proteínas para la alimentación humana.

Juyphi s. Escarcha, el tiempo muy frío, la quinua en el lugar de estudio soporta la helada.

Juyra s. Producto agrícola, en la población las personas que se dedican a preparar (lluxt'a) intercambian con productos agrícolas.

Karuna s. Tejido cuadrangular con diferentes colores como de llama, alpaca y oveja. El uso que se le asigna es para cubrir el lomo del burro cuando lleva carga de quinua.

Khumu s. Carga de la quinua

Laq'u s. Gusano, tiene varios nombres específicos. En la quinua entra el ticona y gusano verde.

Lawa s. Palo, trozo de madera de árbol mucho más largo que grueso, cilíndrico y manejable. Los palos se utilizan para colocar debajo del montículo de los tallos de la quinua, para evitar humedecimiento por efectos de las lluvias, granizados o nevados, lo cual puede malograrse el grano. 2 Lawa de la quinua, los aymaras con frecuencia consumen este plato en la comunidad de estudio.

Lip'ichi s. Cuero, pellejo que cubre la carne de los animales. (Q'ara lip'ichi), es utilizado para remover suavemente la quinua para sacar la saponina.

Llaqa s. Hojas tiernas de la quinua, que nace en las extremidades de los tallos de la quinua.

Lluxt'a s. Se quema los tallos de la quinua y raíces de la quinua, se recoge la ceniza y se la mezcla con agua, se aumenta leche, lo que le da un sabor más agradable. Con la masa se forma unos panecillos.

Panqara s. Flor, parte de las plantas que contiene los órganos de la reproducción. La flor en la quinua se encuentra en la panoja.

Pirqa s. Pared de adobe con yeso, separa las piezas interiores de una casa o corrales, de los animales domésticos. Los pobladores de la región de estudio, hacen secar la lejía en las paredes, que están hechos como panicillos de los tallos de la quinua.

Phuyu. s. La panoja de la quinua.

P'isqi. s. Mazamorra de la quinua.

Qala s. Piedra sustancia mineral, es el material que más se conserva y se encuentra de forma natural, los habitantes de la región utilizan la piedra para moler la quinua (qhunan qala).

Qallpa s. Terreno después de cosechar la papa, oca, arveja, en que suelen sembrar los agricultores.

Qhatu s. Es un lugar donde se vende diferentes variedades de quinua, la gente acude a este sector a realizar los intercambios para el consumo diario.

Qulqi s. Es el dinero que tiene valor, que se puede comprar o vender la quinua, que están a la venta en una feria.

Q'uymi s. Saponina, diluido al agua produce una espuma parecida a la de los jabones, y que tiene un sabor amargo.

Suka s. Son los surcos del cultivo de la quinua, hendidura que el arado hace en la tierra.

Uraqi s. Tierra, terreno de cultivo (jupha uraqi).

Wayk'a s. Ají, pimiento picante, se utiliza como salsa en el p'isqi, también es empleada en la elaboración de medicamentos para combatir dolores musculares.

Wiskha s. Soga tejido o trenzado, hecho de la lana de alpaca y llama, es un instrumento muy útil en el área rural utilizan para el amarro de los tallos de la quinua.

Yuku s. Instrumento de madera con que se unen formando la yunta, con los bueyes.

Yunta s. Bueyes de labor sujetos al yugo, que aran el terreno para el cultivo de la quinua.

5.4. SUFIJOS DERIVACIONALES EN EL LEXICO DE LA QUINUA ANDINA.

El presente trabajo de estudio se ha realizado principalmente en la provincia Camacho Cantón Carabuco, aparecen términos específicos que se ha manifestado en el momento de la entrevista. Entonces se analizó los sufijos, raíces verbales. De este modo se adquiere un sentido diferente dentro del contexto determinado.

En la lengua aymara estos sufijos derivacionales se ordenan estructuralmente ocurren después de la raíz verbal y antes de los sufijos independientes, modifica su significado, pero no cambia la raíz. Veamos los ejemplos de los sufijos en los siguientes verbos.

-RA-+-ÑA

El sufijo –RA- puede verbalizar. Su sentido más frecuente es de repetición individual o acción en serie, traducido a menudo por ‘uno por uno’ otra función es la de invertir la acción y requiere de una vocal que le preceda. El segundo sufijo es marcador de infinitivo Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
IMAÑA	Guardar	IMA. RA. ÑA	En la chacra, tapar la quinua con la tierra después de haber sembrado.
JIK'U ÑA	Arrancar	JIK'U. RA. ÑA	Arrancar de la chacra, los tallos de la quinua.
K'UPHAÑA	Desterronar	K'UPHA. RA. ÑA	Desterronar varios terrones de la tierra.
PIQA ÑA	Moler	PIQA. RA. ÑA.	Moler bastante quinua, para una fiesta del pueblo.
PHACHHIÑA	Partir	PHACHHI. RA. ÑA.	Partir en varios pedazos como por ejemplo panes y la masa de la quinua.
PHALAÑA	Torcelar	PHALA. RA. ÑA	Torcelar con la palma de la mano la masa de la quinua.
PHAWAÑA.	Sembrar	PHAWA. RA. ÑA	Sembrar la semilla de quinua en extensión.
Q'APHIÑA	Apretar	Q'APHI. RA. ÑA.	Apretar con los dedos de la mano, para hacer cantidad de k'ispiñas.
THIJRAÑA	Voltear	THIJRA. RA. ÑA.	Revoltear los tallos de la quinua de un lado a otro lado, para

			que no se malogre por la presencia de lluvias o nevadas que manchan el grano.
--	--	--	---

-CHA--ÑA

El sufijo –CHA-, uno de dos causativos, actúa sobre la raíz. A menudo verbaliza y ocurre más comúnmente sobre las raíces nominales que sobre las raíces verbales. El sufijo –ÑA cumple la función de marcar infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita. (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
CHIQA	Directo	CHIQA. CHA. ÑA.	Hacer surcos en una sola dirección.
LAQ'A	Tierra	LAQ'A. CHA. ÑA.	Arar la tierra para sembrar la quinua.
P'AMP'A	Plano	P'AMP'A. CHA. ÑA	Nivelar la tierra con el tractor o con los bueyes.
SUKA.	Surco	SUKA. CHA. ÑA.	Hacer surcos en la tierra a camellones.
WAÑA	Secar	WAÑA. CHA. ÑA.	Hacer secar la quinua en el mantiyu, tejido cuadrangular.

-THAPI--NA

El sufijo –THAPI- puede verbalizar. Usualmente significa recoger o juntar por la acción y requiere de una vocal que le preceda. El segundo sufijo –ÑA marca el infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
ALLIÑA	Cavar	ALL. THAPI. ÑA	Con un tractor o buey revolver la tierra.
APAÑA	Llevar	AP. THAPI. ÑA	Recoger la cosecha de la quinua.
TAWQAÑA	Colocar	TAWQ.THAPI. ÑA	Poner en el suelo, los tallos de la quinua, uno sobre otro.
YAWIÑA.	Segar	YAW. THAPI. ÑA.	Juntar con la mano, los tallos de la quinua y luego segar con la hoz.

-NTA- +ÑA

El sufijo –NTA- indica movimiento hacia adentro. Este sufijo puede verbalizar. Requiere de una vocal que le preceda. El segundo sufij -ÑA es marcador de infinitivo. Según Hardman. Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
ACHUÑA	Producir	ACHU.NTA. ÑA	Producir bastante quinua en la región.
CHINUÑA	Amarrar	CHINU. NTA. ÑA	Amarrar con fuerza las plantas de la quinua.
JAMP'IÑA.	Tostar	JAMP'I. NTA. ÑA.	Tostar los granos de la quinua en

KHUYUÑA.	Ventear	KHUYU. NTA. ÑA.	cantidad. Ventear la quinua con energía.
MANQ'AÑA	Comer	MANQ'A. NTA. ÑA	Comer bastante quinua, en los días especiales como por ejemplo en las fiestas cristianas.
PHAWAÑA.	Sembrar	PHAWA. NTA. ÑA.	Sembrar la quinua en cantidad, después de remover la tierra.
PHUTIÑA	Cocer	PHUTI. NTA. ÑA	Hacer cocer a vapor bastante k'ispiña.
WINAÑA.	Llenar	WINA. NTA. ÑA.	Llenar los cereales de la quinua a una bolsa, más de lo necesario.

-IRI

Este sufijo –IRI convierte a un verbo o un tema verbal en un actor que realiza la acción acostumbradamente que está en el estado que se indica. Requiere de una consonante que lo preceda. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
JAMPIÑA	Tostar	JAMP'. IRI.	Persona que tuesta los granos en una cacerola.
KHULLIÑA	Cavar	KHULL. IRI	El que cava con una vareta el suelo.

K'UPHAÑA	Desterronar	K'UPH .IRI	Persona que desterrona los terrones de la tierra
LAQ'ACHAÑA	Remover	LAQ'ACH. IRI	El que prepara la tierra para sembrar.
PHAWAÑA	Sembrar	PHAW. IRI	Persona que esparció los granos de la quinua en la chacra
YAWIÑA	Segar	YAW .IRI	Persona que sega la planta de la quinua con el hoz.

-SI-+-ÑA

El sufijo se refiere a las personas comprendidas en la flexión. Puede significar acción recíproca entre las personas de la flexión, o acción para uno mismo. Requiere de una vocal que le preceda. El segundo sufijo marca el infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
APTHAPIÑA	Recoger	APTHAPI. SI. ÑA	Recoger la planta de la quinua del cultivo para uno mismo.
CHULLU.CHAÑA.	Remojar	CHULLUCHA.SI.ÑA.	La quinua se remoja para sacar la saponina.
IMAÑA.	Guardar	IMA. SI. ÑA.	Guardarse la quinua, para los próximos años.
QAQUÑA.	Frotar	QAQSU. SI. ÑA.	Frotarse la piel con las hojas de la quinua.

-T'A- + ÑA

El sufijo puede verbalizar, y casi siempre significa acción momentánea separada o corta. Requiere de una vocal que le preceda. El sufijo - ÑA es infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
JANT'AKU ÑA.	Tender	JANT'AK. T'A. ÑA.	Tender la lona por unas horas.
WAÑICHAÑA.	Secar	WAÑIS. T'A. ÑA.	Dejar secar por unos momentos la quinua.

-QA-+- ÑA

El sufijo no verbaliza. Es un sufijo direccional requiere de una vocal que lo preceda. El segundo sufijo -ÑA marca el infinitivo. Requiere de una vocal que le preceda. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
ALAÑA	Comprar	ALA. QA. ÑA	Comprar inmediatamente la quinua para el consumo.
KHUMUÑA	Cargar	KHUMU. QA. ÑA	Descargar del burro los atados, que luego será utilizado para la siembra de la quinua.
PICHAÑA.	Barrer	PICHA. QA. ÑA.	Barrer cuidadosamente, los hollejos de la quinua hacia abajo.

-SU- +- ÑA

El sufijo no verbaliza, indica una acción hacia afuera. Requiere de una consonante que le preceda. El segundo sufijo -ÑA marca el infinitivo Hardman, Vásquez y Yapita.

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
APAÑA.	Llevar	AP. SU. ÑA.	Sacar la quinua de un recipiente.
PICHAÑA.	Limpiar	PICH. SU. ÑA.	Limpiar todo lo que se ha manchado.
PIQAÑA.	Moler	PIQ SU. ÑA.	Moler en cantidad la quinua.
QAQUÑA.	Friccionar	QAQ. SU. ÑA.	Friccionar con las hojas de la quinua encima de la piel.
TIWIÑA.	Batear	TIW.SU.ÑA.	En una batea poner quinua y encima echar agua luego frotar la quinua hasta que salga la saponina, se utiliza dos bateas para lavar, varias veces, se va batiéndola la quinua para pasar a la otra batea, al último quedan piedrecitas en la batea. y después la quinua se utiliza para la dieta del ser humano.

-TATA--ÑA

El sufijo puede verbalizar, desparramar y dispersar. El segundo sufijo -ÑA es marcador del infinitivo. Requiere de una vocal que le preceda. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
PHAWAÑA	Sembrar	PHAWA.TATA. ÑA	Sembrar la quinua en extensión.
WAÑACHAÑA.	Secar	WAÑIS.TATA. ÑA.	Secar en diferentes sectores.
YAWIÑA.	Segar	YAWI. TATA. ÑA.	Segar en todas partes la quinua.

-RPAYA--ÑA

El sufijo -RPAYA- no verbaliza. Generalmente significa acción múltiple pero no en serie. El segundo sufijo -ÑA es marcador del infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
ARKUÑA.	Colocar en fila	ARKU.RPAYA.ÑA.	Colocar en fila, sin variar la línea después de haber cosechado, como ser: la quinua, trigo, cebada, avena etc.
K'UPHAÑA	Desterronar	K'UPHA.RPAYA.ÑA.	Desterronar, los terrones de la tierra en cantidad.

PHAWAÑA.	Sembrar	PHAWA.RPAYA.ÑA.	Sembrar la quinua en terrenos grandes.
TAWQA ÑA	Apilar	TAWQA.RPAYA.ÑA	Bajar del montículo, los tallos de la quinua al suelo.

-YA-+-ÑA

El sufijo YA verbaliza raramente. Significa hacer que alguien haga algo. El segundo sufijo ÑA marca el infinitivo. Requiere de una vocal que le preceda. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
ALIÑA	Crecer	ALI. YA. ÑA	Hacer crecer la planta en el terreno.
KUTIÑA.	Arar	KUTI. YA. ÑA.	Hacer arar el terreno para cultivar la quinua.

-RAPI-+-

El sufijo - RAPI añade una persona más a la flexión verbal, está en función del beneficiario y el sufijo - ÑA marca el infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
APTHAPIÑA.	Recoger	APTHAPI.RAPI.ÑA.	Recogérselo para una persona, los tallos de la quinua que ha sido dispersado en diferentes lugares.

PHAWAÑA.	Sembrar	PHAWA.RAPI. ÑA.	Sembrar la quinua para una persona que no tiene tiempo.
----------	---------	-----------------	---

-NUKU- +-ÑA

El sufijo –NUKU- indica acción alejada del sujeto sin ninguna dirección en especial, tiene la función de verbalizar. El sufijo -ÑA marca el infinitivo y requiere de una vocal que le preceda. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
KHUYUÑA	Ventear	KHUYU.NUKU.ÑA	Hacer ventear la quinua para separar los granos y quede completamente limpio.
PICHAÑA	El amarro de la paja	PICHA. NUKU. ÑA	Desviar con el amarro de la paja los residuos de la quinua.
YAWIÑA.	Segar	YAWI. NUKU. ÑA.	Segar la planta de la quinua alrededor de la chacra.

-KIPA --ÑA

El sufijo -KIPA puede verbalizar, indica un movimiento de un lado a otro. Puede verbalizar. El segundo sufijo - ÑA es el marcador del infinitivo. Según Hardman, Vásquez y Yapita (1988).

<i>FORMA BASE</i>	<i>SIGNIFICADO</i>	<i>PALABRA SUFIJADA</i>	<i>GLOSA CASTELLANA</i>
K'UPHAÑA	Desterronar	K'UPHA.KIPA. ÑA	Volver a desterronar los terrones de la tierra.
PIQAÑA	Moler	PIQA. KIPA. ÑA	Nuevamente moler la quinua, para el consumo.
THIJRAÑA	Voltear	THIJRA.KIPA. ÑA	Revolver la planta de la quinua para trillar.

5.5. PALABRAS CASTELLANAS EN EL LÉXICO DE LA QUINUA ANDINA.

En nuestro estudio se encontró palabras castellanas que se introdujeron al léxico de la quinua andina, en el habla de la Provincia Camacho Cantón Carabuco del departamento de La Paz.

Como ejemplo tenemos:

- | | | |
|---|----------|-----------|
| 1 | Arma | arma |
| 2 | Araru | arado |
| 3 | Aruwa | arroba |
| 4 | Aceitiru | al aceite |
| 5 | Alwirja | arveja |
| 6 | Chunta | chuntilla |
| 7 | Iskuila | escuela |

8	Inwitatunakaru	a los invitados
9	Jawasa	haba
10	Kanila	canela
11	Kasarayaña	hacer casar
12	Kucharampi	con la cuchara
13	.Kulura	color
14	Lichiru	a la leche
15	Litru	litro
16	Limuna	limón
17	Mantika	manteca
18	Mulita	molida
19	Palaturu	al plato
20	Pasayaña	hacer pasar
21	Rallata	rallado
22	Risayaña	hacer rezar
23	Ranunaca	granos
24	Riyala	real
25	Suko	surco
26	Sirwt'aña	servir
27	Tablaru	a la tabla
28	Timpux	tiempo
29	Unpisuru	un peso
30	Upakuwa	es opaco
31	Wañaturaru	al bañador
32	Waratuwa	es barato

5.6. PALABRAS COMPUESTAS UTILIZADAS EN EL CULTIVO DE LA QUINUA.

En la investigación que se realizó se encontró la unión de dos palabras con significados, que pueden dar un tercer sentido, tenemos formantes léxicos en la cual son palabras libres y nuevas. De esta manera se encontró léxicos compuestos veamos los ejemplos.

5.6. 1 Sustantivo más sustantivo.

[AWTI]S + [PACHA]S	AWTI PACHA	Tiempo del pasteo
[APIL] S + [QALLPA] S	APILL QALLPA	Terreno, después de cosechar la oca.
[CH'ALLA] S + [URAQI] S	CH'ALLA URAQI	Tierra arenosa.
[CH'UQI] S + [QALLPA]S	CH'UQI QALLPA	Terreno, después de cosechar la papa.
[JALLU] S + [PACHA] S	JALLU PACHA	Tiempo de lluvia.
[JAWAS]S + [QALLPA]S	JAWAS QALLPA	Terreno, después de cosechar haba.
JUPHA] S + [ALLPI]S	JUPHA ALLPI	Crema de quinua.
JUPHA] S + [QHUSU]S	JUPHA QHUSU	Flan de quinua.
[JUPHA]S+[JUCHHACHA]S	JUPHAJUCHHACHA	Puré de quinua.
[JUPHA]S + [THUXTHU]S	JUPHA THUJTHU	Buñuelos de quinua
[JUPHA]S + [T'ANT'A]S	JUPHA T'ANT'A	Pan de quinua

[JUPHA]S + [HUMINTA]S	JUPHA HUMINTA	Huminta de quinua
[JUPHA] S + [K'ISPIÑA]S	JUPHA K'ISPIÑA	Galleta de quinua
[JUPHA]S+[P'ISQI]S	JUPHA P'ISQI	Mazamorra de quinua
[JUPHA]S + [KASWIRA]S	JUPHA KASWIRA	Fritura de quinua.
[JUYPHI] S + [PACHA] S	JUYPHI PACHA	Tiempo de helada.
[PACHA] S + [MAMA] S	PACHA MAMA	Madre naturaleza.
[PURUMA] S + [URAQI] S	PURUM URAQI	Suelo virgen o descansado años.
[UTA]S + [UYU]S	UTA UYU	Patio de la casa.

Esta composición de sustantivo más sustantivo, genera una tercera palabra y la interpretación de esta combinación de palabras.

5.6.2 Adjetivo más sustantivo.

[CH'IYARA]ADJ+ [JUPHA]S	CH'IYAR JUPHA	La quinua de la variedad negra.
[CH'IYARA]ADJ+ [LAQ'A]S	CH'IYAR LAQ'A	Tierra negra es un tipo de suelo negro.
[JACH'A] ADJ + [RANU] S	JACH'A RANU	La quinua blanca de granos grandes.
[JANQ'U]ADJ + [JUPHA] S	JANQ'U JUPHA	Es la quinua blanca de un solo tamaño.
[JIWAKI]ADJ + [JUPHA]S	JIWAKI JUPHA	Es la quinua bonita de color rosado suave.

[QHIPA] ADJ + [MARA] S	QHIPA MARA	Cuando se cultiva más tarde.
[SUMA] ADJ + [MARA] S	SUMA MARA	La producción es buena.
[Q'ILLU]ADJ + [JUPHA]S	Q'ILLU JUPHA	Es la quinua amarillo pálido.
[WAÑA] ADJ + [URAQI] S	WAÑA URAQI	Tierra seca, tierra de cultivo.

En esta parte el adjetivo modifica al sustantivo formando una tercera palabra, el primer elemento subordina al segundo elemento y luego forma un tercer sentido y la interpretación.

5.7 SEMÁNTICA AYMARA.

En la cultura aymara, la lengua va evolucionando, porque son creados por el hombre. Los aymaras tienen una expresión cultural. En el lugar de estudio se encontraron palabras sinónimas y palabras polisémicas.

5.7.1 Palabras sinónimos.

Las que tienen una misma o muy parecido significado, y que pertenecen a la misma categoría gramatical, por lo tanto, se puede intercambiar en un texto sin que esta sufra modificaciones en su sentido. En la lengua aymara dos o más palabras tienen un solo significado. Así en esta investigación se tomaron algunos ejemplos:

Aywirani, p'uturani

Brota de la tierra, la quinua sembrada.

Jak'u, aqallpu

Harina de trigo y quinua.

Juyra, jatha

Productos, secos para el consumo.

Ñatjaña, masjaña, chapuña	Formar masa, mezclando harina de quinua u otra materia con agua.
Ñusantayaña, chillkintayaña	Hacer podrir la panoja de la quinua.
Phuqharaña, winaraña	Llenar la quinua a las bolsas.
Qhullña, allña	Cavar la tierra con un instrumento.
Willña, phawaña	Sembrar los granos en la tierra.

5.7.2 Palabras polisémicos

La polisemia, consiste en que una palabra tiene varios significados, se puede encontrar en diferentes situaciones, como los oficios que lo realizan cada hablante En este estudio se tomó en cuenta estos términos, veamos algunos ejemplos:

Achuyaña.	Hacer llevar algo a alguien con los dientes. Hacer producir la quinua.
Alintaña.	Agachar la cabeza al suelo, cuando uno tiene pena. La planta crece demasiado, en este caso la quinua.
Allña.	Cavar un hueco. Tostar los granos de la quinua.
Inkuña.	Llevar con la mano los granos de la quinua en un mantel. Es una prenda que se utiliza para la merienda, esta prenda esta hecho de la de llama, alpaca y oveja

Jik'uña.	Tener hipo. Arrancar con la mano, la quinua de la tierra.
Jipi.	Residuo de las hojas y tallos de la quinua. Hombre con cabello largo.
Khuyuña.	Ventear los granos de la quinua. Silbar, dar silbidos manifestar desagrado al público.
K'ichiña	Pellizcar, agarrar la piel con las uñas de los dedos. En la chacra se arranca las hojas de la quinua, para preparar una sopa.
K'uphaña.	Instrumento para trabajar en la tierra. Desterronar los terrones de la tierra.
Lawa.	Leña para quemar. Sopa espesa de quinua.
Willintaña.	Sembrar semilla a la tierra. Arrojar al precipicio objetos.
Yawiña.	El trasquilado de la lana, se hace en los pueblos andinos, se trasquila la oveja, llama, alpaca etc. Segar los tallos de los cereales como ser: cebada, trigo, quinua etc.

5.8. ASPECTOS SOCIOCULTURALES DE LA QUINUA ANDINA

En esta parte del trabajo, veremos algunos aspectos socioculturales donde se refieren al léxico especializado en el cultivo de la quinua, este trabajo tiene la finalidad de describir la lengua viva, ya que el objeto es reflejar su carácter social y cultural, que lo realizan en su región.

5.8.1. Variedades de la quinua andina.

Las variedades de la quinua andina que son cultivadas en la población Cantón Carabuco Provincia Camacho, son de diferentes tipos debido a la influencia del medio ambiente, se encontró las siguientes variedades.

Ch'iyara ajar jupha	La quinua de la variedad negra.
Jach'a ranu	Grano grande.
Janq'u riyal jupha	La quinua real blanca.
Jiwaki jupha	La quinua bonita.
Q'illu jupha	La quinua amarilla.

Los hablantes dicen que la quinua ha sido siempre una planta alimenticia. Las hojas son anchas y con diferentes formas, Sus flores son pequeñas. Los pobladores indican que la quinua ha sido cultivada para su sustentación, así como maíz, papa, haba, etc.

Los granos de quinua se tuestan y se produce harina, luego se usa en las sopas, panes ya que permite mejorar las características de la masa, en muchos casos se sustituye a la harina de trigo.

Uno de los platos típicos de la población es el pish'i que se prepara con leche, quinua y queso, a la vez la quinua es una planta medicinal se utiliza para tratamiento de hemorragia, luxaciones, dolor de estómago y manchas de la cara. Se cultiva en lugares áridos y semiáridos, pero la variedad de quinua más cotizada es la quinua real. En el estudio del léxico de la quinua andina aparecen las siguientes variedades.

Inf: Ch'iyar ajar juphax jisk'anakakiwa, wali alimintuwa pisi manq'at jaqinakataki, **sumaw ch'iyar juphax manq'añax**, wali proteinaniwa suma ch'amanchasiña janchinakasaru.

Fransisco Hilari Ticono

La quinua de la variedad negra, son granos pequeños, por el color, es un alimento para las personas convalecientes, por su alto nivel de proteína, es bueno consumir la quinua negra, para que se nutre nuestros cuerpos.

Inf: Jach'a ranu, janq'u juphawa jathapax jach'anakawa jiwakiwa, juyphins jilaskaki, musq'awa, jathax sumawa k'ispiñataki ukat p'isq'itak, aljañatakix wali kusawa.
Raymundo Vilca Mamani.

Grano grande, es la quinua blanca y de granos grandes es bonito resistente a la helada es dulce, el grano es bien para la k'ispiña y p'isq'i, es bueno para la venta.

Inf: Janq'u riyal juphax suma juphawa, mä iwalakiw ranupaxa, kulurapax janiw suma janq'ukiti upakuwa.
Fransisco Hilari Ticona

La quinua real blanca es buena quinua, de un solo tamaño los granos, su color no es bien blanco es opaco.

Inf: Jiwaki juphax jach'apachaw ali, uka juphan kulurapax waju rusatuwa, jach'a phuyuniwa.
Reymundo Villca Mamani

La quinua bonita crece una altura de planta, su color de esa quinua es rosado suave, con una panoja grande.

Inf: Q'illu juphan phuyupax wali jathaniwa, jach'anak tantiyunak ranuwa mä mitru ali, kulurapax q'illu upakuwa, kusichax purinxi ukjax ch'ama apthapxaña.
Eugenio Condori Tocona

La quinua amarilla tiene una panoja bien cargada, tiene grano grande y mediano, su crecimiento es un metro, su color es amarillo opaco, cuando llega la cosecha es difícil de recoger.

5.8.2. Tipos de cultivo donde se siembra la quinua

En el año anterior, ya que se ha fertilizado el suelo, no es necesario abonar la quinua porque el abonamiento químico se aplicó a la papa, oca, papa liza, haba y arveja, en estos tipos de cultivo se siembra la quinua, así como vemos en los siguientes casos:

Alwir qallpa	Terreno, después de cosechar la arveja.
Apill qallpa	Terreno, después de cosechar la oca.
Ch'uqi qallpa	Terreno, después de cosechar la papa.
Jawas qallpa	Terreno, después de cosechar el haba.
Ulluku qallpa	Terreno, después de cosechar la papalisa.

5.8.3 –Factores limitantes en la producción de la quinua.

Los factores que influyen en la producción y productibilidad, entre los cuales se tiene: a la sequía, helada, granizada, nevada, afectando la producción de la quinua hasta hacer perder totalmente la cosecha.

Las granizadas muy localizadas, pueden ocasionar daños irreversibles especialmente en la fase de madurez, puede provocar el desprendimiento de los granos de la planta de la quinua.

La quinua sufre ataques de una serie de insectos durante todo el ciclo vegetativo, ocurre también en los almacenes de grano. Las plagas que atacan son: las ticonas, cortaduras de plantas, gusano de la tierra, pulguilla saltona y destructores de grano qhona.

5.8.3.1 Enfermedades o plagas.

Las principales enfermedades que causan pérdidas en la producción de la quinua son: el mildiu y la mancha ojival del tallo dicen que el control debe ser desde la similla y cuando se traslada de una región a otra.

Mildiu. - Conjunto de enfermedades producida por un hongo microscópico que ataca a los órganos verdes tallos o frutos.

Mancha ojival. - EL hongo ataca el tallo, produciendo manchas negras

Ticona. - Es una plaga que ataca a la quinua.

5.8.3.2. Vegetación.

La vegetación que predomina el cultivo de la quinua por una serie de especies nativas del lugar de estudio, entre los cuales mencionan algunas.

Ajara. - Es una variedad negra por el color de los granos, tiene un alto contenido de proteínas

es bueno que consuman las personas convalecientes. El aprovechamiento de esta variedad mejora notablemente, cuando el consumo es empleado en forma de harina, también es bueno que los niños consuman la quinua negra en papillas finalmente se preparan bebidas como fresco.

Chijchipa. - Esta planta crece en medio de los sembradíos de la quinua sus hojas son pequeñas que esta ramificada, tiene un olor fuerte cuando se estruja sus flores son amarillas, la infusión de una ramita sirve para las mujeres que han dada luz.

Januk'ara. - Esta planta crece en lugares áridos y parcelas cultivadas de quinua, tiene flores pequeñas blancas, el mate de esta planta es muy picante, cura los dolores estomacales.

Misik'u. - Esta planta crece en medio de la cosecha, sus hojas son ovaladas. Además, tiene flores amarillas que sirve para curar el reumatismo y gota.

Munimuni. - Crece en cultivo de la quinua, las hojas son pequeñas y las flores son amarillas sirven para curar las amígdalas inflamadas.

5.8.4. Actividades culturales de la quinua.

Las actividades que se realizan en el cultivo de la quinua son importantes para realizar un análisis del léxico, ya que se verifican en diferentes actividades del cultivo, se ven una variedad de léxico, que está vigente en los aymaras del Cantón Carabuco.

5.8.4.1. La preparación del terreno

Rastrado y surcado manual, animales o tractor en suelos arenosos con una o dos pasadas de rastra es suficiente para la preparación del terreno.

Apill qallpa. - Terreno, después de cosechar la oca.

Ch'alla uraqi. - Tierra arenosa consta de partículas grandes que están sueltas apiladas unas encima de otras. Las plantas en un suelo de estas características casi nunca sufren falta de oxígeno, pero la sequía puede dar problemas, por eso antes de la plantación se aconseja mezclar la tierra con abundante materia orgánica y regar fertilizante.

Ch'iyar laq'a. - Tierra negra, es un tipo de suelo negro.

Ch'uqi qallpa. - Terreno, después de la cosecha de papa y posteriormente a sembrar la quinua.

Jawas qallpa. – Terreno, después de cosechar el haba.

Kuttayaña. - Hacer remover la tierra con buey de un lugar a otro.

K'uphaña. - Instrumento para desterronar los terrones, que está hecho de madera tiene una cabeza con un orificio.

Qallpa. - Terreno, después de la cosecha, en que suelen sembrar quinua.

Waka.- Bovino, significa vaca o toro, cubierto de abundante pelaje, los agricultores a este animal lo dedican a la realización de las tareas agrícolas.

Waña uraqi. - Los ecosistemas de la tierra seca, se caracteriza por una falta de agua entre ellos se encuentra la tierra de cultivo.

Uraqi. - Terreno dedicado al cultivo, tierra o provincia de alguna nación.

5.8.4.2. Mullido

El desterronamiento de los terrones y nivelación es necesario para evitar la acumulación de riego o lluvia, que es perjudicial para la quinua.

Ch'ampha. - Terrón con pasto, césped con su yerba.

Jallu. - Lluvia, agua que cae de la atmósfera.

Khula. - Son los terrones de la tierra.

K'uphaña. - Desterronar los terrones con un instrumento especial, rastrado con animales o tractor en suelos arenosos con uno o dos pasadas de rastra es suficiente.

5.8.4.3. La siembra

La mejor época de siembra en esta región de estudio son los meses de septiembre a noviembre, puede retrasarse o adelantar la siembra de acuerdo a la disponibilidad de agua. Los términos que emplea el agricultor en la época de siembra.

Alliña.- Revolver frecuentemente la tierra, con una pieza o un instrumento.

Manqha. - Lugar, o en el interior de la tierra. Sembrar la quinua en el fondo del surco.

Phawaña. - Esparcir la semilla en el suelo, para su posterior germinación, aprovechamiento de los vegetales cultivados.

Yunta. -Con los pares de bueyes, que sirven en la labor del campo tierra que puede ser arada por una yunta en un día.

5.8.4.4. Deshierbe.

Una deshierbe y un aporque manual se realiza a pocos días de la siembra y antes de la panoja miento, de esta manera se eliminan las malezas y evita la caída de las plantas. En este caso el léxico interviene en el desarrollo de las actividades agrícolas.

Chuntilla. - Instrumento, que sirve para sacar hierbas del cultivo.

Thalaraña. - Sacudir las hierbas que tienen tierra.

Quraña. - Deshierbar las hierbas malezas, con la chuntilla, se arrancan las hierbas que nacen entre los sembradíos.

5.8.4.5. La cosecha.

El proceso en la cosecha es segar, emparvar trillar, ventear y luego almacenar el cultivo de la quinua.

Son seleccionados, las plantas, deseables o eliminar aquellas plantas con enfermedades, intervienen los siguientes términos para la cosecha en el lugar de estudio.

Achuta. - Cuando los granos de la quinua ya están maduros.

Alwa. - Tiempo, las primeras horas del día, recoger la planta de la quinua del cultivo.

Apthapiña. - Recoger la quinua del cultivo, cuando la planta cambia de color.

Chalkthapiña. - Colocar medio parado, los tallos de la quinua en un lugar adecuado.

Jawq'aña. - Golpear con un palo, que es cilíndrico especial para las semillas, cuando ya están secas.

Khusthapiña. - Cortar con algún instrumento los tallos de las plantas

Lawa. - Palo o madera larga y gruesa manejable, para trillar la quinua.

Q'illukipxi. - Cuando se vuelve amarillo, color semejante al del oro.

Tawqt'aña. - Poner uno sobre otro los tallos de la quinua, después de cosechar.

Yawiña. - Segar la quinua con una hoz. Cortar de cualquier manera, especialmente, el más alto o maduro.

5.8.4.6. Trilla y Venteado

La trilla demanda bastante mano de obra y constituye un trabajo laborioso y pesado. La planta seca se debe golpear y ventear para separar los granos y quede completamente limpio. La trilla es manual, en esta región de estudio, se utilizan varas para golpear la semilla. Si el grano cosechado está mezclado con semillas de: malezas, pedazos de tallos, hojas, etc., debe ser inmediatamente separado y secado para evitar la pérdida de calidad. Las impurezas menudas se eliminan por venteado. En la trilla aparecen los siguientes términos:

Jipi. - Hollejo de la quinua, trigo, cebada etc.

Phust'aña. - Echar con soplo los residuos de la quinua.

Khuyt'xaña. - Se hace ventear con el viento la quinua, para que salgan sus residuos.

Thayt'ani. - Cuando sopla el viento, ventear la quinua.

5.8.4.7. Limpieza y selección

La limpieza y selección se realiza a través del venteo y manualmente, generalmente se efectúa en las mañanas, para aprovechar el viento, de esta forma los granos de quinua queden limpios. En el estudio del léxico aparecen los siguientes términos:

Pallaraña. - Recoger con la mano los pedazos de tallos de la quinua, luego se utiliza para el alimento del ganado o para hacer la lejía.

Pichaña. - Después de haber trillado la planta de la quinua, las impurezas menudas se barren a los costados de los granos para que sea limpio.

Q'umachaña. - Limpiar, el hollejo de la quinua con la escobilla.

5.8.4.8. Almacenamiento de la quinua

Los habitantes de la región de estudio prefieren guardar los granos de quinua en lugares frescos, secos y en envases de preferencias metálicos y bien cerrados, libres de roedores y polillas, ya que es un grano delicado. El grano cosechado y seco se puede almacenar por 2 a 3 años, sin pérdida de valor nutritivo. Se recopila los siguientes términos:

Imaña v.- Conservar o guardar la quinua en un lugar seco.

Patxaru s.- Encima de los palos se coloca el envasado de la quinua.

Utana s.- En una casa ventilada, que no sea húmedo se guarda la quinua.

Winaraña v.- Llenar la quinua en unas bolsas, yutes, turriles etc.

5.9. USO TRADICIONAL DE LA QUINUA

Los deliciosos platos que se preparan de la quinua en la población de Carabuco, de la Provincia Camacho del Departamento de La Paz, donde la quinua siempre se ha cultivado como un alimento de autoconsumo.

PHULACHU

PANICILLO

Inf: Jupha aqallpux q'athawimpi ñatjaña, aqallpux chhamañapawa, ukat muruq'itunak luraraña ukat mä ñiq'i phukhur apantaña mawk'a jichhu mawk'a uma phututiyasaw qhatiyaña phulachunaka.

Angelina Mamani Villca

La harina de quinua se amasa con cal la harina debe ser áspera, hacer bolitas, en una olla de barro se pone un poco de paja y un poco de agua, para hacer cocer a vapor los panicillos.

JUPHA KALTU

SOPA DE QUINUA

Mä niq'i phukhuru qhatiyaña jupha jan jayumpi ukat aycha jan ukax ch'arkhi, jawasa, ch'uqi, siwulla, ukat ch'uxña ayrunaka, janiw ncha wañañañpakiti.

Bertha Siñani Calcina

En una olla de barro se hace cocer la quinua sin sal, luego se introduce la carne o ch'arkhi, habas, papa, cebolla, después yerbas verdes, la sopa no debe ser muy espesa.

JUPHA HUMINTA

HUMINTA DE QUINUA

Inf: Sum jarsuña juphaxa ukat qhatiyaña. Mä llataru uskuñawa jupha qhatita, tiriw jak'u lichi, azukara, mantika, chullurata, anis. Ukat suma ñatjaña, kisu sillp'ak khuchjaña.

Masa wakichatax warsxaña mä tablaru ukat chhalla chuxllunakaru mä kucharampi uka masa wakichata liwjataña ukjarux chika taypirux uskuña kisu khuchhuta ukat llawthapxaña chhallampi ukatx mä lataru uskxañaraki mantikampi lluchsuta ukat hurnuru qhatiyxaña.

Bertha Siñani Calcina

Lavar bien la quinua y hacer cocer. En un recipiente poner la quinua cocida, harina de trigo, leche, azúcar, manteca derretida y anís. Luego amasar bien, cortar el queso en tiras.

Vaciar la preparación de la masa en una tabla, después en chalas de choclo, con una cuchara la masa preparada se pone y después en medio de la masa se coloca las tajadas de queso, luego se envuelve con las chhalas de choclo y después se pone en una lata en mantecado y luego hacer cocer en horno.

JUPHA JUCHHACHA.

PURE DE QUINUA

Inf: Mä phuqhurux apantañax aqallpu, uma ukat qhatiyañax jan jayumpi. Qhatitaxipanxa phuqhu ituqxaña qhirita, lichi jayu uskuña, sum jirjaña ukat mä palatur sirwt'asxaña aku paltani.

Bertha Siñani Calcina.

En una olla se coloca harina de quinua, agua y hacer cocer sin sal. Después de haber cocido, la olla se baja del fogón, colocar leche, sal y mezclar bien, luego servirse en un plato, encima con un poco de pito.

JUPHA T'ANT'A

PAN DE QUINUA

Inf: Mä wañaturar warxatañax aqallpu ukat tiriwu jaq'u, ukjarux uskuñarakiw liwatura mantika, lichi, ukat llaphi umanpiw mawk'a jayuni warxataña ukat masjañaraki, mantikampi. Latar jawsutaru, uskuñaw masa quluqallnaka, ukat limjañaw ampar luk'anampi ukat urnuru apanxaña qhatiyantaki.

Nicolas Tintaya.

En un bañador vaciar la harina de quinua y harina de trigo, luego agregar levadura, azúcar, manteca, leche luego echar agua tibia con un poco de sal, luego se amasa. En las latas en mantecados, colocar las bolitas de la masa luego aplastar con la yema de los dedos, después meter al horno para ser cocido.

JUPHA LICHIMPI

QUINUA CON LECHE

Inf: Nayraqatax juphax sum jarsuña ukat, qalanak uñaraña, jupha qhatiyaña phukhuru mä phukhururaki kanila uma wallxtayaña ukat clawu ulurampi jupha qhatitampi misklthapxaña, ukat uskuñarakiw lichi.

Paulina Ticona Callisaya.

Primeramente, se lava bien la quinua, después escoger las piedras de la quinua y luego hacer cocer la quinua en una olla. En otra olla hacer hervir la canela y el clavo de olor, mezclar con quinua cocida y agregar la leche.

.

JUPHA THUJTHU

BUÑUELOS DE QUINUA

Inf: Mä wañaturaru uskuña tiriw jak'u ukat jupha aqallpu, k'awnanaka, azukara, jayu, anisa ukat kanila, mä masa wakichaña lichimpi, aciti junt'ust'aña, amparampi masa jiyjaña taqituqiru ukat junt'u acitiru thixsuyxaña.

Paulina Ticona Callisaya.

En un bañador colocar la harina de trigo y la harina de quinua, los huevos, el azúcar, sal, anís y canela. Formar una masa junto con la leche, hacer calentar el aceite, estirar la masa con la mano a todo lado, y freírlos en el aceite caliente.

JUPHA K'ISPIÑA

GALLETA DE QUINUA.

Inf: K'ispiña lurañax jupha aqallputa, masjañaw uka masatakix munasiw aciti, q'athawi, jayu ukat uma, tantiyu muruq'itunaka luraña, ukat amparampi masa phalaraña mä pitjama, uka phachhiraña jisk'itanaka. Ukat ampar luk'ananakampi k'achhitata limjaña q'aphiraña suma apsuñataki. Mä phuqhuru lawitanaka uskuña ritjam, cuarta parti phukhuru. Ukat uma uskuña lawitanakaki uskutaki ukkhakama.

Lawitanak patxaru masa k'ispiña lurata uskuña, jani jurichasiñapakiti ukat mä ch'uq raki uskuña ukax yatiñatakiwa ch'uqitix qhatitaxi ukjax, k'ispiñax qhatitaxarakiw, phukhut inkuñar warsuña ukat kisumpi manq'aña.

Maria Calcina Condori.

Se hace la galleta de quinua, de la harina de quinua, se requiere aceite, cal, sal y el agua., formar bolitas de tamaño mediano, y con la mano retorcer la masa como una pita después dividir en pedazos. Luego con la yema de los dedos se aprieta suavemente, para formar la galleta de quinua. En una olla colocar palitos en forma de red, hasta la cuarta parte de la olla. Luego colocar agua hasta cubrir los palitos.

Colocar por encima de los Palitos la masa preparada para galleta de quinua, no dejar que se mojen y por último colocar una papa, dejar cocer, controlar, si la papa ya está cocida, cuando ya están listas las galletas de quinua, se vacía de la olla, a la prenda que se utiliza para colocar merienda, después comer con queso.

JUPHA P'ISQI

MASAMORRA DE QUINUA.

Inf: Ampar sum jarsusiñ p'isqi lurañatakix. Jupha jan jayumpi qhatiyaña phallarañapkama, ukat ninat phukhu ituqxaña, ukarux munatarjama jayu uskuña, ukat wisllampi jirjaña.

Mä palaturu, jupha qhatita uskuña, uka jupha qhatitaru kisu rallsutampi willikipaña, ukat q'illu wayk'ampi patxaru liwxatañ, lichimpi uskurakiñawa.

Maria Calcina Condori.

Se lava bien las manos, para poder preparar la mazamorra de la quinua. Hacer cocer la quinua sin sal, hasta que reviente bien. Luego retirar del fuego, colocar sal a gusto y remover con el cucharón de palo.

Colocar la quinua en un plato, rociar con el queso rallado y luego se rocía con un poco de ají amarillo por encima, también se pone la leche.

JUPHA KASWIRA

FRITURA DE QUINUA.

Inf: Mä wañaturaru jupha aqallpu masjaña, masa k'ispiñax kaswiratakiw munasi tantiyu muruq'unaka luraña amparampi, uka muruqunak t'axirañax silp'anchjama. Ukat ninaru sartín uskuña acitimp ukat thixirayaña.

Kaswirax munasix phistanakana, turu santu ukja almar risayañtaki. Kasarawin kaswirax waxt'añax kasarayir patrinunakaru ukat invitatunakaru, wawa muruyañana, wawa sutiyañ, kaswirax uskuña alatanakampi chika, ukat t'ant'anakampi, mä mantilaru invitaru taypiru uskuña, ukat mä inkuñaru waxt'arxaña taqi invitatunakaru.

Maria Calcina Condori.

En un bañador, amasar la harina de quinua, la masa se utiliza para hacer fritura de quinua. Hacer bolitas medianas, con la palma de la mano, las bolitas se extienden hasta formar un círculo. Luego poner al fuego, el perol con aceite y freírlos.

La fritura de quinua es utilizada en fiestas como ser: todos santos, para hacer rezar a los difuntos, matrimonios, rutucha, bautizo de los niños, se coloca la kaswira junto con las frutas y panes en una tela al medio de los invitados, después en la prenda de la merienda se invita a todos los invitados.

5.9.1. Medicinales.

Según los conocimientos y saberes andinos de los agricultores que cultivan quinua, dicen que este grano andino es medicinal y controla diferentes enfermedades. Así como vemos en los siguientes ejemplos:

Ajanu manchanakataki ch'iwampi qaqsusiña Para las manchas de la cara, se flota con las hojas de la quinua.

Ch'akha p'akitataki ch'iwa ch'axchsuña Para los huesos rotos, se machuca las hojas de quinua.

Puraka usutaki q'uymi umantaña Para el dolor del estómago, se toma la saponina de la quinua.

5.9.2 Desamargado y consumo

5.9.2.1 Desamargado

Uno de los limitantes para el consumo es el alto porcentaje de alcaloides que son tóxicos, que tiene un sabor amargo.

Consiste en remojar los granos de quinua en un recipiente puede ser en una lata o bañador, luego se frota con la mano hasta sacar la saponina. Se considera terminado cuando las semillas ya no tienen ningún sabor amargo. En esta parte de estudio aparecen los siguientes términos:

Chulluchaña Echar en remojo las semillas duras, en este caso la quinua que está cubierta de saponina, que es un sabor amargo y por ese motivo, se elimina para consumir.

Jariña Lavar, los cereales en un recipiente.

Jupha Grano de la quinua. La quinua se cultiva en la región de Los Andes.

Malt'aña. - Gustar de una porción de un manjar o líquido en este caso, probar el p'isqui, k'ispiña etc.

Qhaqsuña Frotar la quinua suavemente, con la mano hasta que desaparezca, lo amargo.

Q'uymi Saponina, que diluido al agua la quinua, produce una espuma parecido a los jabones.

5.9.2.2. Consumo

Los granos de quinua pueden ser consumidas en esta región por los pobladores, directamente como platos, bebidas, así se conocen platos tradicionales como la “lawá”, sopa espesa de quinua, el “p'isqi” puré de quinua con grasa y leche, Así como el uso intensivo que se hace de sus hojas tiernas conocidas como “chi'wa” en la alimentación como ensalada y las cenizas de tallo para la preparación de la “lluxt'a”, utilizado para masticar las hojas de coca. En este apartado se describe algunos términos relacionados con el consumo.

Chäkanaka. - Los tallos de la quinua, son de diferentes tamaños y quebradizas.

Ch'iwa. - Hojas tiernas de quinua, son anchas con diferentes formas, la misma planta se compara a la espinaca. Las hojas se utilizan, para frotar en la piel, para eliminar manchas en la cara. Las plantas arrancadas se consumen frescas preferentemente el mismo día. Los aymaras preparan la sopa de ch'iwa con chalonga, papa, chuño, habas. Después de hacer hervir los ingredientes se emplea al final, las hojas para que hiervan y luego a servirse en unas vasijas de barro.

Jipi. - Residuo de las hojas y tallos de la quinua, relacionado con los residuos de los granos.

Kaswira. - La kaswira es consumida como buñuelo de quinua requieren de grasa o aceite. Se usa la grasa animal para la fritura de la quinua que se prepara de la masa de la k'ispiña, ritual en las fiestas de todos los santos.

K'ispiña.- Galleta de quinua, hecho de la harina de quinua, cocido a vapor.

Lawa.- Sopa de quinua, sin verduras. Plato compuesto de un líquido alimenticio.

Lluxt'a.- Lejía, ceniza que se hace de los tallos de quinua, y a veces de las raíces, se recoge la ceniza y se la mezcla con agua luego se amasa. Con esa masa se forma unos panecillos en diferentes formas después se seca al sol, luego se utiliza para masticar la coca.

Mantika. - Manteca, sustancia grasa usada como medicamento, pomada, en la preparación de la k'ispiña se utiliza la manteca para ponerse en la palma de la mano y luego se suaviza.

P'isqi. - Mazamorra de quinua, que se prepara quinua con leche, quinua y queso, se puede combinar con un trozo de carne y, con huevo frito.

Q'athawi. - Cal, sustancia blanca, óxido de calcio. En contacto con el agua reacciona químicamente con desprendimiento del calor; mezclada con la harina de quinua, forma la masa.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

En este capítulo se presenta el aporte del trabajo realizado y los objetivos planteados de la presente investigación, se llegaron a las siguientes conclusiones:

Así, este trabajo rescata y reconstruye el significado del léxico que se dedican a la actividad agrícola que se dedica la población aymara, primero se muestra el léxico del cultivo de la quinua andina organizado en campo léxico y las conclusiones a las que se analizó después de una revisión, del lenguaje oral y el escrito, a partir del objetivo general, esta tesis realizado determina las características lingüísticas y los valores culturales en el Cantón Carabuco de la Provincia Camacho del Departamento La Paz. Así también cumpliendo con el primer objetivo específico, se ha podido determinar el léxico del cultivo de la quinua andina de acuerdo a las categorías lexicales, utilizados por la población de estudio.

De la misma forma y con relación al segundo objetivo específico, se conceptualizó los términos empleados en el cultivo de la quinua andina, en la cultura aymara, utilizados por los pobladores de Cantón Carabuco. Por último, con el objetivo específico final de este trabajo se realizó el análisis en detalle de cada una de las frases identificadas, y así describir el significado denotativo y connotativo, de los términos empleados en el cultivo de la quinua andina.

En cuanto a los términos de la quinua andina, podemos decir que es un factor importante para rescatar el significado del léxico de la quinua andina, a que se dedican una parte de la población aymara. El léxico usado en las actividades diarias, nos permitió, el registro de las palabras aymaras y por ese motivo no se debe olvidar la lengua y la cultura. Los préstamos aparecen en la lengua aymara. Así tenemos las palabras del castellano que se introdujeron al léxico de la quinua andina como: risayaña, (hacer rezar) riyala, (real) kulura, (color) ranunaka,

(granos) y muchos otros términos que se usan con frecuencia en el léxico de la quinua andina, desde la colonia hasta nuestros días.

En la región de estudio las personas emplean categorías léxicas, como sustantivo, verbos, sufijadas y compuestos, utilizados por la población aymara, también se pudo evidenciar la presencia de términos sinónimos y términos polisémicos.

En los términos sinónimos.

Alliña	sinónimo de	Khulliña	Removido de la tierra.
Aywiraña	sinónimo de	p'uturaña	Brota la semilla del cultivo
Ñatjaña	sinónimo de	chapjaña	Amasar la harina.
Yawthapiña	sinónimo de	Khusthapiña	Segar toda la quinua.

En los términos polisémicos.

Jik'uña	Tener hipo.
Jik'uña	Arrancar los tallos de la quinua de la chacra.
Jipi	Residuo de las hojas y tallos de la quinua.
Jipi	Hombre con cabello largo.

En cuanto en lo denotativo y connotativo son utilizados en las actividades agrícolas, por las personas entrevistadas que emplean expresiones de habla cotidiana, también utilizan las categorías del léxico de la quinua andina como ser: verbos, sustantivos sufijadas y compuestos. En el estudio se pudo rescatar a través de la entrevista, la presencia de verbos, por

ejemplo, phawaña, phayaña, wanuña, allña, apthapiña, luraña, phutiña etc. sustantivos propios ejemplo, Jilaqata, Tata, Marka, Siwunta etc. sustantivos comunes ejemplo, ch'alla, aqallpu, jatha, jipi, jupha, p'isqi, lluxt'a q'uymi, qallpa etc. Sufijos utilizados ejemplo, K'UPHA.**RA**.ÑA, LAQ'A.**CHA**.ÑA, AP.**THAPI**.ÑA, KHUYU.**NTAÑA**, WAÑIS-T'A-ÑA, ALA.**QA**.ÑA, AP.**SU**.ÑA, PHAWA.**TATA**.ÑA, ARKU.**RPAYA**.ÑA, ALI.**YA**.ÑA, PICHA.**NUKU**.ÑA, K'UPHA.**KIPA**.ÑA y tenemos palabras compuestas sustantivo más sustantivo ejemplo, awti-pacha, jupha-k'ispiña, pacha-mama, puruma-uraqi, uta-uyu etc. Adjetivo más sustantivo tenemos ejemplo, ch'iyara- jupha, janq'u-jupha, waña-uraqi etc. Por lo tanto, este trabajo pretende cubrir la carencia existente y poder apoyar con los trabajos escritos que se han realizado, para revalorizar, la lengua aymara de una comunidad. Por último, en el capítulo v de este trabajo, se realizó un análisis y la interpretación de los resultados obtenidos nos permiten realizar algunas valoraciones del léxico del cultivo de la quinua andina en el Cantón Carabuco Provincia Camacho Del Departamento La Paz. En tal sentido, consideramos que este trabajo es útil para quienes deseen realizar investigaciones.

RECOMENDACIONES

Para tener una mejor comprensión de la cultura aymara se debe realizar más investigaciones en el área rural ya que se está olvidando la lengua aymara, porque muchos jóvenes migran a las ciudades.

El presente trabajo de investigación del léxico de la quinua andina es la base para la elaboración de diccionario, este trabajo propone recuperar el léxico hablado por los aymaras de esta región de estudio. También se puede estudiar las ramas de lexicología y la lexicografía

Realizar estudios más profundos en lo futuro acerca del cultivo de la quinua, en sus diferentes actividades, por ejemplo, en la siembra, cosecha y consumo, con este aporte de investigación, contribuirá a comprender al desarrollo de la cultura aymara, y la recuperación de la identidad.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBO, X. (1988).** Raíces de América: El mundo aymara, compilación
Ed.t. Alianza Madrid, Madrid, España.
- ANDIA, Eduardo. (2006).** Curso elemental de gramática castellana. La Paz- Bolivia: Editorial ADONAI.
- APAZA, A. (1999).** Los procesos de creación léxica en la lengua aymara. Ed.t. Grumma Impresión ILCA. La Paz.
- APAZA, A. (2010).** Léxico Técnico y Moderno del Idioma Aymara. La Paz Bolivia.
- BERTONIO, L. (1612).** Vocabulario de la lengua aymara. Editorial. Don Bosco La Paz.
- BARRAGAN, R. (2001).** Formulación y ejecución de proyectos de investigación, La Paz: Programa de investigación estrategia en Bolivia.
- BEST, John. (1978).** Cómo investigar en educación. Madrid: Morata.
- BERRUTO, Gaetano. (1979).** La semántica. Editorial. Nueva Imagen. MEXICO.
- BOSQUE, Ignacio (1980).** Problema de morfosintaxis Madrid: Universidad Complutense.
- BRUCART, J.M. (1987).** Sobre la representación sintáctica de las estructuras coordinadas. Revista Española de Lingüística. Barcelon. Crítica Barcelona.
- BRIGGGS, L.T. (1993).** El idioma aymara Editorial ILCA, primera Edición.
- CERDA, Ramón y otros (1986).** Diccionario de Lingüística. Editorial LAVEL S-A- Madrid.
- DUBOIS, Jean y otros. (1979).** Diccionario de Lingüística. Alianza Editorial.
- ESPINDOLA, G. (1982).** Botánica y Morfología de la quinua: Curso a nivel de productores, Estación Experimental de Patacamaya. IBTA. Boletín informativo (BTA).

FERNANDEZ, Gonzales. (1989). Introducción a la semántica. Editorial cátedra Madrid-España.

FONTANILLO, Enrique. (1986). Diccionario Lingüístico, primera Edición Madrid.

F A O, (2001). (Organización de las naciones para la agricultura y la alimentación). Ancestral cultivo andino, alimento del presente y futuro.

GARCIA, R., Pelayo y Cross. (1992). Pequeño Larousse Ilustrado. Colombia Ediciones Larousse.

HARDMAN, M. Vásquez y J. D. Yapita, (1988). Aymara: Compendio de Estructura Fonológica y Gramatical. Primera edición (ILCA).

HARRIS, Marvin. (1996). Antropología cultural. Editorial Alianza.

HERNANDEZ Sampier, Roberto. (2006). Metodología de la investigación, cuarta Edición – México.

I. B. T. A. (1998). (Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria). Sistemas de producción de quinua en el altiplano. Ministerio de asuntos campesinos y agropecuarios. Junta del acuerdo de Cartagena. Comunidad Economía Europea. La Paz, Bolivia. Producción HEPTA.

LYONS, J. (1997). Semántica Lingüística. España. Paidós. Ibérica.

LAMIQUIZ, Vidal. (2004). Lengua española. Método y estructuras lingüísticas. Barcelona: Editorial Ariel, S.A.

LAYME, P. F. (1991). Diccionario: Aymara Aru Pirwa Primera. Edición. La Paz- Bolivia.

LEECH, Geoffrey. (1974), Semántica. Editorial Alianza Madrid.

LEWANDOWSKI, Theodor. (1986). Diccionario de Lingüística. Edit Catedra. Madrid España.

MATOS, L. (1990). Selección de lectura de lexicología y semántica. Habana Editorial pueblo y educación.

MATTHEWS, P.H. (1980). Introducción a la teoría de la estructura de la palabra. Madrid: Editorial Española. S.A.

MENDOZA, J.G. (1990). El reto de la normalización Lingüística en Bolivia, Edit. Talleres gráficos de la Fac. Humanidades y Cs. De la educación. La Paz.

MORALES, C I. (2000). Evaluación del comportamiento agronómico de líneas y variedades de quinua en la localidad de Batallas Cantón Pariri. Tesis de grado U.M.S.A. La Paz – Bolivia.

MOSQUERA Domínguez, Jackson E., (2009).S.A. Editorial: Ultra.

MUJICA, A (1999). Cultivo de quinua. Universidad Nacional del Altiplano. Proyecto quinua. C I P – DANIDA –UNA. Puno, Perú. Folleto.

MUNICIPIO DE Puerto Carabuco. “Instituto Nacional de Estadística 2015”, INE Puerto Carabuco.

MUNICIPIO DE Puerto Carabuco. “Plan de Desarrollo Autónomo Originario 2015”. La Paz, Bolivia PDAO Puerto Carabuco.

NATHAN, F. (1994). El ámbito de la semántica lingüística Editorial Barcelo9na España.

NIÑO, ROJAS. (1985). Primera edición: Bogotá, D.E, Julio de 1985.

PROINPA, (2013)Semilla de quinua. Manual Manejo Cultivo de Quinua Altiplano Central y Norte, editorial Live). grafica La Paz-Bolivia.

ROMERO, Ana María, (2005) Esta por nacer otro país. Revista; oh.19.6.2005. Cochabmba.

RITVA, R. (1988). Cultivos Andinos Importancia Nutricional y posibilidades de procesamiento. Taller gráfico “Bartolomé de las casas “. Cusco Perú.

RIVANO, Emilio. (2003). Semántica Española. Chile: s/n.

SIÑANI, Dionisio. (1993) Jakawisita yatxatawi: ciencias para la vida. Chukiyawu (La Paz): PEIBIMEYC Y UNICEF.

SCHAFF Adam. (1969). Introducción a la semántica. Fondo de Cultura Económica México.

TAPIA, M. 1979. La quinua y la kañiwa. Cultivos Andinos o centro internacional de investigación para el desarrollo (IICA). Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. Editorial. Bogotá, Colombia.

TINTAYA, Porfirio. (2008). Proyecto de investigación (EIB). Instituto de Estudios Bolivianos.

U.P.A. (2002). Unidad de Política Agrícola. Proyecto de Mejoramiento del proceso industrial y Comercialización de quinua. La Paz, Bolivia.

ULLMAN, Estephen. (1976). Introducción a la ciencia del significado. Edición española

ANEXOS

ANEXO 1

GLOSARIO DE TÉRMINOS TECNICOS

Ápice.	Extremo o punta superior. Thiyata jan ukax alayata chinuqata.
Aquenio.	Fruto simple seco con una sola semilla. Waña achu ma sapa jathani.
Aserrado	Un borde con dientes orientado hacia el ápice. Mä thiyana lakanaka ch'akhamp jama uñtata alayaru
Peciolo.	Es el órgano de la hoja que la une a la ramita, del tronco. Laphix chikthapiwa quqat jilaqtata isk'a lawaqallumpi
Corola.	Cubierta interior de una flor, generalmente de vistosos colores. Panqar manqhi imjatata k'achi saminakampi.
Pétalo.	Cada una de las piezas, que forman la corola de la flor. Sapa laphinakampi panqararu janxatata.
Compacta.	Es de textura apretada. Phuyux wali t'ijitaw

Amarantiforme. Es el conjunto de flores.

Walja, panqaranaka

Germinar. Brotar, comenzar a crecer las plantas.

P'uturaña, ayrunakax jilantawayi.

Lanceolado. Hoja alargada, angosta, que termina la punta en una lanza.

Laphix jach'atata angustu, tukusiwa puntapax mä lanzaru.

EL ORDEN ALFABÉTICO

El alfabeto aymara que se usa para este estudio fue aprobado en Cochabamba en el Seminario Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, que se realizó del 8 al 12 de agosto de 1983, luego se oficializó por decreto supremo D.S Nro. 20227, en el año 1984. El idioma aymara sigue un orden alfabético en el que no se considera las consonantes r, y, x ya que estas no aparecen en posición inicial, pero sí en posición intermedia o al final. El orden alfabético de los términos, facilita la búsqueda de los diferentes términos registrados se presenta a continuación la lista de los mismos en orden alfabético, en la que el lector puede encontrar definiciones claras.

A

Achu s. 1 Fruto de la planta de la quinua, que contiene las semillas. 2 Cualquier fruto útil para la tierra.

Ajara s. Es una variedad negra por el color de los granos, tiene un alto contenido de proteínas; es bueno que consuman las personas convalecientes. El aprovechamiento de esta variedad mejora notablemente cuando el consumo es empleado en forma de harina, también es bueno que los niños consuman la quinua negra en papillas. Finalmente se preparan bebidas como refrescos.

Alsuña v. Comprar la quinua de la feria en cantidad para almacenar.

Alliña v. Cavar la tierra con un instrumento, o mover la tierra para sembrar la quinua.

Allpi s. Crema de quinua. Substancia fina que generalmente se quede en la base de algún recipiente.

Apaña v. 1 Bajar la planta de la quinua con la mano de un lugar alto. 2 Disminuir algunas cosas como por ejemplo la quinua.

Apthapiña v. 1 Hacer la recolección de los tallos de la quinua. 2 Recoger en un lugar las cosas separadas o dispersas al final del trabajo realizado.

Aqallpu s. Harina de quinua. harina obtenido después de moler los granos de quinua.

Arma s. Arado, instrumento con que se labra la tierra.

Aywiraña v. 1 Brota la semilla de la quinua, sembrada días antes. 2 Sale el agua de los recipientes.

CH

Chäka s. Tallo seco de la quinua de diferente tamaño que sirve para elaborar la lejía, cuyo consumo acompaña el masticado de la hoja de coca.

Chulluchaña v. 1 Acción de empapar algo. 2 Remojar la quinua en un recipiente para eliminar la saponina.

CHH

Chhalaña v. Hacer intercambio de la lejía con otros productos, también significa trueque.

Chhijchi s. Granizo, agua congelada que cae de las nubes, y destruye la panoja de la quinua.

CH'

Ch'usuñchaña v. Poner poca cantidad de agua a la olla, para hacer cocer la k'ispiña.

Ch'iwa s. Hoja tierna de la quinua, se compara a la espinaca.

Ch'illiwa s. bot. Paja sin espinos suave. Sirve para hacer cocer la k'ispiña a vapor, se pone a la olla de barro un poco de ch'illiwa y luego se agrega un poco de agua a la altura de la ch'illiwa, para que no se queme la k'ispiña.

I

Inkuña s. 1 Es una prenda que se utiliza para poner la k'ispiña, merienda etc. En las comunidades la gente usa, diariamente esta prenda tejido de las lanas de llama alpaca u oveja. 2 llevar algún producto con la mano (como variante llaman tari).

J

Jallu s. Lluvia. *- pacha s. Época de lluvias. Los de la comunidad cuidan los sembradíos, para tener una buena producción.

Jallpaña v. 1 Lamer suavemente el puré de quinua 2 Pasar repetidas veces la lengua por una cosa.

Jamp'iraña v. Tostar bastante quinua en una vasija de barro. También tostar otros cereales para consumir tostado

Jamach'i s. Animal vertebrado de respiración pulmonar y sangre caliente pico corto, cuerpo cubierto de plumas y con dos pies y uñas muy robustas, encorvados y puntiagudos, este pájaro destruye la planta de la quinua, cuando ya está madura.

Jawq'aña v. Trillar la planta seca con un palo arqueado, para obtener los granos de la quinua.

S. Instrumento para trillar la quinua.

Jatha s. Semilla, parte del fruto de la planta de la quinua que la reproduce cuando germina.

Jayu s. Sal, sustancia cristalina que sirve para sazonar los manjares, que se preparan de la quinua.

Jik'uña v. 1 Arrancar de la tierra los tallos de la quinua. 2 Movimiento convulsivo, que produce una respiración interrumpida.

Jipi s. Hollejo de la quinua, se utiliza para alimentar a los ganados.

Jiwk'i s. Es una vasija con boca ancha, que tiene un solo agarrador que sirve para tostar los granos de la quinua.

Jusi s. Hoz, cuchilla de acero, sujetado a un mango de madera, que sirve para segar las plantas de la quinua.

Jupha s. bot. La quinua sirve de alimento al humano. Se siembra al inicio de la época de lluvias. con la harina de quinua se prepara k'spiña, p'isqi, refrescos y otros.

Juyra s. Cosecha de productos agrícolas, en el lugar de estudio los aymaras intercambian la lejía con los productos agrícolas.

K

Karuna s. Tejido cuadrangular con diferentes colores como de llama, alpaca y oveja. El uso que se le asigna es para cubrir el lomo del burro, cuando lleva la carga de la quinua.

Kitthapiña v. Mezclar la harina de quinua y los ingredientes hasta obtener una masa suave.

Khumu s. Un amarro grande de plantas secas de la quinua, es transportada por un burro.

K'uphaña s. 1 Instrumento para desterronar los terrones de la tierra.

V. 2 Desterronar los terrones, antes de la siembra de la quinua.

L

Laq'u s. zool. Gusano, tiene varios nombres específicos. En la quinua ataca el tikuna y gusano verde.

Luraña v. 1 Hacer o formar una cosa con la mano. 2 En el cultivo de la quinua demanda bastante mano de obra.

Lip'ichi s. Cuero, pellejo que cubre la carne de los animales, sobre el cuero se pisa la panoja de la quinua, para sacar los granos de la quinua.

LL

Llaqa s. Hojas tiernas de la quinua, que nace en las extremidades de los tallos.

Lluxt'a s. Lejía, ceniza obtenido de los tallos de la quinua, y a veces de las raíces de los tallos se obtiene, la ceniza y se la mezcla con agua, luego se amasa. Con esa masa se forma unos panecillos en diferentes formas, luego se utiliza para masticar con coca.

M

Mallt'aña v. Probar una porción de un manjar o líquido, en este caso el p'isqi y k'ispiña.

Mantika s. Manteca, sustancia grasa usada como medicamento para la sociedad la pomada. En la preparación de la k'ispiña se utiliza la manteca, la persona que debe preparar la k'ispiña se debe pasar la palma de la mano con la manteca, para que la masa sea suave.

N

Nakhayaña v. Consumir con fuego los tallos de la quinua, para elaborar la lejía.

Ñ

Ñusantayaña v. Hacer podrir la panoja de la quinua.

Ñatjaña v. Formar o hacer masa mezclando la harina de quinua, cal y una pisca de sal.

P

Piqaña v Moler con el batán, los cereales como ser: cebada, trigo, avena y quinua.

S.- El instrumento con que muelen que son dos piedras. La de arriba es como media

Luna y la de abajo que esta firme.

Pirqa s. Pared de adobe con yeso, separa las piezas interiores de una casa o corrales de los animales domésticos.

PH

Phachhiña v. Partir por pedazos la masa de la quinua para moldear la forma de la

k'ispiña.

Phalaña v. Torcelar con la palma de la mano, la masa de la quinua para preparar la k'spiña.

Phawaña v. Esparcir al voleo, la quinua en la tierra removida.

Phichkataña v. Quemar inmediatamente los tallos de la quinua.

Phukhu s. Olla para hacer cocer la k'ispiña.

Phuthiña v. Hacer cocer a vapor la k'ispiña.

Phuyu s. Panoja de la quinua, la semilla es apretada y compacta.

P'

P'amp'achaña v. Nivelar la tierra con la maquinaria o con los bueyes para poder sembrar la quinua.

P'isqi s. Mazamorra de quinua que se prepara con leche.

Q

Qallpa s. Terreno después de cosechar la papa, oca y papa liza, posteriormente se siembra la quinua.

Qulla s. En el lugar de estudio, los habitantes hacen múltiples usos de la quinua para fines curativas, utilizando el grano, los tallos y hojas.

QH

Qhulliña v. Arar la tierra, aunque no sea para sembrar, arar con bueyes.

Qhunaña v. Moler con dos piedras planas, la de abajo una piedra larga y de encima piedra corta.

Q'

Q'athawi s. Es una sustancia mineral blanca, en contacto con el agua reacciona químicamente con desprendimiento del calor, para hacer la k'ispiña se disuelve la cal en agua tibia luego agregar a la harina de quinua para que sea una masa homogénea.

Q'aphiraña v. Con la masa de la quinua se debe hacer bolitas, luego torcerla con la palma de la mano, después dividir en pedazos, finalmente con los dedos de la mano apretar suavemente la masa, la misma que se moldea para ser colocado a la olla, luego se hace cocer a vapor para consumir la k'ispiña.

Q'illu Adj. Amarillo que tiene color de oro. En el lugar de estudio utilizan la quinua amarilla para la k'ispiña

Q'umachaña v. Limpiar, el hollejo de la quinua con la escobilla hacia abajo suavemente.

Q'uymi s. Saponina, diluido al agua la quinua produce una espuma parecida a la de los jabones.

S

Sikharaña v. Hacer varios surcos en la chacra con el arado para cultivar quinua.

Suka s. Son los surcos del cultivo, hendidura que el arado hace la tierra.

T

Tiwiña v. En un cuero frotar el grano de la quinua suavemente, con la piedra del batan para que salga la saponina. Así evitará el sabor amargo y no dejará rastros de saponinas.² En otras regiones este término lo usan como el verbo tostar la quinua

U

Uraqi s. Sitio o espacio de tierra, se siembra la quinua en cualquier tipo de tierra.

Uywa. s. conjunto de animales domésticos, algunos animales se alimentan de la planta de la quinua (jipi), que se apacientan en Cantón C arabuco.

Umaña v. Beber un líquido, del grano de la quinua se preparan bebidas como refrescos y para bebidas fermentadas.

W

Wallxtayaña v. Hacer hervir inmediatamente el agua para preparar la masa de la k'ispiña.

Warxataña v. Derramar los granos de la quinua encima de otros granos.

Wayk'a s. Ají, se utiliza como salsa de ají en el p'isqi, también es empleada en la elaboración de medicamentos para combatir dolores musculares.

Willintaña v. Derramar con energía, la semilla de la quinua a la tierra.

Wiskha s. Soga tejido o trenzado, hecho de la lana de alpaca y llama, es un instrumento muy útil en el área rural, sirve para amarrar los atados y los amarros grandes de quinua.

Y

Yapuchaña v. Sembrar los productos como: papa, quinua y cebada. Las parcelas de cultivo de la quinua aparecen en las pequeñas quebradas o terrenos cercanos a lagunas o al lago Titicaca.

Yawiña v.1 Segar la planta de la quinua para trillar. 2. El trasquilado de la lana se hace en los pueblos, se trasquila la oveja, llama, alpaca y oveja.

Yuku s. Instrumento de madera que sirve para unir a dos bueyes en una yunta, los bueyes de labor.

Yunta s. Los pares de bueyes que sirven en la elaboración del campo, tierra que puede ser arada por una yunta en un día.

ANEXO 2

FOTO N° 1 LA LIMPIEZA DE LA QUINUA JUPHA Q'UMACHAÑA



FOTO N° 2 VENTEAR LA QUINUA

JUPHA KHUYT'AÑA



FOTO N° 3 TRILLA
CHÄKANAKA TAKSUTA



FOTO N° 4 RECOJO DEL GRANO DE LA QUINUA

JUPHA APTHAPIÑA



ANEXO 3

ENTREVISTAS A LAS PERSONAS DEL CANTÓN CARABUCO

DATOS DEL INFORMANTE

NOMBRE: Avelino Condori Ticona

EDAD: 67

PROCEDENCIA. Carabuco

ENT. Juphax kunjamas phawaña.

INF. Jupha...

ENT. Saya

INF. Juphax inchhiñay kunasay wakaxay wayschixa ukat akhamakiw willt'asiñax Juphax, willt'añakiy janiw phat'añakiti, ch'uqikijay iluñachix janiti juphax Akhamakiw willt'asiñax. Siwar juphanaka alaq willt'añakiy.

ENT. Alaq willt'añaki.

INF. Ukar wakaxay p'amp'achaskchix ukar k'upthapt'añay ukhamakiw.

ENT. Kuna kast laq'arus phawañaxa.

INF. Alaq laq'ar phawaskañakiw.

ENT. Phawaskañakiti alaq laq'uru.

INF. Say laq'a utchixay ukat juphax aywiraskchixay ukan ukar phawatax.

ENT. Kuna pachas phawañax.

INF. Phawañax akax jichhax inchixpachaxay kunanqtansa... asuntanqtanti .

ENT. Janira awust ukjaw phawañax sapxiway.

INF. Awust ukkhapi, asuntatakix phawañax awust ukkhapi phawañirixay siwaranak, juphanak phawthapiñax, jawasiri nis iluñay sukaruy ukaruy iluñax wañaru phawt'añay ukaru wakamp sikhantaña ukat jan wakamp sikhatakch , kuttatachi ukjax ukarukiw phawt'añax, ukat khulanaka k'upthapiñax ukham sikhatachi wakampirakiy lurasnax.

ENT. Kuna kast laq'arus phawañax.

INF. **Alaq laq'aru phawaskañakiw juphax ukax aywiraskchixay,** laq'a jawas qallpa, jay ukanakaru ch'uqi qallparu k'uphart'an jupapachaw aywiraski

ENT. Manqarut phawt'añax patxarukicha.

INF. atxaruki phawt'aña kalmaririw manqharu aka ch'uqikixay manqhar satañachix alwir jawas uka manqharuw nis sataña wañsuriw patana, aka juphax patxarukiw phawt'añax, khulanak jawq'thapiñax aksar uksar ukaruw inchhiña qatatkipt'aña jan ukax alaq khulararachi khula jawq'thapiña.

ENT Ukat juphax qurañati.

INF. Qura utchixa qursuñay qura jan utchix jilaskiy **k'uphakipt'añarakiy akham k'uphakipt'aña ukar wali sum jilantawayäski unxtatax.**

ENT. Wanuñati.

INF. **Jani wanuñakitixay ch'uqix qallpankchixay alaq phawantañakiw** ch'uqi qallparux, sukarataspa iluñaspa ukaxay wanumpi usksnaxa.

ENT. Ukat kunaqatas apthapxaña.

INF. **Juphax q'illurxi ukjax apthapxaña, jikthapxaña** ukat jikthapisin jan ukax jalluw purintiri chillkintayiriwa ukat ukjax mawjaru tawt'asxaña sum taks takst'ajañax.

ENT. Yaqhipa kallscht'apxiw siw nu.

INF Jallu purintasin chillksxiriw kallchasipxipi, kallchans ñusantapuniwa Imañaw yaqhipax juk'ata uk tawqt'asipi ukat jawqsxañaraki, kuna thanthanakampis imt'asiñay, naylunampiw

imañiriw jichha jani jichhu utkiti. **Juphatix alluxachix ukjax jawq'añay akham pamparu,** akham uskuntaña naylunampiw imañax, naylunat janiw uma mntkiti chiqxay akham jalaqawayix alaq thanthanakampix jallux jurinxiy ukat chillkintxi.

ENT. Juphax taksuñati.

INF. Taksxañaw, alluxachix jawqsuñaraki.

ENT. Juphat kunanaks lurañax.

INF. Juphat k'ispiña p'isqi lurañax.

ENT. k'ispiñax kunjamas lurañax .

INF. Akham q'aphirañax akham q'athawimp masjaña ukatay phalarxañax ukaruy q'aphirañax k'ispiñax.

ENT Ukatay phutxañax nu.

INF Phukhuruy phutxañax, mä phuqhuruy tapan itxat'asiñax kuna jichhumpis ukham tapt'aña ukaruy k'ispiñax apantañax ukat qhatiskiy ukhamakiway.

ENT Kunasa jani jaq'ukiti kunsatasa.

INF Aqallpu.

ENT. Saya, aqallpu kunjamas luraña.

INF Qhunañaw qhunat qhunaqañax, aqallpuxix ukax juphax jarst'añay, ukat Jarsusin wañist'an sum ukat jamp'irt'aña nayraqatax jamp'irasin jarsxañ wañachsxañ, ukatay qhunarxañaxa ukat k'ispiñax lurxañaxa.

ENT. Ukata kunjamas kaswirañax.

INF. Aqallpuxchixay janiti kaswirax akham t'axirañax.

ENT. Uka kaswirax kunawrasatakis lurañax.

INF. Tulsantutakiw kaswirapxirix ukax inawrasas luraschhsipkarakiy munasax kaswiraschhipkarakiy, **tulsantutakix almatakix kaswirax lurañapuniw nisa.**

ENT. Lurañapuniti.

INF. Lurañapuniw almatakix juphax thaqañapuniw kaswiratak thaqañax, juphax jan utkiti sasa.

ENT. Tiwsuña kunjamasa.

INF. Tiwsuñax inchiyt tiwsuñax mä lip'ichxaru akham mä jant'at'asiña ukaruw tiwsuñax.

ENT tiwsuña mä lip'ichiru.

INF. Mä qalampi tiwsuñax piqan jam piqsuñax mä lip'ichiru ukar kamis siwar piqastan jay ukham tiwsuñax q'uymnichixay jaruchixay uka q'uymi khuyuwachxan, ukat k'ispiñax lurt'asxañax.

ENT. Ch'iwasti phayasiñaw siw nu.

INF. Ch'iwax phayasiñapi, ch'iwa jupha llaqart'asipxirita uka0

phayasipxirita, Yaqhipa ajaraw utjiri yapunakan jan luratan ajararuw tukxi, uka ch'iwataki apthapisiñaxay phayasiñax kultur khuchhuñt'asiña kamis inchhinak sanawriyanaka khuchhustan jay ukham khuchusiña, Akham k'ispiñjama ch'irwsuña mantikitampi wayk'itampi lintu qhatisitumpi manq'asiña, nayax ch'iwakpiniw pallta mamajan, tatajan ukan amanuw thaqantaskta, walirutapay ukax nayax janich walikpach siritwa, alwir mut'i warst'asirita inkuñaru paqalqunichiy wawajax ukat wayka winantix nayas manq'araktwa ukatpi nayax alwir mut'i, juchhach, p'isqi ukakpin nayax manq'asta ukat furti jaqitwa.

ENT. Ukhamakiti.

INF. Uka jupha llaqanakapa khuchhusiñaxa ukat kalturu apant'asxaña jan manq'añjamakaspiti.

ENT. Qullaw siw juphax qullapuniti.

INF. Taqikunatakiw qulla siwa, jupha munapxapuniw jupha q'uymi janiw yaqhipax pirtipkiti.

ENT Uka q'uymisti kunatakis walipacha.

INF. Ukax purakaruw umañaw siway. jani umirikti nayax, ukat ukanak usuapsusis siwa.

ENT Kuna kast juphas achu.

INF. Kuna juphas achukiwa, ukakiway jani kunakisay

ENT. Ch'iyar ajara utjit.

INF. Utjipi ch'iyar ajara utji ukhamaw yustukiw qallpanakan uka nayra qallpanakan phawatapachanxay, jupha phawastan jaya qallpanakan ukay ch'iwar tukjix ajar sapxi uk apthapisiñaxay ajarax qhulurakiy nis jani fácil qhunaqayaskiti furti qhunañawa, janiw jupjamakiti furtiwa.

DATOS DEL INFORMANTE

NOMBRE: Marcela Hilaquita

EDAD: 64

PROCEDENCIA: Carabuco

Ent. Tia jupha yapuchiritati

Inf. Yapuchiritpi.

Ent Jumax jupha waljti achuyirita.

Inf Achuyaskaraktway ch'uqi qallpan sum achuyirita, jach'anakaw aliri phuyupax suma t'ijintiri

Ent. Kuna usus juphan utjixa.

Inf. Laq'uwa inchhi wit'ikiskixa inchh ... wit'i wt'i jisk'a laq'uja kuna laq'upachas sutipa yatway ... tikuchi jisk'a tikuchitu uka qhunsuxa aqallpu luri, .

Ent. Ah... ukati

Inf. Wit'i wit'ikiskixa mä ch'uxña laq'uw awxataraki päyaw, qhunsuw q'al qhunsux aqallpu lurix, jawasar uka tikuchirakiw aywxataraki, alwir ch'uxñarus ukarakiw aywxataraki

Enc. Kuna kast quranakas jupha yapun utjixa.

Inf. Chhijchipa munimuni...misik'u ukat mäyax januk'ara janiw mistkiti qursutasa nayax uñisipintwa jaqupuntwa. Jawasar uka tikuchirakkiw awxataraki ch'usña alwirjar ukarakkiw aywxataraki.

Enc kunanaks juphat phayasnax.

Inf. Juphat phayasiñax juchhacha uka k'ispiña, kaswir, jupha kaswira suma

t'axiraña t'axirt'aña uka juchhacha aku paltitani, pisqi, jupha kalto.

Enc. Kunjamas juphax jamp'iraña.

Inf. **Ah... jiwk'iruw jupha jamp'iririta mä lawitaru thanthampi ñacht'asiña ukat ukampi** jirjaña, ukhamakiw jupha jamp'irañaxay q'uymi apsuñatakiw jamp'iña.

Enc. Jupha qhatur aljir apiritati.

Inf. Jupha aljañarakisa chacha karumwa jichha inchhirakins jichhax uchintankiw sarakisa jichhax waratuxiy taqi tuqin juphax achu, juphax wali karurakinsa tushintunti janiw tushintus cincuentarakinsa midia aruwaxa ukhamaw taqi tqin achu.

Enc. Apthapxaña ukjax kunjams juphax imaña.

Inf. Takst'asiña quy't'asiña ukat mä saqanakaru nayax imastxa jaya mara janiw imañarakiti jani jaya mara imañati mä pisqa mara q'aptiw **mä kimsa marakiw imaña juphax mayjaw q'aptxi jaya mara imsna ukjaja.**

Enc. Kunjams juphat aqallkiptayaña.

Inf. Alsuñ ukat tiwiña ukat qaqsuña sum, qalanak irst'aña mulinukixay jichha timpux utchix nayrax qhunaña qhunart'asirita akham **suma lintu q'illuki k'ispiñax mantikampi jawirt'añax ukat q'aphirt'añax ina phukhur tapant'añax wali phayañax phañampix,** ukat warst'asiñax thal sas k'ispiñax allirt'asinax ay... kawkinpachas uka k'ispiñax munayistaw qhunata ukay sumax, mulitax janiw sumakiti qhunt'atax, sumapuniw k'ispiñapax q'illukiw piqañampi tiwsuñax allsuñ jik'ita jichhax mulinukis janiw juphax sumakiti qhunat muntxa qhunajax utjiwa qhunasiritwa .

Ent. Juphax qullaw siw nu.

Inf. Chacha qullachiy piqañampi piqsusta ukat jichhax chuxumpi mä llatitaru uskt'asta junt'upt'ayasta akxat llawchxatitux k'iruntitux, uka jarux wali qullaw llawch'xatasta qhiparmanthix amparax juyaki ratukiw qullasirita.

Ent. Lluxt'a luriritati.

Inf Nayra luririta jichhax inaxchiy lluxt'a liqisipxirita nanakax waxchanakaphiripwa tawaquisipkachatwa, ukkha pachaw inchhiriw mamitajax jakaskanwa kullakajampis

juntuw qamasipxatana wañist'añay pirqanakaru qhiparmanthix juyphitaxiy, uka juyphit apthapita uk inchhimpi jayitumpi ust'asiña k'ispiñitjam ñatt'asiña jisk'a quluqallnaka wallja juphat, walja chaakanakat misturaki, juk'a chaakanakat juk'akirakiw mistu qhatupatan wali aliriw . Jilaqatanak Siwuntanaka aliri, juphax chacha aliriwa, jichha inas lluxt'ax, janiutjirikanti, jichhax inaskiw lawanakax arkuntxakwa phaykatxta. Lluxt'a tawqa tawqasirita, ukat aljirita sumaw uka lluxt'ax t'urusiña jach'atatajax t'uruskanwa churiritwa lluxt'aw sasa, un pisuruw aljirita chhalaqasirita jawasanak, ch'uqinak, lluxt'a wali qhatupatan aliriw lluxt'a jani ina uñjañakanti. Phichkatañay akham anchhita phichnax, juyphiwrasax phichkatañay ukatay apthapt'asiñax ñatt'asiña suma, ukat qhatunak aljir apasiñaxa ukhamakiway.