

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

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

*Fundación PROINPA*

*E-mail: [j.flores@proinpa.org](mailto:j.flores@proinpa.org)*

### Resumen

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

**Palabras clave:** Feria, preparados tradicionales, variedades, conservación

### Introducción

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

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

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

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

### Materiales y métodos

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

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

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

## Resultados y discusión

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

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

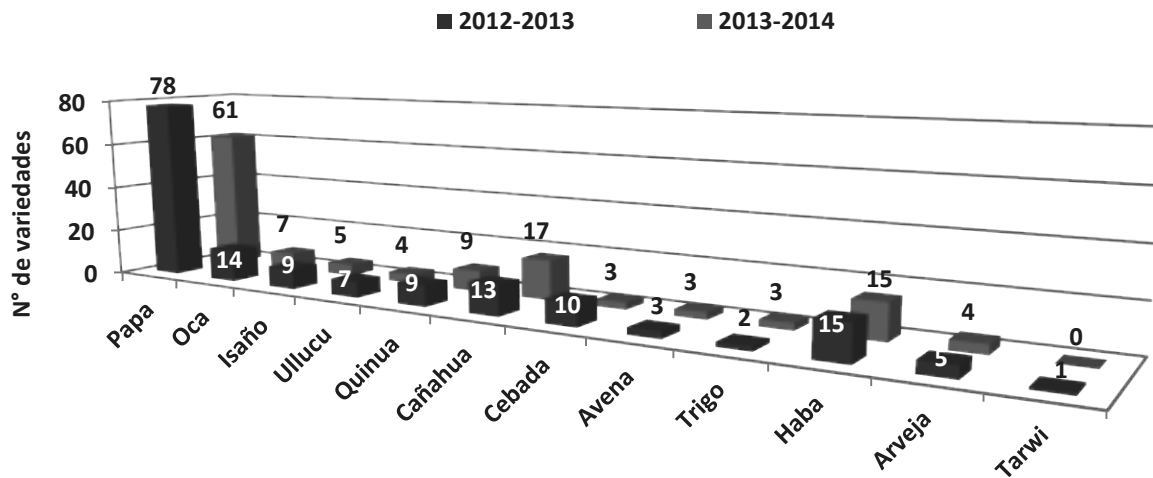
**Cuadro 1. Número de participantes en Ferias de Biodiversidad en Cachilaya y Coromata Media (2012-13 y 2013-14)**

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

### Comunidad Coromata Media

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

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



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

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

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

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

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

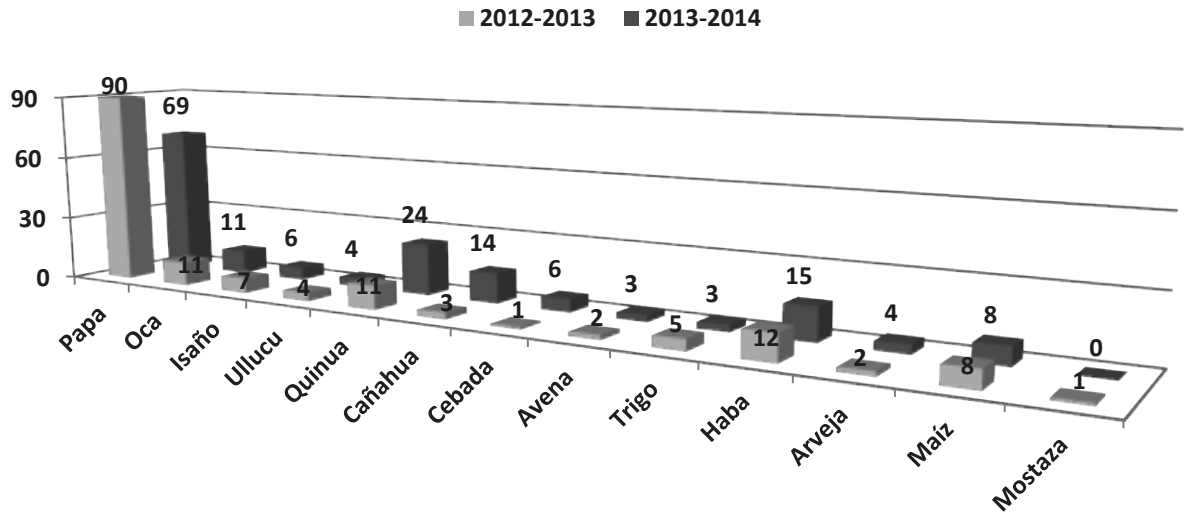


**Imágen 1.** Diversidad agrícola y de alimentos preparados con cultivos andinos en Ferias de Coromata Media.

**Comunidad Cachilaya**

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

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



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

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

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



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

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

## Conclusiones

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

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

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

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

## Referencias citadas

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