



DIARIO DE PRODUCTORAS Y PRODUCTORES DE HUERTOS FAMILIARES AGROFORESTALES DEL MUNICIPIO DE SANTIVÁÑEZ

APRENDIZAJES Y APROPIACIÓN SOCIAL



Concepto, investigación etnográfica, sistematización y diseño-diagramación:

Rodrigo Delgado Quiroga

Revisión y cuidado de contenido:

Tania Ricaldi Arévalo,

Investigadora Principal del Proyecto
(CESU-UMSS)

Familias productoras de Catachilla y Rancho Nuevo - Santivañez:

Javier Soto Flores

Lidce Vidal Hinojosa

Nelly García Herbas

María Loza de Abasto

Francisca Loza Gamboa

Hilarión Jaldín Laimé

Miguelina Laura Herbas

Nélida Cruz de Soto

Mariela Aguilar Sánchez

Casta Choque de Cáceres

Celia Cáceres Choque

Sofía Ferruffino

Brayan Medina Morales

Betty Loza Hinojosa

Fotos:

CESU-UMSS

Impresión:

Talleres gráficos “Kipus”

Telf.: 4731074 - 4582716

Cochabamba - Bolivia, 2022

Proyecto “Servicios Agroecosistémicos y Resiliencia Socioecológica en Huertos Familiares Agroforestales en las comunidades de Catachilla y Rancho Nuevo, Municipio de Santivañez-Cochabamba”

Equipo de investigación del proyecto:

Centro de Estudios Superiores Universitarios (CESU-UMSS)

Tania Ricaldi Arévalo

Fátima Zambrana Almaraz

Mauricio Azero Alcocer

Roger Maldonado Rocha

Carolina Aguilar Arevillca

Luis Angulo Ortuño

Instituto de Investigaciones de Arquitectura (IIA-UMS)

Raúl Delgado Burgoa

Universidad Católica Boliviana “San Pablo”

Rodrigo Meruvia Soria

Fundación Abril

Sonia Delgado Velazco

Libertad Catacora Flores

Margherita Tezza

Fundación Alerta Verde

Arnold Brouwer

Ramiro Guzmán Antezana

Gobierno Autónomo Municipal de Santivañez

Elías Herrera Lázaro

Agradecimientos:

A cada productora y productor del proyecto, por el esfuerzo conjunto y comprometido; y, por contarnos su experiencia y aprendizaje, motivándonos con su iniciativa y entusiasmo...

Al Gobierno Autónomo Municipal de Santivañez, por su apoyo y compromiso con el proyecto y con los objetivos comunes.

**CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIVERSITARIOS -
UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN (CESU-UMSS)**

Dirección: Calle Calama N. E-0235

Telf.: 4252951 - 4220317

Fax 4254625

Casilla de correo: 5389

Email: cesu@umss.edu.bo

www.cesu.umss.edu.bo

CONTENIDO

	Pág.
PRESENTACIÓN	1
INTRODUCCIÓN	2
1. CONOCIENDO A LAS FAMILIAS PRODUCTORAS	4
2. “HARTO HA CAMBIADO EL CLIMA”: PROBLEMÁTICAS PRINCIPALES QUE LES AQUEJAN	17
2.1. SEQUÍA Y ESCASEZ DE AGUA: UNO DE LOS PROBLEMAS PRINCIPALES	17
2.2. HELADAS, GRANIZADAS Y PLAGAS: UN DURO GOLPE A LOS CULTIVOS	18
2.3. BUSCAR NUEVOS HORIZONTES: UNA PENOSA DECISIÓN ANTE LAS ADVERSIDADES CLIMÁTICAS – PRODUCTIVAS	18
3. HUERTOS FAMILIARES AGROFORESTALES: CUIDANDO LA SALUD DE NUESTRAS FAMILIAS Y DE LA MADRE TIERRA	19
3.1. ALIMENTACIÓN SEGURA Y SALUDABLE PARA NUESTRAS FAMILIAS, EN MANOS DE NUESTROS HUERTOS	19
3.2. REVITALIZANDO EL ASPECTO CULTURAL Y NUTRITIVO DE LA ALIMENTACIÓN: RECORDANDO LA COMIDA DE NUESTRAS ABUELITAS	21
3.3. PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS Y AGROFORESTALES: IMITANDO AL BOSQUE PARA CONSERVAR NUESTROS RECURSOS NATURALES	22
3.3.1. Diversificación, asociación y rotación de cultivos	22
3.3.2. El cariño a los árboles y los beneficios que nos ofrecen: transición al huerto agroforestal	23
3.3.3. Preparación de compost y bioinsumos: evitando los agroquímicos	25
3.3.4. Prácticas de uso sostenible del agua: una necesidad en Santivañez (Riego por goteo y Cosecha de agua de lluvia)	26
4. NUESTRO MUJU WASI: CONSERVANDO NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRA VERDADERA RIQUEZA	27
4.1. IMPLEMENTANDO LA CASA DE SEMILLAS: NUESTRO MUJU WASI	28
4.2. INTERCAMBIO DE SEMILLAS: TEJIENDO REDES PARA SU CONSERVACIÓN	29
4.3. “HACER CAMINAR LA SEMILLA”: ESTRATEGIA DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	30
5. FERIAS ECOLÓGICAS: PROMOVIENDO LA ECONOMÍA DE NUESTRAS FAMILIAS Y OFRECIENDO ALIMENTOS SALUDABLES A LA POBLACIÓN	31
5.1. FERIA ECO-HUERTOS: NUESTRA PROPIA FERIA EN CATACHILLA	31
5.2. FERIA DE COMERCIO JUSTO Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA UMSS: SALIENDO A OTROS ESPACIOS PARA QUE NOS CONOZCAN	31
5.3. RESCATANDO VALORES CULTURALES Y SALUDABLES EN LA ALIMENTACIÓN: OFRECIENDO LAS COMIDAS DE NUESTRAS ABUELITAS	33
5.4. DESHIDRATADOR COMO ESTRATEGIA POTENCIAL PARA DAR VALOR AGREGADO Y MANTENER LOS EXCEDENTES	34
6. COMPONENTE PEDAGÓGICO: “SE APRENDE, ENSEÑANDO Y SE ENSEÑA, APRENDIENDO”	35
6.1. RUTA DE APRENDIZAJE: COMPARTIENDO NUESTROS SABERES, PRÁCTICAS Y SENTIRES; TEJIENDO REDES	35
6.2. HUERTO EN EL COLEGIO: SEMBRANDO SEMILLAS EN LOS FUTUROS LÍDERES Y LIDEREZAS	37
7. CIERRE	38

PRESENTACIÓN

El proyecto “Servicios Agroecosistémicos y Resiliencia Socioecológica en Huertos Familiares Agroforestales en las comunidades de Catachilla y Rancho Nuevo, Municipio de Santivañez–Cochabamba”, es desarrollado en el marco del Proyecto de Investigación Aplicada en Adaptación al Cambio Climático, financiado por la Cooperación Suiza en Bolivia; y liderado por el Centro de Estudios Superiores Universitarios de la Universidad Mayor de San Simón, en alianza con la Universidad Católica Boliviana, la Fundación Alerta Verde, la Fundación Abril, el Gobierno Autónomo Municipal de Santivañez y otras instituciones. Este proyecto se basa en el trabajo y estrategias de catorce familias productoras, junto con las cuales se ha promovido la implementación de huertos agroforestales con el objetivo de contribuir a mejorar las condiciones socio-ecológicas locales, para la seguridad y soberanía productiva y alimentaria de las comunidades de Santivañez, en un contexto de cambio climático y escasez de agua.

Los enfoques son el diálogo de saberes y la transdisciplinariedad que han permitido generar lazos de relacionamiento y confianza entre el equipo de investigación, familias productoras, autoridades municipales y las unidades educativas, contribuyendo a la gestión del conocimiento y la creación de comunidades de inter-aprendizaje sobre el manejo y cuidado de los bienes comunes como el agua, el suelo, la semilla, la biodiversidad, la comida tradicional, la cultura y sabiduría local.

Complementariamente se han impulsado componentes como la Casa de Semillas, la Feria Agroecológica ECO-HUERTOS, que se suman a las experiencias de las familias y al huerto agroforestal de la unidad educativa, para constituir una ruta de aprendizaje que visibiliza formas de gestión y gobernanza de los sistemas agroforestales, de producción y alimentación saludable sobre la base del cuidado, crianza mutua y convivencia armónica con los ecosistemas locales.

En ese sentido, el “Diario de productoras y productores de huertos agroforestales del Municipio de Santivañez”, mediante una investigación etnográfica y espacios de convivencia y acompañamiento a las productoras y productores, recupera las vivencias, las voces, sentires y haceres de cada una de las familias productoras, sus añoranzas, sus preocupaciones, sus sueños, prácticas y estrategias que muestran diversidad de reflexiones y aprendizajes que han permitido una apropiación social, cambiando la historia socio-productiva y alimentaria de las familias. Esta publicación forma parte de la colección “Cultivando el árbol de mi comunidad”, material comunicacional y de incidencia pública generado por el proyecto.

Tania Ricaldi Arévalo,
Investigadora Principal del proyecto.

INTRODUCCIÓN

El presente Diario de las familias productoras de Santivañez —que ponemos a su disposición— se ha elaborado en un proceso participativo de investigación etnográfica; a través de la convivencia con las familias en sus actividades diarias: compartiendo historias, saberes, haceres y sentires, afectuosamente; y, reflexionando colectivamente acerca de sus aprendizajes y la apropiación social que habría promovido su participación activa en las diversas actividades del proyecto.

Es así que, las siguientes páginas que compartimos, están cargadas de muchas vivencias, reflexiones y emociones; pues han sido realizadas, generando un tejido de intercambio de experiencias, conocimientos y, particularmente, mucho cariño. Ahora, damos paso a las mismas productoras y productores, para que nos relaten estas experiencias de vida. Pónganse cómodos...



1. CONOCIENDO A LAS FAMILIAS PRODUCTORAS

DON JAVIER SOTO FLORES

Don Javier es un productor muy querido y respetado de la comunidad de Catachilla. Sus tierras, cultivos y animalitos – que lo acompañan día a día– no solo son su principal medio de vida; sino también su forma de vivir feliz y en plenitud. Además, son un legado y promesa familiar: *“La tierra es para trabajar y querer, no para vender”*. De esta forma ha respetado, cultivado y cuidado su gran árbol familiar; al igual que lo hace con los árboles y cultivos de su huerto agroforestal, siendo uno de los más comprometidos con esta iniciativa...

AMOR A LA FAMILIA: AMOR AL TERRUÑO Y AL HUERTO

Javier: “Yo me he criado aquí siempre [...] con mi abuelita, con mi mamá y mis hermanos [...] Ellas me lo han dejado estos terrenos y esta su casita de mi mamá también.”

“Mi abuelita se llamaba Valeriana, pero los nietos le decían abuela Bolivianita [...] Ella, junto a mi mamá, hablaban siempre que no había que vender los terrenos, que había que guardar para los que van a venir detrás. *A cuántos será vamos a llegar, decían, los nietos van a venir, de los nietos sus hijos también van a venir, detrás de esos estarán viniendo...* Mi hermana, doña Silvia Lazarte, también nos decía pues: *¡la tierra es para trabajar y querer no más, no vender! Para estar en tu lugar siempre es, para saber de dónde eres...*

Ahora me dice también la gente: *si no tienes hijos, vendele pues, disfrutá.* [...] Pero si tengo todo aquí, si no me falta nada, para qué voy a vender... más bien en el terreno estoy haciendo producir todo [...] Mi huertito también ya tengo y de ahí saco para mi comidita. Tengo todos mis animalitos... vacas, cabras, cuis, patos, gallinas... Así he mejorado ahora...”

Javier: “... desde que me ha enseñado mi abuelita, mi mamá... en puros grandes terrenos hemos producidos. Pero no conocíamos en huerto. [...] Yo soñaba con tener mi huertito para producirme todo...”

“Cuándo no más será que puedo tener así un huertito para sembrarme un poquito de cebollita, zanahorita, achojchita, cualquier cosita, pensaba. No tenía esos cultivos antes... No me hubiera imaginado. [...] Ahí, he entrado al proyecto... después, a ninguna actividad del proyecto he faltado pues... Así ahora tengo mi huertito, lo que siempre he soñado... En mi huerto tengo variedad de surcos: lechuga, cebolla, repollo, arveja, vainita, perejil, haba, remolacha, carote... Después, está mi almaciguera. Después a un lado es mi forestación... Tengo manzanas, duraznos, limón, palmito, pinito, ch´akatea... agroforestal ya es; arbolitos que sirven para proteger del viento, para que de sombra... para todo sirven. ¡Mucho me gusta mi huerto!”

A photograph of a woman and a young boy standing in a garden. The woman, Doña Lidce, is wearing a pink wide-brimmed hat and a white and pink long-sleeved shirt. The boy is wearing a dark hat and a grey and white hoodie with the word 'RUN' on it. They are standing in front of a garden bed covered with a black mesh net. The background shows a dirt path and some trees.

DOÑA LIDCE VIDAL HINOJOSA

Doña Lidce es una mujer con mucha fortaleza y potencial de liderazgo. Vive en Catachilla con su marido, don Marcial y sus tres hijos; criando una variedad de animalitos y cuidando con mucho cariño su huerto familiar. Tanto ella como su marido, provienen de familias de productores natos de Santivañez. Después de haber salido de Catachilla, decidieron retornar para seguir cultivando su árbol familiar; porque aseguran que los valores y nutrientes del campo, son tierra más fértil para el desarrollo de sus hijos... para una vida familiar más tranquila y feliz. Para ella, el cuidar su huerto; es una forma de mantener unida y sana a la familia.

EL ÁRBOL FAMILIAR CRECE MÁS SANO EN TU PROPIA TIERRA, EN TU PROPIO HUERTO

Lidce: “De joven yo me fui a España como muchos... ahí me encontré con Marcial. Al volver hicimos familia. Nos fuimos a vivir a la ciudad, pensando que era mejor... pero al ver cómo estaban creciendo nuestros hijos, decidimos volver a Santivañez y cosechar en el campo...”

“Estando en la ciudad, los chicos no valoran lo que es el trabajo costoso... compramos y compramos, no más. Mientras en el campo, cada uno vemos el sacrificio y cariño que se pone para producir algo... para producir nuestra propia comida. Hasta los chicos mismos se involucran en eso y saben pues... disfrutan del campo y ayudan también con los huertos, con los animalitos... Son más libres, más felices...”

Lidce: “Al entrar al proyecto, hemos ido valorando más lo que son los huertos agroforestales... los beneficios para toda la familia...”

“Desde que entré al proyecto, he ido aprendiendo más y más; y, valorando más lo que son los huertos agroforestales; la producción que nosotros tenemos... Más sano para la alimentación de nuestros hijos, de nuestra familia. Antes, comprábamos de la ciudad no más, y no es nada natural...”

Para mí es como un relajante estar en el huerto, porque ves a tus plantitas y ves cómo van creciendo; algunos bien, algunos mal, y aprendes. Yo personalmente me relajo más ahí. Me siento más tranquila en el huerto, junto a mis hijos que se involucran y aprenden también. Eso nos une. El Anthony, por ejemplo, mi hijito mayor, se ha interesado y ya ha producido por su iniciativa también en el huerto.”

Anthony: “Yo compré mis semillas en la primera y la segunda feria de Catachilla. Compré nabo y zanahoria. Hemos plantado con mi mamá, ha producido bien [...] Yo regaba, cuidaba, hacía todo [...] Me lo saqué, lo lave, le corté sus hojas y con mi mamá, con su producción más, hemos llevado a vender a la Feria...”



DOÑA NELLY GARCÍA HERBAS

Doña Nelly es productora de la comunidad de Rancho Nuevo, sindicato Huayñacota. Siempre está dispuesta a acoger con mucha calidez a los visitantes; al igual que su huerto -del cual se siente muy orgullosa- donde uno encuentra esa frescura y paz, como al estar en un pequeño bosque. Vive con su esposo y sus hijos más pequeños, ya que los mayores volaron del nido.

Después de haber salido a España, en busca de una mejor vida; regresó -encontrándose enferma- a su lugar de origen; y, comprendiendo que esa mejor vida que buscaba estaba rodeada de cultivos, plantas y arbolitos... y recuperando así, su salud y su pasión por el huerto...

EL HUERTO FAMILIAR: UNA FORMA DE VIVIR SANOS Y FELICES...

Nelly: "Yo no puedo vivir en la ciudad. Aquí me siento más tranquila [...] teniendo todo fresco y sano en mi huerto... Eso me ha sanado. Ahora con mi huerto yo estoy feliz."

"Cuando me he casado, nos hemos ido con mi esposo a la ciudad de Cochabamba... De ahí me he ido a España, casi cinco años... pero he vuelto mal de salud... mucha preocupación era. Cuando he vuelto, de nuevo en la ciudad estábamos. Igual me he sentido mal, y he dicho: ¡**vámonos al campo!** Nos hemos venido aquí a Rancho Nuevo a vivir felices. [...] Yo no puedo vivir en la ciudad. Aquí me siento más tranquila [...] teniendo todo fresco y sano en mi huerto... Eso me ha sanado. Ahora con mi huerto yo estoy feliz. Poco es lo que compro de afuera, lo demás tengo en mi huerto y de ahí saco lo que estoy produciendo... es más rico, más sano y natural. De ahí comemos toda mi familia..."

En el huerto, están respirando las plantitas... las plantitas y los arbolitos nos favorecen; por eso en aquí es más fresco [...] Feliz uno está con las plantitas. Mi padre un poco mal estaba en la ciudad, le hemos traído aquí y ha mejorado, está recuperando [...] Se sienta en el huerto feliz; y cada día sagrado, su puré de verduras le doy, con coliflor, brócoli, nabo, zanahoria, zapallo... todo de mi huerto... Por eso agradezco a la licenciada Tania y al proyecto, porque nos han motivado y enseñado cómo tener nuestros huertitos... todos los beneficios que da a nuestras familias."



DOÑA MARÍA LOZA DE ABASTO

A doña María siempre le han gustado las plantitas y los cultivos. Recuerda que desde chiquita ha tenido un pequeño huerto para la alimentación de su familia. Vive, con su esposo Cirilo, en Rancho Nuevo; con el que comparte esté afecto por el huerto familiar.

A pesar de que ahora adolece de las rodillas -por lo que el trabajo de campo se le hace más dificultoso- sigue manteniendo su huertito, con el mismo cariño de siempre.

UN CARIÑO POR LAS PLANTITAS Y ARBOLITOS DESDE CHIQUITA

María: *“Siempre yo he tenido huertito para poner varias cositas para nuestra comida... Siempre me ha gustado, porque de eso no más sacas lindo y preparas...”*

“Desde chiquita he tenido mi huertito. Todo sacaba de ahí para la comida... Mi papá cultivaba trigo, maíz, en grades terrenos... pero se fue, me dejó a los ocho años. Yo he nacido más abajo, en Arce Rancho. Este terrenito es de mi marido, su lugar es aquí Huayñacota, Rancho Nuevo. Sus papás le han dejado esto para que nos hagamos casita...”

María: *“Me gusta las plantitas, los arbolitos. [...] Así nos hemos animado a poner huerto con mi marido cuando llegó de España, para la alimentación de nosotros... Ahora, con el proyecto, más he aprendido, está más grande nuestro huerto...”*

“Ya aquí en Rancho Nuevo, con mi esposo, teníamos huertito chiquito... A veces ponía alverjas, cebollas, habitas... todo lo que podíamos. Después con el proyecto, más ha crecido nuestro huerto, de todo hemos empezado a poner. Nos han enseñado a almacigar, nos han regalado plantines... eso ya hemos puesto también de manzanos, duraznos, todo eso... Ya tenemos más cositas que se mezclan con los frutales. Eso sirve para el abono también. Ponemos del algarrobo y abono de oveja, de las gallinas, y con eso sembramos. Nada de químico tiene lo que ponemos... Me interesa a mi comer sanito; para mis hijos y también para los vecinos, me gusta compartir...”

Mi huertito es una forma de distraerme para mí. Paso a paso, poco a poco me pongo cebolla y todas mis verduras. [...] Mis hijos grandes ya son... pero cuando vienen, me ayudan un poco a deshierbar y esas cositas... Me dicen que mi huertito es bien, porque aquí es bien comer fresquito, todo sano...”



DOÑA FRANCISCA LOZA GAMBOA

Doña Francisca, productora de Rancho Nuevo, nos recibe en su huerto, junto a su Esposo Don Clemente. Ambos nos cuentan los problemas que les aquejan en la producción. Las condiciones climáticas en Santivañez -particularmente respecto a la sequía y escasez de agua- representan una gran dificultad para ellos. Por lo que Don Clemente también cultiva en el trópico, como una estrategia para sustentarse. Tienes seis hijos, ya mayores. Ninguno ha seguido los pasos de sus padres a través de los surcos de las parcelas, debido a estas dificultades. Buscaron otros senderos, tanto en España, como en la ciudad de Cochabamba; como muchos jóvenes de Santivañez.

En esta situación adversa, ellos ven con ojos de alegría y esperanza a su huerto familiar, porque les ofrece una alimentación sana y segura para el platito diario.

HUERTOS FAMILIARES: ALIMENTACIÓN SEGURA Y SANA, ANTE LAS DIFICULTADES PRODUCTIVAS

Francisca: “Nosotros somos productores desde siempre. Pero muy difícil es cada vez más vivir de la producción aquí. Mucho problema del agua sufrimos...”

Francisca: “Yo desde chiquita he producido siempre... Mi esposo es de Potosí, hace más de 40 años nos hemos venido a vivir aquí, a mi lugar. Pero muy difícil es cada vez más vivir de la producción. Mucho problema del agua sufrimos... Por eso mis hijas se han ido también a España, las dos tienen su profesión, son enfermeras... en allá viven. Mis hijos también trabajan en la ciudad, ninguno se ha quedado aquí, porque difícil es la producción...”

Clemente: “Ahorita, en el trópico más tengo chaco, ahí voy. Con eso nos ayudamos, sino de qué vamos a vivir aquí, no nos alcanza. Si hay lluvia da, pero a veces, fracasa la lluvia y no produce nada. Si pudiera haber agua, aquí uno podría quedarse todo el tiempo sembrándose.”

Francisca: “Los huertitos ahora hemos puesto... eso ya es una ayuda, por lo menos para la comidita. Con eso tenemos para nuestra comidita sana... y nos ahorra de comprar todo en la ciudad. Nos gusta harto nuestro huerto.”

Clemente: “Con los huertos ha sido una ayuda para nosotros. Es bueno para el problema del agua, porque un poco ayuda. Cosecha de agua de lluvia más tenemos ahora. Con eso aprovechamos en tiempo de lluvias, porque si no es muy difícil...”



DON HILARIÓN JALDÍN LAIME

Don Hilarión, junto con su esposa, doña Ricarda; tienen un huerto al medio del patio de su casita. Ahí cultivan una diversidad de productos, protegidos por varios arbolitos que se yerguen, en un espacio que parece un pequeño bosque.

De joven, buscó otras ocupaciones fuera de Catachilla, su lugar de origen. Así, conoció a doña Ricalda; con la que, finalmente, decidieron retornar a Catachilla, a sus tierras, a los cultivos, a la crianza de animalitos...

RETORNANDO AL HUERTO DE NACIMIENTO, PARA CULTIVARLO CON CARÍO

Hilarión: "Con mi esposa hemos dicho: nos volveremos a Catachilla, ahí nos vamos a poner cualquier cosita para producir... Así he vuelto a mi lugar..."

"Mi nacimiento es aquí siempre. Esta mi casita era de mis papás. [...] Cuando estaba chiquito, yo les ayudaba en los cultivos y con los animalitos... Después nos hemos ido a Cochabamba con mi mamá. Ella ahí vendía verduritas, y yo he trabajado en construcciones y varias cosas. Con mi mujer nos hemos conocido en Cochabamba, ella es Tiraqueña. **Vamos a Santivañez, a mi lugar**, le he dicho, y nos hemos venido. Se ha hecho gustar con este lugar. Nosotros ya hemos hecho al costado la casita y todo el medio hemos puesto lindo nuestro huertito... eso no se cambia, es lo mejor..."

Hilarión: "... han venido los de Gaia Pacha, ellos nos han dicho, pueden hacer huertitos para tener todo clase de verduras, hortalizas para la familia..."

"Con otras instituciones hemos comenzado de a poquito a poner cositas aquí en el patio. Después con la licenciada Tania, con el proyecto hemos comenzado a poner más... más ha crecido nuestro huerto y más hemos aprendido también de todo... Al último ya hemos puesto nuestros arbolitos más... Ahora nos hace más felices nuestro huerto... vienen y nos dicen: cómo han hecho así... Harto trabajo es, pero es lindo para nosotros..."

DOÑA MIGUELINA LAURA HERBAS



Doña Miguelina vive en Catachilla, junto a su esposo. Siempre participa de las actividades del proyecto con mucho entusiasmo y generando un ambiente de amistad y alegría.

Su huerto familiar tiene una significación especial para ella; ya que no solo valora los beneficios que le ofrece respecto a una alimentación sana y segura, sino también es un lugar donde ella puede refugiarse ante las adversidades de la vida. Nos cuenta que sus cultivos y arbolitos, son sus compañeros y confidentes... Así de grande es el cariño que tiene por su huerto.

EL HUERTO NO SOLO ALIMENTA AL CUERPO, TAMBIÉN AL ESPÍRITU

Miguelina: "Mi huertito es lindo para mí... me da comida sana, me acompaña. Cuando me siento triste o estoy enojada, me entro a trabajar a mi huerto... y ya tranquila salgo de ahí. Harto quiero a mi huerto."

"Yo desde chiquita siempre he producido, siempre me ha gustado. Soy de Choctama, de Capinota... Por mi esposo he venido a Catachilla. Aquí he conocido al proyecto y he puesto mi huertito... Con el huertito estoy bien, yo. Le agradezco al proyecto, a la Licenciada Tania, a la Jhuly [técnico del proyecto]; ella estaba caminando por aquí, yo fui a sacar leche de mis vacas... en ahí le he visto y me ha contado del proyecto de los huertos, así he logrado entrar y lindo he aprendido, ¡harto! A todos lados fui con el proyecto a conocer de otros lugares, también...

Ahora en mi huertito, tengo habas, espinaca, cebolla, todo... tengo hierbabuena, perejil... Este año, pensaba que no iba a dar mi repollo, pero harto he sacado, más bien... ¡Todo tengo!

Si tienes huertito también, es trabajoso... yo me canso. Ya nadie me ayuda, es trabajo duro... pero vale la pena, porque de eso ya tienes asegurado la comidita de la familia, y comida sana... Con eso estoy tranquila. Me da alegría, felicidad. Cuando estoy cansada o triste, en los malos momentos, me vengo al huerto... estoy deshierbando, estoy hurgando, haciendo mi huertito para pasar el tiempo... El huerto sabe mi pena, lo que me lloro, lo que me reniego... Todo sabe mi huerto y así mi pena pasa..."



DOÑA NÉLIDA CRUZ BUSTAMANTE

Doña Nélda, tiene una capacidad innata de liderazgo. En la inauguración de la primera versión de la Feria de Comercio Justo y Alimentación Saludable en la Universidad Mayor de San Simón, compartió un importante mensaje –a un gran público de autoridades, docentes y estudiantes– sobre la iniciativa que realizan con los huertos y las contribuciones y beneficios que promueven, en representación de todo el grupo de productoras y productores.

Nació en Mizque. Su esposo, don Maximiliano, es de Catachilla. Tienen seis hijos y varios nietos. Ambos son profesores de colegio, pero comparten el amor por el campo y el huerto. Al igual que muchos productores de Santivañez, emigraron a España, pero el amor a su tierra fue más fuerte. Ahora, su huerto agroforestal es un incentivo tan grande, que les motiva a dedicarse plenamente a la producción, en un futuro...

EN TU HUERTO, TUS RAÍCES SON MÁS VITALES

Nélda: *“Con el Maximiliano nos hemos ido a España varios años para generar platita. Pero nos hemos vuelto siempre, porque grave hemos extrañado el campo...”*

Maximiliano: “Este nuestro terrenito y esta casita era de mi abuela. Ella nos ha dado para nosotros y nuestros hijos y nietos. [...] Cuando salimos a España con mi esposa, por Google Earth miraba cómo estaba mi pueblo... Pensaba: *cómo es posible que el ser humano, estando tan lejos, se acuerde de su pueblo, sus raíces* [...] y añoré... Por eso volvimos también. Como dicen, el lugar siempre te llama. No nos podemos olvidar de nuestras raíces.”

Nélda: “Como el Maximiliano trabaja en la ciudad en un colegio, tenemos dos casitas, en la ciudad y aquí. Difícil es ir y venir todo el rato, por eso hemos dicho que aquí nomás estaríamos, en Catachilla. Porque nos gusta nuestro huerto aquí... yo me distraigo feliz con mi huerto. Por eso hemos pensado en venirnos no más, tiempo completo a Catachilla...”

Maximiliano: *“... el proyecto nos ha animado a nosotros a tener nuestro huerto... Ahora lindo es nuestro huerto aquí... Nos hace felices verlo y cuidarlo...”*

Nélda: “Antes, producíamos así temporal todavía, solo maíz, monocultivo era... Después hemos entrado al proyecto y hemos puesto nuestro huerto [...] Así, me he integrado al grupo de los huertos, y he empezado a participar en todas las actividades y harto he aprendido... Ahora, estamos con expectativas de mejorar mucho más. Si manejas bien las cosechas de tu huerto con las buenas prácticas que hemos aprendido, se puede aprovechar y tener harto beneficio...”

MARIELA AGUILAR SÁNCHEZ



Mariela es una de las jóvenes productoras del proyecto. Vive con su esposo y su hijo Gerald en Catachilla, donde cuida con amor el huerto que le ha heredado su mamá.

Recuerda que la primera en transmitirle el cariño y las enseñanzas sobre la producción, fue su Abuelita. Luego, su mamá, quién implementó su huerto familiar. Cuando esta falleció, Mariela decidió tomar la posta para continuar nutriendo con afecto los cultivos y arbolitos del huerto.

TOMANDO LA POSTA PARA SEGUIR NUTRIENDO AL HUERTO Y LA FAMILIA

Mariela: *“Yo he aprendido a sembrar de mi abuelita, ella nos ha enseñado todo eso...”*

“Yo desde chiquita le ayudaba más que todo a mi abuelita en la producción y con los animalitos. Ella nos ha enseñado a sembrar... todo esto era sembradíos grandes, más que todo maíz, quinua, un poquito de papita entre medio de los maíces, habita, arveja, esas cositas... así he aprendido.”

Mariela: *“Como a mi mamá le gustaba su huertito, yo he seguido de su parte. [...] Hay jóvenes que ya no quieren hacer el trabajo de campo, pero yo me he quedado para seguir todo lo de mi mamá. Además, el huertito es muy importante...”*

“La que ha entrado al proyecto de los huertos ha sido mi mamá, Evangelina se llamaba [...] Luego, cuando ha fallecido, he seguido, porque a mi mamá le gustaba mucho su huerto... Como yo era la única que estaba a su lado, yo le ayudaba en todo... a su lado siempre hacíamos todo lo del huerto... Hay muchos jóvenes, que prefieren otra cosa, ya la producción no les importa. Ya no tiene valor para ellos... Yo me podía haber ido, olvidarme de todo; pero yo más que todo me he quedado por las cosas de mi mamá, por su terreno y seguir con lo que a ella le gustaba...”

Tener un huerto familiar es muy bueno para mí, porque nos alimentamos sanamente; no sabemos con cuantos químicos nos venden en la ciudad... y del huerto puedes sacar cada día directamente para tu familia.”



DOÑA CASTA CHOQUE DE CÁCERES Y DOÑA CELIA CÁCERES CHOQUE

Ahora conocemos a dos productoras de Catachilla: doña Casta y doña Celia, madre e hija. Ambas comparten el interés y valoración de tener un huerto familiar. Es por ello, que cada una ha implementado su propio huerto agroforestal.

Doña Casta siempre ha producido en Santivañez y le ha enseñado mucho a doña Celia, transmitiéndole el amor por la tierra y la producción. Ahora es turno de doña Celia, de tomar la batuta y ayudar a su mamá con los nuevos aprendizajes respecto a los huertos agroforestales. Parece que los siguientes en tomar la posta en el futuro, serán los hijos de doña Celia...

EL HUERTO UNE VARIAS GENERACIONES: EL ÁRBOL SIGUE CRECIENDO

Celia: "Mi mamá me ha enseñado a trabajar... a cortar maíz, cosechar... desde mis siete añitos... Ahora, las dos estamos en el proyecto y hemos puesto nuestros huertitos... y yo le ayudo y explico todo lo que aprendemos, porque ya está mayorcita. El trabajo en el huerto es todo el rato, de poquito en poquito... Con mi mamá, mi esposo, mis hijos también... todos vamos a hacer, todos juntos nos metemos en el huerto."

Casta: "Siempre me han gustado las plantitas, los cultivos. Eso hacíamos siempre con mi esposo... Ahora bien tenemos nuestros huertitos para la alimentación. Eso hacemos con la Celia. Ella me ayuda en mi huerto también, y lindo da, especialmente en lluvia..."

Celia: "Al Abdiel, mi hijo de doce años, grave le gusta el huerto [...] ¡Mami, dame un terreno, para hacerme!, ya me ha pedido. Cuando se pierde, ya sabemos que está en el huerto, regando, sembrando, haciendo cualquier cosita... Le queremos mucho a los huertos. Ese amor que tenemos a la tierra siempre queremos trabajarla... Ahí, donde hemos nacido, nos hemos criado; uno siente... La tierra es importante. [...] Con mi mamita vamos juntas a las actividades del proyecto, porque como es mayorcita, hay que ayudarle."

A photograph of Doña Sofía Ferrufino, a woman wearing a wide-brimmed straw hat and a green patterned shirt with a green apron. She is standing in a garden with various plants and a stone wall in the background. The apron has a logo that reads "Para Agroecología Eco Mujeres Católica - Aldea...".

DOÑA SOFÍA FERRUFINO

Doña Sofía vive en Catachilla, donde tiene un huerto familiar muy lindo por su diversidad y el cuidado y cariño que le dedica, junto a sus hijos.

Recuerda que desde chiquita ayudaba a sus abuelitos en su huertito. Posteriormente, al casarse y tener a sus hijos, continuó con esta práctica en Santa Cruz. Finalmente, volvió a Santivañez, donde puso nuevamente su huerto familiar, que se potenció con su participación en el proyecto, siendo uno de los más apreciados... El amor con el que cuida su huerto, retorna a ella y a su familia a la hora de cosechar y comer sanamente.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE: EL HUERTO FAMILIAR TE DEVUELVE EL AMOR CON EL QUE LO CUIDAS

Sofía: "... Es como poner todo tu cariño a tu huerto, a tus plantitas, y después todo ese cariño se vuelca a tu comidita, la comidita de tus hijos."

"Siempre he tenido huertito con toda clase de verduritas para nuestra comida, para la alimentación de mis hijos... [...] Después con el proyecto, más he aprendido con eso pues... así mi huerto ha mejorado mucho.

Siempre me ha gustado trabajar en el huerto. Me siento tranquila, me divierto mucho. Yo entro cuando estoy preocupada... y todo se me olvida, las preocupaciones. Dan vida las plantitas... Es como poner todo tu cariño a tu huerto, a tus plantitas, y después todo ese cariño se vuelca a tu comidita, la comidita de tus hijos. Y todo sano, sin dañar la tierra, cuidando el agua... es algo muy bonito para mí...

Mis hijos me ayudan siempre con el huerto... preparan la tierra, cavan y yo planto... les gusta también... han aprendido. Más rico comemos, todo fresquito. Mis hijos cosechan, y ese rato ensalada hacemos y así comemos..."



BRAYAN MEDINA MORALES

Brayan es el productor más joven del proyecto. Es un caso particular, porque en vez de que sus papás le motiven y enseñen acerca de los huertos, es él quien ha motivado y enseñado a su familia todo lo que aprendió en el proyecto. Por eso, decidió entrar al Batallón Ecológico Martín Cárdenas en Santivañez, donde actualmente se encuentra cumpliendo su servicio militar, mientras sigue aprendiendo sobre la producción; su pasión e inquietud...

Mientras tanto, su mamá Doña Sofía Morales –que ha participado en el proyecto con él– se encarga de cuidar su huerto, junto a su hermana menor, Mayté; que tiene la misma afición e interés...

LA SIEMBRA FAMILIAR SIEMPRE TIENE BUENA COSECHA: LAS NUEVAS GENERACIONES Y SU VITALIDAD

Brayan: *“A mi abuelita le gustan las plantas, los cultivos; porque bonito tiene siempre lleno de arbolitos y plantitas... eso siempre me ha gustado al visitarle...”*

Brayan: “Mi abuelita tiene ocho árboles de higo, que ha plantado para cada uno de sus ocho hijos. **Así mis hijos van a venir siempre a visitarme y comer con mis nietos**, ha dicho. Y de verdad, en meses de cosecha nos llevan, ahí nos encontramos con todos mis primos. Sacamos harto higo... comemos hasta que la boca te escuece [...] Nos llama mi abuelita a todos cuando vamos. **Hay que cosechar maíz**, dice. Cosechamos maíz j’anka sara, maíz ch’icchi... En ahisito ponemos piedritas, prendemos fuego, su pailita, lo agitas, y revienta como pipoca. Bien rico es...”

Mayté: “Tiene pacay, limón... bonito es su jardín. Tiene sus hortalizas también... Ahí felices nos sentimos con los primos [...] ella de sus propias cosas nos cocina... Pectu de arveja; a veces de escariote... Mote de arveja... Rico hace...”

Brayan: *“... he visto el huerto de Doña Sofía Morales, mi vecina, y me ha sorprendido. Más bonito era de ella, ¡hermoso!... voy a hacer así, he dicho”*

Brayan: “Yo he plantado en mi jardín semillas de tomate que me regaló mi madrina... bonitos surcos he hecho... Después paltos más he puesto, que mi tío me ha regalado y grandes han crecido. Así he empezado a hacer mi huerto y mis papás se han asombrado. Después me he enterado del proyecto, han venido a ver mi huerto y han querido aceptarme. Me han dado semillitas y todo he puesto, hartas plantitas... Ahora ya tengo lindo mi huertito...”

DOÑA BETTY LOZA HINOJOSA



Doña Betty vive en Catachilla, junto a don Víctor, su marido. Nos cuenta que las condiciones climáticas en Santivañez han cambiado notoriamente. Recuerda que cuando era niña había bastante agua y, por lo tanto, una producción considerable. Sin embargo, en las últimas décadas, la sequía ha sido una de las mayores dificultades, impactando negativamente en sus actividades productivas.

En estas condiciones, ella aprecia mucho su lindo huerto familiar, porque le ofrece la alimentación saludable para la comida diaria de su familia, al mismo tiempo que le ayuda a ahorrar unos pesitos...

ALIMENTACIÓN SANA Y SEGURA PARA LAS FAMILIAS, ANTE LAS DIFICULTADES PRODUCTIVAS

Betty: “Antes sembrábamos todo, ahora ya no se puede. Cuando tenía diez años, más o menos, daba bien para cosechar; lluvia, también había. Después ha cambiado harto”

“En los últimos tiempos hay mucha sequía, la lluvia ya no es como antes; por eso hay que buscarse otras actividades también para mantenerse. Yo trabajo alquilando manteles, mesas, sillas para eventos; para mantener la familia, para hacer estudiar a mis hijos.”

Betty: “El huertito ahora nos ayuda harto para nuestra alimentación; además saludable, sin químicos... no compramos ya mucho de la ciudad, y nos ahorra también unos pesitos...”

“El huerto nos ayuda porque casi no compramos, nos ponemos verduritas, de ahí no más comemos, sano, sin químicos. Y de Cochabamba lo necesario no más nos compramos, más poquito. Del huerto, para cada día te sacas cebollita, espinacas, locotos; sacas lo que necesites para tu platito de tu familia.

El huerto da vida, porque siempre está verde; ahí abajo te sientas, te relajas... Me gusta trabajar mi huertito, cuando tengo tiempo. Ahí estoy sentada haciendo, y hasta lo que reniego se me pasa...”

2. “HARTO HA CAMBIADO EL CLIMA”: PROBLEMÁTICAS PRINCIPALES QUE LES AQUEJAN

Las productoras y productores del proyecto, nos mencionan que –en las últimas décadas– han percibido un cambio significativo del clima en sus comunidades, que impacta negativamente en sus sistemas productivos y de vida. La presencia exacerbada de sequías y escasez de agua, es la que les afecta de manera más contundente; además de otros eventos climáticos extremos, como las heladas y granizadas, que se habrían agudizado, paulatinamente. Por estas razones, muchos han optado por salir al exterior, o buscar diversas ocupaciones en la ciudad.

SEQUÍA Y ESCASEZ DE AGUA: UNO DE LOS PROBLEMAS PRINCIPALES

Lidce: “El agua es uno de los mayores problemas, hemos ido cambiando bastante el clima. Año tras año va más a peor... cuando yo tenía diez a doce años, había agua en abundancia todavía. Se podía producir en el campo más cosas; y ahora pues ya no se puede producir así.”

Francisca: “... el problema es por el agua, no hay mucha lluvia al año. [...] Mucho ha cambiado el tiempo, ya no es igual que antes las lluvias... Había vertientes también, por aquí, por allá, y se ha secado todo.”

Clemente: “En todas partes ha disminuido. Aquí en Santivañez hartos se nota. Ese río que bajaba por aquí, harta agua tenía antes. Corriendo por ahí hasta abajo, hasta Lipez bajaba el agüita. Ahora ya no hay...”

Lidce: “En épocas de agosto, por ejemplo, habían aguas que estaban corriendo por los juturis [vertientes], y ahora no hay nada, a menos que llueva. Antes, casi año redondo caminaba el agua. En los terrenos que ahora mismo están de sembradíos, había bastante agua y siempre estaba ahí. Y año tras año fue perdiendo un poquito más, hasta que desapareció totalmente. Los terrenos más altos, cerca de los cerros, antes eran terrenos productivos, de sembradíos. Y ahora es pampa no más...”

Nelly: “En Sindicato Rancho Nuevo, necesitamos agua nomás. La mayoría se queja del agua. No hay tanta lluvia ahora [...] Pero antes, todo por aquí agua pasaba hartos. Eso también nosotros decimos, si nosotros contaminados los suelos con químicos, eso también mal hace, afecta mucho...”

HELADAS, GRANIZADAS Y PLAGAS: UN DURO GOLPE A LOS CULTIVOS

Brayan: "en época de frío aquí no da ganas de plantar, todo le seca la helada, eso arruina los cultivos... Después la granizada también afecta grave."

Lidce: "Un problema cuando llega la época del invierno, es que no tenemos toda la producción que necesitamos. La helada nos lo quema toda la producción, y en esa temporada siempre fracasamos [...] La granizada también; una que viene te lo mata todo, toditas las hojitas picadito lo deja. Antes no eran tanto así, ahora está peor siempre."

Miguelina: "La helada me lo ha arruinado mi verdura, grave. Casi todos los años es así. El año pasado dio hasta limones, pero este año hasta limones he perdido, hasta mis manzanas..."

María: "Las heladas me lo mata mis cultivos... mi locoto ahora recién está retoñando. Este año ha sido fuerte la helada, más que otros años... Hay veces el granizo de un de repente viene... en época de lluvia... y afecta a todas las plantas, a los maíces, a todo... Más bien de mí, los árboles han protegido un poco. Eso es lo bueno de los árboles también..."

Lidce: "Ahora también hay plagas que nos atacan y no había antes. Los maizales antes salían más grandes, más sanitos. Y ahora, al salir no más los maizales, ya hay una plaguita que va entrando y hace que se seque y no dé el choclo también."



BUSCAR NUEVOS HORIZONTES: UNA PENOSA DECISIÓN ANTE LAS ADVERSIDADES CLIMÁTICAS – PRODUCTIVAS

María: "El agua nos hace fracasar, los últimos tiempos. Por eso varios se han ido a España o la ciudad, para ganarse la vida y mandar platita a sus familias... dejando a sus hijos, también"

Miguel [esposo de doña Celia]: "Grave es la escasez de agua, en estos últimos tiempos ya no abastece. Como ya no producen los campos; mucha gente se ha tenido que ir al trópico a trabajar sus parcelas. A veces ya no sostiene, ni para el consumo familiar. Por esa causa es que buscan vida ahora... se han ido a España varios a ganar su dinerito, también..."

Betty: "Antes sembrábamos todo, cuando yo era chiquita, ahora ya no. Harto ha cambiado el clima, no hay lluvia, hay sequías... Así nosotros salimos a otro lado a buscar trabajo para vivir."

3. HUERTOS FAMILIARES AGROFORESTALES: CUIDANDO LA SALUD DE NUESTRAS FAMILIAS Y DE LA MADRE TIERRA

Los huertos familiares agroforestales constituyen una estrategia potencial para contrarrestar las problemáticas y dificultades que las productoras y productores nos cuentan, debido a los múltiples beneficios socio-ambientales (servicios agroecosistémicos) que nos ofrecen; desde la provisión de una alimentación familiar segura y saludable, hasta el cuidado y conservación de los recursos naturales y ecosistemas...

Ellos nos comparten, a continuación, su experiencia y aprendizajes respecto a la implementación y manejo de sus huertos, y los beneficios que perciben de esta iniciativa.

ALIMENTACIÓN SEGURA Y SALUDABLE PARA NUESTRAS FAMILIAS, EN MANOS DE NUESTROS HUERTOS

Uno de los beneficios principales que las/los productoras y productores rescatan de la implementación de sus huertos, es el de contar con una alimentación segura y saludable para su familia. La importancia de apostar por estrategias que promuevan la seguridad y soberanía alimentaria.

María: "Lo que más aporta un huerto, es tener seguridad del alimento de nuestras familias. Alimento saludable [...] Para cocinar, de mi huertito sacó todo lo que hay, me sacó fresquito y sano..."

Celia: "El huerto nos ayuda mucho como familia. Tenemos toda la diversidad de verduras para la alimentación de nuestros hijos, de nuestras familias. Ya casi nada compro de la ciudad."

Francisca: "Nuestra producción del huerto es para nuestro consumo, de nuestra familia. Porque ir a la ciudad es gastar plata también. Cuando te siembras, te colocas algunas verduritas; de ahí sacas y te preparas. Harto nos ayuda... Para comer de lo que tenemos, más verdura sana, fresca, nada de fumigado con químicos, puro natural. Eso es lo que se quiere pues."



Miguelina: "... de ahí yo como todo lo que me da mi huerto... No compro casi nada; ni cebolla, ni apio, nabo también tenía, lechuga. Mi alimentación es de mi huertito. Y todo es sano, nada de químico. Puedes probarle pues, se nota, más agradable siempre es... y totalmente sano..."

Mayté: "... bien sientes... en vez de que mi mamá esté comprando cosas del mercado; de aquí nomás sacamos la cebolla, el apio, la hierbabuena, todo... siempre ponemos en sopitas con las verduras del huerto: con repollo, acelga y varias cositas, bien rico sale..."

Lidce: "Cuando compras de la ciudad no te preparas las cosas como tú quieres. En cambio teniendo tu huerto, ya surtes en los alimentos. En las ensaladas también, ya le puedes hacer una ensalada mixta, no simplemente de lechuga. Ahí implementas también ya el apio, espinacas, acelgas; un surtido de verduras."

María: "... lo químico hace mal a la tierra, todo le desgasta, después ya no da la producción igual. La comida tiene diferente sabor, clarito se nota al sabor..."

Clemente: "Bien son los huertitos... Porque ahorita, casi la mayoría siembran con fertilizantes, ya todo con químico están consumiendo... Mientras si producimos ecológicamente, estamos más sanos y la misma tierra también está más sanita, como nosotros. Nuestros antepasados, ¿acaso consumían así, producido químicamente? No pues, todo natural era, y duraban muchos años fuertes y grandotes... Ahora más bien, pura comida chatarra es... la gente a sus cuarenta años o menos ya tiene diabetes y todo, y es por la alimentación."



Contingencias, como las acontecidas en la época de la pandemia, han corroborado los beneficios de los huertos, para asegurar el alimento diario familiar, saludable...

Mariela: "En época de pandemia, ya teníamos el huerto... y nos ha resultado bien porque no hemos tenido que salir a comprar o desesperarnos por comida. Ahí no más teníamos todo, lo más importante..."



Javier: "En la pandemia hemos comido bien; no nos ha faltado verduras gracias a los huertos familiares. Hemos hecho ayinaku también para que no nos falte [práctica de reciprocidad e intercambio]."

Lidce: "Para mí, tener un huerto familiar es buenísimo. En la época de la pandemia, yo me ponía las cosas que realmente necesitaba; por ejemplo: papa, cebolla, lechuga, tomate para la ensalada necesitamos, diversidad de hortalizas [...] listo para comer, voy y saco y me como con mi familia más natural, más limpio. Sabemos que es sin químicos, y comemos con más confianza... Es autosustentable para mí."

Casta: "En la pandemia, carne también teníamos de nuestros animalitos: de pollo, vacas, ovejas, gallinitas, patos, pavos, cuis... y todas las verduritas de nuestro huerto..."

REVITALIZANDO EL ASPECTO CULTURAL Y NUTRITIVO DE LA ALIMENTACIÓN: RECORDANDO LA COMIDA DE NUESTRAS ABUELITAS

Los huertos han incentivado, no solo el rescate de patrones alimentarios saludables, sino también a la revitalización cultural de la alimentación. Las productoras y los productores nos cuentan los platitos de antaño que han vuelto a estimar y preparar, recordando las manos amorosas de sus mamás y abuelitas...



Celia: "Desde los huertitos, hemos mejorado nuestra alimentación... más sano comemos... más verduras frescas... más otra vuelta lo de antes... Mejor alimento..."

Lidce: "De todo lo que producimos en el huerto, hemos vuelto a preparar comidas de nuestras abuelitas. Es más saludable también para los niños."

Hilarión: "Ahora es mejor nuestra comidita... de lo fresquito sacamos y tenemos más cosas para hacernos ensaladas también. Habita, por ejemplo, te sacas y te pelas, fresquito y con eso hacemos habas pejtu, arveja pejtu. Con el huerto, seguimos comiendo nosotros lo de nuestros abuelitos."

Miguelina: "Sopa de jankaquipa, trigo, chuñito, lawita, yo comería todos los días... Ahora desde que tenemos los huertos, más comemos esos platos también..."

Casta: "Ahora hemos vuelto a comer lawitas... sara lawa (lawa de maíz), ch'agues, a veces quinua. Todo eso que antes comíamos siempre, cuando éramos chiquitas..."

Mariela: "Los platitos de antes, igual yo intento hacer para mi hijo: phiri, lawitas, ensaladas... Aunque no me sale igual... Nunca sale igual que de la mano de la mamá, de la abuela... Pero por lo menos te acuerdas y rescatas cómo hacer, con toda la comida saludable que tenemos... y dejar un poco la comida chatarra, puro arroz, fideo, fritos..."

Nelly: "A mis nietitos, aquí les preparo comida saludable. Cocino un día lawita, zapallito, jankaquipa, ch'aguesito. En la tarde, tecito de cedroncito, de naranja, guayaba, eso nomás hago... y gracias a mis huertitos todo eso tengo para cocinar..."

PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS Y AGROFORESTALES: IMITANDO AL BOSQUE PARA CONSERVAR NUESTROS RECURSOS NATURALES

Nos cuentan cómo han planificado sus huertos, siguiendo principios agroecológicos: como la diversificación, asociación y rotación de cultivos, así como la preparación y utilización de abono orgánico y bioinsumos; que promueven mayor fertilidad de los suelos y un uso eficiente del agua, entre otros múltiples beneficios; a diferencia de las prácticas convencionales de monocultivos, con utilización de agroquímicos que erosionan los suelos y desperdician el agua...

Diversificación, asociación y rotación de cultivos

Brayan: "Antes yo plantaba por cualquier lado... Es mejor surcos de varios cultivos de forma ordenada, así da muchos beneficios porque entre ellos se ayudan y al rotar no desgasta la tierra..."

Lidce: "No solo es sembrar por sembrar, pensando en que te dé más... Hay que ver el valor y la fertilidad de la tierra, para cuidar, que no se debilite..."

Sofía: "Intercaladito hemos aprendido a poner. Antes mi huerto no era así intercalado... eso ayuda mucho a la tierra para que no se desgaste... con las enfermedades también ayuda para que se ayuden los cultivos. Es como un equipo cuando tienes así, entre todos se ayudan y mejor da pues."

Nélida: "Yo he visto lo beneficioso que es todo lo que hemos participado en el proyecto, con las expectativas de mejorar mucho más... Si haces juntando diferentes cultivos y rotando es muy bueno. Ahorita una parte cosechas y una parte está entrando otro producto, así la tierra sigue fuerte... Así puedes manejar todo sin arruinar la tierra."

Javier: "Nos ha ayudado harto los talleres del proyecto. Ahorita sabemos qué plantaciones vamos a poner: un surco cada uno de una hortaliza, y de cuando en cuando, entre ellos, de cebollita. [...] así intercalado tenemos que poner. Porque esos bichitos de pulgones habían sabido no acercarse a la cebolla, por ejemplo, porque es fuerte... eso defiende. Nosotros antes sembrábamos todo el pedazo cebolla no más, todo el pedazo maíz no más, no sabíamos intercalar..."

Lidce: "Eso ayuda para el control de plagas, también. [...] la cebolla tiene un olor, y es bueno para que evite que entre el pulgón. También cosas aromáticas: el paico, la quilquiña tienen olor y sirven. Esas cosas se usan como repelente. Tiene que ir rotando para que de mejor resultado, para no cansar a la tierra. Antes, no sabíamos si le ayudaba al que estaba al lado o no al plantar. Y estamos aplicando todo eso."

Miguelina: "La ruda, por ejemplo hay que poner en el huerto, eso ayuda a espantar las plagas, porque su olor es fuerte y cuida los otros cultivos... Así, hay que ir planificando..."





El cariño a los árboles y los beneficios que nos ofrecen: transición al Huerto Agroforestal

En la segunda etapa del proyecto, las productoras y productores han transformado sus huertos agroecológicos, a huertos agroforestales. Para ello, a parte de la planificación colectiva y los talleres de capacitación, se han propiciado visitas de interaprendizaje a iniciativas similares desarrolladas en otras comunidades y sectores; promoviendo el intercambio de saberes y prácticas locales.

Javier: "Si no hubiera aprendido lo agroforestal en los huertitos, cómo hubiera seguido mi huerto... Nosotros más antes pensábamos: cómo va a estar donde los cultivos un árbol, se lo va a chupar todo el alimento del terreno y los cultivos se van a morir, hay que sacar todo, decíamos. Ahora, ya no queremos sacar nada. Más bien queremos forestar, por todo lo que favorecen los arbolitos."

Sofía: "A Sipe Sipe hemos ido a ver sus huertos en el cerro siempre, tan lindo habían tenido... eso me ha gustado mucho... así nos hemos vuelto con ganas de mejorar nuestros huertos, y hemos puesto varios arbolitos. Ya están creciendo nuestros arbolitos... van a dar sombra, humedad, abono, en todo sirve. [...] También sirven para disminuir la contaminación del aire, nos dan aire más purito. Se nota, cuando estás ahí con arbolitos, es más fresquito, respiras mejor... más feliz te pone."

Celia: "Cuando hemos llegado de Sipe Sipe, hemos aumentado dos huertos más. Contenta estaba... Así hemos puesto arbolitos que nos ha dado el proyecto: las manzanitas, duraznitos, las uvas, todo eso... Así como nosotros, cuando nos hace calor o frío, tenemos un abrigo; igual los cultivos tienen que estar ahí abrigaditos con los árboles, para que les dé más humedad y todo lo que necesitan..."



Francisca: "Los arbolitos protegen a los cultivos, da abono, todo ayuda al suelo y no necesitas gastar tanta agua... Ahora tenemos duraznito, manzanitas, aceituna más... Varios arbolitos, tenemos..."

Brayan: "... a un lado, poner más duraznos, manzanas, jacarandá, taras... Árboles para que les de sombra y ayuden a los cultivos. Para que sea agroforestal. Yo ahorita tengo la mentalidad de llenarlo de árboles alrededor."

Nelly: "Hemos puesto árboles de tara, pino, chillijchi [...] y los beneficios de eso se nota. A diferencia de una producción que ponen monocultivos, con químicos; eso solo daña la salud de los que consumimos, también daña la tierra, el agua. Y después ya no da igual... Eso ya se nota... Ahora con los huertos y los arbolitos, aquí estamos felices. Hasta los pajaritos también vienen a comer de mis arbolitos, de todo clase vienen bonitos pajaritos, de todo color... yo les dejo porqué es su derecho también, sino de qué van a vivir..."



Como se puede observar, los arbolitos tienen un valor significativo para ellos, al ofrecerles diversos beneficios en sus huertos: como la generación de materia orgánica, la provisión de nutrientes y promoción de la actividad biológica, que fertilizan y conservan los suelos; la provisión de cobertura y constitución de microclimas, que protegen los cultivos ante las condiciones climáticas; y la promoción de un uso eficiente del agua, entre muchos otros. Por ello, se han apropiado de las prácticas agroforestales, como nos siguen relatando...

Javier: "Antes, de lo que deshierbamos, peladito no más dejábamos... todo eso hay que poner al mismo huerto, como es siempre en el bosque, ¿no ve? Tiene que tener protección más bien y que mantenga la humedad. Si lo dejas peladito el sol fuerte le quema también, le hace secar rápido a la tierra... el viento, todo eso le hace padecer.. Eso también ya sabemos. Por eso, hay que podar nuestros arbolitos también y poner al huertito lo que sacamos..."

Miguelina: "De los arbolitos, bien caen las hojas... son abono para mí huerto, mejoran la tierra, le da más fertilidad... y lo que sembramos tomates, cebollas, grandes dan. [...] Se mezcla con la caca de la gallina para la fertilización."

Nélida: "Hemos entendido la importancia de lo agroforestal en los huertos. Nosotros agarrábamos la hierba y lo votábamos, o le juntábamos y damos a los animales. Pero con lo que nos han mostrado, nos han hecho ver otra cosa, la importancia que tienen las plantas y los arbolitos, para sacar de ahí y tapar la tierra, para mantener la humedad... Nosotros le quitábamos todo, y regar y regar, gastando agua..."

María: "Las plantas, los arbolitos te dan otro ambiente fresquito y todo mejora la producción [...] Me gusta cuando estoy en la sombra nomás también, gracias a los arbolitos. Así también les gusta a los cultivos, rescatándoles del sol..."

Preparación de compost y bioinsumos: evitando los agroquímicos

Lidce: *"Desde mi abuelita... mi mamá, ponían puro abono de animal: tanto de oveja, de las vacas, de conejo, de gallina. Eso seguimos poniendo. Pero ahora, el abono de molle, de ch'akatea más hemos aprendido. Eso lo vuelve más blando a la tierra. Y no hace falta estar escarbando..."*

Miguelina: "El abono de molle es necesario. Pero con eso la tierra linda se pone. Le mezclo con abono de gallina, de conejo... Mejor da todo así..."

Hilarión: "Yo pongo con abono de vaca y abono de molle... he empezado a podar también los arbolitos y eso que saco a partecitos pongo, para que ayude al suelo. El abono de molle es bien, da más nutrientes al suelo. El abono de ch'akatea más es muy bueno... eso más pongo... Tengo un árbol que me han dado de ch'akatea y grandecito ya está..."

Javier: "... si tienes huerto, a la fuerza tienes que criar animalitos... de dónde vas a traer abono sino. [...] Esos animales, abono nos da también para el huerto; y lo que sacas del huerto, esas hierbas, comen también los animalitos. De uno y otro lado ayudan. No está separado de la producción..."



Sus experiencias nos confirman la importancia de la complementariedad del huerto con la crianza de animales, para promover la integración y enriquecimiento de las capacidades del sistema.

Brayan: *"Los bioinsumos es mucho mejor que los químicos para prevenir de las plagas; porque los químicos dañan las plantas, dañan la tierra..."*



Lidce: "Hemos aprendido a preparar bioinsumos; el caldo sulfocálcico, el jabón potásico, de la leche, del locoto, del ajo machucado. Hay que hacer macerar, uno o dos días, para que dé más resultado, para alejar las plagas [...] Todo eso sirve para prevenir..."

Francisca: "... el problema es que uno no sabe cómo atacar ecológicamente a las enfermedades, a las plagas que le entran a los cultivos... Eso ya hemos aprendido a preparar, fumigar. Eso nos puede ayudar mucho."



Prácticas de uso sostenible del agua: una necesidad en Santivañez

Riego por goteo

Javier: *"Ahora, nuestros huertitos, tenemos con riego por goteo. Es mejor. Ayuda a no gastar agüita y también al bolsillo. Por inundación, más harta agua gastamos en vano."*

Celia: "Cuando hacíamos más antes, en manguerita le poníamos cada filita, y hay que estar ahí constantemente para cambiar al otro, al otro [...] Mientras con goteo, todo le abrimos, vamos de una hora y ya está, bien húmedo toda la tierra... Harto ayuda también, con eso menos agua necesitamos..."

Cosecha de agua de lluvia

Javier: *"Ahora ya tenemos hasta cosecha de agua de lluvia... eso en Pasorapa hemos conocido, ellos sufren también pues de agua. Y gracias al proyecto, hemos puesto también nosotros... harto nos ayuda..."*

Nélida: "El proyecto nos ha ayudado a implementar nuestra cosecha de lluvia. Eso es muy bueno porque el lugar no tiene agua, con todo esto estamos mejorando... Así cuidamos más el agua que tenemos..."

Javier: "Los tanques, la cosecha de lluvia... ayuda grave pues... todito se entra al tanque en época de lluvia. Ahí lleno está nuestro tanque. Dos tenemos. En época de lluvia con eso no más regamos nuestros huertos y hasta para los animalitos sirve..."

Hilarión: "Ahorita en mi tanque, de la cosecha de agua de lluvia, sigue teniendo un poco guardado. Eso me ayuda cuando me está faltando."



Por último, don Marcial Encinas, Alcalde del Municipio de Santivañez, al haber notado la importancia y los beneficios de los huertos familiares agroforestales, frente a las condiciones climáticas actuales; nos comenta que es una iniciativa que ha sido incluida en el Plan Territorial de Desarrollo Integral del municipio.



Don Marcial: "Desde un inicio yo he estado viendo sobre los huertos, que a través de la Universidad están brindando el apoyo hacia la sociedad. Tener los huertos familiares es algo que rescata mucho sobre el medio ambiente, porque hoy en día, no solo a la comunidad, es a nivel nacional, que nos está golpeando el cambio climático... Hace años, teníamos aquí en el municipio sectores de aguas vertientes, antes no talaban tanto como ahora, antes no se dedicaban más a la construcción, se dedicaban más al cultivo... es por eso que quitando un árbol, quitamos más de lo bueno que tenemos en el medio ambiente. Por eso, prácticamente, estamos poniendo como municipio, como un piloto sobre los huertos y la forestación y reforestación para hacer que esto dé un efecto hacia la sociedad... Esa propuesta se ha insertado en la planificación del PTDI, que se tiene que cumplir, poco a poco lo vamos a hacer..."



4. NUESTRO MUJU WASI: CONSERVANDO NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRA VERDADERA RIQUEZA

Como un componente imprescindible y complementario a los huertos familiares agroforestales –promovido por iniciativa y motivación de las mismas familias– se ha implementado un espacio de resguardo y conservación in situ de las semillas: el Muju Wasi (Casa de Semillas).

Ellos nos cuentan la importancia que tiene esta iniciativa, y cómo ha motivado a recuperar prácticas de gestión y conservación de las distintas variedades de semillas; como el intercambio que realizan en las diversas visitas de interaprendizaje. Sin duda, representa una estrategia significativa de conservación de nuestra agrobiodiversidad, y promoción de sistemas productivos y alimentarios resilientes ante las diversas amenazas y problemáticas.

Javier: “Ahora tenemos nuestro propio Muju Wasi, nuestra casa de semillas... aquí guardamos todo tipo de semillas para compartir con los productores... de aquí sacamos ch'icchi sara, wilkaparu, arveja, maíz amarillo, escariote, lacayote, quinua, vainita, remolacha, frejol, arveja verde, maíz blanco, lechuga, zapallo, quilquiña, variedades de papa... todo variedad de semilla tenemos...”



IMPLEMENTANDO LA CASA DE SEMILLAS: NUESTRO MUJU WASI

Casta: "Es muy bueno la casa de semillas, guardamos y cambiamos la semilla que necesitamos [...] Ayuda a que haya más variedades..."



Javier: "Nosotros hemos pensado: ahora, de dónde vamos a conseguir semillas... De una vez hay que recolectar todas las semillas, diciendo. Le hemos dicho eso a la licenciada y así entre todos hemos empezado lo del Muju Wasi. Ahí he dado este mi cuarto... antes era la primera casita de mi mamita, hemos convertido pues al Muju Wasi, De aquí va a salir las semillas para que estemos produciendo, diciendo hemos pensado. Bien nos ha salido..."

Nelly: "La semilla también hay que guardarle, todo clase de semillas, toda variedad... eso es importante... Por eso, llevamos siempre a guardar en nuestra casa de semillas. Yo selecciono semilla y llevé para conservar ahí, para que tengamos siempre... Cada vez, más semillas tenemos para que no se pierdan y no se olviden de distintos variedades..."



Miguelina: "Bien es... ahora voy a llevar semillas de lechuga recién... Es importante para rescatarle a las semillas y que no se pierdan variedades... De maíz, yo tengo ahorita tres variedades... Así vamos guardando para todos."

Betty: "Es importante para cuando no tengamos y sacamos para sembrar y para tener. [...] Así mantenemos también variedad. Sino pudiéramos tener así la semilla guardada, se perdería y ya tendríamos que ir a comprar de otro lado."



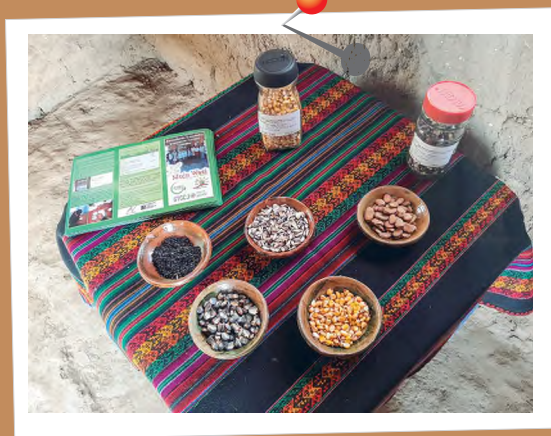
INTERCAMBIO DE SEMILLAS: TEJIENDO REDES PARA SU CONSERVACIÓN

Javier: “En los viajes de visita que hacemos, intercambiamos también. Llevamos lo que tenemos y nos traemos otras variedades que ellos tienen... eso mejor da en nueva tierra. Bien es el intercambio...”

Javier: “Hemos ido a Japo, con el proyecto... una de las primeras visitas. Ahí hemos aprendido a recolectar semillas... Hartas variedades habían tenido de papa ellos, nos han mostrado [...] Nosotros una variedad, papa runa no más sembrábamos... Después de eso, de papa hemos comenzado. Hemos practicado después con el maíz, también. Nosotros puro wilkaparu sembrábamos, nada más. Hemos ido a Pasorapa también... Hemos intercambiado maíz con ellos. Nosotros hemos llevado el wilkaparu y hemos traído el amarillo; rico pan había salido de ese maíz. [...] Ahora ya recolectamos y sembramos de maíz amarillo, maíz blanco, maíz ch'icchi sara... Después, de allá hemos traído esos frijolitos chiquititos, harto tengo ahora... rico es... Hemos intercambiado asisito no más, pues... De ahí no más hemos hecho dar nosotros, harto.”

Lidce: “Cuando hemos ido a Asiru Marka, ellos tenían semilla de perejil chino. Y nos hemos traído de ahí, cosa que antes no veía yo aquí... ahora tenemos... nos han regalado uchu, de lo que queríamos [...] toda clase de uchu habían tenido ellos...”

Hilarión: “Con los de Pasorapa, de El Paso, cuando hemos ido, yo he hecho trueque con zapallo, y me han dado semillas de linaza. Lindo hemos hecho cambio...”



“HACER CAMINAR LA SEMILLA”: ESTRATEGIA DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Javier: “... las semillas tienen que caminar para que se renueven. Cuando sigues esa semilla siempre en un lugar, ya se cansa, ya no da lo que tenía que dar. Si haces caminar la semilla es como si fuera teniendo más fuerza de la tierra...”

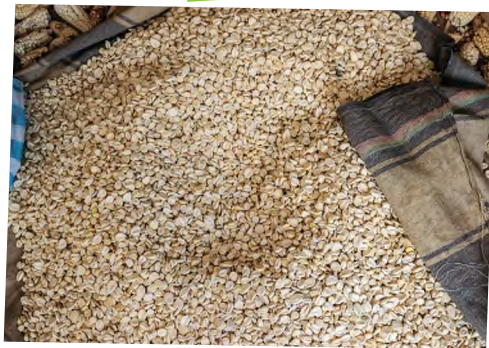


Lidce: “Se nota... el maíz que nosotros sembramos... sembramos el mismo maíz, no cambiamos la semilla. Tendría que ser otra semilla para poder sembrar al año que viene, para que de mejor fruto también. Para la nueva semilla ya no sería el mismo terreno, en cambio para la semilla que nosotros sacamos, es el mismo, por eso ya cada vez da peor...”

Javier: “Como comunidad, nos beneficia mucho, conservamos nuestras semillas y tenemos más variedades también, de lo que cambiamos de otros lugares. De todo lo que produce en nuestros huertos, unas cuantas le producimos para semilla, hacemos semillar y llevamos al Muju Wasi, para reponer.”

Clemente: “Es importante para que no se pierdan las variedades de la semilla, hay que cuidarles y más variedades tener, eso ayuda también para producir mejor... Porque ahora, mucho se está perdiendo la semilla, las variedades... La gente ya no le quiere a la semilla como antes, ya no le valora como semilla; como plata no más está cambiando todo. Por eso ahora siembran semillas transgénicas para que les dé más producción, más plata, sin importar que arruine suelos.”

Nélida: “Es muy bueno el intercambio; porque no solo es intercambio de semillas, también es intercambio de conocimientos. Es un avance, para nosotros... Poco a poco la semilla tiene que ir caminando, si no se cansa en un solo terreno. Ese es nuestro lema, por eso es importante una casa de semillas. [...] En las mismas rutas de aprendizaje, es necesario poner intercambios. Cada vez compartes más riquezas de las rutas. Así, aprender y enseñar. Así tenemos que apoyarnos entre productores de distintos lugares para fortalecer nuestras semillas nativas y sanas, ecológicas... de nuestros antepasados. Que no sean transgénicas ni para mantener con químicos... Eso nos toca, ahora; que el almacenamiento de las semillas sea después un beneficio para toda la comunidad, porque es nuestra riqueza vegetal, que cada vez se va perdiendo.”





5. FERIAS ECOLÓGICAS: PROMOVIENDO LA ECONOMÍA DE NUESTRAS FAMILIAS Y OFRECIENDO ALIMENTOS SALUDABLES A LA POBLACIÓN

Apoyando la iniciativa propuesta por las familias productoras, el proyecto ha impulsado la realización de la Feria Agroecológica “ECO-HUERTOS”; bajo principios de economía social y solidaria. Una estrategia para que las familias productoras puedan ofrecer sus excedentes: poniendo a disposición de la población, de manera directa, los alimentos saludables y ecológicos que producen en sus huertos; y que, al mismo tiempo, signifique un aporte económico para estas.

Cada segundo domingo de mes, tanto las familias productoras, como las demás personas involucradas en el proyecto, nos congregamos en Catachilla para armar la Feria, entre risas, productos ecológicos y platitos típicos deliciosos.

FERIA ECO-HUERTOS: NUESTRA PROPIA FERIA EN CATACHILLA

Javier: “Feria también ya tenemos aquí, para vendernos lo que nos sobra. Nos hemos organizado con la Licenciada Tania, con el proyecto y las familias que somos de los huertos. Bien hemos hecho la Feria, donde vendemos cada mes todos nuestros productos de nuestros huertos; y comidita de antes, de nuestros abuelos...”



María: “Es bueno también lo que podemos ofrecer en las ferias. Vendemos nuestros productos sanos para su comidita, y nos volvemos con unos pesitos, que nos ayudan, siempre...”

Nelly: “De lo que me sobra, llevo a la feria que tenemos en Catachilla. Voy con las plantas y semillas. Ahí llevo cebolla, verduras, limón, tumbo, mandarina y plantitas. Ya vienen más a buscarse... ya saben qué es producción ecológica, buena alimentación.”

Francisca: “Se vende bien nomas... poquito a veces llevamos, otras mucho más también; depende cómo nos da la producción, depende del tiempo también... Pero la gente cada vez más se acerca a preguntar y les decimos cómo hemos hecho producir, cuidando también la tierra, el agua... cada vez más valoran.”

Mariela: “... es bueno porque primero ayuda en el bolsillo de mucha gente, porque es pues una oportunidad para generar dinero. Además, los que producimos verduritas sanas, vendemos y explicamos por qué es mejor alimentación y la gente se compra para alimentarse sanamente.”



FERIA DE COMERCIO JUSTO Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN: SALIENDO A OTROS ESPACIOS PARA QUE NOS CONOZCAN

El proyecto –en alianza con la Universidad de Córdoba (España), y otras entidades socias– ha promovido la implementación de una Política de Alimentación Saludable en la Universidad Mayor de San Simón. Como parte de dicha propuesta, se ha establecido “La Feria de Comercio Justo y Alimentación Saludable en la UMSS”; la cual se realiza mensualmente, congregando a pequeños y medianos emprendimientos e iniciativas, con base social-solidaria y ecológica. Es otro espacio significativo de comercialización e interaprendizaje, para el grupo de productores de Santivañez.

Francisca: “A la feria de la Universidad de San Simón también vamos... ahí hay más gente: los estudiantes, los profesores... todos se acercan y nos compran lo que hacemos del huerto...”

Hilarión: “En la feria de la universidad, harta gente hay y compran también. Deben traer más, diciendo, nos dicen. Siempre lo terminamos lo que llevamos. Para su salud es bueno; por todo lo que hacemos, cómo producimos también para ayudar al agua, a la tierra, y a nosotros también nos ayuda pues... al bolsillo de la familia ... Así, vamos a las ferias y compartimos entre todos, ahí riendo, eso es muy bueno... Vuelves feliz.”

Celia: “En la San Simón se vende bien... lindo se ha abierto ese espacio para nosotros... hay harta gente que busca [...] Todo lo que llevas, vendes. Cuando hay veces, no tengo platita... he llevado a la universidad y he vendido bien, siempre acabo lo que llevo... Y cada vez, más nos conocen, ya saben que vendemos sano y nos buscan... Nos pone contentos que nos conozcan...”

Lidce: Ahora ya vamos a tener la certificación del SPG [Sistemas Participativos de Garantía], de que nuestro producto es ecológico, sin químicos. Para que la gente sepa cómo producimos alimentos sanitos y cuidando también el suelo, todo eso. Eso nos va a ayudar en los mercados, en las ferias para vender, así la gente va a confiar que de verdad hacemos así... con eso certificas que tienes tu huerto ecológico y que estás produciendo y trabajando en eso.



TRANSMITIENDO LOS VALORES CULTURALES Y SALUDABLES EN LA ALIMENTACIÓN: OFRECIENDO LAS COMIDAS DE NUESTRAS ABUELITAS

En las ferias, las productoras y productores no solo ofrecen las hortalizas frescas de sus huertos. También preparan platitos saludables, como han aprendido de sus abuelitas... De esta manera, se revitaliza los valores culturales de la alimentación.



Nélida: *“Las ferias te ayuda a rescatar las comidas tradicionales, ya se están perdiendo... Pocos cocinan ahora eso y hacer valorizar es muy importante...”*

Lidce: “Preparamos también la Ñawpa Mikhuna en las ferias. Habas pejtu, alverja pejtu, phiris, phisaras, todas esas cosas... Lo mejor es que la gente viene y buscan esas comiditas. [...] Les ofrecemos y sale más las comiditas antiguas. Cosas que las amas de casa de hoy en día ya no preparan mucho...”

Miguelina: “Nosotros, bien cocinamos, comidita rica y saludable de antes para la feria, comida antigua... de los abuelitos, Yo llevo habas pejtu, siempre.”

Celia: “Yo llevo a la Feria pampaku de pato, con chuñito. De mis patitos que yo misma crío. Y todo se termina.”

Casta: “Llevamos pejtu, chuño, alverja, papita, carnicita... Semillas también vendemos, todas las variedades que vamos guardando...”

Sofía: “Espinaca pejtu, he preparado aquí para la feria... [...] Después, he hecho relleno de ajojcha... Rico ha salido...”

Celia: “Yo diría a la gente que consuman... es mejor pues que compren del huerto ecológico; porque no ponemos químicos, no están fumigados, naturalmente están producidos. Para la salud es mucho mejor. El agua mismo es más sano de lo que producimos, y le cuidamos también.”





DESHIDRATADOR COMO ESTRATEGIA POTENCIAL PARA DAR VALOR AGREGADO Y MANTENER LOS EXCEDENTES

Hilarión: "Ahora tenemos deshidratador también, ya sabemos cómo deshidratar frutita, verdura también se puede hacer... eso nos va a dar también una platita... Y a la gente le gusta eso, también..."

Celia: "El deshidratador es bien. Yo ya he deshidratado y ya he llevado a la feria de la San Simón cuatro bolsitas de plátano... he vendido... A mis hijos les gusta, se lo comen también... a penas seca el plátano, la naranja, la manzana y ya están mirando..."

Javier: "Ya sabemos cómo picar y cómo hacer el deshidratado... Podemos deshidratar zanahoria, vainita, apio, nabo, ajo, manzana, pera, plátano, durazno [...] Solo necesitas sol, y el sol no se tiene que comprar, tienes todos los días [...] Todo vamos a tener picadito, sequito, listo para vender. Ahora si vamos a poder hacer todo eso, pueden comprarnos de las escuelas también, para desayuno de los niños. Eso estamos pensando nosotros... Lo que quisiéramos es ayudar a que los niños coman fruta fresca deshidratado de nosotros mismos, más sanito que de afuera..."





6. COMPONENTE PEDAGÓGICO: "SE APRENDE ENSEÑANDO Y SE ENSEÑA APRENDIENDO"

Considerando la importancia de promover espacios de fortalecimiento de capacidades y de interaprendizaje, entre productores locales de diversos sectores y otros actores; se ha constituido una Ruta de Aprendizaje; en la cual las productoras y productores de Santivañez, pueden compartir y dialogar con los visitantes, respecto el trabajo que desarrollan en torno los huertos, y los beneficios que promueven. Ya han recibido a diversos grupos de productores/as e investigadores/as.

RUTA DE APRENDIZAJE: COMPARTIENDO NUESTROS SABERES, PRÁCTICAS Y SENTIRES, TEJIENDO REDES

Lidce: "Es bueno lo de las rutas de aprendizaje, porque aprendes y enseñas. Hemos aprendido mucho al visitarles y ahora nosotros también les recibimos y enseñamos lo que hacemos aquí... Es un intercambio de conocimientos, de cariño y de compartir y conocernos..."



Javier: "Hemos empezado a recibir a las productoras y productores donde hemos ido a visitar. Como ellos nos han invitado y nos han indicado, así nosotros también les hemos indicado, lo que nosotros sabemos. Explicarles del huerto, de forestación, de cosecha de agua, de riego de goteo, del Muju Wasi... Les hemos invitado comidita de todo lo que hemos hecho producir aquí, también... Como yo me he llevado las cosas que me han enseñado, grabado en mi cabeza; igual se han debido llevar. Semillas que quieren del Muju Wasi, también. Igual que nos han dado, nosotros tenemos que devolver..."

Hilarión: "Lindo es lo que estamos preparando de las rutas. Cuando hemos ido a visitar varios lugares, ellos nos han enseñado lo que saben, lo que hacen. Ahora, nosotros también cuando vienen eso hacemos... como un trueque de lo que sabemos en cada lugar, de las cosas que estamos haciendo... así nos conocemos y ayudamos..."

Miguelina: "A los lugares que fuimos, nos atendieron bien, ahora cuando ellos vienen, les atendemos igual. Yo hago hervir refrescos, nos organizamos bien. Les enseñamos lo que hemos aprendido, lo que hemos estado haciendo..."

Lidce: "Hemos planificado los puntos de la ruta... mostrando varios de nuestros huertitos. La casa de semillas también, para compartir un poquito con algún refrigerio de nuestros huertos, para invitarles a los que vienen y ahí charlamos un poco más... Eso ayuda a romper barreras también... porque conoces gente, compartes conocimientos, sus costumbres, muestras las tuyas..."





HUERTO EN EL COLEGIO: SEMBRANDO SEMILLAS EN LOS FUTUROS LÍDERES Y LIDEREZAS

Como parte del componente pedagógico, se ha impulsado la implementación de un huerto en la Unidad Educativa Luis Guzmán Araujo, de Santivañez, con participación de un grupo de estudiantes, el grupo de productoras y productores, los técnicos del proyecto e, inclusive, algunos profesores.

Los niños y jóvenes son las semillas vitales para un huerto hermoso, que dará muchos frutos en el futuro...

José Rolando Ávila Vela y Juan Gabriel Marcos Fernández (Estudiantes): “La experiencia que hemos vivido con los de la Universidad Mayor de San Simón, en el huerto, ha sido una experiencia muy bonita para nosotros. Nos han enseñado cómo cultivar nuestros propios productos, cómo sembrar... cómo preparar el suelo, el abono... la importancia del suelo... Hemos compartido momentos bien bonitos con los encargados, en la construcción del huerto. También hemos aprendido a ayudarnos, a apoyarnos entre todos [...] Hemos logrado hacer más amigos, conocernos mejor.

Es bueno el huerto, brindándonos los alimentos, aprendiendo el valor que tiene cada producto, y eso nos va a servir para cuidar y también enseñar a otros [...] También implementar nuevos productos a nuestra comida y compartir con nuestra familia. [...] Nos enseña a cuidar nuestra Madre Tierra, y cuidar y trabajar el suelo, porque a veces se usan productos que dañan.”

Nélida: “Nos hemos organizado para ir a ayudar en el colegio. Fuimos por turnos entre varios del grupo de los Eco-huertos, con el equipo de los técnicos del proyecto más [...] trabajando siempre con los alumnos mismos. Ahí había buena voluntad de los muchachos... Sembramos haba, tarwi y arveja. Es necesario para que los chicos aprendan la importancia de lo que hacemos todo ecológico, para cuidar los suelos, el agua y los mismos productos...”

Profesora Miriam Ponce: “La experiencia que se ha desarrollado ha sido bastante productiva, tanto en la formación comunitaria por parte de los estudiantes, como también en la formación académica. [...] Por ejemplo, porqué es importante hacer ese tipo de huertos, cuáles son sus beneficios, y los mismos chicos iban viendo... Los productores nos han enseñado desde su experiencia vivencial cómo hacer mejor las prácticas del huerto... y eso ha sido fundamental. Conjuntamente con los estudiantes trabajaban los productores, los encargados del proyecto, trabajábamos los profesores, y eso creo que ha sido un aprendizaje óptimo para cada uno [...] Por eso creo que es importante aprender para enseñar y para vivir en comunidad.”

