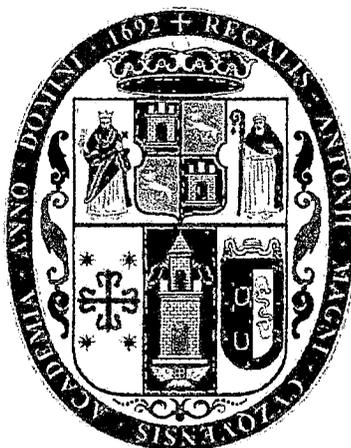


**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD
DEL CUSCO**

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA



**ROL DE LA MUJER EN LA PRODUCCION AGRICOLA
EN LA COMUNIDAD DE URPAY-CUSCO**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. RONNY ANDREE CHACON GUEVARA

Bach. BENJAMÍN FRANKLIN CORRALES ZAMALLOA

**PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL
DE LICENCIADOS EN ANTROPOLOGÍA**

ASESOR:

MAG. JESÚS WASHINGTON RÓZAS ALVAREZ

**Cusco – Perú
2014**

TESIS FINANCIADA POR LA UNSAAC

INDICE

DEDICATORIA	06
PRESENTACION	08
INTRODUCCION	09

CAPÍTULO I ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PROBLEMA OBJETO DE INVESTIGACION	13
1.2. JUSTIFICACIÓN	15
1.3. OBJETIVOS	16
1.3.1. Objetivo general	16
1.3.2. Objetivos específicos	17
1.4. DISEÑO METODOLÓGICO	17
1.4.1. Tipo de Investigación	17
1.4.2. Nivel de Investigación	17
1.4.3. Método de Investigación	18
1.4.4. Unidad de análisis y de observación	18
1.4.5. Ámbito de estudio	18
1.4.6. Población y muestra	19
1.4.7. Método de análisis	20
1.4.8. Técnicas e Instrumentos	21
1.5. MARCO TEÓRICO	22
1.5.1. Enfoque teórico	22
1.5.1.1. Mujer y género	22
1.5.1.2. Rol de la mujer rural en el proceso productivo agrícola	30
1.5.1.3. Participación de las mujeres en el proceso productivo por Clases Sociales.	34
1.5.2. Estado de arte de la Investigación	39
1.5.3. Marco Conceptual	46

**CAPITULO II:
LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY**

2.1. RESEÑA HISTÓRICA	55
2.2. UBICACIÓN	55
2.2.1. Ubicación Política	55
2.2.2. Ubicación Hidrográfica	56
2.2.3. Límites Políticos	56
2.3. POBLACION	56
2.4. FENOMENOS ATMOSFERICOS	59
2.5. TOPOGRAFIA	59
2.6. FAUNA Y FLORA	60
2.7. ASPECTOS ECONOMICOS	62
2.7.1. Producción Agrícola	62
2.7.2. Producción Pecuaria	63
2.7.3. Otras Actividades Económicas	64
2.7.4. Fábrica Textil de Urpay	64
2.8. ASPECTOS SOCIALES	66
2.8.1. Organización Comunal	66
2.8.2. Comité de Regantes	66
2.8.3. Vaso de Leche	67
2.8.4. Comité de JASS	67
2.8.5. Asociación de los distintos barrios de la comunidad de Urpay	67
2.8.6. Salón Comunal	68
2.8.7. Educación	69
2.8.8. Salud	70
2.8.9. Características de Vivienda	72
2.8.10. Abastecimiento de Agua Potable	73
2.8.11. Manejo Ambiental	74
2.9. ASPECTOS CULTURALES	74
2.9.1. Fiesta religiosa de la Virgen del Canincunca	74
2.9.2. Fiestas Religiosa de la Virgen Santa Rosa de Lima	75
2.9.3. Carnavales en Urpay	76
2.9.4. Platos Típicos	77
2.9.5. Calendario Agrofestivo de Urpay	77

CAPITULO III
ROL DE LA MUJER EN LA CAMPAÑA AGRICOLA

3.1.1. Rol de la mujer en el proceso productivo agrícola	81
3.1.2. Rol de la mujer de Urpay en el proceso productivo agrícola de acuerdo a su estrato social.	82
3.2. MAWAY O SIEMBRA TEMPRANA	83
3.2.1. Preparación de terreno	83
3.2.2. Barbecho	85
3.2.3. Preparación y traslado del abono de corral para siembra maway	86
3.2.4. Siembra en maway	87
3.2.5. Aporque	91
3.2.6. Cosecha en maway	92
3.3. SIEMBRA GRANDE DE LA PAPA	95
3.3.1. Preparación de terreno	95
3.3.2. Barbecho	97
3.3.3. Preparación y traslado del abono de corral para la siembra grande	99
3.3.4. Siembra grande de la papa	101
3.3.5. Aporque	107
3.3.6. Cosecha	110
3.4. MISKA O SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ	113
3.5. SIEMBRA GRANDE DEL MAIZ	113
3.5.1. Preparación del terreno	114
3.5.2. Barbecho	116
3.5.3. Preparación y traslado del abono de corral	117
3.5.4. Siembra del maíz	119
3.5.5. Aporque	126
3.5.6. Cosecha	128
3.5.7. La mujer de Urpay dentro de la familia	130

CAPÍTULO IV
ROL DE LA MUJER EN EL ALMACENAMIENTO

4.1. TRASLADO, SELECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA PAPA MAWAY (Siembra temprana)	131
4.2. ALMACENAMIENTO DE LA PAPA (Siembra grande)	135
4.2.1. Traslado de la Papa	135
4.2.2. Selección de la papa	136
4.2.3. Preparación del almacén de la papa	141
4.2.4. Tipos de almacenamiento de la papa	142
4.3. TRANSFORMACION DE LA PAPA EN CHUÑO Y MORAYA	148
4.3.1. Transformación del chuño	148
4.3.2. Transformación de la Moraya	150
4.4. TAQE DE LA PAPA	153
4.5. ALMACENAMIENTO DEL MAÍZ	154
4.5.1. Tendal	156
4.5.2. Selección del maíz para almacenar	158
4.5.3. Tipos de almacenamiento del maíz	160
4.6. TAQE DEL MAIZ	163

CAPITULO V
ROL DE LA MUJER EN LA COMERCIALIZACIÓN

5.1. VENTA DE PAPA MAWAY (SIEMBRA TEMPRANA)	167
5.2. VENTA DE PAPA (SIEMBRA GRANDE)	170
5.3. VENTA DE LA SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ (MISKA)	175
5.4. VENTA DE MAIZ (SIEMBRE GRANDE)	176
5.5. TRUEQUE	182
CONCLUSIONES	186
SUGERENCIAS	188
BIBLIOGRAFIA	189
ANEXOS	196

DEDICATORIA

A ti Dios mío, por darme la oportunidad de existir así, aquí y ahora; por mi vida, que la he vivido junto a ti. Gracias por iluminarme y darme fuerzas y caminar por tu sendero.

A Uds. abuelos, Rosa, Anacleta, Apolinar y en especial a ti Papa Avelino porque gracias a tu ejemplo y enseñanza de vida me hiciste ir por el buen camino.

A ti papi Bernardino, por tu incondicional apoyo, tanto al inicio como al final de mi carrera; por estar pendiente de mí a cada momento. Gracias Pa' por ser ejemplo de arduo trabajo y tenaz lucha en la vida.

A ti mami Dominga, que tienes algo de Dios por la inmensidad de tu amor, y mucho de ángel por ser mi guarda y por tus incansables cuidados. Porque si hay alguien que está detrás de todo este trabajo, eres tú mi viejita, que has sido, eres y serás el pilar de mi vida.

A ti Berly, mi querido gordito, porque juntos aprendimos a vivir, crecimos como cómplices día a día y somos amigos incondicionales de toda la vida, compartiendo triunfos y fracasos. Doy gracias a Dios porque somos hermanos.

A ti querido Tío Donato Oviedo por haber guiado y colaborado para que este trabajo sea culminado satisfactoriamente.

A ti querida Tía Inés Oviedo por colaborar de forma desinteresada en todo momento.

A ustedes queridos familiares y amigos por su apoyo incondicional a lo largo del desarrollo del presente trabajo.

RONNY ANDREE CHACON GUEVARA

DEDICATORIA

A mis padres con mucho amor y gratitud.

A mi linda madre Celinda que siempre ha estado conmigo apoyándome en todo momento y siempre aconsejándome por los caminos duros de la vida, muchas gracias por todo este apoyo incondicional.

A mi padre Vicente que desde el cielo me apoya y me bendice en este difícil andar de la vida.

A mis hermanos con mucho amor y cariño que siempre me insistían en terminar la tesis, y por su gran apoyo en todo este tiempo que estoy junto a ellos, los quiero.

A mis sobrinos que sea un gran aliento para que ellos sigan adelante.

FRANKLIN B. CORRALES ZAMALLOA

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestro profundo agradecimiento a la comunidad campesina de Urpay – Cusco, por su apoyo y colaboración en la recopilación de datos para la culminación de la presente tesis.

A nuestro asesor, Mgt. Jesús Washington Rozas Alvarez, por conducirnos y apoyarnos en cada etapa de la investigación.

A nuestros docentes, Dra. Rina Cornejo Muñoz de Vera, Mgt. Delmia Socorro Valencia Blanco y Lic. Lourdes Taipe Conza por habernos brindado en todo momento su apoyo, enseñanza y orientación para formarnos académicamente a lo largo de nuestra carrera universitaria.

A todos nuestros amigos con quienes compartimos sueños y jornadas de trabajo y a las personas que contribuyeron al logro de este trabajo de investigación.

RONNY Y FRANK

PRESENTACIÓN

Señor Decano de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.

Señores Docentes Miembros del Jurado:

En estricto cumplimiento con las disposiciones vigentes en la vida institucional de nuestra Universidad y en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Carrera Profesional de Antropología, tenemos a bien presentar a vuestro ilustre criterio la tesis intitulada:

“EL ROL DE LA MUJER EN LA PRODUCCION AGRÍCOLA EN LA COMUNIDAD DE URPAY – CUSCO”

El presente estudio realizado sobre el rol de la mujer en la producción agrícola en la comunidad de Urpay responde al interés que tuvo por saber cuáles son las actividades y funciones que desarrolla la mujer en el proceso productivo agrícola.

Siendo un tema poco estudiado, esta investigación nos permitió conocer las diferentes actividades que la mujer realiza en todo el proceso agrícola, desarrollando al detalle cada una de sus etapas que comprenden: preparación del terreno, siembra, cosecha, almacenamiento y comercialización.

Esperamos que el presente estudio contribuya al conocimiento científico y de manera específica a los estudios antropológicos. Ponemos a vuestra consideración nuestro trabajo, esperando sea satisfactorio para el jurado y reúna las condiciones para obtener el título de Licenciados en Antropología.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo nace de la inquietud por conocer el comportamiento de la mujer y el rol que cumple en la producción agrícola al interior de la comunidad campesina de Urpay-Cusco, queremos reflexionar sobre la difícil responsabilidad de la mujer en el proceso productivo agrícola, por cierto poco reconocida y hasta algunas veces desvalorada; consideramos e invitamos a seguir bregando y profundizando este tema, hacia la construcción de una sociedad más equitativa y democrática.

El rol de las mujeres trabajadoras rurales es decisivo en el mundo rural. Al respecto la revista INTER-FORUM¹ indica que las mujeres trabajadoras rurales son responsables de la mitad de la producción mundial de alimentos, producen entre el 60% y el 80% de los alimentos en la mayoría de los países del tercer mundo. Además de los roles y funciones tradicionales de la mujer como: elaborar, preparar y servir los alimentos a su familia, criar a sus hijos, administrar y ocuparse de todas las tareas del hogar; las mujeres del área rural participan en buena medida en la producción de alimentos. Según un estudio del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)² el 50% de los alimentos que se consumen en todo el mundo son cultivados por las mujeres de las zonas rurales. Esta labor en la mayoría de casos es invisible, las estadísticas no dan este dato como real.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)³, señala que las mujeres aportan en promedio, el 43 % de la fuerza laboral agrícola en los países en desarrollo. El mayor aporte de ingreso económico de las mujeres rurales a los hogares agrícolas se manifiesta en los países de Paraguay, Perú, Ecuador y Bolivia. Países donde, desde el punto de vista del empleo, las mujeres se desempeñan como trabajadoras agrícolas. De igual manera consideran que las campesinas son las productoras principales de los cultivos básicos de todo el mundo: el arroz, el trigo y el maíz que proporcionan hasta el 90% de los alimentos que consumen los pobres de las zonas rurales.

Las mujeres trabajadoras agrícolas siembran, aplican fertilizantes y plaguicidas, recolectan y trillan las cosechas. Ellas también trabajan en los cultivos secundarios, las

¹ Revista INTER-FORUM. "Las mujeres y la agricultura". 10 Marzo. 2003.

² Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. UNICEF

³ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO. 2012.

legumbres y hortalizas. La mujer rural participa en casi todas las actividades del proceso productivo y además existe evidencia de que la población económicamente activa rural está feminizándose, como lo señalan los estudios de la FAO. Sin embargo, la participación de la mujer en la producción agrícola está subestimada en las fuentes oficiales de información. Contribuyen a este subregistro diversos factores como criterios de medición, instrumentos utilizados, preconceptos de los organismos y funcionarios de medir la actividad de las mujeres.

En otros casos, son las propias mujeres las que desvalorizan su participación económica, respondiendo que no trabajan, cuando no son pagadas por el trabajo que realizan. El trabajo agrícola que realizan en la parcela es concebido como ayuda y no es valorado como una verdadera actividad productiva. Los conocimientos especializados de las mujeres en relación con los recursos genéticos aplicados a la agricultura y la alimentación hacen de ellas custodios esenciales de la diversidad biológica. Pese a que las mujeres son las principales productoras y proveedoras de alimentos, continúan siendo asociados "invisibles" en el desarrollo. Las mujeres tienen conocimientos únicos sobre el valor de los recursos genéticos y su utilización para la agricultura y la alimentación.

A pesar de esta realidad siguen considerando a los hombres como productor y sólo limitan el rol de la mujer a los quehaceres domésticos, cuando ellas se ocupan de participar de forma activa durante todo el proceso productivo agrícola.

El Ministerio de Agricultura y riego (Minag) informó que el 52% del total de agricultores que trabajan en el área rural en Perú es de sexo femenino, es decir, dos millones 113 mil 131 de mujeres que viven en esas zonas se dedican a la agricultura frente al millón 932,420 varones agricultores.

La actividad de las mujeres en la agricultura siempre ha sido intensa; sin embargo, su trabajo se ha caracterizado por estar invisibilizado al no gozar del suficiente reconocimiento jurídico, económico y social. Las mujeres representan más de un tercio de las personas que trabajan en las explotaciones agrarias familiares, pero en la mayor parte de los casos, tan sólo los hombres figuran como titulares de las explotaciones, mientras que las mujeres aparecen como cónyuges en la categoría de "ayuda familiar". Pese a que la

inmensa mayoría de las mujeres agricultoras comparten las tareas agrícolas de las explotaciones familiares con sus parejas, estas actividades son vistas como una extensión de sus tareas domésticas y de cuidados rol reproductivo. A estas circunstancias hay que añadirle la variedad de criterios de las diferentes fuentes (EPA⁴, Censo Agrario, Encuesta Estructura Explotaciones Agrarias, etc.) que impide la comparación de los datos existentes y la obtención de una visión global de la situación. El mantenimiento de esta situación de desigualdad e invisibilización del trabajo de las mujeres rurales en el sector agrario, tiene consecuencias negativas para ellas mismas en particular y para la sociedad en general.

El principal obstáculo hacia un efectivo reconocimiento de los papeles y responsabilidades reales de la mujer en la agricultura, es la escasez de datos desglosados por género de los que disponen los técnicos, planificadores e instancias de decisión. El hecho de que la mujer de las zonas rurales suele desempeñar diversas funciones y realizar distintas actividades a la vez, dificulta la labor de definir y medir el trabajo que hacen. En las estadísticas y estudios oficiales se tiende todavía a contabilizar solamente el trabajo remunerado y a tener únicamente en cuenta la actividad principal de una persona. Dado que en un mismo día una mujer de las zonas rurales puede, entre otras tareas, labrar la tierra, cuidar el ganado, pescar, recoger leña, transportar y comercializar víveres, preparar alimentos, tejer, hacer artesanías quizá no sepa responder a una pregunta que exige una sola respuesta. En base a lo manifestado podríamos decir que los censos demográficos y agrícolas entre otros, sean planificados con enfoque de género. Es importante generar una adecuada base de datos y sistemas de información donde se ponga de manifiesto el rol de las mujeres en el proceso productivo.

Dentro del proceso de la investigación se ha desarrollado cinco capítulos, el primero está relacionado al planteamiento del problema, justificación, objetivos, diseño metodológico, marco teórico. Consideramos que este primer capítulo es el orientador de la tesis, por medio del cual se visualizó la realidad sobre todo a tener procesos y pautas para el desarrollo de la investigación. En el segundo capítulo, señalamos los aspectos generales de la investigación, donde describimos la reseña histórica, ubicación, población, fenómenos, atmosféricos, topografía, flora y fauna, aspectos económicos, sociales y

⁴ Encuesta de población activa EPA.

culturales de la comunidad de Urpay y el contexto distrital, aspectos que ayudan a determinar el comportamiento social en la producción agrícola de las mujeres. En el tercer capítulo, describimos el rol de la mujer durante la campaña agrícola, fundamentalmente en la producción de papa y maíz, productos importantes en la dieta de los campesinos de Urpay. En el Cuarto capítulo, consideramos la descripción del rol que juega la mujer en el proceso de almacenamiento de sus productos, demostrando que es de suma importancia. En el Quinto y último capítulo, describimos el rol de la mujer en el proceso de comercialización, demostrando sus habilidades, destrezas y el conocimiento de los mercados locales a nivel del distrito de Urcos.

CAPÍTULO I

ASPECTOS METODOLÓGICOS Y TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PROBLEMA OBJETO DE INVESTIGACION

Las mujeres a nivel de Latinoamérica y el mundo en general, juegan roles distintos de acuerdo a su condición social o económica, sin embargo existe un parámetro que homogeniza a las mujeres del sector rural, todas ellas en general, asumen responsabilidades en la producción agrícola o pecuaria, ya sea porque es su único medio de vida y la vida lo exige así. Estas responsabilidades de las mujeres en la producción agrícola pueden ser diversas y variadas, sin embargo la mujer del mundo rural asume con mucha responsabilidad estas tareas.

Los programas de desarrollo rural, desde sus inicios, empezaron sus diferentes actividades sin hacer estudios previos del comportamiento social y cultural de las comunidades campesinas y mujeres. Han desarrollado programas, invirtiendo sumas de dinero, pero en su mayoría con un común denominador del fracaso como resultado. Estos procesos han llevado a muchos de ellos a reorientar sus acciones y tomar en consideración el rol que cumple la mujer en el proceso productivo. Muchas de las actividades que nos parecen propias de los varones, no es así, pasa por decisiones de la mujer y sin embargo no la toman en cuenta.

Las mujeres en los andes dentro de las comunidades campesinas, consideran que la comunidad se establece en una forma de vida de reciprocidad y calidad humana. Todas se apoyan entre si constituyendo una gran familia al interior de ella. En las diferentes actividades que demanda la producción agrícola se apoya corporativamente o comunalmente al cual la denominan ancestralmente Ayllu.

La producción agrícola en los andes demanda muchas actividades y estas a su vez están sub divididas en etapas, como la preparación del terreno, siembra, aporques, cosecha, almacenamiento y en algunos casos para la diversificación de su dieta alimentaria recurren a comercializar un poco de su producción.

Durante las etapas de producción agrícola la familia participa como unidad productiva, sin embargo consideramos fundamental remarcar que la intervención de la familia tiene grados de participación y en algunas actividades solo es de responsabilidad de uno de los integrantes, por ejemplo, la selección de la semilla es exclusividad de la mujer.

La investigación se centrara en tomar atención fundamentalmente a las mujeres que participan en cada una de las actividades que demanda la producción agrícola; con la finalidad de conocer y valorar este rol que consideramos vital en la convivencia social, debido a que las mujeres no son reconocidas como aportantes en el proceso productivo y son marginadas. El trabajo pretende visibilizar de mejor manera la participación de las mujeres, también con la finalidad de que los proyectos de desarrollo consideren a este sector mujer en los procesos de capacitación.

En la comunidad de Urpay durante cada etapa del proceso productivo agrícola que comprende: la preparación del terreno, siembra, aporques, cosecha, almacenamiento y comercialización, exigen la participación de las mujeres, donde realizan muchas actividades no evaluadas ni descritas de forma detallada, seguramente porque este rol ha sido asumido socialmente a lo largo de la historia, rol del cual las mujeres no se quejan por el contrario la desarrollan de forma muy contenta y feliz.

Dentro de la actividad productiva agrícola las mujeres desempeñan muchas labores tanto familiares como agrícolas asignándoles diferentes roles y funciones como parte de su cultura e identidad propias, los cuales son de suma importancia durante cada etapa del proceso productivo agrícola, sin embargo no son valoradas o son invisibles para los demás.

Diferentes estudios, han intentado dar una explicación de estos roles y la razón de éstos destacando dos enfoques: el enfoque de género, que proviene de un pensamiento de la cultura occidental trasladada al mundo andino, lo que trae consigo un explicación que muchas veces no coincide con la realidad, del mismo modo el enfoque de mujer en el proceso agrícola que dependiendo de la cultura y lugar desarrollan diferentes características y roles dentro del proceso productivo.

Es por ello, que se efectuó esta investigación, para conocer el rol de la mujer de Urpay en el proceso productivo agrícola y contrastar la información recolectada a la luz de ambas teorías y ver en qué medida ambas se acercaban mejor a la realidad objetiva.

Para ello consideramos fundamental plantearnos las siguientes interrogantes, las mismas que orientaron el proceso de nuestro trabajo.

PREGUNTA GENERAL:

¿Qué rol desempeña la mujer de acuerdo a su estrato socio-económico durante el proceso de producción agrícola en la comunidad campesina de Urpay-Cusco?

PREGUNTAS ESPECÍFICAS:

- 1.- ¿Qué rol desempeña la mujer en la campaña agrícola?
- 2.- ¿Qué rol desempeña la mujer en el almacenamiento durante el proceso de producción agrícola?
- 3.- ¿Qué rol desempeña la mujer en la comercialización durante el proceso de producción agrícola?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación es importante:

a) En primer lugar, porque describimos el rol que desempeñan las mujeres durante el proceso de producción agrícola que comprende diferentes etapas como preparar el terreno, sembrar, cosechar, almacenar y comercializar sus productos. Así también profundizar en cada una de estas etapas, describir que hacen, como participan es decir entender cuáles son sus diferentes tareas y funciones dentro del proceso productivo agrícola.

b) También estuvo motivada porque queremos demostrar que las mujeres rurales tienen una participación muy fundamental dentro del proceso productivo agrícola y no es

como se piensa que el varón es el único y primordial eje para el proceso agrícola desmereciendo el trabajo que desempeña la mujer en dicho proceso.

c) Asimismo nos interesó porque quisimos entender como la mujer hace para compartir su tiempo entre las labores agrícolas y las labores domésticas es decir cómo la mujer se da tiempo para participar en la chacra, a su vez en el hogar.

d) De igual manera queremos conocer si el grado de participación de la mujer en el proceso productivo agrícola se diferencia por el poder económico que tienen las familias es decir si su participación varía por el nivel económico que ellas poseen.

e) El proceso de investigación ha tenido una duración de dos años, desde el 2012 hasta la fecha, podríamos afirmar que el seguimiento de las diferentes actividades que desarrolla la mujer en el proceso productivo agrícola se ha circunscrito en dos campañas agrícolas.

Por todas estas razones pensamos que nuestra investigación es de mucho aporte en las Ciencias Sociales desde una perspectiva de género porque queremos mostrar que las mujeres desarrollan actividades fundamentales y primordiales dentro del proceso agrícola las cuales no son valoradas y son invisibles para los demás.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL:

1.-Conocer el rol que desempeña la mujer de acuerdo a su estrato socio-económico durante el proceso de producción agrícola en la comunidad campesina de Urpay-Cusco.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1.- Describir el rol que desempeña la mujer en la campaña agrícola.

2.- Explicar el rol que desempeña la mujer en el almacenamiento durante el proceso de producción agrícola.

3.- Describir el rol que desempeña la mujer en la comercialización durante el proceso de producción agrícola.

1.4. DISEÑO METODOLÓGICO

1.4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación es básica-pura porque según Ario Garza⁵ manifiesta "... que la investigación pura se propone a enriquecer el conocimiento sin preocuparse por la aplicación directa o inmediata de los resultados...". Es decir que la investigación nos permitió incrementar y enriquecer el conocimiento respecto al rol que desempeña la mujer durante el proceso productivo agrícola.

1.4.2. NIVEL DE INVESTIGACIÓN

Los niveles de investigación son diferenciados de un nivel inicial al más complejo sin embargo por ser una experiencia nueva y por tener una característica básica para la antropología hemos recurrido al nivel etnográfico, porque nos permitió precisar el rol de las mujeres en la producción agrícola. Además de ello describimos cada una de las etapas de este proceso productivo, la participación de las mujeres a nivel familiar y productivo especificando cada una de las funciones que desarrolla dentro del proceso de producción agrícola.

⁵ GARZA MERCADO, Ario. "Manual de técnicas de investigación para estudiantes de ciencias sociales y humanidades.7 Edición. México D.F. Pág. 14.2007.

1.4.3. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de la investigación utilizamos el método deductivo y descriptivo, porque empleamos el enfoque teórico de género y mujeres en el proceso productivo agrícola, para describir el rol que desempeña la mujer en cada una de las etapas de dicho proceso productivo en la comunidad de Urpay.

1.4.4. UNIDAD DE ANÁLISIS Y DE OBSERVACIÓN

Para la unidad de análisis se ha considerado, las mujeres que participan de forma activa tanto en las labores agrícolas como en las labores domésticas en la comunidad de Urpay-Cusco. Las unidades de observación fueron las actividades que realizan dentro del proceso productivo agrícola que comprenden las etapas: preparación del terreno, siembra, cosecha, almacenamiento y comercialización, así también las labores que desempeña dentro del hogar durante dicho proceso.

1.4.5. ÁMBITO DE ESTUDIO

La investigación se realizó en la comunidad campesina de Urpay, distrito de Huaro, provincia de Quispicanchis, departamento del Cusco por la siguiente razón:

Se percibió que en dicha comunidad las mujeres desempeñan un papel de suma importancia durante el proceso productivo agrícola reemplazando en muchas de las actividades al varón porque ellos se dirigen por motivo de trabajo a los distintos lugares de la región del Cusco, por ende delegan la mayoría de las actividades productivas a la mujer durante cada etapa de la producción agrícola, por este motivo se eligió a la comunidad de Urpay para mostrar que la mujer tiene una participación activa en dicho proceso productivo.

Así también porque mediante el padrón comunal se pudo constatar que en la comunidad de Urpay predomina la población femenina 56.51% respecto a la población masculina que representa el 43.49 % (fuente INEI 2007).

1.4.6. POBLACIÓN Y MUESTRA

La población total de mujeres a nivel de la comunidad es de 220, sin embargo recurriendo a la muestra no probabilística intencional. Como Sergio Carrasco⁶ (2009:243) manifiesta, "...no todos los elementos de la población tienen la probabilidad de ser elegido para formar parte de la muestra...". Por otro lado, una muestra intencionada, según Carrasco (2009:243). "Es aquella que el investigador selecciona según su propio criterio, sin ninguna regla matemática o estadística"; es decir, el investigador, en forma intencional, selecciona los elementos más representativos de la muestra.

En tanto que Roberto Hernández Sampieri y otros⁷ (2010:176) refieren: "en las muestras no probabilísticas, la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionada con las características de la investigación o de quien hace la muestra. Aquí el procedimiento no es mecánico ni con base en formas de probabilidad, sino que depende del proceso de toma de decisiones de un investigador o de un grupo de investigadores y desde luego, las muestras seleccionadas obedecen a otros criterios de la investigación (...)".

De acuerdo a lo manifestado hemos trabajado con 40 mujeres, que tienen participación activa en cada etapa del proceso productivo agrícola, así también mujeres que tienen representatividad en los estratos sociales.

CRITERIOS PARA DEFINIR A LOS INFORMANTES

Los criterios que se utilizó para la elección de los informantes fueron, las mujeres entre las edades de 18 a 60 años que tienen una participación activa durante cada etapa del proceso productivo agrícola que comprende la preparación del terreno, siembra, cosecha, almacenamiento y comercialización, de forma similar las mujeres que cumplen labores domésticas durante dicho proceso productivo, así también otras consideraciones para la muestra han sido:

⁶ CARRASCO DIAS, Sergio. "Metodología de la investigación científica". Lima. San Marcos.2009.

⁷ HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto y otros. "Metodología de la investigación". México: McGraw-Hill Interamericana, 4ta edición. 2006.

- Mujeres nativas de la comunidad de Urpay.
- Mujeres solteras, casadas, y viudas.
- Mujeres jóvenes, adultas y adultos mayores.

Se debe resaltar los siguientes aspectos:

Siendo autorizados por la comunidad campesina de Urpay bajo una asamblea comunal y contando con la autorización del alcalde de la municipalidad distrital de Huaro (ver anexos). Ponemos en consideración que las mujeres informantes nos dieron su testimonio para el desarrollo de la presente investigación y hemos recurrido a poner el nombre completo de los informantes por dos razones:

- Los informantes quieren aparecer como parte del desarrollo de la investigación.
- Contamos con la autorización respectiva de las autoridades.

1.4.7. MÉTODO DE ANALISIS

El enfoque para describir los datos acopiados fue el cualitativo; Según Marcelo M. Gómez⁸ “...el enfoque cualitativo se utiliza para descubrir y refinar preguntas de investigación. A veces, pero no necesariamente, se prueban hipótesis. Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica, sin conteo. Utiliza las descripciones y las observaciones...”.

Esta perspectiva nos ayudó a desarrollar el tema que nos propusimos investigar así también poder responder a nuestros objetivos para luego sacar nuestras conclusiones del rol que desempeña la mujer en el proceso agrícola en la comunidad campesina de Urpay-Cusco.

⁸ GOMEZ, Marcelo M. “Introducción a la metodología de la investigación científica”.1 Edición- Córdoba: Brujas.Pag.60.2006.

1.4.8. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

En la presente investigación se utilizó las siguientes técnicas e instrumentos:

a) TÉCNICAS

OBSERVACIÓN PARTICIPANTE

La observación fue participante, la hemos realizado a lo largo de un año de investigación junto a las mujeres durante el proceso de producción agrícola en las labores de preparación del terreno, siembra, cosecha, almacenamiento y comercialización de sus productos; lugares en donde pudimos observar de manera vivencial los detalles de dicho proceso productivo agrícola. El compartir y observar sistemáticamente el trabajo de las mujeres en detalle, nos permitió afirmar un conjunto de hechos que señalamos en los capítulos de la tesis.

ENTREVISTA

Según su forma, la entrevista fue semi estructurada, para lo cual se llevó a cabo siguiendo una guía de preguntas. Las preguntas formuladas fueron generales, abiertas y permitió que las entrevistadas nos relaten su participación en cada etapa dentro del proceso agrícola para lo cual utilizamos un cuestionario de preguntas para recoger sus vestigios. Las entrevistas semi estructuradas fueron realizadas durante las etapas del proceso productivo agrícola que comprenden la preparación del terreno, siembra, cosecha, almacenamiento y comercialización participando y ayudando en cada etapa para profundizar más en detalle en la participación de la mujer en dicho proceso agrícola.

b) INSTRUMENTOS

CAMARA FILMADORA

Utilizamos la cámara filmadora porque las mujeres al momento de hablar lo hacen con mucha fluidez y rapidez por ende se utilizó dicho instrumento para captar completamente las palabras y testimonios que ellas nos contaron sobre su participación en el proceso productivo agrícola, así también las grabaciones nos permitieron capturar imágenes donde la mujeres cumple su rol en las diferentes etapas de dicho proceso productivo agrícola.

LIBRETA DE CAMPO

Este instrumento nos ayudó para poder registrar con más detalle el rol que desempeñan las mujeres durante el proceso agrícola puntualizando las tareas y funciones que cumple la mujer durante dicho proceso productivo agrícola.

GUIA DE ENTREVISTA

Previo al trabajo de campo se ha desarrollado una guía de entrevistas donde según Mónica Pinilla⁹ “...la guía de entrevista es un formato en el que se encuentran los criterios en torno a los cuales se desarrolla la entrevista este instrumento permite identificar los aspectos que han de ser evaluados, tener una perspectiva de indagación definida y valorar a todos los candidatos bajo los mismos parámetros...”.

Dicho instrumento fue realizado y utilizado siguiendo los criterios establecidos con nuestros informantes que fueron las mujeres de la comunidad de Urpay durante el proceso de producción agrícola donde se realizó las preguntas de acuerdo a las actividades que desarrollan en dicho proceso.

1.5. MARCO TEÓRICO

1.5.1. ENFOQUE TEÓRICO

1.5.1.1. MUJER Y GÉNERO

Para explicar el rol de la mujer dentro del proceso productivo agrícola primero nos centraremos en identificar el concepto de género, luego hablaremos sobre el rol de la mujer rural en el proceso agrícola y finalizaremos con la diferencia de participación de la mujer rural en el proceso agrícola de acuerdo a su nivel económico.

Desde la perspectiva de **Duklida Aragon**¹⁰ Indica la conceptualización de género “*como el sistema de relaciones entre varones y mujeres compuesto por un conjunto de patrones sociales y culturales que determinan su posición dentro de la sociedad*”.

⁹ PINILLA PINEDA, Mónica. “El cuidado del humano en el contexto universitario”. Ed. Pontificia universidad Javeriana. Bogotá-Colombia. Pág. 117.2008.

¹⁰ ARAGON MARMANILLO, Duklida. “Migración, Genero y Pobreza”. Revista regional de población. Cusco. Pág. 23.1996.

Jill. K. Conway, Susan C. Bourque y Joan W. Scott¹¹ indican que *“los sistemas de género no importa en qué periodo histórico son sistemas binarios que oponen a la hembra y al macho, lo masculino a lo femenino, rara vez en base a la igualdad, sino por lo general en términos jerárquicos”*.

Al estudiar sistemas de género aprendemos que ellos no representan la asignación funcional de roles sociales biológicamente prescritos sino medios de conceptualización cultural y de organización social. El estudio de género es una manera de comprender a las mujeres no como un aspecto aislado de la sociedad sino como parte integral de ella.

Rina Cornejo¹² respecto al género indica que *“este concepto, distingue dos esferas que se confunden cuando se trata este tema: la biológica y la cultural. Sexo alude a los aspectos físicos, biológicos y anatómicos que distinguen lo que es macho y una hembra. Género, nos remite a las características que social y culturalmente se atribuyen a varones y mujeres a partir de las diferencias biológicas; constituyendo así, lo que se conoce como género masculino y género femenino; variando entre sociedades. Por consiguiente, cuando se asume la perspectiva de género se piensa en los dos polos de la relación y no en uno de ellos”*.

Al respecto, la antropóloga **Gayle Rubín**¹³ señalaba ya en 1975 (cuya obra fue traducida en 1986), que *“cada sociedad tiene su sistema sexo-género y la necesidad de entender la construcción del género se da en su contexto social y cultural. Sexo es sexo en todas partes, pero la conducta sexual aceptable varía de cultura en cultura. Especificando que los sistemas de sexo-género son los conjuntos de prácticas, símbolos, representaciones, normas y valores sociales que las sociedades elaboran a partir de la diferencia sexual anatómico-fisiológica y que dan sentido a la satisfacción de los impulsos sexuales, a la reproducción de la especie humana y en general a las relaciones entre las personas”*.

¹¹ GENERO PROGRAMA DE ESTUDIOS. “Género conceptos básicos”. Facultad de ciencias sociales pontificia Universidad Católica del Perú. Lima. 1997.

¹² CORNEJO MUÑOZ, Rina. “El impacto de las relaciones de género en la fecundidad: El caso de los Sectores pobres y no pobres de la ciudad del cusco”. Editorial Académica Española. Alemania. 2012.

¹³ RUBIN, Gayle. “El tráfico de mujeres. Notas para una economía política de Género”. Nueva Antropología Nro. 30. Noviembre-Diciembre. 1986.

En el sistema de relaciones de género vigente, se asume el género como el “sexo socialmente construido”, es decir basado en la sexualidad biológica generando un conjunto de prácticas, símbolos, representaciones, normas y valores sociales que generan una distribución desigual de conocimientos, propiedad y posibilidades en detrimento de la mujer.

Esta posición diferenciada se construye a partir de la asignación de roles, características e identidades diferentes a partir del sexo, determinando así lo que es conveniente, propio y posible para varones y mujeres en términos de su ubicación y participación en los diferentes ámbitos de la sociedad, en la familia, en la educación, en las actividades económicas, en la vida política, en la distribución de recursos, ingresos, en fin, en el poder.

En este contexto cuando se habla de enfoque de género, de acuerdo a **Patricia Ruiz**¹⁴, es importante abordar tres temas:

1.-La distinción entre naturaleza y cultura.

Género no es equivalente a sexo, ni sinónimo de mujer o de problemática de mujer alude a la relación social entre varones y mujeres y esta es una relación desigual, se reconoce la diferencia sexual, pero analiza por qué estas diferencias físicas se convierten en desigualdades sociales.

2.-Es desde estos patrones de identificación que se establecen las relaciones de género.

Los patrones de masculinidad y femineidad son el resultado de un sistema de construcción socio-cultural. Los agentes socializadores asignan polaridades tanto a varones como mujeres, se privilegia la diferencia y se remarca la oposición; las semejanzas se niegan y ocultan, generando ansiedad y cuestionamiento. En consecuencia, los modelos de identidad propuestos resultan excluyentes y opuestos e implican también subordinación y relaciones de poder.

¹⁴ RUIZ BRAVO, Patricia. “Género: anotaciones para el debate”. Resumen de ponencia presentado en el seminario género y promoción, intercambio de experiencias. Lima. 1993.

3.-Cuando nos referimos al sistema de género, aludimos al conjunto de normas, valores y símbolos a través de los cuales una sociedad determinada establece y reproduce características para varones y mujeres.

Esto significa que se establece el contenido de lo femenino y lo masculino a escenarios, entidades y áreas del conocimiento más allá de las personas y de las relaciones entre ellas, enmarcando dentro de ello, la manera en que la sexualidad y la procreación del conjunto social deben ser. Las relaciones de género no solamente definen la relación entre varones y mujeres, sino también el sistema social, económico, político y religioso.

Para **Patricia Marín**¹⁵ nos indica la distinción sexo-género:

“El concepto sexo hace referencia a las diferencias biológicas entre el hombre y la mujer, las cuales se entiende que son congénitas y universales, corresponden a la naturaleza”.

“El concepto género se refiere a las características socioculturales e históricas que determinan la forma como se reparten los roles entre los hombres y las mujeres. Estas características son modificables con el tiempo y varían ampliamente de una cultura a otra”.

Como indica **Marta Lamas**¹⁶ *“Si bien a nivel biológico la diferencia entre hombres y mujeres es evidente, el hecho de que se les adjudique a unos y otras características como inferioridad o superioridad, por ejemplo, es un hecho cultural”.*

Siguiendo a **Patricia Marín** nos indica que Género como categoría social-cultural:

“Es aquella que obedece a una interpretación cultural de las diferencias biológicas entre hombres y mujeres resulta en el reparto de roles de acuerdo a la división del trabajo. “Género”, por tanto, es una categoría que define lo que una sociedad dada entiende por modo de ser y comportarse “masculino” y “femenino”.

Así también refiriéndose a roles por género la categoría género permite analizar los diferentes roles, responsabilidades, limitaciones y oportunidades de hombres y mujeres.

¹⁵ MARÍN, Patricia. “Género en instituciones de desarrollo rural andino: Apuntes sobre el concepto género las principales fuentes de los estudios referidos al mismo”. Convenio Editorial Perú-Bolivia centro de información para el desarrollo.1994.

¹⁶ LAMAS, Marta. “La Antropología Feminista y la categoría género en: Nueva Antropología”. Vol. III, Nro. 30. México. 1986.

Es por otra parte, una categoría relacional no se concibe lo masculino sin femenino y viceversa.

Los roles por género son el resultado de comportamientos adquiridos en una sociedad a través del proceso de socialización. Los roles definen cuáles son las actividades, tareas y responsabilidades femeninas y masculinas. Aprendemos a “ser” hombres o mujeres, esto es, a comportarnos como tales, a reaccionar como tales, a sentir como tales.

Dichos roles están condicionados por factores tales como: la edad, la clase social, el grupo étnico, la religión, el origen regional, las tradiciones, etc.”.

Joan W. Scott¹⁷ sostiene que “mi definición de género tiene dos partes y varias subpartes, están inter-relacionadas, pero deben ser analíticamente distintas. El núcleo de la definición reposa sobre una conexión integral entre dos proposiciones:

El género es un elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias que, distinguen los sexos y el género es una forma primaria de relaciones significantes de poder. Los cambios en la organización de las relaciones sociales corresponden siempre a cambios en las representaciones de poder, pero la dirección del cambio no es necesariamente en un solo sentido. Como elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias percibidas entre los sexos, el género comprende cuatro elementos inter-relacionados:

- Primero, símbolos culturalmente disponibles que evocan representaciones múltiples.

- Segundo, conceptos normativos que manifiestan las interpretaciones de los significados de los símbolos, en un intento de limitar y contener sus posibilidades metafóricas.

- Tercero, Este tipo de análisis debe incluir nociones políticas y referencias a las instituciones y organizaciones sociales.

¹⁷ SCOTT, Joan W. “El Género: Una categoría útil para el análisis histórico”. En historia y Género: Las mujeres en la Europa moderna y contemporánea.1990.

- Cuarto, es la identidad subjetiva.

La primer parte de mi definición de género consta, pues, de esos cuatro elementos y ninguno de ellos opera sin los demás. Sin embargo, no operan simultáneamente de forma que uno sea simplemente el reflejo de los otros.

La teorización del género, sin embargo, se desarrolla en mi segunda proposición: el género es una forma primaria de relaciones significantes de poder. Podría mejor decirse que el género es el campo primario dentro del cual o por medio del cual se articula el poder”.

Caroline Moser¹⁸ refiriéndose al enfoque de género, indica que:

“Las relaciones entre varones y mujeres están construidas socialmente. El concepto de género corresponde a las características que social, cultural e históricamente son atribuidas a varones y mujeres a partir de sus diferencias biológicas; es decir que varones y mujeres en una sociedad determinada, juegan roles diferentes, tienen distintos derechos y obligaciones en cuanto al acceso y control de los recursos. Por lo tanto, tienen a menudo diversos intereses y necesidades, siendo sus diferencias de género, formadas por determinantes ideológicas, históricas, religiosas, étnicas, económicas y culturales”.

Estos roles y derechos, intereses y necesidades muestran similitudes y diferencias entre grupos sociales, entre regiones y sociedades en la forma que son construidas, es siempre temporal y particularmente específica.

El término sexo está vinculado únicamente con la diferencia biológica entre hombres y mujeres, que es igual en todas las sociedades y culturas. El género se refiere a una categoría social más amplia cuya constitución varía de una sociedad a otra, de una cultura a otra, de una clase a otra.

La importancia de diferenciar entre sexo y género consiste en que mientras las diferencias de sexo no son modificables, las relaciones de género, al ser socialmente

¹⁸ MOSER, Caroline. “La Planificación de género en el Tercer Mundo: Enfrentando las necesidades prácticas y estratégicas de género”. En: Una nueva lectura: Género en el desarrollo. Flora Tristán. Pág. 45-60. Lima. 1991.

construidas, pueden ser modificadas con el tiempo; es más, se encuentran en proceso de cambio permanente.

Cuando hablamos de género no estamos hablando de mujer. El género se refiere tanto al género femenino como al género masculino.

También Caroline Moser argumenta que *“La planificación de género se basa en el razonamiento teórico básico de que hombres y mujeres tienen diferentes necesidades debido a que desempeñan diferentes roles en la sociedad”*.

Para definir mejor las necesidades de las mujeres y de los hombres la propuesta de la planificación de género propone una serie de herramientas que nos permiten analizar mejor la realidad en forma diferenciada por género:

1.-La primera herramienta es:

La división genérica del trabajo (es decir, qué hacen las mujeres en la casa, en la producción y en la comunidad y qué hacen los hombres).

Aunque la división genérica de trabajo (también llamada división sexual de trabajo) se encuentra en permanente cambio y puede ser más flexible en algunos lugares que en otros, es importante conocer en detalle qué tareas son vistas como tareas de la mujer y qué tareas son vistas como tareas del hombre en cada zona de trabajo. Si trabajamos en pisos ecológicos diferentes, la división genérica de trabajo puede variar entre una comunidad y la otra de acuerdo al tipo de actividades productivas y condiciones ecológicas específicas.

En general, esta herramienta nos sirve para darnos cuenta de cómo la división genérica del trabajo tiende a recargar más a la mujer que al hombre tanto en lo que se refiere a la cantidad de actividades que ella realiza como a la duración de estas actividades.

2.-La segunda herramienta es:

La estructura de las familias (si son familias encabezadas por mujeres solas, por el hombre y la mujer en conjunto, si son familias nucleares de padre, madre e hijos, o si son familias grandes de varias generaciones).

Esta herramienta nos ayuda a tomar en cuenta el ciclo de vida familiar y medir mejor la carga de trabajo de la mujer. La carga de trabajo para la mujer tiende a ser mayor cuando la mujer sola es cabeza de familia, así como cuando los hijos son todavía pequeños y la familia no cuenta con otros miembros adultos aparte del padre y la madre.

3.-La tercera herramienta se refiere a roles de género.

El triple rol

Indica las responsabilidades de la mujer y del hombre en tres niveles:

- a) En el trabajo doméstico o reproductivo (RR), como la maternidad y crianza de los niños, la limpieza, la preparación de alimentos, acarreo de agua y leña.
- b) En el trabajo productivo (P), en la chacra, con el ganado, con el trabajo artesanal y otros.
- c) En el trabajo comunal o de gestión comunal (GC), en faenas, preparando alimentos en reuniones y fiestas.

Ricardo Claverías¹⁹ indica que las diferencias conceptuales entre el viejo concepto de sexo y el actual de género significa que en el primer concepto las diferencias se deben a la concepción y al nacimiento de los seres humanos; en cambio, en el concepto de género las diferencias son creadas en cada sociedad determinada; por eso los roles o diferencias de género varían mucho entre cada cultura y sociedad, las diferencias de género también pueden cambiar en el tiempo social y son relaciones de igualdad o desigualdad estereotipos, como el que en determinadas sociedades se haya considerado erróneamente una supuesta superioridad intelectual de los hombres en comparación a las mujeres o en el concepto del poder, en el sentido de que solamente los hombres deben tener poder de decisión en la familia, etc. Que son aprendidas en cada sociedad o familia.

Sin embargo, es un error pretender abstraer o diferenciar absolutamente los conceptos de sexo, por un lado y el de género, por otro, porque ambos son caras de una misma moneda, los dos tienen una presencia explicativa en todas las actividades donde

¹⁹ CLAVERÍAS HUERSE, Ricardo. "Género en instituciones de desarrollo rural andino: Apuntes sobre el concepto género las principales fuentes de los estudios referidos al mismo". Convenio Editorial Perú-Bolivia centro de información para el desarrollo.1994.

participan los hombres y las mujeres; inclusive no siempre es fácil definir los campos específicos de cada concepto.

1.5.1.2. ROL DE LA MUJER RURAL EN EL PROCESO PRODUCTIVO AGRICOLA

Greta Jiménez²⁰ señala que las variaciones en el grado de participación en el ámbito rural tanto de varones como mujeres se dan por las siguientes razones:

- El esfuerzo físico requerido para una determinada tarea, relacionado con la edad, o con el sexo, por ejemplo, el manejo del arado.
- La concepción cultural, como colocación de la semilla por la mujer.
- Capacitación técnica orientada básicamente a los varones en consideración a que los varones campesinos tienen mayor grado de instrucción.

Así, también si la mujer participa en mayor grado en la producción agrícola, es porque de acuerdo a **Vilma Vargas y Joel Jurado**²¹:

a) Su parcela tiene una extensión mínima de terreno, requiriendo simplemente de la fuerza de trabajo familiar.

b) Por la mínima extensión de terreno de cultivo que poseen, se produce un excedente de la fuerza de trabajo, impulsando al varón a buscar en la migración una nueva estrategia de sobrevivencia; quedando la mujer a cargo de toda o la mayoría de las actividades productivas. Todo esto porque disminuye o va disminuyendo la importancia relativa de la agricultura como una ocupación femenina y no masculina hecho que le lleva a tener una mayor injerencia en las decisiones de tal índole.

La mayoría o la totalidad de las mujeres campesinas participan activamente en la producción aunque esto no es reconocido por los censos poblacionales. Comienzan a

²⁰ JIMENEZ SARDON, Greta. "Género en instituciones de desarrollo rural andino: Relaciones de género en la familia campesina". Convenio Editorial Perú-Bolivia centro de información para el desarrollo. Pág. 74-75.1994.

²¹ VARGAS, Vilma y JURADO, Joel. "Mujer, Economía campesina, Estrategias de sobrevivencia y desarrollo rural". Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia . UNICEF. Universidad Agraria "La Molina".1987.

trabajar desde temprana edad cinco a siete años aproximadamente, con un acento en las ocupaciones agrícolas y domésticas.

La mujer campesina también tiene importantes funciones que cumplir dentro de las actividades productivas; porque las estrategias de sobrevivencia de la unidad doméstica así lo requieren, siendo ésta una combinación de trabajos diferentes como el agrícola, pecuario, artesanal y asalariado. Lógicamente, estas estrategias varían según el acceso a los medios de producción de cada familia, la composición familiar, etc. De este modo, algunos campesinos utilizan esas estrategias no sólo para sobrevivir sino también para mejorar sus condiciones de vida.

Todas las actividades productivas que realiza la mujer son subestimadas, indicándose que son labores “fáciles”, menos “pesadas”, porque se cree que la mujer requiere y realiza trabajos livianos que no agoten sus energías musculares, que le permitan a su vez, un fondo de energías para realizar las labores domésticas. Discriminación del trabajo, justificada en términos de diferencia física, costumbre o patriarcalismo, porque siempre se indica que el varón realiza trabajos más “pesados”.

Rina Cornejo²² argumenta que siempre el varón es el encargado del laboreo agrícola, pero desde que empieza el proceso de producción, hasta el final la mujer está presente en él. Así, en la siembra es la encargada de desterronar, echar semilla, cubrirla; tanto el varón como la mujer, riegan, deshieran, recogen la cosecha, transportando entre ambos a la marka, (lugar que queda en el segundo piso donde guardan los productos alimenticios o cualquier otro bien de valor) de donde solo, la mujer podrá extraerlos, porque el varón es wayra maki (manos de viento) por consiguiente la cosecha desaparecerá en un tiempo bastante corto. Entonces la mujer está participando en la producción, es un miembro activo dentro de la población pero por diferentes criterios al ser censada se le considera como miembro pasivo, a pesar de la labor que cumple. Incluso, si solo cumpliera las labores domésticas, la consideraríamos como activa, porque ello también es trabajo.

²² CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina. "La socialización de la mujer campesina del Cusco". Las trabajadoras del agro vol. II. León, Magdalena. Ed. Bogotá. Pag.138-139.1982.

Al respecto **Margaret Randall**²³ aclara:

“Nunca se ha dado consideración a las largas horas dedicadas al trabajo (y es un trabajo) doméstico, donde reproducen, visten, alimentan y cuidan generaciones de trabajadores reconocidos socialmente. Esto en sí es una fuerza laboral nata y oculta”.

Rina Cornejo Muñoz de Vera²⁴ nos indica que una de las principales funciones encomendadas a la mujer dentro de la división del trabajo familiar, es la actividad doméstica que incluye preparación de alimentos, limpieza, atención a los niños, lavado de ropa, etc., trabajo de miles de amas de casa comprometidas en la producción privada, dentro de familias individuales. Pero tales productos no son producidos para el mercado y no son intercambiados, porque son para la satisfacción directa. Y no existe dentro de aquel dominio la división del trabajo, porque todas las amas de casa desempeñan tareas muy similares lógicamente unas con mayores facilidades que otras. Así también **Larguía y Dumolin**²⁵ indican que todas estas labores, que tienen un contenido económico de subsistencia, se denominan trabajos “invisibles” porque no se les da la importancia debida.

Aurora Lapidra²⁶ muestra que *“desde el comienzo de la campaña agrícola, la mujer va a encargarse de actividades específicas a través de las cuales, más que asegurar los aspectos de reproducción biológica de la familia, logrará garantizar un conjunto de relaciones culturales y sociales por las que la misma familia se descubre manejando coherentemente su espacio físico y social.*

La semilla es un elemento muy vinculado a la mujer. Más que el acto mismo de colocar la semilla en el surco, aunque a veces también participe en ello, su función específica consiste en cuidar las condiciones y la calidad de la semilla, garantía de una adecuada satisfacción de las necesidades y de una organización correcta del sembrío. Para ello, la mujer se encargará de recoger del almacén familiar los distintos tipos de semilla y distribuirlos en pequeños costales. Durante la siembra misma, se procede de

²³ RANDALL, Margaret. “La situación de la Mujer”. Ediciones del centro. Centro de estudios de participación popular. Pág. 29.1974.

²⁴ CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina. Artículo: “Mujer Campesina: Estrategias de sobrevivencia, educación y organización”. Revista Universitaria UNSAAC. Pag.174.

²⁵ LARGUÍA Y DUMOLIN. “Aspectos de la condición laboral de la mujer”. Seri Mujer, Nro. 25. Creatividad y cambio. 1978.

²⁶ LAPIEDRA, Aurora. Allpanchis Nro. 25 “Mujer Andina: Roles y valores de la mujer andina”. Editorial Instituto de Pastoral Andina. Pág. 44-47.1985.

acuerdo a un patrón cultural bastante fijado. Sin embargo, la mujer cumplirá una labor de supervisora y en algunos casos intervendrá con firmeza, a fin de que se respete el esquema acostumbrado de distribución de tipos de semilla en el terreno.

Se considera que, tanto para las tareas de elección y selección de semilla como para la siembra, la mujer tiene que estar en condiciones de fecundidad fisiológica de otro modo podría transmitir a la semilla su condición infecunda, precisamente por la fuerte vinculación que con ella tiene y por su capacidad de cuidar los factores de productividad de la planta, desde su origen.

A lo largo de toda la campaña, la mujer estará presente como garante de tareas de alimentación de las plantas. Si bien el riego está mayormente asignado al varón, la mujer lo asumirá en su ausencia, el abonamiento en las faenas del hallmeo le corresponde a la mujer: y no lo hará indiscriminadamente, sino incorporando la cantidad calculada de acuerdo a las características de crecimiento que ofrece la planta.

En todas las labores culturales, la mujer, como esposa y madre de familia, se encargará de cohesionar a la familia nuclear y ampliada por la preparación y distribución de las comidas y la chicha. Son momentos fuertes del ciclo agrícola.

La preparación de las comidas no es una simple tarea doméstica como pudiera ser percibida desde una óptica distinta a la andina; es una tarea vinculada a la estrategia productiva pero en un contexto cultural. La comida manifiesta la actitud alegre y festiva de compartir en el trabajo la reciprocidad y de celebrar fundamentalmente la vida en comunión con la "Pachamama" (Madre del origen de la vida).

Al respecto **Deysi Núñez del Prado**²⁷ manifiesta, que a través de la cocina, la mujer puede determinar el éxito o fracaso del esposo en la actividad productiva, ya que la comida que ella ofrezca será el factor determinante que mueva a los parientes y allegados a cumplir las obligaciones existentes.

²⁷ NÚÑEZ DEL PRADO, Deysi. "La pareja Campesina en mujer y sociedad". Rev. 1987.

Terminada la cosecha, las tareas de selección, clasificación y almacenamiento son compartidas por el hombre y la mujer, pero ésta tiene algunas funciones específicas que son significativas.

El primer bulto de productos que entra al taqe “depósito” lo coloca la mujer, significando de esta manera que no faltará el alimento en la familia, porque la mujer es “q’oñi” es cálida y va a hacer alcanzar los productos a lo largo del calendario agrícola.

Las muchas actividades en las que vemos vinculada a la mujer a lo largo de la campaña agrícola, y de las que sólo algunas hemos referido, nos la presentan referida al abastecimiento de la familia, pero no tanto en el orden material, sino garantizando su seguridad y estabilidad por medio de un conjunto de relaciones que integran tanto el espacio social como el ideológico. Asegurando estas relaciones, la mujer va proporcionando a su familia una sólida base socio-cultural sobre la que apoyarse y crecer”.

Tomando las consideraciones anteriores, la mujer campesina asume un rol muy importante dentro de las estrategias seleccionadas para su familia y para la producción.

1.5.1.3. PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN EL PROCESO PRODUCTIVO POR CLASES SOCIALES

Para empezar **Martha Harnecker**²⁸ dice: “... que las clases sociales son grupos sociales antagónicos en que uno se apropia del trabajo de otro a causa del lugar diferente que ocupan en la estructura económica de un modo de producción, lugar que está determinado fundamentalmente por la forma específica en que se relaciona con los medios de producción”.

Así también con respecto a las clases sociales **Diego García y Fernando Eguren** citando a Roger Bartra (1976), indican que:

28 HARNECKER, Martha. “Los conceptos elementales del materialismo histórico: Política y clases sociales”. Pág.124.1970.

“Las clases sociales: Son grandes grupos de personas que integran un sistema asimétrico no exhaustivo dentro de una estructura social dada, entre los cuales se establecen relaciones de explotación, dependencia y/o subordinación, que constituyen unidades relativamente poco permeables (escasa movilidad social vertical), que tienden a distribuirse a lo largo de un continuum estratificado cuyos dos polos opuestos están constituidos por oprimidos y opresores, que desarrollan en algún momento de su existencia histórica formas propias de ideología (sea de manera no sistematizada y rudimentaria o con plena conciencia de sí) que expresan directa o indirectamente sus intereses comunes, y que se distinguen entre sí básicamente de acuerdo a:

1.-El lugar que ocupa en un sistema de producción social históricamente determinado (relaciones con los medios de producción y/o distribución, función en la división social del trabajo, cuantía y forma de adquirir la riqueza social que poseen).

2.-La relación que mantienen con el sistema de instituciones y órganos de coerción, poder y control socio-económicos, sistema que no es más que la expresión política de la manera en que se articulan en un momento y lugar dados uno o varios modos de producción” (Bartra, 1976: 151).

En el caso del campesino **Rina Cornejo Muñoz de Vera**²⁹ indica:

“El campesinado como producto de la dinámica global de la sociedad mayor y de la dinámica regional y/o local histórica específica; no es homogénea, existen diferencias, tanto entre comunidades campesinas ubicadas en el mismo departamento, distrito o región, como al interior de cada comunidad (estratos) es decir, campesinos ricos o acomodados, campesinos medios o de capa intermedia, campesinos pobres, semi-campesinos o de estrato inferior. Clasificaciones que se realizan de acuerdo al criterio de cada uno de los investigadores. Cada una de estas capas o estratos, crean una serie de estrategias para la sobrevivencia familiar, entendiendo por estrategia en forma general las diferentes y mejores opciones que las personas crean, organizan y desarrollan permanentemente como respuesta a las necesidades básicas”.

²⁹ CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina. Artículo: “Mujer campesina: Estrategias de sobrevivencia, educación y organización”. Revista Universitaria UNSAAC. Pag.171-172.

Como dicen **Plaza y Francke**³⁰ las estrategias de sobrevivencia “*tienen un doble condicionamiento: el que proviene de la organización específica de los recursos que controlan directamente y el que proviene de la lógica impuesta por el sistema global*”.

En este sentido, coincidiendo con otros autores, ellos dan a conocer las diferentes estrategias que utilizan los campesinos, según los estratos, indicando que:

“Los campesinos ricos o los de la capa superior, se vinculan al sistema capitalista, fundamentalmente, como vendedores de productos agropecuarios, como compradores de mercancía manufacturada y fuerza de trabajo. Ellos están más cerca de convertirse en pequeños agricultores, ya que su estrategia de sobrevivencia no está tan vinculada a la producción de bienes de uso. La producción es más especializada y gira en torno a un cultivo principal; por consiguiente modifica las condiciones de organización de la producción, de las relaciones de trabajo y tratan de impulsar a cierto desarrollo de las fuerzas productivas; así mismo reacomodan sus obligaciones comunales modifican las formas de cooperación interfamiliar y prestación de fuerza de trabajo. Cambios que a la larga pueden afectar las relaciones sociales y la cohesión al interior de la comunidad.

† Dentro de las estrategias de sobrevivencia, los campesinos de la capa media y del estrato inferior o pobre recurren a vender su fuerza de trabajo en forma eventual; vinculándose al sistema mayor, como vendedores de su fuerza de trabajo y compradores de productos de primera necesidad, que muchas veces no pueden cubrirlos con su producción familiar campesina.

Del mismo modo, los campesinos pobres, a diferencia de los medios y ricos, siguen manteniendo una diversidad de producción, ya que producen especialmente bienes de uso para sí; destinando sólo una parte de estos para su venta. Su producción lo organizan en base al sistema tradicional; siendo las migraciones la estrategia más importante; para la reproducción de la familia”.

³⁰ PLAZA y FRANCKE. “Formas de dominio, economía y comunidades campesinas” .DESCO. 1981.

Saturnino Paredes³¹ divide al campesinado en tres capas:

“Campesinos ricos o burguesía rural; campesinos medios; campesinos pobres. Los campesinos ricos serían una capa minoritaria que a la vez que explota muy duramente a otros campesinos y obreros agrícolas, participan directamente en la producción. Los campesinos medios son aquellos que siendo propietarios o arrendatarios de modestas extensiones de tierras, las hacen producir principalmente a base de su propio trabajo. Están, a su vez, subdivididos en acomodados y medios. Los campesinos pobres serían los semi-proletarios del campo debido a sus escasas de tierras representarían, junto con los campesinos medios, el 65% de la población total del país. Esta inmensa mayoría estaría sujeta a la servidumbre feudal”.

Diego García y Fernando Eguren citando al Partido Comunista-Patria Roja³² muestran que el campesinado es subdividido en cuatro: campesinado rico, campesinado medio, campesinado pobre y asalariados agrícolas. El campesinado rico a este sector “no podemos considerarlo como burguesía rural, ya que en su mayoría utilizan formas de explotación semi-feudales”. El campesinado rico estaría subdividido, a su vez, entre campesinos ricos capitalistas y campesinos ricos semi-feudales; el primero emplea el trabajo salarial y el segundo “explota servilmente a los trabajadores”.

El campesinado medio se sub divide, a su vez, en acomodados que viven con “holgura” y de capa inferior, que serían la gran mayoría de los campesinos medios.

El campesinado pobre con pocas tierras, viven en un régimen de trabajo familiar, natural, semifeudal. No tienen tierra y cuando la tienen, en escasa cantidad, lo es en posesión o usufructo de parcelas de terratenientes. Constituyen las masas de colonos, yanacunas, aparceros, allegados, jornaleros, mejoreros, compañeros, medieros, asalariados agrícolas, etc.

En base a estos postulados surgen reflexiones de diferente índole siendo la más importante la interpretación de la problemática femenina campesina dentro de un análisis

³¹ PAREDES MACEDO, Saturnino. “Las clases sociales en el campo”. Ed. Tercer Mundo. 1976.

³² REVISTA TEÓRICA DEL PARTIDO COMUNISTA REVOLUCIONARIO CLASE OBRERA. 1976.

de clase. En esta tendencia y a nivel teórico se propone mostrar que el sistema donde está inserta genera e intensifica las desigualdades dentro del proceso productivo.

Al respecto, ya en 1980, **Carmen Deere**³³ sostuvo que la participación económica de la mujer variaba de acuerdo a la diferenciación campesina, indicando:

“La posición de clase de la unidad domestica campesina, puede influir en las actividades que son consideradas propias de la mujer. La necesidad económica, por otro lado, puede resultar en una quiebra de la división de roles por sexo. La mujer campesina pobre puede encargarse de las actividades que no son consideradas propias para una mujer campesina rica. La posibilidad de acumulación entre los campesinos ricos pueden además abrir un nuevo sistema de actividades (por ej. comercio) a las mujeres de este estrato. Lo que no es posible para la gran mayoría de las mujeres pobres”.

La participación y división del trabajo de la mujer en las actividades agrícolas se determina por las condiciones económicas como indica **Rina Cornejo**³⁴

Es así como a medida que la campesina va participando en mayor grado en el proceso productivo; incursiona en actividades y utiliza herramientas antes reservadas sólo para los varones.

La campesina participa en la producción agrícola cuando su parcela tiene una extensión mínima que requiere simplemente la fuerza de trabajo familiar. El excedente de fuerza de trabajo que se produce impulsa a los varones a la migración, quedando la mujer a cargo de todas o casi todas las actividades productivas.

Al otro lado del espectro, las mujeres de los campesinos "ricos" circunscriben su participación sólo a actividades productivas encomendadas al sexo femenino (colocar las semillas en el surco, seleccionar y cargar el grano trillado, y otras) o a aquellas que no requieren el uso de herramientas. Su participación directa en la producción agrícola es menor. Cocinan para los trabajadores de su chacra y algunas se dedican al comercio en pequeñas tiendas comunales.

³³ DEERE, Carmen. “Cambios en la Sierra Peruana: El trabajo de la mujer campesina y las relaciones sociales de producción”. S/F.

³⁴ CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina. Revista. “Rina: Rica o Pobre: Decisiones limitadas. Rev. Mujer y Sociedad. Campesinas comuneras, La fuerza de los Andes”. Año VII. Nro. 12. Enero. Lima. Pág. 22-23. 1987.

Margaret Randall³⁵ indica que existen grados de participación de la mujer dentro de las actividades domésticas, de acuerdo a la diferenciación campesina, atreviéndonos a decir que la campesina de nivel económico más elevado tiene mayor participación en las actividades mencionadas; en relación a la campesina pobre que tiene mayor trabajo dentro de la producción agropecuaria. Pero en uno y otro caso las labores domésticas no son asalariadas, por lo que no son reconocidas como trabajo y es trabajo.

Cabe destacar que dentro de las pautas ideales, la mujer debe estar encargada de las labores domésticas y el varón de las productivas; pero dentro del comportamiento real el trabajo de la mujer no es unilateral, porque incursiona también en las actividades productivas; pero una vez que se hace más clara la diferenciación campesina, el grado de participación de la mujer campesina rica será mayor en las actividades domésticas y menor en las productivas; lo que nos estaría indicando que las pautas ideales impuestas se están tratando de cumplir; que es lo que le interesa al sistema capitalista, es decir, la mayor especialización por sexo, como sucede en las zonas urbanas, donde la familia se ha convertido en una unidad reproductora y no productora; realizándose el trabajo productivo fuera de ella y a cargo del varón; por consiguiente, la división sexual del trabajo limita a las mujeres a las labores domésticas y al varón como proveedor de ingresos.

1.5.2. ESTADO DE ARTE DE LA INVESTIGACION

Greta Jiménez Sardón³⁶ nos aporta elementos para poder comprender de mejor manera el rol de la mujer campesina en el proceso agrícola en el ámbito rural del altiplano peruano mostrándonos que la participación de la mujer y el varón en la siembra es la siguiente:

En la preparación de la tierra, roturación, mullido, surcado, colocación de la semilla, abonamiento y tapado, participan ambos (marido y mujer) en un 67%; se agrega un porcentaje de 33% a las mujeres por su participación en la tarea de colocar semilla por razones propiamente culturales.

³⁵ RANDALL, Margaret. "La situación de la Mujer". Ediciones en centro de estudios de participación popular. 1974.

³⁶ JIMÉNEZ SARDÓN, Greta. "Relaciones de género en la familia campesina: Genero en la comunidad de Patacancha Puno-Perú". CAME -Consejo andino de manejo ecológico Ed. Perú-Bolivia. Centro de información para el desarrollo.1993.

En las labores culturales: el deshierbo, aporques o jalmeo, sanidad y eventual fertilización en un 86.67% es trabajado por ambos; el 13.33% corresponde a la participación de los hijos.

En la sub-actividad de la cosecha: las tareas de escarbe, selección de semilla, wáticas, ensacado, traslado, almacenamiento, son efectuadas por hombres y mujeres en un 60%; reservándoseles el 26.67% en la tarea de selección de semilla para las mujeres, sobre todo si se trata de sus propias parcelas. El ensacado, las wáticas³⁷ y traslado del producto en un 13.33% es asumido por el varón.

Cifras semejantes encontramos en transformación y comercialización de los productos; eventualmente uno de los dos o ambos llevan sus productos a las ferias locales.

En conclusión el trabajo nos permite precisar que la mujer campesina durante el proceso agrícola tiene un papel fundamental en la toma de decisiones y tareas compartidas entre hombres y mujeres; no existe una diferencia significativa entre la participación de hombres y mujeres; más aún, cualquiera de los dos puede asumir las tareas en ausencia de uno de ellos.

Norma Fuller³⁸ manifiesta que en la sociedad Awajun en la región de San Martín selva del Perú muestra que tanto los hombres como las mujeres de la familia indígena de la amazonia participaban en las tareas de subsistencia. A los hombres les correspondía la caza, la pesca, la roza de las chacras, el tejido, la cestería, y la confección de armas y herramientas. Las mujeres se ocupaban de la chacra, el huerto, la producción de cerámica, la cocina, la elaboración de masato y el cuidado de los niños. El trabajo femenino implicaba un esfuerzo diario y sostenido, mientras que las tareas masculinas eran más esporádicas. Se trataba de un ordenamiento recíproco y complementario los hombres necesitaban a las mujeres para las tareas agrícolas, que proveían de yuca y otras plantas comestibles; y las mujeres, por su parte, necesitaban a los hombres para cargar la leña, preparar la chacra y aprovisionar carne. Esta labor que desarrollaba la mujer de Awajun indica que ella era de

³⁷ Hornos contruidos a base de montículos de tierra (kurpas).

³⁸ FULLER, Norma. "Relaciones de género en la sociedad Awajun". Primera Ed. CARE-Cooperativa Americana de recursos al Exterior.Lima-Perú.2009.

suma importancia en el proceso productivo agrícola desempeñando papeles de preponderancia junto al varón que era su complemento y apoyo.

Carmen M. Chira C.³⁹ Realizó un trabajo de investigación en la comunidad de Huaro el que está ubicado en la Provincia de Quispicanchis, del Departamento del Cusco es eminentemente agrícola por eso el trabajo realizado nos muestra que participación tiene la mujer campesina de Huaro en la producción agrícola donde ella participa activamente junto con el varón tanto a nivel de la producción misma como a nivel de la gestión de la unidad agrícola.

Encontramos a la mujer campesina de Huaro dedicada principalmente al cultivo del maíz, la papa, y el trigo. Dentro del proceso de producción la campesina debe realizar una serie de tareas, entre las que destacan en primer lugar, la cosecha del maíz las mujeres se dedican al deshoje; en la papa escarban para obtenerla.

La segunda tarea en importancia que realizan las campesinas de Huaro es el almacenamiento, que está a cargo de la mujer donde participa desde la confección de los costales, cosiéndolos, lavándolos y zurciéndolos, así como realiza el secado y ayuda a colocarlo en el “taqe” que es el lugar donde se almacena la cosecha. En la papa, la mujer escoge las papas más chicas para la semilla y separa aquellas que luego venderá.

La siembra, tarea en la cual la campesina prepara la semilla y la echa en los surcos, ocupa el tercer lugar en importancia. Otra tarea, a la cual se dedica también un gran número de campesinas es la deshierbar, que se le denomina “corear” en el caso del maíz y la papa. El deshierre consiste en sacar los tréboles o malezas que se forman alrededor de la planta. Para esto la campesina se tiene que doblar hasta alcanzar el suelo con las manos y caminar al mismo tiempo, por lo que es una actividad que demanda esfuerzo físico y concentración.

El quinto lugar en importancia es ocupado por la tarea de la preparación del terreno, en esta tarea las mujeres deben golpear los terrenos, limpiar el terreno de las piedras y sacar las gramas que pueda haber. También el riego es otra tarea que realizan las campesinas, aunque en menor proporción. El abonamiento, sétima tarea en importancia es realizada principalmente por quienes cultivan maíz, papa.

³⁹. CHIRA C, Carmen M. “Campesina de Huaro”. Allpanchis. Nro. 25.

También hay otras tareas que la campesina realiza como son: el lavado de verduras previo a su venta, el aventado de las habas, el desgrane de maíz, tarea para la cual se contrata a las mujeres en la cooperativa; y el cuidado o vigilancia de la chacra.

Otra tarea que merece mencionarse por separado es la de cocinar para quienes trabajan en las chacras, actividad en íntima relación con el quehacer agrícola y que es de total responsabilidad de la mujer quien se encarga de preparar la comida y la chicha. Para la realización de las tareas agrícolas, que deben hacerse en el menor tiempo posible, el campesino recurre a otras personas que trabajarán para él en calidad de “ayni” o “minka” por lo tanto el trabajo de cocinar es de responsabilidad de la mujer, madre, esposa, hermana, o hija.

La investigación nos muestra el rol fundamental que cumple la mujer en la producción agrícola demostrándonos que su función es de suma importancia para el desarrollo de un proceso agrícola.

Carmen M. Chira C.⁴⁰ Así también desarrollo un trabajo en la comunidad de Santa Rosa que pertenece a la Provincia de la Concepción del Departamento de Junín ubicado a la margen izquierda del río Mantaro.

Nos muestra el aporte productivo de la mujer campesina de Santa Rosa de Ocopa, donde indica que la mujer es el pilar fundamental en la producción agrícola. Los principales productos que cultivan las campesinas de este distrito son la papa y maíz. En el proceso de cultivo de los productos agrícolas la campesina realiza diversas tareas.

En primer lugar encontramos a las campesinas trabajando en la tarea de cosechar, que es realizada por la totalidad de campesinas que cultivan los productos principales como la papa, maíz.

La tarea de la siembra ocupa el segundo, lugar en importancia. Se siembra en dos épocas al año: la siembra de primerizas que se realiza en los meses de Junio y Julio y la siembra grande durante los meses de Setiembre a Diciembre. Luego que la yunta o el

⁴⁰ CHIRA C, Carmen M. “Campesina de Santa Rosa de Ocopa”. Allpanchis. Nro. 25.

tractor abren los Surcos, las campesinas depositan las semillas y las cubren luego utilizando el pie, lampas o picos.

El deshierbe es la tercera tarea en importancia realizada por las campesinas. Se deshierba en posición agachada hasta tocar el suelo con las manos para arrancar la mala hierba sin malograr la buena y al mismo tiempo se debe caminar. Las condiciones en las cuales se realiza el deshierbe evidencian la necesidad de fuerza física y destreza para poder realizarlo.

Como Cuarta tarea en importancia tenemos la preparación del terreno que en el caso de la papá sé realiza en los meses de Agosto y Setiembre.

El abonamiento es otra tarea realizada por las campesinas que cultivan papa y maíz. También las encontramos realizando el almacenamiento de los productos y el riego.

La mayoría de campesinas declararon que no había tareas exclusivas de la mujer y que tanto hombres como mujeres realizaban las mismas tareas en el Campo.

Violeta Sara-Lafosse⁴¹ realizó un trabajo en el distrito de Characato perteneciente a la Provincia y Departamento de Arequipa en donde nos muestra que la mujer campesina tiene un aporte productivo igual o mayor que los varones, el cual no es reconocido.

Los productos agrícolas más importantes del distrito son maíz, papa y alfalfa. El análisis de las múltiples tareas que requiere el ciclo agrícola, desde la preparación del terreno hasta el almacenamiento de los productos cosechados, nos muestra aquellos en los cuales la campesina de Characato se desempeña prioritariamente de acuerdo a los productos cultivados.

La siembra es la tarea que está a la cabeza, como tarea que siempre realiza la campesina en todos los productos. La cosecha está en segundo lugar, sobre todo para el maíz y la papa. El deshierbe figura en tercer lugar tres cuartas partes de las campesinas deshieran sus campos en casi todos sus productos, con excepción de la alfalfa. En cuarto

⁴¹ SARA-LAFOSSE, Violeta. "Campesinas de Characato". Allpanchis Nro. 25.

lugar figura la preparación del terreno, tarea muy dura que supone voltear la tierra, desmenuzar los terrones y retirar las piedras.

El almacenamiento de los productos tarea que incluye la selección de la cosecha, su colocación en costales y el cosido de los mismos, ocupa el quinto lugar en cuanto a la proporción de campesinas que la realizan.

En sexto lugar se encuentra el riego, tarea que en otros lugares es considerada masculina, Y que en Characato un tercio de las campesinas la realizan en los diferentes cultivos.

Tareas de menor participación femenina son el arado y el aporque; en ambas participan un quinto del total, con excepción de la alfalfa que, aparentemente, no requieren aporque.

En Characato se trata el maíz seco, el cual no es encostalado en su panca, sino deshojado y desgranado para almacenarlo y comercializarlo en grano. La cuarta parte de las cultivadoras del maíz declararon dedicarse a esta tarea, En otros casos, la tarea adicional consiste en cuidar la chacra, vigilar a los peones, o preparar comida para la alimentación de éstos.

En characato nos muestra que la mujer durante el proceso agrícola desarrolla y tiene una similitud respecto a los varones en cuanto a roles que desempeña dentro del proceso agrícola.

Delmia Valencia Blanco⁴² indica que la participación activa y organizada de la mujer en la comunidad de Taquile durante el proceso productivo socioeconómico en las actividades agrícolas y artesanales, compatibilizan éstas con las labores domésticas y actividades comunales, de esta manera valoran su capacidad productiva. Asimismo identifica y caracteriza el aporte de la mujer campesina en las diferentes actividades que desarrolla en el proceso productivo, apreciando de esta manera la capacidad productiva de la mujer en el proceso socioeconómico y su participación en la toma de decisiones fundamentales en su organización comunal y dentro del proceso productivo, así como el

⁴² VALENCIA BLANCO, Delmia. Tesis titulada "La mujer en el proceso productivo en la comunidad de Taquile" Tesis para optar al Título profesional de Antropóloga. UNSAAC- CUSCO. Pág. 3-4.1989.

grado de complementariedad que realiza la mujer en el trabajo agrícola, desde el punto de vista de la división de roles y trabajo, en donde la actividad doméstica significa un mayor aporte de fuerza de trabajo femenino, arribando a la conclusión de que la mujer durante el proceso productivo agrícola no supera al trabajo del hombre, sino que lo complementa. Además, cumple el rol de esposa, madre y ama de casa, redoblando su esfuerzo y trabajo. La producción agrícola obtenida cubre las necesidades alimentarias de la familia y el varón, por ser más fuerte, utiliza instrumentos de producción adecuados, propios de su tecnología tradicional, mientras que la mujer utiliza instrumentos más acordes a su fuerza física.

Nemesia Valverde Duran⁴³ manifiesta que el trabajo doméstico de la mujer en la comunidad de Charamuray cumple una labor netamente femenina en la que la mujer realiza diferentes actividades en su propia unidad familiar en cumplimiento de sus obligaciones como esposa y madre; y dentro de esto desarrolla una actividad fundamental que es la preparación de alimentos, el cuidado de los niños, limpieza de la casa, lavado de la ropa y cuidado de los animales domésticos. También indica que las mujeres de esta comunidad se dedican a todas las actividades productivas y domésticas, participando en ellas activamente, lo cual eleva su economía coadyuva a la satisfacción de sus necesidades vitales. La planificación familiar y alimentaria depende del grado económico que posee la familia campesina y está estrechamente relacionada a la venta de sus productos agrícolas.

María Layme Narváez⁴⁴ manifiesta en su investigación “Participación social de la mujer en organizaciones dentro de su comunidad Llique- Curahuata en la Provincia de Chumbivilcas” desarrolla el aporte de la mujer en la producción de la unidad familiar, desde la posición de madre y esposa en la que participa activamente en el control de los recursos, organización y obtención de la producción familiar, asimismo se incluye las demás actividades productivas que se dan dentro de las estrategias y lógica económica que asume la familia campesina, partiendo de que la producción familiar se organiza en torno al calendario agropecuario donde los miembros de la familia participan formando un equipo.

⁴³ VALVERDE DURAN, Nemesia. Tesis titulada. “La mujer y organización de las comunidades campesinas de Charamuray-Urubamba”. Tesis para optar al título profesional de Antropóloga. UNSAAC-CUSCO. Pág.99.1989.

⁴⁴ LAYME NARVÁEZ, María .Tesis titulada. “Participación social de la mujer en organizaciones dentro de su comunidad Llique-Curahuata en la Provincia de Chumbivilcas”. Tesis para optar al título profesional de Antropóloga UNSAAC-CUSCO. Pág.108. 2003.

La mujer campesina de Llique - Curahuata participante en la organización femenina es la responsable en porcentajes mayores de las actividades reproductivas expresadas ésta en la limpieza y cuidado de los hijos, limpieza del hogar, la preparación de alimentos, cuidado de animales menores, en los cuales recibe el apoyo o colaboración en porcentajes considerables en primera instancia de los hijos y en última instancia del esposo. De igual modo la responsabilidad en las actividades productivas expresadas en la agricultura como es en el barbecho, siembra, aporque, cosecha, transformación de los productos agrícolas, así como su responsabilidad en el pastoreo de animales; a la que se suma la elaboración de prendas y utensilios de artesanía y la práctica de comercio de productos agropecuarios e industriales en pequeñas cantidades en ferias locales, constituyen factores limitantes que influyen directamente en los niveles de participación de la mujer.

1.5.3. MARCO CONCEPTUAL

Almacenamiento⁴⁵

Se entiende por almacenamiento la fase del sistema de operaciones poscosecha durante la cual los productos se conservan de manera apropiada para garantizar la seguridad alimentaria de las poblaciones fuera de los períodos de producción agrícola.

Los principales objetivos del almacenamiento de los productos pueden resumirse así:

- Hacer posible, en el plano alimentario, una utilización diferida (sobre una base anual y plurianual) de los productos agrícolas cosechados.
- Garantizar, en el plano agrícola, la disponibilidad de semillas para los próximos ciclos de cultivo.
- Garantizar, en el plano agroindustrial, el aprovisionamiento regular y continuo en materias primas de las industrias de transformación.
- Equilibrar, en el plano comercial, la oferta y la demanda de productos agrícolas, estabilizando así los precios en el mercado.

⁴⁵ [Http://Www.Fao.Org/Docrep/X5041s/X5041s04.Htm.Consulta:Setiembre 2013](http://www.Fao.Org/Docrep/X5041s/X5041s04.Htm.Consulta:Setiembre 2013).

Para alcanzar estos objetivos generales, hay que adoptar evidentemente medidas encaminadas a preservar, en el tiempo, la calidad y la cantidad de los productos almacenados.

Campaña Agrícola⁴⁶

La campaña agrícola representa el ciclo completo de los cultivos, es decir desde la etapa preparación de terrenos o siembra hasta la etapa cosecha o post cosecha.

Campesinos⁴⁷

Son productores agrícolas en pequeña escala organizados en unidades familiares dependientes del trabajo de sus miembros en una economía de orientación subsistencial que, no obstante, forma parte de un sistema estatal mayor que extrae rentas de diversas formas de las comunidades que controla. La unidad básica de producción y consumo en las comunidades campesinas es la unidad doméstica, crucialmente dependiente de la aportación de trabajo de sus miembros, adultos y niños, para su viabilidad y para poder participar en una gran variedad de acuerdo de reciprocidad durante las fases de más trabajo. Los campesinos tratan de evitar la ayuda remunerada de trabajadores externos, salvo en los estadios de siembra o plantación y cosecha en que complementa la aportación de su miembros de la unidad familiar.

Comercialización⁴⁸

Es un proceso que comienza en el momento en que el agricultor toma la iniciativa de producir un determinado bien agrícola con destino a la venta, y que incluye todos los aspectos técnicos y económicos del sistema comercial, desde un punto de vista funcional como institucional. Este proceso comprende tanto el acopio de productos agrícolas como su transformación, distribución y empleo por parte del consumidor final.

⁴⁶ REVISTA AGRICOSTOS: Manual de buenas prácticas para el control de costos Agrícolas. S/F Pág. 7 2006.

⁴⁷ BARFIELD, Thomas. "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág. 135. 2000.

⁴⁸ GARCIA NIETO, Manuel. "Comercialización Agraria contenido Económico". Pág. 139. 1973.

Cosecha⁴⁹

En agricultura la cosecha se basa en la recolección de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros. La cosecha marca el final del crecimiento de una estación o el final del ciclo de un fruto en particular. Uso general incluye también las acciones posteriores a la recolección del fruto propiamente dicha, tales como la limpieza, clasificación y embalado de lo recolectado hasta su almacenaje en la granja o la época del año en que están maduros.

Cultivo⁵⁰

La agricultura es un arte milenario que tiene el propósito de cultivar la tierra mediante diferentes tratamientos y alternativas con el fin de obtener vegetales y frutos que puedan ser utilizados con propósitos alimenticios, medicinales y estéticos.

Las actividades de cultivo que ocurren a menudo por la acción del hombre pero que también responden a procesos naturales dan como resultado cereales, frutas, vegetales, forraje y otros. Se entiende por cultivo a todas las acciones humanas que tienen el fin de mejorar, tratar y transformar las tierras para el crecimiento de siembras.

Clase social⁵¹

Clase social es la división de los integrantes de una sociedad, con criterio socio económico, modo que comenzó a usarse en el siglo XVIII, suplantando a los rígidos estamentos o estratos medievales y de la modernidad europeos, que estaban determinados por herencia o nacimiento.

Este nuevo concepto, el de clase social, es propio del mundo capitalista, y en general agrupa a las personas por su dinero y profesión, en clases altas o prestigiosas (integradas por dueños de empresas, ejecutivos, profesionales exitosos, artistas renombrados, etcétera), medias (formada por profesionales, dependientes, comerciantes) y bajas (desempleados,

⁴⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Cosecha>. consulta: Setiembre 2013.

⁵⁰ <http://www.definicionabc.com/general/cultivo.php>. consulta: Noviembre 2013.

⁵¹ [Http://Deconceptos.Com/Ciencias-Sociales/Clase-Social](http://Deconceptos.Com/Ciencias-Sociales/Clase-Social): Noviembre 2013.

trabajadores del sector informal, servicio doméstico y obreros no calificados). Actualmente se observa en el mundo una tendencia al incremento del número de personas que ocupan ambos extremos, clases alta y baja, en desmedro de la que fue tradicionalmente la más numerosa, la clase media.

División del trabajo⁵²

División del trabajo es la especialización y cooperación de las fuerzas laborales en diferentes tareas y roles, con el objetivo de mejorar la eficiencia. Aunque es consustancial a toda actividad humana desde la prehistoria, se intensificó con la revolución neolítica que originó las sociedades agrarias y aceleró de modo extraordinario su contribución al cambio tecnológico y social con el desarrollo del capitalismo y la revolución industrial.

Equidad de género⁵³

La Equidad de Género es un concepto que defiende la igualdad entre el hombre y la mujer en el uso y control de los bienes y servicios de una sociedad. Esta consideración lo que propone es que las mujeres deben recibir la misma remuneración que recibe un hombre en caso de desempeñar la misma tarea que él, asimismo de suponer que ambos géneros deben tener el mismo poder a la hora de la toma de las decisiones.

Según la Equidad de Género, si un hombre y una mujer se desempeñan en cargos ejecutivos dentro de una misma empresa realizando las mismas tareas y con exactas responsabilidades, entonces, ambos deberán ganar el mismo sueldo y tener las mismas posibilidades de crecimiento profesional para que se cumplan los preceptos de la Equidad de Género.

Estratificación social⁵⁴

Es el término usado generalmente para describir la división jerárquica de una sociedad por lo que los miembros que la componen se ordenan según poder relativo, riqueza o prestigio. Aunque a menudo se usa como genérico aplicable a todas las

⁵² http://es.wikipedia.org/wiki/Divisi%C3%B3n_del_trabajo. Consultado: setiembre 2013.

⁵³ [Http://www.Definicionabc.Com/Social/Equidad-De-Genero.Php](http://www.definicionabc.com/social/Equidad-De-Genero.php). Consulta: Setiembre 2012.

⁵⁴ BARFIELD, Thomas. "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág. 245. 2000.

sociedades jerarquizadas, incluidas las sociedades de castas y las basadas en la clase social, estratificación se vincula al estudio de la acción individual en el sentido de que es el esfuerzo de los individuos el que propicia la movilidad social.

Género⁵⁵

Hace referencia a aquellos comportamientos y significados culturalmente adjudicados, como los roles de los sexos, y atribuidos a la distinción que hacen todas las sociedades humanas entre lo masculino y femenino.

Laboreo agrícola⁵⁶

Realiza todas las labores agrícolas necesarias para producir un suelo de condiciones ideales para el desarrollo de la vida vegetal. Estas condiciones deben ser óptimas para la germinación de las semillas y el desarrollo de la actividad radicular.

Mujer campesina⁵⁷

La mujer campesina, es la mujer que trabaja la tierra en forma directa, dedicada al cultivo de toda clase de productos y a la crianza de animales.

Normas⁵⁸

Se denomina a toda aquella ley o regla que se establece para ser cumplida por un sujeto específico en un espacio y lugar también específico. Las normas son las pautas de ordenamiento social que se establecen en una comunidad humana para organizar el comportamiento, las actitudes y las diferentes formas de actuar de modo de no entorpecer el bien común.

⁵⁵ BARFIELD, Thomas. "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. Pág. 311. 2000.

⁵⁶ GONZALEZ BARRAGAN, Isabel. "Apuestas por una agricultura sostenible: laboreo de conservación". Edita: Excm. Diputación de Valladolid. Pág.7. 2006.

⁵⁷ SARA-LAFOSSSE, Violeta. "Valor del trabajo de la campesina". Revista Pontificia Universidad Católica Del Perú. 2003. Pág.61.

⁵⁸ <http://www.definicionabc.com/derecho/norma.php>: Consulta: Setiembre 2013.

Parcela⁵⁹

Procede del francés *parcelle* que, a su vez, tiene su origen en el latín *particella*. El término se utiliza para nombrar a una porción pequeña de terreno, que suele considerarse como sobrante de otra mayor que ha sido comprada, adjudicada o expropiada.

Participación⁶⁰

Estar presente en, ser parte de, ser tomado en cuenta por y para, involucrarse, intervenir en, etc. Participar es influir, responsabilizarse. La participación es un proceso que enlaza necesariamente a los sujetos y los grupos; la participación de alguien en algo, relaciona a ese uno con los otros también involucrados. Ser par participante implica ser coagente, cooperante, coautor, corresponsable.

Participación de la mujer⁶¹

Es la actividad realizada por la mujer al interior de su familia, de su comunidad y de su sociedad. Esta categoría implica que la mujer pueda expresar y hacer llegar sus opiniones y planteamientos, debatirlos e intervenir dentro del proceso de toma de decisiones en el rol productivo económico. Es importante indicar que estas expresiones de poder generan tensiones y conflictos que pueden tener un efecto positivo o negativo en los procesos de participación.

Patrones culturales⁶²

Entendemos por patrones culturales al concepto de costumbre, hábito o tradición. La cultura es aquel conjunto de elementos materiales e inmateriales que determinan en su conjunto el modo de vida de una comunidad, y que incluye técnicas, pautas sociales, lenguaje, sistemas sociales, económicos, políticos y religiosos. Como pautas sociales entendemos a la moral, las creencias, costumbres y toda la serie de hábitos que el hombre adquiere en tanta es miembro de una sociedad.

⁵⁹ <http://definicion.de/parcela/> Consultado: Noviembre 2013.

⁶⁰ PETIT PÉREZ, Amelia. "La Participación Desde El Enfoque De Género". Valencia. Pág. 2. 2005.

⁶¹ www.iutllado.edu.ve/profesores/.../ParticipacionCiudadana.doc. Consulta: Noviembre. 2013.

⁶² [Http://Tutoriales.Conalepqr.Edu.Mx/Susa/Plantillas/Unidad%201.2.A4.Html](http://Tutoriales.Conalepqr.Edu.Mx/Susa/Plantillas/Unidad%201.2.A4.Html). Consulta: Noviembre. 2013.

Producción agrícola⁶³

Es el conjunto de técnicas y conocimientos para cultivar la tierra. En ella se engloban los diferentes trabajos de tratamiento del suelo y cultivo de vegetales. Comprende todo un conjunto de acciones humanas que transforma el medio ambiente natural, con el fin de hacerlo más apto para el crecimiento de las siembras.

Qoñi⁶⁴

Se define en castellano como cálido, caliente, caluroso y abrigado.

Roles por género⁶⁵

Son el resultado de comportamientos adquiridos en una sociedad dada que definen cuales son las actividades, tareas y responsabilidades femeninas y masculinas. Dichos roles están condicionados por factores tales como, edad, clase social, religión, pertenencia a grupos étnicos, origen regional, tradiciones, y se ven afectados por cambios inducidos a través de los procesos de desarrollo. En la vida diaria, los roles de los hombres y de las mujeres aparecen íntimamente relacionados, pudiendo ser similares, diferentes, complementarios o conflictivos.

Siembra⁶⁶

La siembra es una de las principales tareas agrícolas. La siembra consiste en situar las semillas sobre el suelo o subsuelo para que, a partir de ellas, se desarrollen las nuevas plantas. Hay que saber sembrar bien si queremos que nuestras plantas crezcan en el lugar adecuado y con las condiciones adecuadas. Tenemos que pensar que una cosecha conlleva mucho trabajo, esfuerzo y dinero, por lo que debemos asegurarnos de que todos los pasos que llevan a ella han sido tomados adecuadamente.

⁶³ GRESLOU, Francois y BERTRAND, Ney. "Un sistema de producción andino". IEA-CBC. 1986.

⁶⁴ ACADEMIA MAYOR DE LA LENGUA QUECHUA. "Diccionario Quechua". 2da edición. Cusco-Perú. Pág. 503. 2005.

⁶⁵ CAMPILLO, F. "Género y desarrollo Rural: Una relación desigual". 2002. Pág. 27.

⁶⁶ <http://www.botanical-online.com/siembra.htm> consulta: Noviembre.2013.

Símbolo⁶⁷

El concepto de símbolo (una palabra que deriva del latín *symbolum*) sirve para representar, de alguna manera, una idea que puede percibirse a partir de los sentidos y que presenta rasgos vinculados a una convención aceptada a nivel social. El símbolo no posee semejanzas ni un vínculo de contigüidad con su significado, sino que sólo entabla una relación convencional.

Sistemas binarios⁶⁸

El término describe el sistema en el que una sociedad divide a la gente en los roles de género masculino y femenino, las identidades de género y atributos. Rol de género es un aspecto de un sistema binario de género. Muchas de las sociedades conocidas han utilizado el género binario para dividir y organizar a la gente, a pesar de la manera en que esto suele diferir entre las sociedades.

Subordinación⁶⁹

Subordinación, con origen en el latín *subordinatio*, es la sujeción al mando, el dominio o la orden de alguien. La subordinación, por lo tanto, implica una dominación, que puede ser formal o simbólica. Lo habitual es que el subordinado acate el mando por la existencia de una relación jerárquica, aunque la subordinación también se puede aplicar por la fuerza.

Taqe⁷⁰

Se define en castellano como el depósito tejido de tallos flexibles entrelazados, de forma rectangular o cilíndrica, utilizado para guardar productos agrícolas.

⁶⁷ <http://definicion.de/simbolo/> consulta: Noviembre. 2013.

⁶⁸ <Http://Lasaludfamiliar.Com/Caja-De-Cerebro/Conocimiento-6960.Html>.Consulta:Noviembre.2013.

⁶⁹ <http://definicion.de/subordinacion/>.Consulta:Noviembre.2013.

⁷⁰ ACADEMIA MAYOR DE LA LENGUA QUECHUA. "Diccionario Quechua". 2da edición Cusco-Perú. Pág. 611. 2005.

Valores⁷¹

Los valores son principios que nos permiten orientar nuestro comportamiento en función de realizarnos como personas. Son creencias fundamentales que nos ayudan a preferir, apreciar y elegir unas cosas en lugar de otras, o un comportamiento en lugar de otro. También son fuente de satisfacción y plenitud. Nos proporcionan una pauta para formular metas y propósitos, personales o colectivos. Reflejan nuestros intereses, sentimientos y convicciones más importantes.

Los valores se refieren a necesidades humanas y representan ideales, sueños y aspiraciones, con una importancia independiente de las circunstancias.

⁷¹ <http://elvalordelosvalores.com/definicion-de-los-valores/> Consulta: Setiembre. 2013.

CAPÍTULO II

LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY

2.1. RESEÑA HISTÓRICA

La comunidad de Urpay no cuenta con mucha información detallada sobre sus inicios ni de cómo fue fundada. En tiempos de la República pasa a ser subdivisión del distrito de Urcos y en esta época se consolidan los obrajes de Urpay, alentando un mediano desarrollo de la actividad textil que en el presente siglo daría como resultado en 1908 la fundación de la fábrica de tejidos Urpay de la familia Latorre provenientes del distrito de Juliaca, motivo por el cual se empiezan a dar las migraciones hacia Urpay por diversas familias para trabajar en dicha fabrica. Posiblemente la comunidad tiene una antigüedad de 105 años. Se cree que en dicha comunidad solo habitaban 4 familias autóctonas.

2.2. UBICACIÓN

A 45 km de la ciudad del Cusco, vía terrestre, encontramos al distrito de Huaru que se sitúa en la zona suroriental andina a 3157 m.s.n.m. por donde ingresamos a la comunidad de Urpay que se ubica a una altura de 3300 a 3465 msnm aproximadamente. Está ubicado en la región quechua que según Pulgar Vidal es una región que constituye la zona medular de la región andina en los valles interandinos y se extiende entre los 2,300 a 3,500 m.s.n.m. La comunidad de Urpay tiene una débil articulación con los circuitos de vía terrestre lo que ocasiona dinamizar la actividad de los habitantes.

2.2.1. UBICACIÓN POLITICA:

Región : CUSCO

Provincia : QUISPICANCHIS

Distrito : HUARO

Comunidad: URPAY

2.2.2. UBICACIÓN HIDROGRAFICA

Cuenca : Pampachulla

Sub. Cuenca : Sullumayu

Sub. Cuenca : Arawara

2.2.3. LIMITES POLITICOS

Este : Distrito de Huaru

Norte : Comunidad de Pampacalla

Oeste : Comunidad de Arawara

Sur : Comunidad de Muñapata

2.3. POBLACIÓN

La comunidad de Urpay está compuesta por 100 familias y 404 habitantes aproximadamente; cuenta con un padrón comunal donde se encuentran debidamente inscritos los miembros de la comunidad (ver anexo). Se percibe una constante migración de las personas sobre todo de la gente joven a la ciudad de Cusco por motivos de trabajo y estudios superiores.

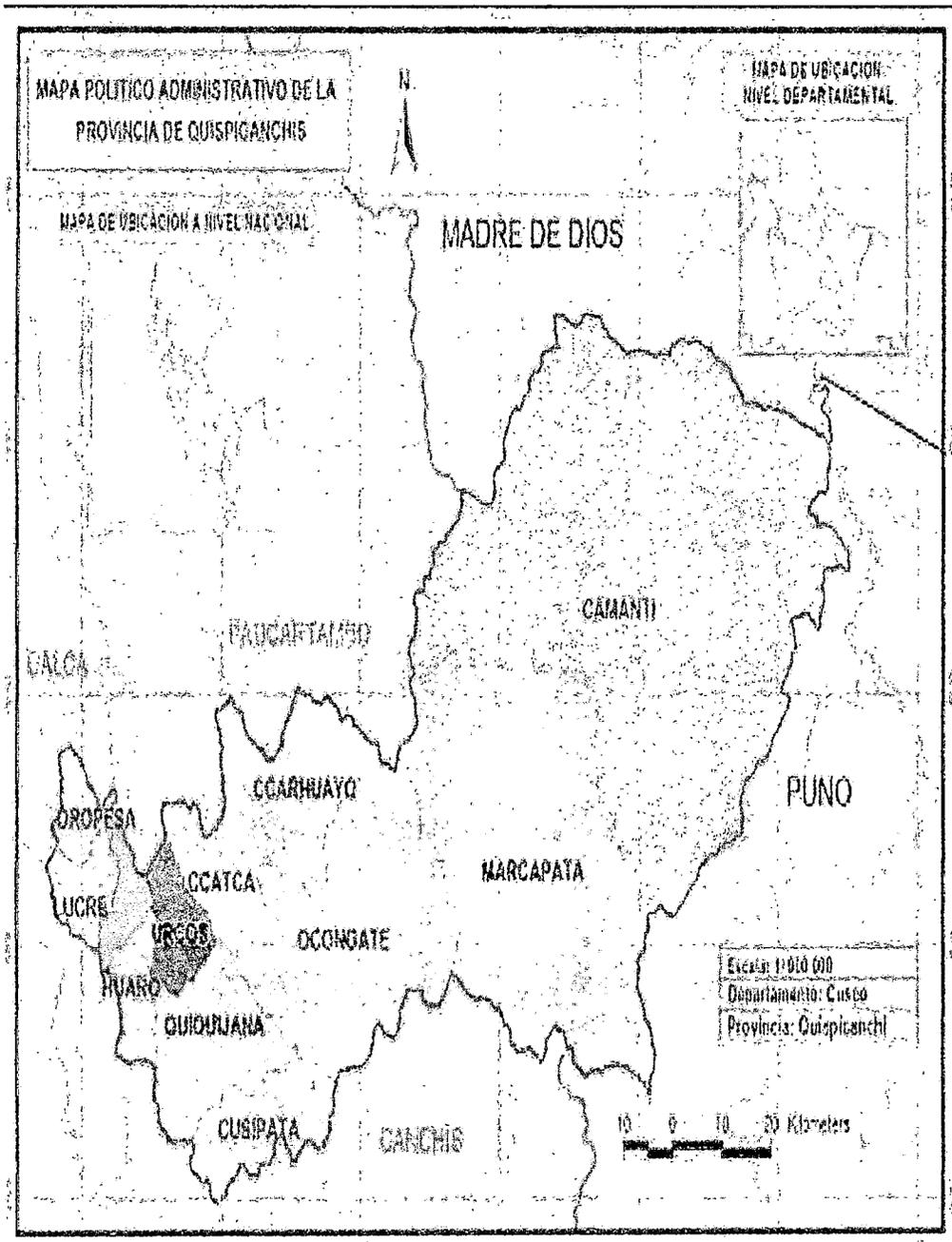
TABLA N° 01: POBLACION DE URPAY

Comunidad	N° Familias	N° de Habitantes	Población Total
Urpay	100	198	404
TOTAL	100	198	404

FUENTE: Censo de Población y Vivienda 2007 – INEI.

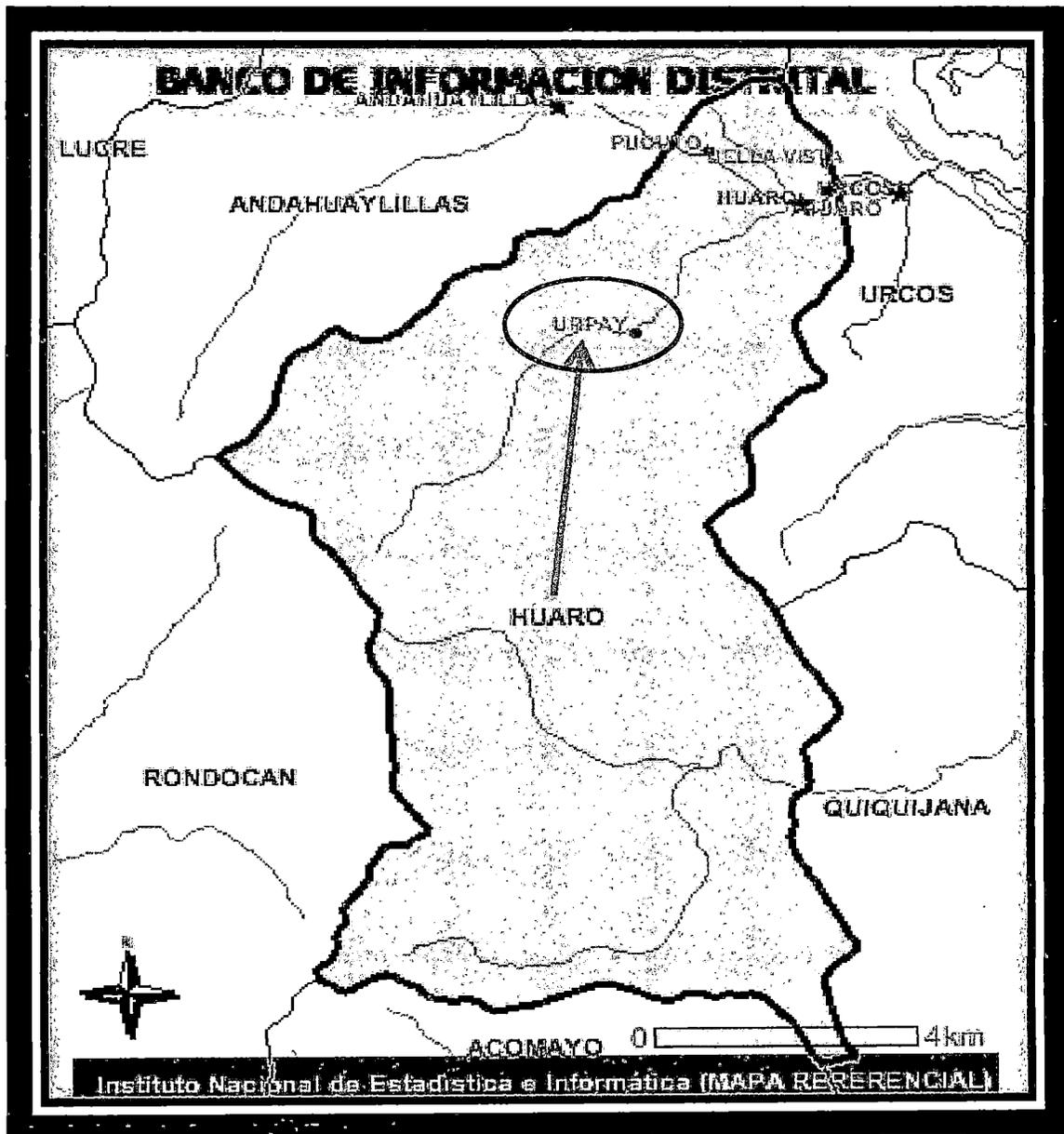
Sus calles son angostas algunas se encuentran pavimentadas. La comunidad se encuentra a una distancia de 45 km vía Cusco – Huaru. El acceso se localiza en el desvío ubicado entre el distrito de Huaru-Urcos, para subir en un tiempo aproximado de 20 minutos en movilidad.

IMAGEN N° 01: UBICACIÓN DE LA PROVINCIA DE QUISPICANCHIS



FUENTE: Pagina Web de la Municipalidad Provincial de Quispicanchis.

IMAGEN Nº 02: UBICACIÓN DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY EN EL DISTRITO DE HUARO



FUENTE: Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

2.4. FENOMENOS ATMOSFERICOS

Los fenómenos atmosféricos presentes en la comunidad de Urpay, cuyo conocimiento y prevención son fundamentales para las labores productivas agrícolas son: la época de lluvias en los meses de enero, febrero y marzo, en donde el caudal de los riachuelos aumenta motivo por el cual no se necesita regar los terrenos, en forma opuesta si las lluvias se atrasaran, crea un grave problema en el desarrollo de los tubérculos.

Las heladas son fuertes en los meses de mayo a julio en la zona alta e iniciándose a mediados del mes de abril. Son regulares en la zona media y durante los meses de junio y julio. Son fuertes y regulares en las zonas bajas y se presentan en forma esporádica hasta el mes de Agosto.

Las heladas dañan directamente la producción de hortalizas que son muy susceptibles a este fenómeno. Las heladas generalmente se combaten regando los cultivos.

La granizada y los vientos si son muy fuertes terminan destruyendo los cultivos y ocasionan grandes pérdidas a las familias, las granizadas se presentan esporádicamente en la zona alta durante los meses de febrero y marzo.

En la zona alta los vientos son fuertes durante los meses de Julio y Agosto, mientras que en la zona media son fuertes y moderados en los mismos meses, incrementando su intensidad a fuertes en la zona baja durante los meses de julio y agosto.

2.5. TOPOGRAFIA

Suelo

Los suelos presentes en la comunidad se caracterizan por originarse de sedimentos aluviales ubicados en terrazas bajas, con pendientes del 4 - 7% y micro relieve casi plano, además presenta pedregosidad superficial del 5-10% y tiene buenas características de drenaje a través del perfil, en general son suelos medianamente profundos; los suelos de esta comunidad soportan anualmente cultivo preferentemente de papa o maíz (Agosto-Setiembre) y trigo o cebada en siembra chica (Mayo - Junio).

Son suelos de textura pesada, con fracciones de grava dentro y fuera del perfil, de reacción neutra a ligeramente ácida, con capacidad de intercambio catiónico de moderadamente alta a alta; contenido de sales solubles por debajo de 4 mm / cm, sin representar peligro para los cultivos, contenidos medios de materia orgánica y trazas de yeso. En forma general son suelos productivos, que requieren un manejo adecuado, así como la incorporación de enmiendas orgánicas y fertilizantes al suelo.

2.6. FAUNA Y FLORA

Fauna

La fauna típica es rica ya que podemos encontrar raros ejemplares como el zorzal gris, ruchepe o huipcho⁷² y gorriones, entre los animales mamíferos domésticos se encuentran: la vaca, el burro, el caballo, perro, etc.

Flora

Frente a la flora encontramos aspectos negativos los cuales crean un desequilibrio en el ecosistema y en la vida cotidiana del poblador, como son los insectos que atacan y perjudican la producción sobre todo los cultivos de papa y maíz, por ejemplo el cogollero más conocido como gorgojo que ataca al maíz y el ccaracasacca⁷³ a los cultivos de papa.

De otro lado la cobertura vegetal de Uruyú es muy variada y podemos encontrar una vegetación constituida por las siguientes plantas:

⁷² Es un ave frugívora de tamaño algo menor que la paloma de monte, de pico grueso y de canto muy armonios.

⁷³ Insecto, llamado así por los comuneros en estado larval que perfora los tubérculos, conocido también como gusanos y en estado adultos se alimenta de las hojas, el mismo que perjudica la producción.

TABLA N° 02: FLORA DE URPAY

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	USOS
Hierbabuena	<i>Mentha sativa</i>	Alimento medicinal dolor de estomago
Huacatay	<i>Tagetes minuta.</i>	Alimento
Chirichiri	<i>Grindelia boliviana</i>	Yerba fresca para inflamación
Papas	<i>Solanum tuberosum</i>	Alimento
Sábila	<i>Aloe vera</i>	Medicinal para inflamación
Maíz	<i>Zea mays</i>	Alimento
Nabo	<i>Brassica napus var</i>	Alimento (hojas, raíz, flores)
Muña	<i>Minthostachys mollis</i>	Alimento, mate repelente orgánico
Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus Labill</i>	Reforestación, madera,repelente organico
Cebadilla	<i>Bromus catharticus Vahl</i>	Forraje, medicinal(cicatrizante
Huallpahuallpa	<i>Tropaeolum peregrinum var</i>	Yerba mala
Duraznillo	<i>Polygonum lapathifolium L.</i>	Yerba fresca para inflamación
Pilli pilli	<i>Taraxacum officinale</i>	Forraje

FUENTE: Elaboración por los tesistas.

La cobertura vegetal es muy importante en tanto que garantiza el ciclo hidrológico, protege los suelos de la erosión y mejora las condiciones medio ambientales.

2.7. ASPECTOS ECONÓMICOS

2.7.1. PRODUCCION AGRICOLA

Se caracteriza por presentar valles con zonas agro-ecológicas, donde la agricultura es la actividad principal, fundamentalmente la siembra de maíz y papa, de acuerdo al ciclo vital de la naturaleza y el tiempo se da a conocer diferentes contextos en el mundo andino relacionadas a la actividad agrícola del campesino; como por ejemplo las etapas agrícolas (campaña grande y la campaña chica o *mishka*) relacionadas con el tiempo y los fenómenos climáticos (precipitación fluvial, heladas, sequías, vientos huracanados) que tienen incidencia en la actividad agrícola.

Así también en la comunidad Campesina de Urpay producen diferentes tubérculos como son: oca, habas, trigo y cebada.

Maíz

Producto agrícola de mayor cultivo en la comunidad de Urpay, presenta diversas variedades, desde los granos para la venta (maíz blanco en su mayoría), granos de consumo familiar (maíz amarillo, checche, chuillpi y rojo) y granos para los animales domésticos (pequeños y podridos).

Las variedades de maíz que se tiene en la comunidad son: maíz blanco, maíz chuillpi, maíz amarillo, el maíz rojo y maíz checche.

Papa

La comunidad de Urpay presenta distintas variedades de papa como son: papa compis, papa peruanita, papa huayro, papa mactillo, papa yunga, papa quehuillo y papa chaska.

En base a este producto los comuneros de Urpay elaboran el chuño y la moraya que se realiza en los meses de junio y julio en la época de heladas.

2.7.2. PRODUCCION PECUARIA

La comunidad campesina de Urpay desarrolla una ganadería tradicional por que presenta animales en cantidades pequeñas o mínimas que sirven para trabajar en el campo sus productos y para su alimentación; dichos animales generan abono para sus procesos productivos donde se distinguen: vacas ,burros, ovejas, cuyes, gallinas, patos y cerdos.

Vacunos

En la comunidad de Urpay se realiza la crianza de ganado vacuno, por medio del cual se obtiene los alimentos e ingresos económicos para las familias, como por ejemplo la venta de la leche y carne en el mercado, así también la ayuda durante el proceso agrícola por parte de la yunta (pareja de toros que se utiliza para labrar y sembrar el campo).

Ovinos

La crianza de estos animales se realiza de manera tradicional, es decir en pequeños rebaños familiares que son cuidados por los miembros de dichas familias. La carne de estos animales se aprovecha para consumo familiar, venta en el mercado y su lana se utiliza para la confección de prendas de vestir.

Animales Menores

Se crían especialmente para el consumo familiar, entre los cuales se encuentra: cuy, gallinas, patos y cerdos, estos últimos son alimentados con los desperdicios de la cocina. En tiempos difíciles estos animales suelen ser vendidos en el mercado para mejorar la baja economía familiar.

La comunidad de Urpay no cuenta con estrategias para poder fortalecer y dar una buena organización a la producción y comercialización de sus productos, ya que la mayoría lo destinan para consumo propio.

2.7.3. OTRAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS

La venta de tejidos de lana de alpaca y oveja que realizan las mujeres individualmente en sus tiempos libres, servicio de transporte, también se realiza la venta de chicha en las distintas picanterías, del mismo modo la venta de enseres de primera necesidad en las diferentes tiendas de la comunidad.

2.7.4. FÁBRICA TEXTIL DE URPAY

La fábrica fue creada en 1908, el primer dueño Sr. Benjamín La Torre, siendo su esposa la Sra. María Romainville Vargas.

La fábrica tubo un tiempo de auge en cuanto a su producción llegando a tener 772 personas en su mejor momento, todas estas personas venían de distintos lugares como por ejemplo de Andahuaylillas, Urcos, Huaro, Quiquijana siendo capacitados constantemente. La fábrica cuenta con 10 secciones, entre ellas se puede indicar: la carda del torno, la salchichera, tejedora, batan, tintorería, acabados etc.

Para producir la materia prima entraba a la fábrica como lana de oveja, llama y alpaca, este producto salía procesado en frazadas, mantones, hilos, etc. Las lanas que se traían eran de Sicuani y Juliaca.

Las máquinas y colorantes eran importadas de los países de Italia, España e Inglaterra dichas maquinas se importaban por piezas llegando a armar en su totalidad en un tiempo aproximado de tres meses.

El número de frazadas que se fabricaban era entre 10 a 12 frazadas por día. Todo lo producido era para el mercado de Lima, el extranjero y lo restante era para la ciudad del Cusco.

Los obreros gozaban de todos los beneficios sociales que podía tener una persona como por ejemplo un plus por las horas extras, servicio médico, servicios religiosos, tenían su propio sindicato y también tenían tiempo para el trabajo de sus propias parcelas.

La fábrica pasaba por su mejor momento hasta que en 1974 con la reforma agraria la fábrica entra en una crisis económica que ocasionó que los trabajadores llegaran a

apropiarse de la fábrica porque no les pagaban sus honorarios, pasando a conformar una cooperativa siendo los accionistas los mismos trabajadores de la fábrica por un promedio de 10 años, después de varios años entro en una crisis y en un abandono total.

En la actualidad la fábrica textil de Urpay se encuentra en pleno desarrollo esto a causa de un empresario de Juliaca llamado Jesús Mamani que tuvo la iniciativa de invertir y empezar de nuevo a producir frazadas lo cual genera trabajo para las personas de la comunidad.

IMAGEN N° 03: FÁBRICA TEXTIL DE URPAY



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

IMAGEN N° 04: MAQUINA TEXTIL



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

2.8. ASPECTOS SOCIALES

2.8.1. ORGANIZACIÓN COMUNAL

En la actualidad presenta una junta directiva está conformada por:

- Presidente: Aurelio Yuca.
- Secretaria: Antonia Locumbe.
- Tesorera : Catalina Choque.
- Fiscal : Nuber Quispe.
- 1º Vocal : Frido Holgado.

OTRAS ORGANIZACIONES:

- Comité de regantes
- JASS (Junta Administrativa de Servicios y Saneamiento).
- Asociación de los distintos barrios de la comunidad de Urpay.

2.8.2. COMITÉ DE REGANTES

Funciona desde el año 2012 se encargan de la organización de los usuarios para el riego de sus respectivos terrenos de esta manera evitar conflictos y peleas. Ellos definen y controlan los turnos de riego para cada usuario, cobran las cuotas por el agua (3-4 soles por topo en cada etapa que se requiera regar por ejemplo barbecho 3 soles, siembra 3 soles siendo un aproximado de 12 soles al año) y convocan a los usuarios para el mantenimiento del reservorio y de los canales de riego. También velan por hacer cumplir las normas y respetar los derechos, obligaciones y sanciones a los que no cumplen con las faenas. Su actividad es permanente, dado que los dueños de los terrenos bajo riego constantemente solicitan turnos para hacerlo, siendo los meses de mayor demanda Julio, Agosto y Setiembre.

El comité de regantes tiene una relación fundamental durante la campaña agrícola porque gracias a la distribución equitativa y por turnos del agua se riegan los terrenos durante las distintas etapas que son: preparación del terreno, barbecho, siembra y aporque.

Sus autoridades son:

- Presidente : Juan de la Cruz Cutipa.
- Secretario : Juan Carlos Aquino.
- Tesorero : Edwin Campo.

2.8.3. VASO DE LECHE

Funciona desde hace 20 años está conformado por veinte madres de familia empadronadas. Está orientada a fortalecer las capacidades de las mujeres de la comunidad, canaliza el reparto del vaso de leche. Para ello cuentan con utensilios de cocina como ollas y cocinas, su función es organizar los grupos para la preparación de la leche. Los beneficiarios son niños, ancianos y madres gestantes.

2.8.4. COMITÉ DE JASS

Funciona desde hace 11 años conformado por una junta directiva, tiene como funciones: la administración del sistema de agua potable, el clorado del agua, convocar a faenas, cobrar por el consumo del agua y el mantenimiento de los respectivos sistemas. Viene trabajando desde el año 2003.

2.8.5. ASOCIACION DE LOS DISTINTOS BARRIOS DE LA COMUNIDAD DE URPAY

La comunidad se encuentra dividida en cinco barrios: siendo el primer barrio de color morado llamado nueva generación, el segundo barrio de color amarillo llamado sol naciente, el tercer barrio de color rosado llamado miraflores, el cuarto barrio de color celeste llamado nuevo amanecer y por último el quinto barrio de color verde llamado cinco estrellas. Cada barrio tiene su propio representante de barrio la que se encarga de tomar decisiones y modificaciones dentro su jurisdicción por ejemplo: tachos de basura, pintado de las casas, danzas en los concursos etc. Las jefas de barrio son las siguientes:

-Nueva generación (color morado) : Luisa Cáceres

-Sol naciente (color amarillo) : Ernestina Santos

-Miraflores (color rosado) : Militza Yupanqui

-Nuevo amanecer (celeste) : Frida Holgado

-Cinco estrellas (verde) : Lidia Morel

2.8.6. SALÓN COMUNAL

Cuenta con un salón comunal donde se realizan sus asambleas por lo menos una vez al mes, en casos de suma urgencia se realizan reuniones extraordinarias que es convocado con dos días de anticipación; cada jueves se realizan reuniones internas para poder solucionar problemas y acuerdos comunales.

IMAGEN N° 05: SALÓN COMUNAL DE URPAY



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

**TABLA N°03 TASA DE ANALFABETISMO QUE CARACTERIZA A LOS HABITANTES DE
URPAY POR SEXO:**

SABE LEER	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	
Si	162	160	322
No	16	48	64
Total	178	208	386

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2007-INEI

N.A 18

Del anterior cuadro se infiere que la tasa de analfabetismo es de 17%; si bien este indicador se constituye en una buena referencia de la situación educativa de la zona, también resulta cierto que la zona aún posee habitantes que no saben leer ni escribir.

2.8.8. SALUD

Para la comunidad, la oferta de servicios es insuficiente, por múltiples factores como la inaccesibilidad, escaso número de profesionales, etc. El acceso a los servicios de salud está condicionado a su vez por factores económicos, organizacionales (horarios de atención), culturales (actitudes discriminatorias por el personal de salud, idioma) y físicos. Sondeos de campo hacen constatar que las comunidades campesinas más alejadas son las que menos acceden a los servicios de salud.

El puesto de salud se encuentra cerrado por las tardes, los pobladores acuden al centro de salud en el distrito de Urcos. Una vez al mes los trabajadores del ministerio de salud van a la comunidad a prestar una campaña de salud integral para los pobladores.

En la comunidad de Urpay existe 01 centro de salud con las siguientes características:

TABLA N°04: POSTA DE SALUD URPAY

Acronimo	Tipo	Disa	Red	Microred	Nivel	Codigo Categoria	Población Asignada 2011
Posta de Salud de Urpay	Posta de Salud	Cusco	Red Sur	Urcos	1er nivel de complejidad	1-1	1,627

Censo de población y vivienda 2007 INEI.

Es preciso indicar que aún una reducida proporción de habitantes de la zona atienden sus males a través de tratamientos caseros que se mantienen como una tradición a lo largo del tiempo.

Alguno de los servicios que brinda el establecimiento de salud de la zona se describe en el siguiente cuadro.

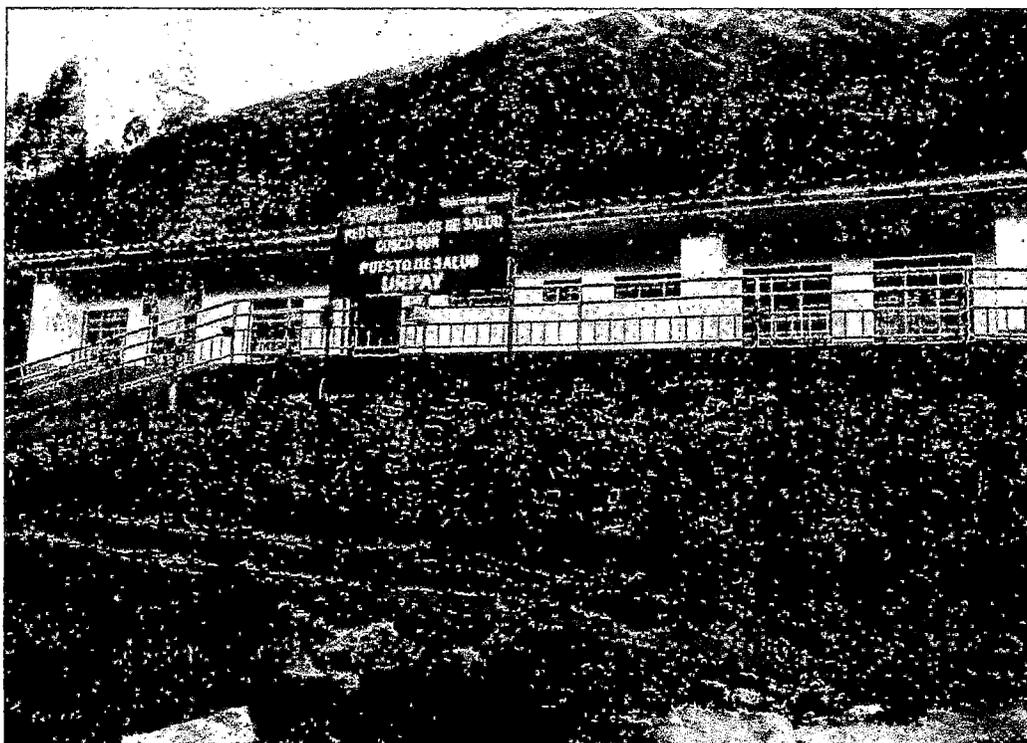
TABLA N° 05: SERVICIOS PRESTADOS POR LA POSTA

SERVICIOS PRESTADOS	POBLACION DE REFERENCIA
SERVICIOS FINALES	
Controles Prenatales a las Gestantes	Gestantes
Controles de Puerperio	Puérperas
Consultas de ERA e IRA a niños menores de 3 años	Niños de 0 - 3 años
Controles de Crecimiento a niños menores de 3 años	Niños de 0 - 3 años
Actividades de IEC	Gestantes y Madres de niños de 0 - 3 años
Consultas Preventivas Medicina General	Población en General
Consultas Curativas de menor grado	Población en General
SERVICIOS INTERMEDIOS	
Triaje	Gestantes, Lactantes y niños menores de 3 años
SERVICIOS DE APOYO	
Farmacia/Botiquín	Niños de 0 - 3 años Poblacion en General
SERVICIOS GENERALES	
Esterilización	Población en General

FUENTE: Censo de población y vivienda 2007 INEI.

En base a los datos estadísticos de la dirección regional de salud del Cusco, se sabe que el 39.81% de enfermedades en la zona son de tipo respiratorio, ello debido a lo cambiante del clima; de otra parte, 13.10% de las enfermedades se vinculan con males del aparato digestivo.

IMAGEN N° 07: PUESTO DE SALUD URPAY



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

2.8.9. CARACTERÍSTICAS DE VIVIENDA

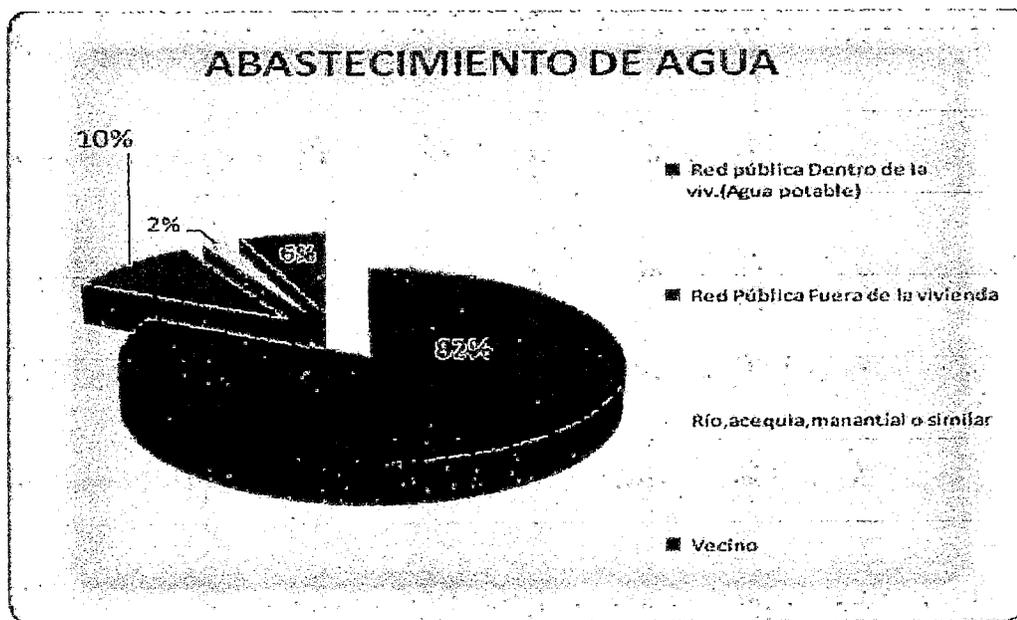
Existe un total de 198 viviendas, el 63.06% de las viviendas se caracterizan por ser de propiedad exclusiva de sus habitantes (viviendas propias). El 99.10% de las viviendas de la zona se caracterizan por tener paredes de adobe o tapia, material característico de la sierra.

2.8.10. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

La comunidad de Urpay cuenta con 2 sub cuencas que son la de Sullumayu y Arawara, que se utilizan para el riego de las chacras y los pastos, también se usa como abrevadero de los animales y para el consumo humano, de forma similar la comunidad de Urpay está vinculada a la cuenca del Pampachulla. Se pudo apreciar que la población tiene problemas en cuanto a este recurso por ser la única fuente para la agricultura y el consumo doméstico, debido a los problemas de limitación no pueden hacer el uso adecuadamente de este recurso lo cual conlleva a no tener el sistema de irrigación que se quisiera .

Cerca del 90% de los habitantes accede al agua potable a través de redes públicas que se hallan dentro y fuera de sus viviendas.

IMAGEN N° 08: ABASTECIMIENTO DE AGUA DE LA COMUNIDAD DE URPAY



FUENTE: Censo de población y vivienda 2007-INEI.

2.8.11. MANEJO AMBIENTAL

La comunidad de Urpay presenta un manejo racional de sus recursos naturales como son el agua, suelo y cobertura.

Se observa que la comunidad vela por mantener su espacio territorial en adecuadas condiciones, evita su contaminación, para lo cual habilita dentro de todo el centro poblado contenedores de basura previamente identificados para residuos orgánicos e inorgánicos.

2.9. ASPECTOS CULTURALES

La comunidad de Urpay tienen una ligazón muy fuerte con sus creencias, es decir son católicos y andinos al mismo tiempo, pues veneran a los santos católicos y realizan rituales para los dioses andinos, cuenta con una parroquia donde celebran la misa una vez a la semana en compañía de sus feligreses, también asisten al templo de Canincunca para las fiestas principales. Son muy respetuosos de las fiestas vinculadas a la Pachamama y los carnavales, de otro lado existe la presencia de movimientos religiosos o sectas, por ejemplo testigos de Jehová, maranatas. etc.

A continuación presentamos un resumen de las principales fiestas comunales:

2.9.1. FIESTA RELIGIOSA DE LA VIRGEN DE CANINCUNCA

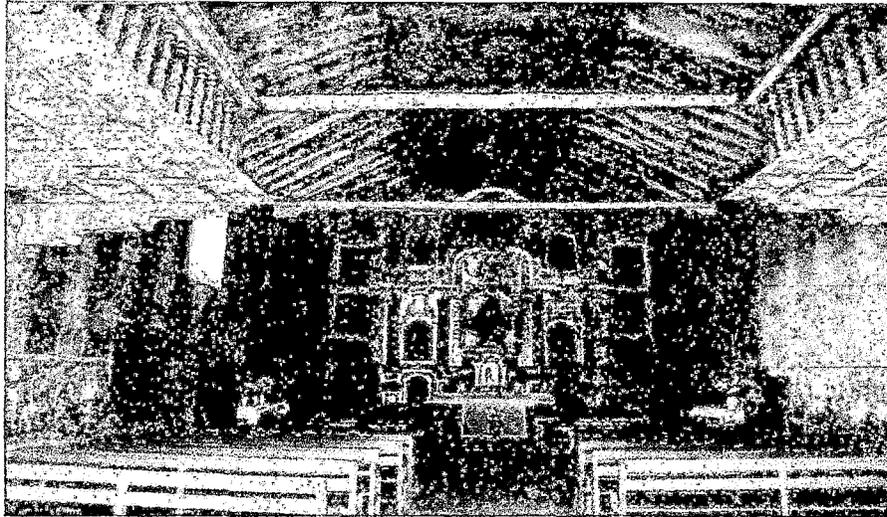
Se lleva a cabo todos los años a principios del mes de Febrero (empieza el primero del mes y culmina generalmente el día 9), siendo su día principal el 2 de dicho mes. Se realizan muchas actividades, sobre todo comerciales, llegan desde otros departamentos comerciantes para intercambiar sus productos.

En estas fechas los pobladores de Urpay, se enfocan desde el primer día a rendir homenaje a la Virgen de Canincunca que es la patrona del Distrito de Huaru pero por la cercanía la comunidad de Urpay le rinde homenaje, realizando diferentes actividades como danzas, en honor a la virgen.

Tal es la devoción de los pobladores de Urpay que a pesar de que la capilla de Canincunca es pequeña para albergar a todos sus devotos, esperan y escuchan pacientes en la puerta la Misa, hacer la comunión y recibir la bendición de la virgen. La denominación

de Canincunca encuentra su significado etimológico de la fusión de dos vocablos quechuas "kanin" que es morder y "cunca" que es cuello. Su significado es el recorte de la fusión de los bordes inferiores de dos cerros, considerados como míticos, con tres finalidades: religioso, económico y cultural.

IMAGEN N° 09: ALTAR MAYOR Y PINTURAS MURALES DE LA CAPILLA DE CANINCUNCA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

2.9.2. FIESTA RELIGIOSA DE LA VIRGEN SANTA ROSA DE LIMA

La fiesta en honor a la virgen de Santa Rosa de Lima se inicia el día 29 de Agosto donde al atardecer se da un paseo de antorchas en la que participa los padres de familia, los alumnos y los profesores que tienen como lugar de inicio el Barrio Cinco Estrellas que se ubica en la parte alta de Urpay donde realizan un pasacalle llegando hasta el Barrio Nueva Generación que es el primero de la comunidad.

Seguidamente se da la actuación por los alumnos en honor a la Virgen, así también se da el canto a cargo de las comunidades aledañas como Arawara, Palpacaya, Yanacoya y Sullumayu.

El día principal es el 30 de Agosto desde la 6:00 am se empieza a reventar los camaretazos dando inicio a la celebración. Luego empiezan a llegar los docentes donde son recibidos por los carguyoc con una bienvenida de chocolatada, ponche de habas o caldo de gallina.

A las 10:00 am se llega a realizar la misa principal en la misma Institución Educativa en honor a la virgen de Santa Rosa de Lima con su tradicional procesión en su patio y en la que bendice el padre a todos los asistentes y al pueblo en general; después de terminar toda la ceremonia religiosa se da el concurso de danzas, cantos y una feria gastronómica en la que participan todos los integrantes de la Institución.

2.9.3. CARNAVALES EN URPAY

Esta actividad se realiza en el mes de Marzo donde participan los cinco barrios que conforman la comunidad. Cada barrio se encarga de organizar y realizar la Yunsada en el estadio de Urpay que se encuentra detrás de la Institución Educativa N°51501 de dicha comunidad.

A partir de las 9.00 am se realiza el pasacalle que se inicia en el barrio número cinco llamado Cinco Estrellas desde donde bajan bailando las danzas de carnaval cusqueño, danza de canas y también la danza de Urpay que es bien parecido al carnaval cusqueño, hasta llegar al primer barrio llamado Nueva Generación realizando este pasacalle de ida y vuelta.

Al regresar al estadio todas las danzas entran en competencia teniendo como jurado a los trabajadores de la municipalidad de Huaró donde califican: coreografía, vestimenta, organización y sobre todo el empeño que le ponen al bailar. Cada danza después de haber participado se retira a su propia yunsada en donde bailan, festejan y beben alrededor del árbol hasta que sea tumbado.

El premio que se le otorga a la danza ganadora es 500 soles, al segundo y tercero lugar se les premia con dos sacos de arroz y dos de azúcar.

Para la hora de almuerzo se preparan diferentes platos de comida como son truchada, la parrillada, el asado y el pollo al horno no llegan a preparar el Timp'u o Puchero porque es un plato que demanda mayor costo económico.

La fiesta de carnavales se da hasta altas horas de la noche donde festejan, bailan y comparten lazos de amistad entre los amigos y la comunidad.

2.9.4. PLATOS TÍPICOS

- Saralawa: Sopa de maíz fresco, habas, ají amarillo seco y huacatay. Esta sopa es constantemente consumida en la comunidad porque les brinda mucha energía, les ayuda a mantener las horas de trabajo en el campo y los calienta en horas de frío.
- Chuño cola: Sopa de carne con arroz, garbanzos y chuño o fécula de papa. Sopa que es consumida en la hora de almuerzo en temporada de climas fríos ya que el chuño ayuda a elevar la temperatura del cuerpo.
- Olluco con carne: Guiso de ollucos y cecina, este segundo es consumido en la comunidad debido a que la cecina es una forma de preservar por más tiempo la carne.
- Ñusa: Sopa que se realiza con la papa que se encuentra en estado de descomposición por la enfermedad de la tapura, se realiza haciendo remojar la papa por dos días para sacarle el olor a podrido para luego hacerla cocinar junto con la carne de cordero.

2.9.5. CALENDARIO AGROFESTIVO DE URPAY

La comunidad de Urpay realiza el siguiente calendario agrofestivo todos los años, donde se tiene una relación horizontal directa entre el hombre y la naturaleza, en estas fechas se celebran distintas actividades: religiosas, sociales y económicas donde los miembros de la comunidad participan en cada una de las actividades.

TABLA N° 06: CALENDARIO AGROFESTIVO DE LA COMUNIDAD DE URPAY

CALENDARIO AGROFESTIVO DE LA COMUNIDAD DE URPAY	
ENERO	<ul style="list-style-type: none"> -Festejo de año nuevo. -En este mes se realiza el deshierbe en las chacras. -Se realiza el hallmeo, aporque o primera lampa en la siembra grande en el caso de la papa esta actividad se da durante todo el mes, consiste en acumular tierra para cubrir el tallo de la planta. -Cosecha de maway o siembra temprana en el caso de la papa. -Se realiza el segundo aporque en el caso del maíz esta actividad se da durante todo el mes.

	<ul style="list-style-type: none"> -Cosecha de la siembra temprana del maíz (miska). -Almacenamiento de la papa maway. -Comercialización del maíz (miska).
FEBRERO	<ul style="list-style-type: none"> -Hallmeo, aporque o segunda lampa en la siembra grande en el caso de la papa. -Deshierbe de las chacras en este caso del maíz. -Chocleo del maíz siembra grande (autoconsumo). -Primero se empieza con la festividad de compadres (se realiza a todos los varones) siendo esto un día Jueves y a la semana siguiente se realiza lo que es comadres (se realiza una fiesta a todas las mujeres) también siendo un día Jueves como antesala a los juegos de carnavales. -Fiesta de la virgen de Canincunca 02 de Febrero. -Almacenamiento de la papa maway. -Comercialización del maíz (miska).
MARZO	<ul style="list-style-type: none"> -Hallmeo, aporque o segunda lampa en la siembra grande en el caso de la papa. -Fiesta de Carnavales (domingo), donde se realiza un concurso de danzas entre los cinco barrios que conforman la comunidad de Urpay. - Chocleo del maíz siembra grande.
ABRIL	<ul style="list-style-type: none"> - Yapuy, Barbecho o preparación del terreno para la siembra de maway en la papa. -Corte o calcheo del maíz. -Se realiza festividad de la Semana Santa. -Escarbe de la papa siembra grande.
MAYO	<ul style="list-style-type: none"> -Desoje del maíz. -Secado de maíz. -El día 2-3 de Mayo se realiza la velada de la cruz que acompañan hasta alta horas de la noche, al siguiente día se realiza la fiesta del Cruz Velacuy.

	<ul style="list-style-type: none"> -Día de la madre que viene a ser la segunda semana del mes de Mayo. -Escarbe de la papa siembra grande. - Yapuy, Barbecho o preparación del terreno para la siembra de maway en la papa.
JUNIO	<ul style="list-style-type: none"> -Siembra de Maway (siembra temprana). -Secado del maíz. -Selección del maíz (primera, segunda, tercera). -Selección de la papa (primera, segunda, tercera). -Troje o almacenamiento del maíz. -Peregrinación al Señor de Coyllority. -Fiesta de San Juan 24 de Junio. -Día del padre tercer domingo de Junio. -Almacenamiento de la papa (siembra grande). -Almacenamiento del maíz (siembra grande). -Trasformación de la papa (chuño y moraya).
JULIO	<ul style="list-style-type: none"> -Siembra de Maway (siembra temprana). -Siembra temprana del maíz (miska). - Yapuy, Barbecho o preparación del terreno para la siembra grande del maíz. -Fiestas patrias 28 y 29 de Julio. -Trasformación de la papa (chuño y moraya).
AGOSTO	<ul style="list-style-type: none"> -Siembra grande del maíz. -En este mes se realiza la fiesta Patronal de Santa Rosa organizado por la Institución educativa Integrando N° 51501. -Primera lampa de siembra temprana del maíz (miska).
SETIEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> - Siembra grande del maíz. -Se realiza el hallmeo, aporque o primera lampa en la siembra temprana (maway) en el caso de la papa esta actividad se da durante todo el mes, consiste en acumular tierra para cubrir raíz

	<p>para que dentro de ello se desarrolle los tubérculos.</p> <p>- Yapuy, barbecho o preparación del terreno para la siembra grande de la papa.</p>
OCTUBRE	<p>-Yapuy, barbecho o preparación del terreno para la siembra grande de la papa.</p> <p>-Siembra grande de la papa en las partes altas de la comunidad también llamadas laymis, tierras de rotación o tierras de descanso</p> <p>-Se realiza el hallmeo, aporque o primera lampa en la siembra grande en el caso del maíz esta actividad se da durante todo el mes, consiste en acumular tierra para cubrir y fortalecer el tallo del maíz.</p> <p>-Segundo aporque siembra temprana del maíz (miska).</p> <p>-Comercialización del maíz blanco (siembra grande).</p>
NOVIEMBRE	<p>-Se realiza el hallmeo, aporque o primera lampa en la siembra grande en el caso del maíz esta actividad se da durante todo el mes, consiste en acumular tierra para cubrir y fortalecer el tallo del maíz.</p> <p>-Siembra grande de la papa en las partes altas de la comunidad también llamadas laymis, tierras de rotación o tierras de descanso.</p> <p>-Se realiza la segunda lampa en la siembra temprana (maway) en el caso de la papa esta actividad se da durante todo el mes, consiste en acumular tierra para cubrir raíz para que dentro de ello se desarrolle los tubérculos.</p> <p>-Fiesta de todos Santos 1 y 2.</p> <p>-Comercialización del maíz blanco (siembra grande).</p>
DICIEMBRE	<p>-Festejan la fiesta de Navidad.</p> <p>-Cosecha de maway o siembra temprana en el caso de la papa.</p>

FUENTE: Elaboración por los tesistas.

CAPITULO III

ROL DE LA MUJER EN LA CAMPAÑA AGRICOLA

3.1.1. ROL DE LA MUJER EN EL PROCESO PRODUCTIVO AGRICOLA.

Para dar a conocer los roles que desempeña la mujer en la comunidad de Urpay, primero mostraremos algunas características propias de ellas:

Es una mujer hogareña, organizada, trabajadora y responsable. En su mayoría ya no hablan el idioma quechua, ni utilizan la vestimenta típica de la zona que la identifique, a causa de que existe una carretera que une la comunidad con los Distritos de Huaró y Urcos, por lo que ocasiona que los pobladores bajen a menudo y asimilen con el transcurrir del tiempo nuevas costumbres y vestimentas de otros lugares, aspectos que van permitiendo la pérdida de su identidad.

Las mujeres de Urpay realizan diferentes actividades agrícolas que constituyen las principales actividades económicas para generar los principales ingresos para su familia. Los principales productos que cultivan son la papa y el maíz representando estos dos productos los más importantes en la comunidad, desempeñan diferentes funciones y papeles que son de suma importancia en dicho proceso.

La mujer tiene conocimientos muy amplios sobre el proceso productivo agrícola, donde desempeñan labores fundamentales en cada una de las siguientes etapas: preparación del terreno, siembra, apoque, cosecha, almacenamiento y comercialización.

Los conocimientos que poseen son adquiridos, transmitidos y aprendidos a través de las enseñanzas de una generación a otra a través del tiempo.

Así también las mujeres durante el proceso de producción agrícola desempeñan otra función paralela de suma importancia que es el cuidado y manteniendo el hogar, donde realizan diferentes actividades como el cuidado de los hijos, preparación de alimentos, pastoreo de los animales y limpieza del hogar.

3.1.2. ROL DE LA MUJER DE URPAY EN EL PROCESO PRODUCTIVO AGRICOLA DE ACUERDO A SU ESTRATO SOCIAL.

La comunidad de Urpay en su mayoría son campesinos pobres pero existen algunas familias que poseen un nivel económico un poco más elevado que las demás, de acuerdo a Rina Cornejo⁷⁴ podemos decir que en Urpay existen Campesinos medios o de capa intermedia y Campesinos pobres.

La diferencia principal entre estos tipos de campesinos en la comunidad de Urpay, varía en la posesión del terrenos de cultivo, donde las familias de estrato medio tienen mayor extensión de tierras por lo cual tienen una producción considerable permitiéndoles incluso pensar en la comercialización de sus productos en mercados locales, a diferencia de los Campesinos pobres que poseen menor extensión en consecuencia producen en cantidades moderadas papa y maíz que sirve para la dieta alimentaria y una pequeña porción es destinada para la venta para poder diversificar su alimentación.

La mujer de Urpay tiene unas tareas diferenciadas en el proceso productivo agrícola, porque se percibió que las mujeres que pertenecen al estrato medio tienen una poca participación durante la campaña agrícola y almacenamiento sin embargo en la comercialización es la encargada de vender su producto. Al contrario las mujeres de estrato pobre participan activamente durante cada etapa de dicho proceso. Esto debido a que la mujer de estrato medio tiene una mejor economía para pagar jornales que va desde los 20 a 25 soles a los miembros de la comunidad suplantando en actividades y funciones que debería realizar, al contrario la mujer de estrato pobre en algunos casos contrata jornaleros o suplica a sus familiares, amigos y compadres (ayni)⁷⁵ para que le puedan ayudar, de esta forma la mujer de estrato pobre participa de forma más activa siendo pieza fundamental durante el proceso productivo agrícola.

La mujer de estrato medio se encarga más del hogar y preparar los alimentos para cada etapa del proceso agrícola a diferencia que la mujer de estrato pobre que participa activamente en la chacra, hogar y preparar los alimentos en dicho proceso agrícola.

⁷⁴ CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina. Artículo *Mujer campesina: Estrategias de sobrevivencia, educación y organización*. Revista Universitaria. UNSAAC.

⁷⁵ Formas de reciprocidad económica, cultural, moral que funcionan con mecanismos jurídicos propios a niveles de personas y familias nucleares, dentro del contexto del ayllu o la comunidad campesina andina. Academia Mayor de la lengua Quechua .Diccionario: Simi T'aqe. Pág. 37.

3.2. MAWAY O SIEMBRA TEMPRANA DE LA PAPA.

3.2.1. PREPARACIÓN DEL TERRENO

Para la preparación del terreno de la siembra de maway⁷⁶ primero diremos que se desarrolla en los meses de Marzo y Abril en el caso de la papa específicamente, esta siembra se realiza en parcelas pequeñas que cuentan con riego por gravedad.

La mujer participa durante la preparación del terreno para la siembra de maway primeramente limpiando las malezas y residuos secos de las cosechas anteriores, todo lo recolectado lo ponen en pequeños montículos, después de un tiempo cuando estén secos son prendidos con fuego y quemados. Los testimonios nos demuestran lo que venimos afirmando:

“Sobre todo la mujer se encarga de sacar las malezas y las piedras de la chacra, llevar el alimento al varón, llevar la chicha y su coquita.” (Nieves Huamán Cutre 43 años, conviviente).

“En la preparación del terreno se tiene que limpiar el terreno, sacar las malezas y poner a un costado de la chacra, también me encargo de sacar las piedras dejando listo el terreno para poder barbechar, yo me encargo de la preparación de los alimentos ,de la chicha y de cuidar a mis hijos” (Marcelina Huamán Loayza 59 años, casada).

Otra tarea que desempeña la mujer en su mayoría es regar la parcela de 2 a 3 días antes de realizar el barbecho esto con el motivo que el terreno se encuentre suave para poder barbechar y no se encuentre muy duro cuando se utilize la yunta⁷⁷ o chakitaklla⁷⁸ (tira pie). Para el riego participan ambos tanto varón como mujer dependiendo si es que el varón sale a trabajar fuera de la comunidad la mujer se encarga netamente del riego.

⁷⁶ Papa o cualquier tubérculo de primera siembra. Academia Mayor De La Lengua Quechua Diccionario: Simi Taqe. Pág.312.

⁷⁷ Par de bueyes que jalan la reja de arar, el madero para nivelar el terreno o la carreta. Academia Mayor De La Lengua Quechua Diccionario: Simi Taqe. Pág.926.

⁷⁸ Tirapié herramienta de labranza típica para la roturación de la tierra. Academia Mayor De La Lengua Quechua Diccionario: Simi Taqe. Pág.44.

Lo realiza levantándose temprano donde se dirige a la bocatoma del río desviando el agua por medio de los canales de irrigación hasta que llegue a su parcela donde el agua va filtrándose a todo el terreno en forma uniforme (riego por gravedad)⁷⁹, los ríos son: Limacpampa y Qirumpuy. Como indica el testimonio:

“En el riego participamos ambos ya sea mi esposo o yo esto depende si es que él se fue a trabajar yo tengo que regar pero si él está en casa él se encarga de regar, el terreno debe estar bien regado para que el barbecho sea más fácil” (Antonia Hilda Calvo Cardoza 59 años, viuda).

El tiempo de regar el terreno la mujer lo conoce de sobremanera donde riegan por un tiempo aproximado de 30 minutos, esto dependiendo del tamaño de la parcela que se tenga, se riega por la madrugada o por el atardecer pero no al medio día cuando la radiación solar es muy fuerte.

La mujer nos indica que debe de regarse calculando porque si se humedece demasiado la parcela se malogrará la profundidad debe ser de 10 a 15 cm aproximadamente.

En la preparación del terreno la mujer de estrato medio en algunos casos cumple labores similares que la mujer pobre porque como son terrenos pequeños y cercanos a sus domicilios ambas participan de igual manera durante el retiro de malezas, hierbas malas y grama, del mismo modo durante el riego, variando en que si el esposo o hijos de la mujer de estrato medio se encuentra fuera de la comunidad por diferentes motivos puede contratar a una persona para que se lo riegue a diferencia de la mujer pobre donde en su gran mayoría su esposo e hijos se encuentran fuera de la comunidad por motivos de trabajo y estudio teniendo que ella misma “sola” realizar dicha actividad. Como indica los testimonios:

“Ayudo a regar la chacra ya que en ese tiempo estamos en afán de quitarnos el agua entonces yo me siento en la boca toma para que mi esposo vaya regando la chacra, participamos dos personas porque los terrenos que yo tengo son grandecitos y cuando mi esposo viaja pago a una persona que se encargue de

⁷⁹ Consiste en conducir una corriente de agua desde una fuente abastecedora hacia los campos y aplicarla directamente a la superficie del suelo por gravedad, cubriendo total o parcialmente el suelo.

regar, para la limpieza de las malezas y el sacado de las piedras se paga por jornales para que realicen este trabajo y también me encargo de preparar los alimentos”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Me levanto muy tempranito a preparar los alimentos, junto con mi esposo voy a la chacra para que le ayude, me encargo de sacar las piedras y las malezas esto lo junto en la esquina de la chacra para quemarlo”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

3.2.2. BARBECHO

Después de 2 a 3 días de haber regado la parcela se realiza el barbecho que consiste en remover la tierra con la yunta la cual está conformada por: dos toros, un timón, el yugo⁸⁰, la taclla⁸¹, la reja, la clavija.

Así también hay algunos casos en que lo barbechan con la chakitaklla, que es una herramienta que se utiliza con el pie, sirve para poder remover el terreno esto dependiendo del tamaño de la parcela y de su ubicación.

A pesar de ser una actividad que demanda mayor fuerza física y por ende la realiza el varón, la mujer durante el barbecho realiza la actividad que se le denomina q'asupay⁸² que consiste en destrozarse las k'urpas⁸³ con un instrumento de madera llamado “q'asuna”⁸⁴ con la finalidad de que no existan grumos de tierra y la parcela quede lista para la siembra.

Durante esta etapa las mujeres se encargan de llevar los alimentos a la chacra ya que el varón es el encargado de manejar la yunta o chakitaklla por que posee mayor fuerza física, por ello las mujeres se encargan de preparar los alimentos, chicha, llevar coca, tirillo⁸⁵ y mote, llevando dichos alimentos y bebidas, a partir de las 10 de la mañana dirigiéndose a sus parcelas que se ubican cerca a sus domicilios.

⁸⁰ Madera alargada, con cortes adecuados, utilizada en el amarre de la masa o yunta de toros. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág. 281.

⁸¹ Sirve para amarrar la reja y el timón para hacer el arado. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág.402.

⁸² Acción de destruir los terrones de tierra.

⁸³ Terrón. Bola o pedazo de tierra petrificada. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág.244.

⁸⁴ Garrote, mazo, porra, palo o cualquier objeto contundente similar. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág. 431.

⁸⁵ Compuesto realizado con variedad de hierbas que se hace macerar con el cañazo.

Durante el barbecho la mujer de estrato medio tiene una mínima participación, porque se encarga del hogar y de la preparación de alimentos, en su mayoría contrata jornaleros y la yunta para que realicen dicha labor, a diferencia de la mujer de estrato pobre que participa desterronando las k'urpas con la q'asuna, así también es la encargada de preparar los alimentos, la bebida (chicha)⁸⁶ y trasladarlos hacia su parcela. Como evidencia las entrevistadas:

“Contrato dos personas una que se encarga de dirigir a la yunta y otra persona que se encarga de romper las k'urpas, yo me encargo de la preparación de los alimentos y también veo lo que ellos hacen en la chacra y así se deja listo el terreno para la siembra”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Durante el barbecho me encargo de cocinar los alimentos, preparo la chicha con anticipación, cuento con el apoyo de mi familia, también ayudo a romper las k'urpas con la q'asuna para que no se formen montones de tierra, mi esposo se encarga de dirigir a la yunta para que remueva la tierra”. (Lidia Prudencia Cama 40 años, casada).

3.2.3. PREPARACION Y TRASLADO DEL ABONO DE CORRAL (ORGANICO) PARA SIEMBRA MAWAY

En la preparación del abono el varón es el encargado de remover y voltear con el fin que empiece a secarse, este proceso se realiza a un costado del corral, es el resultado de la acumulación de los restos orgánicos de la oveja, ganado y cuy durante un año aproximadamente. Este abono se tiene que voltear cada 3 a 4 días para que no se pudra o malogre y seque más rápido.

La preparación de abono para la siembra del maway se realiza con una semana de anticipación, en esta parte la mujer participa abriendo los costales para que el varón empiece a meter el abono con la pala, luego ayuda a subir los costales en los burros o caballos y llevarlos hasta la parcela. En el maway se lleva una cantidad determinada de sacos de abono porque la parcela es de menor tamaño entre 5 a 10 sacos de abono, la mujer

⁸⁶ Es una bebida peruana muy tradicional desde la época de los incas, que tiene como su ingrediente principal al maíz fermentado.

es la encargada junto al varón de llevar, dejar y echar los costales de abono en montículos en diferentes partes de la parcela.

Al momento de preparar y trasladar el abono la mujer de estrato medio es la encargada primordialmente de preparar los alimentos, ayudar en el secado del abono y contratar a jornaleros para que lleven el abono hasta su parcela, la mujer de estrato pobre se encarga de igual forma de preparar los alimentos, ayudar en el secado del abono y abrir los costales para meter el abono, así también ayuda al varón a poner los costales sobre el burro para trasladarlos hasta su parcela. El testimonio indica:

“Me encargo de hacer secar el abono, en el traslado contrato dos peones que pongan el abono encima de los burros y lo dejen en la chacra, los varones se encarga de hacer todo esto por eso se les contrata, yo participo en la preparación de los alimentos y de la chicha suplicando a una persona para que me ayude”. (Antonia Hilda Calvo Cardoso 62 años, viuda).

“Me encargo de abrir los sacos mientras que mi hijo va echando con la pala el abono dentro del costal, también ayudo a cargar el abono junto con mi esposo sobre el burro para luego trasladar hasta la chacra, yo misma preparo los alimentos ”. (Agustina Núñez Quispe 49 años, casada).

3.2.4. SIEMBRA EN MAWAY

La siembra en maway se desarrolla en los meses de Junio y Julio, también se le denomina siembra temprana es el primer producto que se cosechara a finales e inicios del año, las papas que se siembran en maway son las siguientes: Papa sicca, yungay, canchan y compis.

En esta etapa la mujer tiene una participación muy importante empieza a las 4:00 am donde se levanta temprano para hacer los alimentos que les reparte a los miembros de su familia o a los trabajadores que participen en la siembra, antes de que los trabajadores se dirijan a la parcela se les brinda a las 7:00 am una lagua de maíz (sopa) o un segundo como estofado para que vayan a sembrar con fuerza (almuerzo), la mujer es la encargada por excelencia de llevar el alimento se dirige aproximadamente a las 11:00 am, utiliza como

herramienta para trasladar la q'eperina⁸⁷ donde coloca los alimentos para luego cargarlos en su espalda, de forma similar lleva en su mano la bebida (chicha), algunas familias elaboran la merienda como comida principal se reparte a partir de las 4:00 pm, dicho plato con el transcurrir de los años esta sienta sustituido porque prefieren preparar un plato de menor costo (parrillada, pollada, etc.).

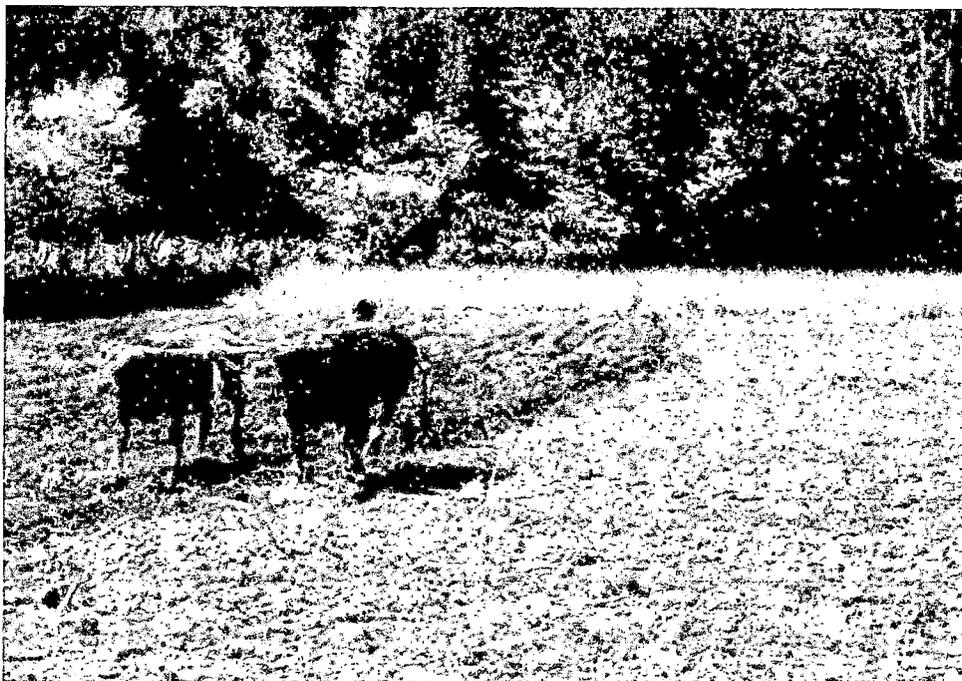
En el caso de la siembra en maway no se requiere muchos integrantes porque son parcelas pequeñas en la mayoría se trabaja con ayuda familiar y en pequeños casos con el pago de un jornal al peón que cuesta 20 a 25 soles por día. Como indica el testimonio:

En mi familia solo viven cuatro personas: mi esposo, mis dos hijos y yo, a veces se contrata a otra persona que viene de otro lugar y yo me encargo de cocinar un solterito de cuchicara acompañado de papa, sus habitas y bastante queso, también llevo motecito para que vallan comiendo luego voy apoyar a mi esposo en las distintas actividades de la siembra. (Justina Huamán Condori 35 años, conviviente).

Tanto la mujer como el varón son los encargados de poner la semilla de papa maway, se coloca a una distancia de un paso “de mujer” en una cantidad de 2 a 3 papas pequeñas o de 1 a 2 papas medianas, también la mujer o el varón se encargan de poner el abono de corral lo coloca por medio de “chorro” quiere decir que cuando pasa la yunta primeramente ponen la semilla y luego pasa echando el guano como si estuviera desparramándolo.

⁸⁷ Cargador, persona que lleva bultos en la espalda.

IMAGEN N° 10: SIEMBRA DE MAWAY



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Luego el varón con la yunta se encarga de realizar la cheqtapay⁸⁸ o segundeado esto con la finalidad de tapar la semilla y el abono que se colocó, después de ello iguala el terreno con la rastra⁸⁹ que se coloca en la taclla de la yunta donde algunas veces hace sentar a los niños encima para nivele de mejor manera la parcela.

Así también hay parcelas en donde utilizan la chakitaklla o tira pie esto dependiendo del tamaño de la parcela y su ubicación, dicha herramienta sirve para sembrar haciendo hoyos en los wachus⁹⁰, con esta herramienta de cultivo participan tres personas que forman una masa⁹¹: 01 trabaja con la chakitaklla (siempre varón), 01 pone la semilla en su mayoría mujer (mujer-varón) y 01 pone el abono (mujer-varón).

Con la chakitaklla se hace un hueco en los wachus o surcos donde (varón-mujer) se encargan de colocar una cantidad de 2 a 3 semillas si son pequeñas o 1 a 2 semillas de papa

⁸⁸ También llamado segundeado sirve para tapar la semilla con la tierra por medio de la yunta.

⁸⁹ Madera gruesa que se usa para aplastar la tierra arada.

⁹⁰ También llamado surco sirve para proteger a la planta y formar canaletas para el riego.

⁹¹ Grupo de personas que se encargan de sembrar en terrenos donde se tiene como herramienta de labranza la chakitaklla.

sin son medianas en el hueco que se hizo con la chakitaklla, luego (varón-mujer) hechan el abono en una cantidad de un plato pequeño o un puñado aproximadamente este proceso lo realiza en forma encorvada o agachada.

En la siembra con chakitaklla la mujer y los niños son los encargados de tapar la semilla desterronando las k'urpas o haciendo presión con el pie esta actividad lo realizan para poder tapar bien la semilla para que empiece a germinar.

En la siembra de papa maway la mujer de estrato medio contrata o suplica la ayuda de otras mujeres (vecinas, comadres, ahijadas, etc.) para preparar los alimentos y la chicha, por la proximidad de la parcela se encarga de llevarlos y repartirlos a los jornaleros, así también ayuda en hacer “alcanzar” la semilla y el abono (para que no se demoren regresando a recoger más abono y semilla) a las personas que contrato para sembrar. La mujer de estrato pobre se encarga de preparar los alimentos junto a otras mujeres (comadres, sobrinas o ahijadas etc.), trasladarlos a la parcela y participar durante la siembra colocando semilla o abono. Al respecto indican:

“En la siembra contrato a las peones para que coloquen la semilla y el abono, yo misma me encargo de preparar la comida suplicando a las señoras para que me ayuden, envié a una persona que lleve la comida hasta la chacra, también me encargo de servir la comida a todo el personal que está trabajando en la chacra, algunas veces ayudo a alcanzar la semilla debido a los trabajadores”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“En la siembra me encargo de la preparación de la comida y de la chicha para esto me apoya mis familiares, traslado los alimentos en la q'eperina hasta llegar a la chacra, sirvo la comida al mediodía y después les alcanzo su chicha a todos mis familiares al terminar de almorzar les ayudo a poner el abono o la semilla”. (Julia Santa Cruz de Huamán 54 años, casada).

3.2.5. APORQUE

El aporque, hallmeo o primera lampa en maway se realiza en los meses de Setiembre y Octubre y el segundo aporque en el mes de Noviembre esto dependiendo por la fecha que se sembró.

La mujer en esta etapa se encarga de retirar las malezas⁹², pastos y hierbas que se empiezan a desarrollar alrededor de las plantas de papa que empiezan a brotar.

Además es la encargada de ayudar al varón a cubrir el tallo de la papa con tierra esto para que el producto se desarrolle de mejor manera, también la mujer junto al varón antes de realizar el primer aporque ponen urea⁹³ o nitrato de amonio⁹⁴ que es un fertilizante que sirve para que la planta tenga mejor color y produzca más forraje, lo colocan entre mata⁹⁵ y m'at'a o entre planta y planta en una cantidad de un puñado, no se coloca cerca de la planta por que la podría quemar.

Tanto mujer como varón realizan el riego en maway que empieza a partir del primer aporque o primera lampa cuando la planta de papa ya brotó. Se riega regularmente cada 8 días esto dependiendo, si existe lluvias en este caso no se riega por que la lluvia ya se encargó de hacerlo.

Durante el segundo aporque o p'ukru la mujer de igual forma ayuda al varón primero en limpiar las malezas y pastos que se estén empezando a formar alrededor de las plantas de papa, en este caso se amontona o cubre el tallo con más tierra a diferencia del primer aporque, de este modo desarrolle de mejor manera la papa y no se malogre por los factores ambientales como la lluvia, vientos y granizo, en el segundo aporque ya no se pone ningún tipo de fertilizante.

Después de la segunda lampa la planta de la papa florece, en esta parte la mujer se encarga de recoger dichas flores para que no se convierta en tamborocoto⁹⁶ (semilla de

⁹² Hierba mala del campo.

⁹³ Fertilizante con alto contenido de nitrógeno esencial para el metabolismo de tallos y hojas.

⁹⁴ El nitrato de amonio se utiliza sobre todo como fertilizante por su buen contenido en nitrógeno. El nitrato es aprovechado directamente por las plantas mientras que el amonio es oxidado por los microorganismos presentes en el suelo a nitrito o nitrato y sirve de abono de más larga duración.

⁹⁵ Unidad de planta.

⁹⁶ Bola de color verde que se desarrolla cuando no se recoge las flores de la planta de la papa.

papa), es decir recoge las flores para evitar que se forme el tamborocoto y la m'ata tenga poca producción.

Durante estas etapas la mujer realiza estas actividades encorvada o agachada generando en ella un desgaste de energías bastante elevado.

Cabe indicar que el aporque en maway lo realizan en menor tiempo debido a que este tipo de sembrío se realiza en su mayoría en parcelas⁹⁷ pequeñas.

La mujer de estrato medio durante el aporque tiene como función principal la preparación de los alimentos del mismo modo trasladarlos hacia la parcela para repartir a los jornaleros, en cambio la mujer de estrato pobre se encarga de realizar junto al varón el aporque y de poner los fertilizantes en la papa, así también de preparar los alimentos y la bebida (chicha) que se brinda a los trabajadores durante dicha etapa. Como indican las siguientes mujeres:

“En el aporque me encargo de preparar la comida y la chicha junto con otras mujeres suplicándoles para que me ayuden, a la una de la tarde le sirvo la comida y después la chicha a los trabajadores, pero no me encargo de hacer el lampeo porque es cansado y trabajoso, para eso contrato varones”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Me levanto temprano para cocinar y dar desayuno a mis hijos, también me encargo de sacar las malezas que crecen alrededor de la papa, ayudo a lampear la papa, al mediodía les sirvo la comida, sobre todo me ayuda mi familia”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

3.2.6. COSECHA EN MAWAY

Se realiza en los meses de Diciembre y Enero dependiendo de cuando se sembró.

La primera actividad que realiza la mujer en el escarbe de papa es preparar los alimentos del día, dicha actividad lo realiza levantándose temprano y empezando a cocinar

⁹⁷ Parte de una extensión de terreno.

para su esposo e hijos o para los jornaleros que contrataron a partir de las 7:30 am aproximadamente, se le brinda una sopa o segundo dependiendo lo que se cocinó para que vayan a realizar el escarbe con fuerza, la mujer por la proximidad de la parcela con su casa se dirige a las 9:30 am para ayudar.

La mujer durante el escarbe del maway desarrolla dos actividades muy importantes como son: primeramente cortar con segadera⁹⁸ el tallo de la papa a una determinada altura lo realiza para que la papa llegue a madurar por completo y absorba toda el agua restante del tallo, dicho corte se realiza aproximadamente 14 días antes de escarbar la papa, una vez cortado el tallo de la planta la mujer se encarga de amontonar las plantas cortadas en montículos para llevarse a su casa y sirva de alimento a sus animales. Ambas actividades lo realiza en forma encorvada desarrollando un esfuerzo físico muy fuerte. En base a lo anterior el testimonio indica:

“Es bien cansado porque debemos de estar encorvadas y duele mucho la cintura”
(Segundina Loayza Vda. de Carhuarupay 60 años).

Seguidamente, pasado los 14 días la mujer y el varón son los encargados de escarbar la papa con una herramienta que se llama allachu⁹⁹, la mujer empieza a escarbar la papa por los costados del surco hasta llegar a la papa, luego limpiarlas con su mano y colocarlas en un montículo encima de sus talegas para ser llevadas a su depósito donde las escogerá y almacenara. En el maway la mujer indica que no se puede almacenar por mucho tiempo porque como es un cultivo que se realiza con riego es más débil y propenso a que se pudra más rápido el tiempo que dura almacenado es 2-3 meses. La cosecha del maway en su mayoría es para su autoconsumo y en pequeñas cantidades para la venta pero dentro de la misma comunidad.

Al momento de escarbar algunas papas se rompen y la mujer no las bota más bien las separa para que las consuma antes que las demás, cuando encuentran algunas papas afectadas por el exceso de humedad o tapura¹⁰⁰ que tiene aspecto de podrido o húmedo tampoco las bota, porque la mujer lo recupera pelándolo y remojándolo por dos días en

⁹⁸ Instrumento de metal con mango de madera que sirve para cortar.

⁹⁹ Herramienta agrícola que se utiliza en la cosecha.

¹⁰⁰ Papa en descomposición por exceso de humedad.

agua para sacar su mal olor de podrido con esta papa la mujer hace sopa para su familia y tiene como nombre ñusa.¹⁰¹

La mujer de Urpay tiene una gran noción del ahorro no desperdicia ningún tipo de alimento más aun trata de sacarle provecho a todo.

La mujer de estrato medio en la cosecha que abarca dos etapas, primero contrata jornaleros para que corten los tallos de la planta de la papa y segundo ayuda durante el escarbe a seleccionar las papas ya sean papas sanas, podridas o que se rompieron al momento de escarbar, durante estas dos etapas prepara los alimentos y los traslada hasta la parcela donde los reparte, al contrario la mujer de estrato pobre se encarga junto con el varón de realizar estas dos etapas que son el corte y escarbe de la papa, del mismo modo prepara y traslada los alimentos a la parcela. Al respecto indican:

“En la cosecha participo con la preparación de los alimentos, también ayudo a meter la papa en los saquillos en la misma chacra, yo y otras mujeres nos encargamos de seleccionar la papa sana de las que están malogradas, normalmente contrato personas que se encargan de trasladar hasta la casa en burros o caballos”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Participo en la preparación de los alimentos desde muy tempranito, luego ayudo a escarbar la papa para avanzar lo más rápido, escogemos la papa sana, la papa que se ha dañado con el allachu durante el escarbe y la papa que está podrida, esto lo ponemos a otro costado para que no se mezcle, porque si lo traemos junto se malogra y contagiaría al resto de la papa, también ayudo a coser los saquillos de la papa para poder trasladar hasta la casa y lo traemos en burro”. (Bertha Cáceres Huamani 31 años, casada).

¹⁰¹ Papa de semilla que después de germinar entra en descomposición.

3.3. SIEMBRA GRANDE DE LA PAPA

La siembra grande de la papa se desarrolla en las alturas de la comunidad de Urpay en los meses de Octubre y Noviembre este tipo de siembra se desarrolla en laymis, tierras de rotación o tierras de descanso en Urpay se le conoce con el nombre de Mañey¹⁰².

Estas tierras tienen un periodo de descanso de seis años en el primer año se realiza la siembra de la papa, al segundo año se siembra habas y al tercer año se siembra cebada y los tres años restantes descansa el terreno. En ese sentido se manifiesta:

“El jefe de mi familia es mi madre ya que ella es la que aporta más a la casa no solo económicamente sino también que es el pilar fundamental del hogar, en mi familia viven cuatro personas: mi madre, mi hermanito, yo y mi hijito de 3 años de edad. En los mañey se siembra cada 6 años siendo este sembrío rotativo y se aprovecha la época de lluvias para poder sembrar todos llegamos a colaborar en el sembrío,”
(María Antonieta Condori Huamán, 26 años, conviviente).

Los mañey son: Quijanayoc, Pantipata, Chaqechuaylla, Huillca, Accocolca, Patabamba, Llipilipi, Chaquecoya, pallpacalla, Chanka, Yana hua'kra, Puruntumayoc, Canchapata, Camporan, Yactabamba, Unuhuaylla, Japuhuallya (parte que colinda con Andahuaylillas) y Queunayoc. La siembra de este año se realiza en Queuñaayoc y al año que viene se hace en Unuhuaylla. Cada uno de estos mañey ubicados a una distancia aproximada de 1 a 2 horas y media a pie desde la comunidad de Urpay.

3.3.1. PREPARACIÓN DEL TERRENO

La preparación del terreno para la siembra grande de la papa se desarrolla en los meses de Setiembre y Octubre.

La mujer se alista desde muy temprano porque tiene que preparar los alimentos que llevara al terreno debido a que estos se encuentran a una distancia considerable de sus hogares en las alturas de la comunidad, por eso prevén el alimento para quedarse hasta el atardecer el plato a preparar es a elección de cada una de ellas no debiendo de faltar el

¹⁰² Tierras de rotación o tierras de descanso.

mote, tostado y papa sancochada. Como bebida para refrescarse llevan la chicha que ellas mismas preparan con días de anticipación, una vez cocinado todos los alimentos se carga en las q'eperina las ollas donde llevan el alimento, se dirigen a pie hasta sus respectivos terrenos dependiendo en que sector toca sembrar cada año.

La mujer se encarga de ir junto al varón a su terreno que se ubica en las zonas altas de la comunidad, este año se tuvo como sector para sembrar los mañey ubicados en la zona de Queñayoc.

Su función junto al varón durante la preparación del terreno es sacar las piedras, limpiar las malezas secas, y amontonarlas en partes diferentes dentro del terreno para luego con ayuda del varón quemarlas. En las tierras de cultivo de Urpay no existe riego para el cultivo de la papa porque estos terrenos son temporales quiere decir que tienen que ser regados por las lluvias. Como argumenta el testimonio:

“Limpio las malezas secas, las hierbas secas y recojo las piedritas para dejar limpio el terreno depende si llueve después de una semana se barbecha”.

(Doris Vda de Capita 60 años, viuda).

La mujer de estrato medio en la preparación del terreno elabora los alimentos y en su mayoría suplica a otra mujer (comadre, sobrinas, amigas etc.) para que lleve la comida hacia su terreno que se ubica en las alturas durante esta etapa tiene una poca participación a diferencia la mujer de estrato pobre que prepara los alimentos desde muy temprano para llevarlos hacia su terreno ya sea a pie o en algunos casos en burro, también ayuda al varón en la limpieza del terreno levantando las piedras, sacando las malas hierbas y ayudando a colocar en montones para luego ser quemadas. Como manifiesta el testimonio:

“En la preparación del terreno yo me encargo de preparar los alimentos, yo no subo porque las chacras son bien lejos por eso contrato personas tanto varones y mujeres para que ellos se encarguen de sacar las malezas y las piedras de la chacra y también de llevar la comida junto con la chicha en un burro hasta la chacra”.

(Antonia Hilda Calvo Cardoso 62 años, viuda).

“Me encargo de la preparación de los alimentos y de la chicha, ayudo a sacudir los terrones, las malas hierbas que queda lo llevamos a un canto de la chacra y lo amontonamos, también sacamos las piedras, Aquí no regamos, solo es por la época de lluvias así nomás es”. (Yolanda Apaza Ttamiña 26 años, conviviente).

3.3.2. BARBECHO

Para el barbecho en la siembra grande se tiene que esperar que llueva continuo aproximadamente 2 a 3 días para que de esta manera los terrenos puedan ser regados en su totalidad y se encuentren suaves para poder barbechar.

La mujer de Urpay nos indicó que:

“Nosotros tenemos que esperar que llueva de 2 a 3 días seguidos porque si no la tierra estaría dura y no se trabajaría esperamos que llueva para que este suave el terreno cuando subamos a barbechar”. (Ubalguina Cardoso Miranda 45 años, conviviente).

El barbecho se realiza 2 a 3 semanas antes de sembrar, la mujer se levanta temprano 4:00 am y se dispone a preparar los alimentos que se repartirán a los trabajadores durante el barbecho ya sea su familia o jornaleros que cobran por día 20 a 25 soles por día fuera de su alimentación. Antes de subir a realizar el barbecho la mujer brinda comida a los trabajadores, como lisas, estofado de cordero y otros con la finalidad de que suban satisfechos y con fuerza a barbechar.

La mujer realiza un desgaste físico muy fuerte porque sube a las cerros llevando en su espalda los alimentos y bebida (chicha) lleva en su espalda sus ollas que contienen almuerzo de la zona, así también su mote¹⁰³, puspu¹⁰⁴ y su papa sancochada que coloca en la hora del descanso en el medio de todos como un piqueo antes de servir el almuerzo que compartirá con los miembros de la familia o los trabajadores que se contrató este alimento lo lleva para repartirlo a las 12 del mediodía en la hora del descanso.

¹⁰³ Maíz fresco o seco sancochado o hervido, muy utilizado en la alimentación andina.

¹⁰⁴ Habas sancochadas o hervidas, muy utilizado en la alimentación andina.

Para barbechar se utiliza netamente la chakitaklla que es utilizada únicamente por el varón por que la mujer no tiene suficiente fuerza física para utilizarla.

Así mismo ella realiza la actividad que se le denomina q'asupay que consiste en desterronar las k'urpas con un instrumento de madera llamado "q'asuna" para dejar preparado el terreno para la siembra.

La participación en el barbecho de la mujer de estrato medio es reducida porque contrata peones (varón y mujer) que la suplantán en sus actividades, se encarga de preparar los alimentos y contrata la preparación de la chicha que envía con otra persona (mujer), así también de limpiar su hogar, cuidar a sus hijos y animales. La mujer de estrato pobre participa preparando y llevando los alimentos hasta su terreno, además ayuda al varón al momento de destrozar las k'urpas con la q'asuna y por último no descuida el cuidado de sus hijos y del hogar. Como indican las siguientes mujeres:

"En el barbecho hacemos en el mes de octubre, me encargo de preparar la comida y de hacer la chicha junto con otras mujeres, suplico a mi comadre que traslade hasta la chacra en un burro porque la distancia es lejos, se contrata personas para que volteen la tierra con la chakitacla y otra persona se encargue de romper las k'urpas con la q'asuna". (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

"Durante el barbecho me levanto muy temprano para preparar los alimentos, yo me encargo de cargar los alimentos en la q'eperina y llevo amarrado en la espalda hasta llegar a la chacra, luego ayudo a destrozar las k'urpas con la q'asuna para que no haya montones de tierra, a la una de la tarde sirvo la comida y después les sirvo la chicha". (Luz Marina Choque Acostupa 41 años, casada).

3.3.3. PREPARACION Y TRASLADO DEL ABONO DE CORRAL (ORGANICO) PARA LA SIEMBRA GRANDE

Para la preparación y traslado del abono en esta etapa el varón es el encargado casi en su mayoría de realizarlo porque requiere mayor fuerza para poder cargar varios sacos de abono dependiendo del tamaño del terreno un aproximado de 15 a 20 sacos de abono.

El varón es el encargado de remover con pico el abono que se junta durante el periodo de un año es orgánico y natural de los animales: oveja, ganado y cuy. Se voltea cada tres a cuatro días para que no se pudra o malogre esta actividad se realiza para que se seque más rápido, su preparación se hace con una semana de anticipación antes de sembrar.

La mujer es la encargada absolutamente de cocinar los alimentos, preparar la chicha e invitar cañazo a los trabajadores porque es un trabajo que desempeña mucho esfuerzo físico por ende deben estar bien alimentados.

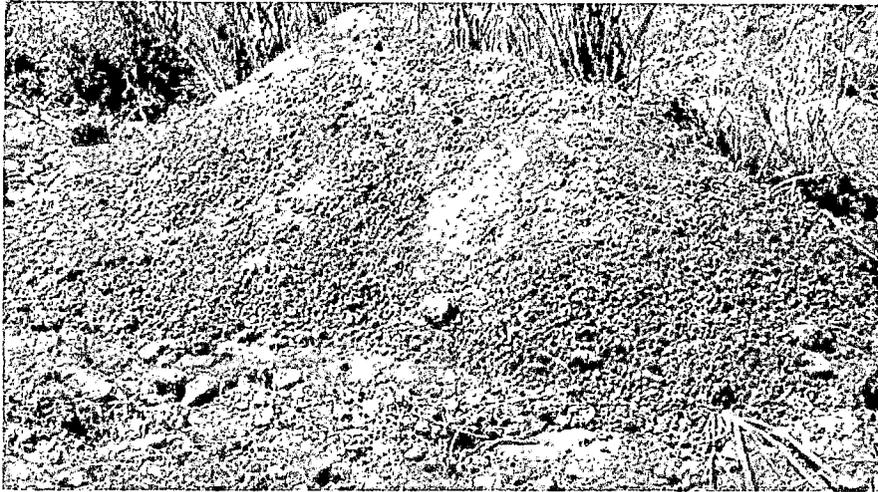
El almuerzo que hacen las mujeres por ejemplo es un asado de cordero con sus papas sancochadas, también hacen el pollo al horno, cada plato depende de la iniciativa de cada mujer.

Para el traslado del abono en su mayoría la mujer de estrato medio se encarga de contratar peones porque el ayni que significa la ayuda mutua entre los miembros o familiares de la comunidad en estos tiempos está desapareciendo, este acto de reciprocidad es más notorio en el entorno de la mujer de estrato pobre donde suplica o llega a un acuerdo con sus familiares y allegados. La gente prefiere trabajar por un pago que se denomina jornal en este caso se le paga entre 20 a 25 soles dependiendo el acuerdo que llegan a tener.

Así también alquilan un carro o burros dependiendo de las posibilidades económicas de cada familia, porque como son varios sacos de abono necesitan un medio de transporte de ayuda, el carro solo les lleva hasta una determinada parte el resto del camino el varón lo carga en su espalda hasta llegar al terreno, en cambio cuando trasladan en burro lo llevan hasta el mismo terreno pero se debe deben realizar varios viajes.

Cuando los sacos ya se encuentran en el terreno son echados en montículos en diferentes partes para que sea más fácil de alcanzar y poder sembrar con más rapidez.

IMAGEN Nº 11: ABONO DE CORRAL EN EL TERRENO



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

En esta etapa la mujer de estrato medio participa preparando los alimentos, contrata una persona para la elaboración de la chicha. La mujer de estrato pobre se encarga de preparar los alimentos y la chicha, además ayuda a abrir los sacos para meter el abono y junto con el varón poner los sacos encima del burro. Al respecto indican:

“La preparación del abono se tiene que juntar de distintos lugares de las personas que crían varios animales, luego se pone en saquillos y se traslada en burros o caballos, para toda esta actividad se contrata personas de la comunidad, yo solo me encargo de preparar la comida y suplico a un pariente que se encargue de hacer la chicha”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Ayudo a abrir los sacos para que mi esposo se encargue de poner el abono con la pala, mi hijo y yo cargamos los costales para poner encima de los burros y lo llevamos hasta la chacra, cuando no está mi esposo suplico a mi familia para que me ayuden, también me encargo de la preparación de los alimentos y de la chicha”. (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

3.3.4. SIEMBRA GRANDE DE LA PAPA

Se desarrolla en las partes altas los meses de Octubre y Noviembre, siembran las siguientes variedades de papa:

Papa compis, papa peruanita, papa wayro, papa maria huanca, papa mactillo, papa quehuillo, papa chaska, papa juanacha, papa sicca, papa yunga, papa lomo y papa moro compis.

En los terrenos se siembran distintas variedades de papa con el fin de asegurar su producción, porque debido a los factores climáticos (heladas, lluvias, vientos, etc.) existen variedades que no resisten a dichos factores de otro lado existen aquellas que si son resistentes garantizando con ello la producción del año.

Algunas mujeres de la comunidad (señoras de más edad) todavía tienen presente dentro de su cosmovisión andina costumbres ancestrales, como es el conteo de las cabañuelas (comportamiento meteorológico) para pronosticar si será año lluvioso o año seco. El conteo se realiza desde el primero de Agosto que corresponde al mes de Enero, en base a esta fecha se cuentan los meses del año. Sin embargo en estos tiempos esta práctica ha sido alterada por el cambio climático que venimos viviendo. Como manifiesta:

“Los presagios se da en cabañuelas en el mes de agosto, partiendo por el primer día de agosto que significa enero el segundo día como febrero y así sucesivamente esto se hace para comprobar si los días de lluvia coincidían o no, entonces se sabe qué mes iba a ver lluvia y por lo tanto se sabía que mes se podría sembrar caso contrario te iba ir mal en la siembra.” (Segundina Loayza Vda. de Carhuarupay 60 años, casada).

De igual forma antes de iniciar la siembra realizan la tinka a los Apus¹⁰⁵ y a la Pachamama¹⁰⁶, con la finalidad de obtener una buena producción encomendándose para que protejan sus sembríos de las inclemencias meteorológicas para el buen desarrollo de

¹⁰⁵ Los Apus o montañas sagradas son parte esencial de la cosmovisión andina y uno de los elementos más poderosos de su paisaje sagrado. http://viajesporperu.com/un-mundo-en-un-pais/los-apus-o-montanas-sagradas/:Enero_2014

¹⁰⁶ Madre Tierra, Dios totémico de los Incas representado por el planeta Tierra, al que se le ofrecen ofrendas. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág. 375.

sus sembríos, actualmente estos rituales están perdiendo vigencia especialmente por las nuevas generaciones. Como demuestra el testimonio:

“Ponemos la papa en el piso, después agarramos un vaso de chicha y soplamos a cada uno de los Apus para que proteja de los vientos, la granizada, también echamos a la Pachamama para que haya bastante producción, después de haber tinkado se empieza a sembrar la papa”. (Francisca Peña de Loayza 59 años, viuda).

IMAGEN Nº 12: COMUNERA DE URPAY AGRADECIENDO A LA TIERRA ANTES DE LA SIEMBRA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

La mujer participa durante la siembra de manera muy activa es la encargada de preparar los alimentos que comprende diferentes platos como son:

A las 7:00 am les sirve a los trabajadores el primer alimento del día llamado (almuerzo) esto para que tengan fuerza al momento de sembrar, de 10 a 11 am se le brinda la hallpa¹⁰⁷ donde se chaccha¹⁰⁸ la coca así también toman trago (compuesto) para tener más fuerza y seguir trabajando, a las 2:00 pm de la tarde se les brinda la ch'aquipa¹⁰⁹ que

¹⁰⁷ Refrigerio o descanso donde se mastica la coca.

¹⁰⁸ Masticar la coca haciendo un bolo.

¹⁰⁹ Refrigerio o descanso para calmar la sed.

consiste en darles un picante para que tomen la chicha y para finalizar a las 5:00 se les brinda en pequeños casos una comida tradicional que se le conoce con el nombre de “merienda” que contiene (saltado de lizas, ají de arvejas, estofado, tortilla de maíz y cuy), dicho plato ya no es muy común prepararlo porque es muy costoso y trabajoso con este gasto adicional no les sale a cuenta sembrar, con el paso de los años prefieren en su mayoría cocinar pollo al horno, truchada o parrillada que es un plato más sencillo y económico de realizar, perdiendo la costumbre de elaborar esta comida típica.

Para llevar los alimentos utilizan como medio de transporte los burros o caballos por ser un peso bastante considerable y la distancia larga necesitan de un apoyo para poder trasportarlos.

Antes de empezar a servir el plato principal la mujer coloca una q’eperina en el medio de los trabajadores a manera de una mesa redonda donde coloca sobre de ella el mote, papa sancochada y chuño para que vayan picando hasta el momento que se reparta el plato principal, se va sirviendo por la mano derecha empezando por las personas mayores, adultos, jóvenes y finalmente los niños.

IMAGEN N° 13: ALMUERZO DURANTE LA SIEMBRA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

El sembrío se realiza con la chakitaklla, es utilizada por el varón porque dicha herramienta necesita de mayor fuerza para hacer huecos en los wachus, la masa¹¹⁰ que realiza la siembra está formado por 3 personas dependiendo del tamaño del terreno son el número de masas, está formado por 01 que utiliza la chakitaklla (varón), 01 que pone la semilla mayormente mujer (varón –mujer) y 01 que echa el abono primordialmente mujer (varón-mujer). Al momento de sembrar pareciera que es una competencia en donde ambas masas se disputan por realizar más rápido el sembrío en los wachus.

En la siembra la mujer es la encargada de colocar la semilla y el abono, para esta actividad ella se encuentra casi todo el tiempo en posición inclinada o encorvada, para poder echar la semilla y el abono ellas se amarran una q'eperina o talega al hombro y con la otra mano cogen tanto semilla como abono en cantidades que ellas puedan cargar para distribuirlo poco a poco en los wachus al momento de sembrar. El testimonio nos demuestra:

“Yo y mi hija nos encargamos de colocar la semilla y el abono, la semilla se carga en una q'eperina sosteniendo con el hombro y con la ayuda de la mano se va colocando la semilla y mi hija el abono esto se hace de manera permanente y en coordinación con la persona que lleva la chakitaklla...” (Martina Carpio Tiito 47 años, casada).

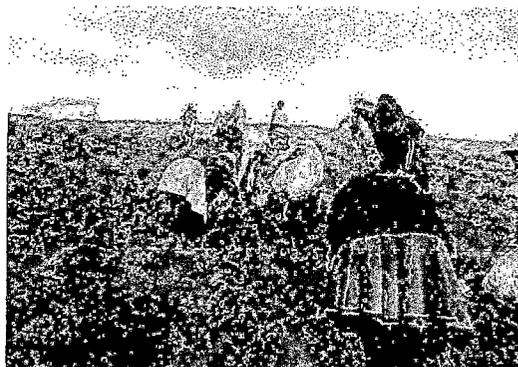
¹¹⁰ Tres Personas que forman un equipo al momento de sembrar con chakitaklla.

IMAGEN N° 14: SEMILLA DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los testistas.

IMAGEN N° 15: SEMBRÍO DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los testistas.

En algunos casos todavía se tiene la creencia andina que la mujer no puede realizar la siembra cuando se encuentra en su periodo menstrual porque malogra la semilla y ocasiona que se marchite o enferme la planta de forma similar al momento de la selección porque provocaría que se pudra. En consecuencia indican:

“Cuando la mujer está en su periodo no puede colocar la semilla porque entraría racha a la papa, tampoco se puede hacer cuando está en el proceso del aporque debido a que se marchitaría el producto y no daría ningún fruto es por ello que tienen mucho cuidado ya que el varón se da cuenta cuando no brota el producto que se está sembrando.” (Elena Huillca Huamán 48 años, casada).

“Cuando la mujer está en su periodo no puede entrar a la chacra debido a que malograría los productos que se van a sembrar lo marchitarían y nunca brotaría ni tampoco pueden tocar en la selección.” (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

Además la mujer y los niños participan en el tapado de la semilla y el abono utilizando la parte trasera del pico para golpear y destrozarse los terrones de tierra o k'urpas así también ejerciendo presión con su pie.

Como aclara la argumentación:

“Yo me encargo de tapar la semilla con ayuda de mis hijos con el pico mientras que mi esposo va haciendo los huecos con la chakitacla”. (Luz Marina Choque Acostupa 41 años, casada).

La mayoría de los comuneros de Urpay en la actualidad realizan la siembra de la papa con pagos de jornales que es de 20 a 25 soles por día, en algunos casos se mantiene el ayni entre los familiares o parientes.

La mujer de estrato medio es la encargada de preparar los alimentos y repartirlos en cada una de las etapas del proceso de siembra, con ayuda de otras mujeres gracias a la súplica o contrata. En esta etapa de siembra, la mayoría de familias prepara como plato principal la denominada “merienda” (plato mejorado). A su vez encarga a otra mujer la preparación de la chicha y envía con un ayudante la comida hacia su terreno en las alturas, contrata los jornaleros para sembrar. Después de realizar sus actividades ya mencionadas sube al terreno donde es la encargada de repartir los alimentos a los jornaleros e inspeccionar el proceso de la siembra (fiscalizar), así también se encarga de alcanzar la semilla y el abono a los que están sembrando para que no demoren mucho regresando a recoger más semilla y abono.

La mujer de estrato pobre se encarga de suplicar a un pariente para que le ayude a preparar los alimentos y la chicha que se reparte durante toda la siembra, en su mayoría ya no realiza la comida tradicional denominada “merienda” debido a los bajos ingresos que tiene no les rinde económicamente hacer un plato que tenga costo mayor, prefieren cocinar platos como pollada, truchada o parrillada que son más económicos de realizar. Aparte de cocinar, llevar y repartir los alimentos se tiene que dirigir temprano para poder ayudar durante la siembra ya sea poniendo abono o semilla, en algunos casos contrata jornaleros para que le ayuden en la siembra. Como manifiestan las mujeres:

“Llegando a la chacra empiezo a alcanzar la semilla porque hay terrenos que son grandes entonces hay algunas personas que colocan la semilla y otras el abono entonces se tiene que hacer alcanzar en q'eperinas para que esa persona no esté

perdiendo el tiempo en estar trayendo ya sea el abono o la semilla, yo me encargo de preparar los alimentos y también contrato a otra persona para que me ayude, en la siembra realiza tres personas un varón con el tira pie, una mujer con la abono y otra mujer con la semilla, al mediodía sirvo la comida a los trabajadores”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Yo me levanto tempranito para preparar los alimentos y darles de comer a mis familiares para que vallan a la chacra a sembrar, preparo la merienda con apoyo de mi hermana, también me encargo de echar el abono y mi hija se encarga de poner la semilla, a las once de la mañana se hace un descanso para chacchar y tomar la chicha, al mediodía les sirvo la comida, después les ayudo a terminar de sembrar para poder irnos temprano”. (María Antonieta Condori Huamán 26 años, conviviente).

3.3.5. APORQUE

El aporque, hallmeo o primera lampa en la siembra grande es realizada en el mes de Enero y el segundo aporque en los meses de Febrero y Marzo esto dependiendo por la fecha que se sembró.

Antes de ir al terreno para aporcar la mujer es la encargada de preparar los alimentos que llevara al terreno, para esta labor se tiene que levantar temprano, cocinar, alistarse, dar el desayuno a sus hijos y encaminarse hacia el terreno junto a las personas con las cuales realizara el aporque tanto varón-mujer.

Para comenzar la mujer durante el aporque es la encargada retirar las malezas, gramas y plantas que estén desarrollándose alrededor de la planta de la papa (mata).

En estas dos etapas la mujer se encarga de ayudar al varón a cubrir el tallo de cada planta de papa para que de esta manera tenga un mejor desarrollo de maduración y sea resistente ante los factores climatológicos, también la mujer junto al varón antes de empezar el primer aporque ponen urea o nitrato de amonio que son fertilizantes que sirven para que la planta tenga mejor color y produzca más forraje, lo colocan entre mata y mata o entre planta y planta en una cantidad de un puñado no se coloca cerca de la planta porque

la podría quemar, tanto varón y mujer realizan esta actividad juntos dependiendo del tamaño del terreno se contrata a personas.

Durante el segundo aporque o p'ukru la mujer de igual forma ayuda al varón primero en limpiar las malezas y pastos que se estén empezando a formar alrededor de las plantas de papa, en este caso se amontona o cubre el tallo con más tierra a diferencia del primer aporque para que se desarrolle de mejor manera la papa y no se malogre con los factores ambientales como la lluvia, vientos y granizo, en el segundo aporque ya no se pone ningún tipo de fertilizante.

La mujer se encarga de recoger las flores de la papa para que no se convierta en tamborocoto (semilla de papa), es decir recoge las flores para evitar que la planta produzca tamborocoto por lo tanto perjudique la maduración y crecimiento correcto de la papa.

Es una actividad que lleva mucho esfuerzo físico porque tienen que estar encorvados ambos por varias horas para poder desarrollar la actividad mencionada.

IMAGEN N° 16: MUJER Y VARÓN REALIZANDO EL APORQUE DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

IMAGEN N° 17: MUJER REALIZANDO EL APORQUE DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

La mujer de estrato medio durante el aporque es la encargada de preparar los alimentos, contratar a los jornaleros y suplica o contrata a una persona para que lleve la comida a su terreno, en esta etapa se encarga más de inspeccionar que participar por que sube a su terreno y ya no realiza ninguna actividad solo mira lo que están haciendo las demás personas. La mujer de estrato pobre se encarga de levantarse temprano, preparar los alimentos y llevarlos hasta su terreno, ayuda a retirar junto al varón las hierbas y pastos que se empiezan a desarrollar en las plantas de igual modo aporcar las plantas y poner los fertilizantes junto con el varón. Al respecto los testimonios son elocuentes:

“Durante el aporque ayudo en la preparación de los alimentos, yo contrato personas para que hagan la primera y segunda lampa, saquen las malas hierbas que crecen en la chacra y ponga fertilizante, les sirvo la comida al mediodía a los peones con el apoyo de mi hija, suplico a una persona que se encargue de preparar la chicha y se encargue de llevar hasta la chacra”. (Antonia Hilda Calvo Cardoso 62 años, viuda).

“En el aporque realizo la preparación de los alimentos y de la chicha junto con mi hermana, me encargo de servirles la comida para el mediodía a mis familiares, saco las malas hierbas que crece en la chacra, ayudo a poner el fertilizante y lampear, también me encargo del cuidado de mis hijos”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

3.3.6. COSECHA

El escarbe de la papa de la siembra grande se realiza en los meses de Abril y Mayo dependiendo cuando se sembró.

Para realizar el escarbe de la papa tiene que tener ciertas características que la mujer conoce de sobremanera. Como indica:

“Tiene que estar amarillo la planta ahí ya te das cuenta que la papa ya está madura pero también nosotros ya sabemos porque calculamos cuando hemos sembrado y aporcado por eso ya sabemos para subir al terreno”. (Cleta Cardoso Paucar 42 años, casada).

El escarbe de la papa tiene dos etapas donde la mujer participa de forma activa, como primera etapa se dirigen al terreno y notan que la planta ya esta media amarillenta tanto varón como mujer se encargan de cortar los tallos de cada planta con la segadera¹¹¹ se empieza a cortar una por una realizando esta actividad de forma encorvada, cada planta o mata que ellas van cortado lo colocan en diferentes lugares para luego llevar a su casa para el alimento de sus animales.

Una vez cortado el tallo se deja 14 días aproximadamente en el terreno con la finalidad de que la papa absorba toda el agua del tallo y madure por completo. Como segunda etapa pasado el tiempo se procede a realizar el escarbe, la mujer y el varón empiezan de igual forma sin distinguir sexo el escarbe, realizan metiendo por los costados de la planta el allachu escarbando de esta forma la papa para luego limpiarlas y colocarlas encima de una q'eperina o talega pero separándola por su variedad (como por ejemplo en

¹¹¹ Instrumento de metal con mango de madera que sirve para cortar.

una parte papa sicca y en otra parte papa yunga etc.), al finalizar el escarbe lo colocan en costales y lo llevan a su domicilio donde se encuentra un lugar para poder almacenar.

Al momento de escarbar existen papas que parecen podridas esto debido a la enfermedad de la tapura esta papa la mujer no la bota al contrario la pela, remoja en agua por dos días para que salga su olor y realiza una sopa llamada ñusa. Desde ahí nos muestra que la mujer es más ahorrativa que el varón por que no desperdicia nada a pesar que la papa ya se encontraba podrida, así también cuando al momento de escarbar se rompe una papa con el allachu la mujer no bota esta papa si no es la que se consume antes que las demás.

A pesar que la mujer participa activamente durante el escarbe de la papa es la encargada por excelencia de preparar los alimentos, esto lo realiza con un miembro de su familia o la ayuda de un trabajador de la comunidad que luego tendrá que recibir su pago o retribución. Preparan los alimentos desde muy temprano para así poder subir a la chacra a ayudar al varón, sus comidas lo llevan en burros o caballos bien empaquetados para que no se enfríe, también llevan la chicha, cañazo o trago para repartir a los miembros que escarban.

Algunas mujeres al momento de cosechar realizan la watia¹¹² construyendo con k'urpas pequeñas hornos artesanales que tienen que hacer calentar por un periodo aproximado de 30 minutos dependiendo de la intensidad del fuego, cuando se encuentra caliente se introduce la papa en el horno y se destruye tapando por completo la papa de esta manera cocina durante 30 minutos, finalmente se escarba con cuidado para no romper las papas, lo consumen acompañado de queso, mantequilla, ensaladas, etc. Dependiendo del gusto de cada familia.

La papa de la siembra grande lo destinan para su autoconsumo y para el mercado al contrario de la papa maway que en su mayoría solo es para su consumo y semilla.

Las mujeres indican que están dejando de trabajar sus tierras de cultivo porque no obtienen mucha ganancia más aun pierden su tiempo y dinero, por eso en estos últimos años algunas tierras de cultivo se están dejando sin trabajar.

¹¹² Cocinado de la papa en hornos artesanales de tierra.

Al respecto manifiesta:

“Ya no se llega a sembrar como antes porque es mucho gasto, te quita mucho tiempo, es muy sacrificado, la comida la chicha sobre todo trabajamos para nosotros para poder comer bien y para dar a nuestras visitas, parientes y las amistades que llegan por eso es que las chacras están sin trabajar en el cerro”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

La mujer de estrato medio durante la cosecha con ayuda de otras mujeres (comadres, sobrinas, vecinas etc.) que suplica o contrata prepara los alimentos para luego ser enviados en burros a su respectivo terreno, del mismo modo contrata a una mujer para la preparación de la chicha. Una vez en el terreno reparte los alimentos a los trabajadores, se encarga de ayudar en la selección de las papas (podridas, rotas y sanas). La mujer de estrato pobre con ayuda de otras mujeres (familiares vecinos, amigos, ahijados etc.) se encarga de preparar los alimentos, trasladarlos y repartirlos, además junto al varón se encarga participar de forma activa en el escarbe y seleccionado de la papa. En relación a lo antes mencionado se argumenta:

“En la cosecha algunas veces ayudo a escoger la papa en la misma chacra por sus variedades, se contrata personas para el escarbe unas cuatro personas a parte de mi familia para que realicen el escarbe y de seleccionar la papa sana de la malograda, me encargo de la preparación de los alimentos junto con mi comadre, suplico a una persona que se encargue de preparar la chicha”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Me encargo de hacer la watea en la chacra y llevo de la casa ensalada con su ajicito y su queso, ayudo a escarbar la papa con el allachu, selecciono la papa sana de la malograda o podrida, coloco la papa en los sacos, también me encargo de coser los costales con yauri y rafia para el traer los costales en burro hasta la casa, preparo la chicha con dos días de anticipación”. (Francisca Peña de Loayza 59 años, viuda).

3.4. MISKA O SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ

La siembra temprana del maíz en la comunidad de Urpay lo desarrollan muy pocas familias. Se realiza en el mes de Julio en las partes bajas donde hay riego, utilizan la yunta para barbechar y sembrar, se produce en mínima parte para su autoconsumo y en su mayoría para la venta.

Sus aporques se realizan en los meses de Agosto y Octubre, la cosecha en el mes de Enero. En cada etapa que comprende: preparación del terreno, traslado del abono, sembrío, aporque y cosecha las mujeres participan de forma similar que en la siembra grande.

Durante la cosecha existe diferencia con la siembra grande porque el maíz se recoge cuando se encuentra en estado de maduración verde (choclo), la mujer se encarga en su mayoría de cosechar los choclos para saber si está maduro ejerce presión por la punta de la mazorca donde se debe encontrar suave. La actividad de cosechar lo realiza cortando toda la mata desde su base, para luego echarlo o recostarlo en una parte del terreno y finalmente cargarlo en una q'eperina para trasladarlo a su domicilio. Lo corta completo (maíz y tallo) desde la base para que la chala sirva de alimento para sus animales.

En el chocleo existen algunos maíces que adquieren un color negro a esta enfermedad se llama jatupa¹¹³ que es producida por un hongo, se le denomina también “carbón del maíz”.

La mujer no vota dicho maíz más bien se encarga de preparar sopa o segundo según sea su elección con lo que alimenta a su familia.

3.5. SIEMBRA GRANDE DEL MAIZ

La siembra del maíz en la comunidad de Urpay se realiza en los meses de Agosto y Setiembre en las partes bajas donde hay riego, tienen como medio para sembrar y barbechar el terreno la yunta. Los terrenos de cultivo se encuentran en ambos lados de los ríos Limacpampa y Qirumpuy.

¹¹³ Enfermedad del maíz producido por un hongo se le denomina también carbón del maíz.

El maíz es el principal producto agrícola que se produce en la comunidad de Urpay se realiza para el autoconsumo y para la venta las variedades de maíz que cultivan son las siguientes: maíz amarillo, maíz checche, maíz chullpi, maíz rojo siendo el más representativo el maíz blanco que tiene mayor precio de venta y que prefieren comprar (consumidores, revendedores y mayoristas).

3.5.1. PREPARACION DEL TERRENO

La preparación del terreno se realiza en el mes de Julio en su mayoría, en algunos casos en el mes de Agosto.

La mujer como primer aporte durante la preparación del terreno cumple la función de limpiar junto al varón en algunos casos las piedras, malezas, hierbas secas y el tococho¹¹⁴, poniéndolas en montículos en las distintas partes del terreno para luego quemarlas esta labor lo realiza en forma agachada haciendo un desgaste físico muy fuerte. Como manifiesta los testimonios:

“La mujer sobre todo se encarga de sacar las malezas, sacar las piedras de la chacra, sacar el tococho que queda de la cosecha anterior y ayuda también a regar el terreno en caso que sea viuda se hace ayudar con sus hijos o también contrata a otras personas.” (Justina Huamán Condori 35 años, conviviente).

“Yo soy la encargada de la limpieza del terreno, recojo las piedras, limpio las malezas, quemo los restos de la anterior cosecha, ayudo a regar el terreno a mi hijo mayor por lo que me tengo que levantar muy tempranito como a las 4 am.” (Damiana Huayllani Rimachi 45 años, viuda).

Como segundo aporte la mujer y el varón después de 1 día de haber limpiado el terreno se encarga de regarlo esta labor depende si el varón salió a trabajar fuera de la comunidad, la mujer lo realiza sin ningún problema con ayuda de otras personas, la mujer para realizar el riego se levanta temprano y se dirige a la boca tomo del río donde tiene que

¹¹⁴ Restos del tallo y de la raíz del maíz.

esperar su turno (cuidar el agua) porque en esta época se demanda el agua para regar sus terrenos.

Lo realiza dirigiendo el agua por medio de los canales de irrigación hacia su terreno, dicha labor la realiza calculando que el terreno sea regado lento de forma uniforme durante 30 minutos aproximadamente, la profundidad que se moja es de 10 a 15 cm dependiendo del tamaño del terreno. El riego del terreno se realiza 2 a 3 días antes de realizar el barbecho.

Antiguamente las mujeres eran las encargada primordialmente de ir a la boca tomo del rio a esperar un turno para poder regar su terreno, porque si los varones realizaban esta actividad se iniciaban peleas y rencillas por querer ganar un turno antes que los demás, así también cuando se dirigían varones y mujeres de distintos terrenos los varones le cedían su turno a la mujeres demostrando respeto hacia ellas.

La preparación del terreno para la siembra del maíz se realiza dos semanas aproximadamente antes de sembrar.

En algunos casos durante la preparación del terreno la mujer de estrato medio cumple labores similares que la mujer pobre durante el retiro de malezas, hierbas malas y grama, la diferencia se halla cuando el esposo o hijos de la mujer de estrato medio se encuentra fuera de la comunidad por diferentes motivos contrata o suplica a una persona (familiar, jornalero, vecinos etc.) para que riegue su terreno a diferencia de la mujer pobre donde en su gran mayoría su esposo e hijos se encuentran fuera de la comunidad por motivos de trabajo y estudio teniendo que suplicar a un familiar (cuñada, comadre, hermanos, etc.) que le ayuden a regar su terreno. Otra tarea que desempeñan ambas mujeres es la preparación de los alimentos. Al respecto indican:

“Ayudo a mi esposo a regar cuando él no está contrato una persona para que lo haga, ya no se utiliza la chakitaklla sino el ganado porque los terrenos que tengo es en la parte baja, yo me encargo de preparar los alimentos, pago a los peones para que se encarguen de sacar las malezas, las gramas y las piedras de la chacra”.
(Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Limpio la chacra de la malas hierbas y lo amontonamos en un costado de la chacra en montones para que después lo quememos, también sacamos las piedras que quedan, me encargo de la preparación de los alimentos y de la chicha, para regar el terreno a veces lo hago sola ya que mi esposo y mi hijo no se encuentran en la comunidad por motivo de trabajo y de estudio”. (Lidia Prudencia Cama 40 años, casada).

3.5.2. BARBECHO

La roturación del terreno, también llamado barbecho lo realizan con la yunta formada por: dos toros, un timón, el yugo, la tacla, la reja, clavija y la chapana (arbustos que sirve para abrir más grande los surcos). Como argumenta el testimonio siguiente:

“El alquiler de la yunta cuesta entre 60-70 soles por topo, la yunta está compuesto de dos toro machos, el timon, la tacla sirve para arar juntamente con la reja y el yugo para juntar a los toros”. (María Antonieta Condori Huamán 26 años, conviviente).

La mujer es la encargada de preparar los alimentos y la chicha para repartir a los que trabajadores, antes de dirigirse al barbecho sean estas personas contratadas por jornal, familiares o allegados. Para ello tiene que levantarse muy temprano alrededor de las 4:00 am.

A partir de las 11:00 am emprende su marcha alistando en su q'eperina el almuerzo que lleva en su espalda para las personas que trabajan en su chacra, la mujer cuando llega al terreno reparte el almuerzo a los trabajadores, en su mayoría no se queda sentada a descansar sino más bien se encarga de desterronar los pedazos de tierra que produce el barbechar el terreno.

A esta actividad que realiza la mujer se le denomina q'asupay que consiste en desterronar las k'urpas o pedazos de tierra grande con un palo de madera llamado “q'asuna” lo realiza golpeando de forma agachada con el fin de dejar la parcela preparada para la siembra.

Durante el barbecho la mujer de estrato medio se encarga de contratar los jornaleros y la yunta para realizar dicha labor, también se encarga de preparar los alimentos e inspecciona (fiscalizar) el desempeño que realizan los trabajadores, la mujer de estrato pobre se ocupa de contratar la yunta igualmente de participar desterronando las k'urpas con la q'asuna, así mismo es la encargada de preparar los alimentos, la bebida (chicha) y trasladarlos hacia su terreno. Como indica el argumento:

“Me encargo de contratar a los trabajadores, uno se encargue de la yunta y la otra persona se encargue de golpear las k'urpas con la q'asuna, yo solo me encargo de preparar los alimentos desde muy temprano suplicando a una persona para que me ayude, en la mañanita les doy su comida, contrato a una mujer que se encargue de hacer la chicha y le mando para que lleve hasta la chacra”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Me levanto a las 5 de la mañana para preparar los alimentos y coman los trabajadores antes de que vallan a trabajar a la chacra, antes del mediodía llevo la comida en la en la q'eperina amarrado en la espalda cargando hasta el terreno, también me encargo de llevar la chicha en porongos, cuando llego les sirvo la comida y la chicha a los trabajadores, también ayudo de golpear las k'urpas con la q'asuna y se deja listo el terreno para la siembra”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

3.5.3. PREPARACION Y TRASLADO DEL ABONO DE CORRAL (ORGANICO)

Después de haber realizado el barbecho se procede a llevar el abono en esta parte la mujer es la encargada de preparar los alimentos, porque se requiere mayor fuerza física para poder cargar el abono, la cantidad aproximada de abono que se traslada es 15 a 20 sacos dependiendo del tamaño del terreno. Como sustenta:

“La cantidad de abono para la siembra de un topo es de 12 sacos a 15 el guano que se utiliza es de oveja, ganado y cuy; en caso que no se tenga se compra de otras familias que crían animales el precio del abono es de 8 a 10 soles por saco.” (Cecilia Yuca Quispe 48 años, casada).

El varón en esta parte es el encargado de preparar el abono, utilizando la herramienta del pico, empieza piqueando el abono que se acumuló en un tiempo aproximado de un año, el abono está compuesto por estiércol de oveja, ganado y en algunos casos cuy.

La mujer en esta etapa está muy atenta repartiendo la chicha o trago (compuesto) porque este trabajo que realiza el varón es muy agotador y necesita de mayor fuerza física, así también prepara los alimentos que entrega a los trabajadores para poder cargar el guano.

Una vez transportado el abono en burros o caballos el varón y en algunos casos la mujer son los encargados de echarlos en diferentes partes del terreno para que sea más accesible de alzar al momento de sembrar.

La mujer de estrato medio es la encargada de pactar cuanto será su jornal o pago a los trabajadores, de igual forma contrata el carro o animales de carga (burros y caballos) que llevaran el abono a su terreno, durante el aporque tiene como actividad la preparación de los alimentos y de contratar la bebida (chicha) para ser repartida.

La mujer de estrato pobre se encarga de contratar (jornaleros, animales de carga) o suplicar (familia, vecinos, compadres, etc.) para trasladar el abono a su terreno, prepara los alimentos, ayuda en el secado del abono y colabora abriendo los costales para meter el abono.

“contrato peones que se encargan de juntar el abono con dos días de anticipación, ellos se encargan de hacer secar, poner en costales, llevar el abono en burros o caballos, ellos mismos se encargan de echar el abono en la misma chacra yo me encargo de la preparación de los alimentos y de servirles la chicha suplicando a una persona para que me ayude, también cuido a mis hijos”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Me encargo de hacer secar el abono, ayudo abrir los sacos para que otra persona eche el abono con la pala, junto con mi esposo cargamos los saquillos en el lomo del burro o del caballo para llevar hasta la chacra, todo este abono se deja en la chacra amontonado en partes y se deja listo para la siembra, yo preparo la comida”. (Cleta Cardoso Paucar 42 años, casada).

3.5.4. SIEMBRA DEL MAIZ

La siembra del maíz se realiza en los meses de Agosto y Setiembre, esta etapa es la más importante durante el proceso agrícola en Urpay.

La mujer cumple muchas funciones que son importantes para el proceso productivo agrícola.

Primero es la encargada por esencia de preparar los alimentos que se repartirán durante la siembra, con la ayuda de otras mujeres ya sea su hija, su cuñadas, familiares o una persona que se contrata. Se levanta temprano a partir de las 4.00 am para cocinar, el primer alimento que se brinda se llama “almuerzo” que se reparte a las 7.00 am a los trabajadores para que vayan a sembrar con fuerza esto se reparte en el domicilio de la persona que va sembrar, de 10 a 11 am durante la siembra se les brinda la jallpa que es un refrigerio donde se reparte la coca, chicha y trago (compuesto) para que tenga fuerza, a las 3:00 pm se le entrega la ch’auqipa que consiste en un picante y su chicha para finalizar a las 5:00 pm en algunos casos todavía se proporciona la comida denominada “merienda” (plato mejorado) y en otros la pollada, truchada o parrillada dependiendo con los recursos económicos que cuenta cada familia.

Del mismo modo durante la siembra antes de comer la merienda a las 3:00 pm aproximadamente la mujer proporciona a los trabajadores un piqueo (warcan¹¹⁵ del cuy, carne picada, ají de lisas, ensaladas) conocido con el nombre de “Picante”¹¹⁶ que los trabajadores consumen con bastante ají o uchucuta¹¹⁷ con el motivo de incentivar a que tomen chicha. Como manifiesta:

¹¹⁵ Llamado también artillero, elaborado a base de las tripas del cuy.

¹¹⁶ Piqueo picante que se reparte antes de la comida principal.

¹¹⁷ Ají molido, utilizado como sustancia estimulante del apetito.

“Antes de comer la merienda les invito una comidita para que sigan tomando chicha acá le decimos picantito le damos cuando están trabajando en la siembra tiene que ser picante a veces es el warcan del cuy, aji de lisas, habas, carnegita picada o también ensaladitas con bastante aji o uchucuta.”

(Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

Para la preparación de la chicha que es la bebida sagrada de la comunidad de Urpay, la mujer elabora en 2 días, el maíz para elaborar la chicha es el maíz amarillo se tiene que hacer remojar en el agua durante 1 día y 1 noche, seguidamente sacarlo y colocarlo en una especie de cama hecha con las pancas del maíz y tapar con las mismas pancas durante 7 días en el suelo aplastándolas con piedras para que no entre ningún insecto, durante los siete días se tiene que regar para que germine el maíz, a los 7 días le sale una raíz que se le llama ollejo¹¹⁸, seguidamente se saca el maíz germinado y se pone a secar en consecuencia molerlo.

Lo molido se hace hervir con harina de chicha durante varias horas hasta que desaparezca la espuma en recipientes grandes, enseguida la jora se cuele en una canasta de carrizo llamada isanca¹¹⁹ (cernidor de carrizo), a este primer cernido se le llama upi¹²⁰ (primer hervido de la jora molida con harina de chicha). Al cernir en la isanca queda los restos de la jora molida que se le denomina sutuchi¹²¹ (sobras de maíz cernido), este sutuchi se vuelve a hacer hervir y cambia de nombre a seque¹²² (segunda hervida de la jora), así también el seque se vuelve a cernir quedando en la isanca el sutuchi (que sirve para el alimento de sus animales). El upi duerme una noche y al día siguiente se junta con el seque para que fermente una vez unidos la chicha ya está lista para ser consumida en caso de que sea mejor la fermentación la chicha es más agradable para los que trabajan en la siembra.

La mujer realiza una labor muy activa en la preparación de la chicha porque no solo la realiza en dos días si no que su elaboración y preparación conlleva más días. Así demuestra los testimonios:

¹¹⁸ Germinación del maíz.

¹¹⁹ Canasta de carrizo que sirve para servir la chicha.

¹²⁰ Primer hervido de la jora para la elaboración de la chicha.

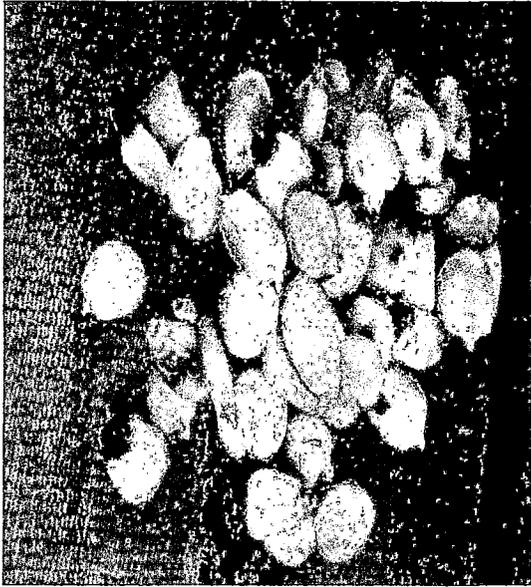
¹²¹ Restos de la jora después de haber elaborado la chicha.

¹²² Segundo hervido del sutuchi para la elaboración de la chicha.

“La chicha tiene un proceso, se hace remojar el maíz y se hace la jora y también tiene un proceso de 4 a 5 días de remojo donde le crece una raicita al maíz llamado el ollejo, luego se muele haciendo hervir 2 días, el primer día se hacer hervir y el segundo hervido se llama upi que significa el primer hervido de la chicha y el segundo hervido es la chicha que va fermentar para eso se hace generalmente toda la noche para el proceso del madurado y recién al tercer día se sirve por eso es que dura un proceso de 3 días. Los ingredientes que contiene la chicha es el huiñapu que es el mismo maíz pero para el mismo día se hace como una mazamorra de habas y de trigo un mezclado de harina de habas y de trigo y con la harina normal para que se pueda formar la espuma todo eso es la preparación de la chicha. Algunos utilizan la borra que es el concho que se queda en la base se asienta y ese espesito es el concho también se guardan para otros días mientras más fermenta sale mejor; también se le agrega ya en la actualidad la borra de la cerveza eso es para que madure más rápido y se encarga de vender otras personas que traen de la cervecería.” (Agustina Núñez Quispe 49 años, casada).

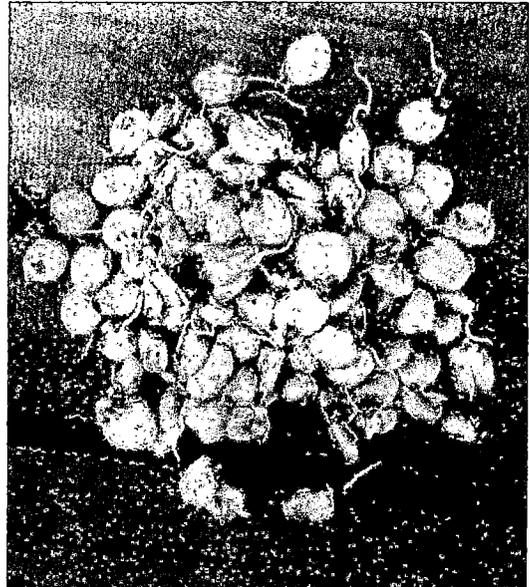
“El maíz que se utiliza es el amarillo y es de segunda se hace remojar varios días en el agua, y se tiene la jora que se muele en el batán o también en el molino dependiendo de la cantidad que se haga, en el caso del batán esto se tiene que moler en dos tandas, lo que se muele se hecha en un recipiente y se prende el fongoncito para que valla hirviendo junto con la harina un promedio de 30 minutos para luego hacerlo cernir y cuando este tibio se pone la borra y eso se le agrega un poco de harina, y la betarraga en caso que sea necesario que se hace hervir y le da color rojizo a la chichita,. La harina se hace hervir, porque la chicha se hace de forma natural” (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

IMAGEN N°18: MAIZ AMARILLO



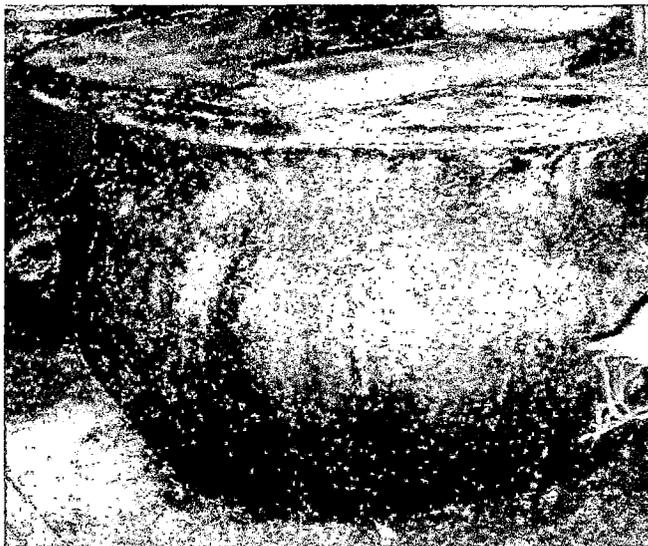
FUENTE: Imagen tomada por los tesistas

IMAGEN N° 19: MAIZ GERMINADO



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas

IMAGEN N° 20: RAQI CHICHA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

Dependiendo de las posibilidades económicas que cuenta cada familia, la mujer se encarga de preparar la comida denominada “merienda” el mismo que se reparte durante la siembra, está compuesto de un pedazo de cuy al horno, estofado de res, arroz, queso, tortilla de maíz, ensalada de algas, zanahorias, un combinado de lizas y ají de habas. Las porciones son pequeñas, para que el paladar pueda degustar y combinar los diferentes sabores todo ello es preparado por la mujer en compañía de otras mujeres siendo un apoyo reciproco o pagado, este plato es acompañado por la chicha.

El testimonio nos puede testificar lo que nosotros estamos desarrollando:

“Yo me levanto muy tempranito como a las 4:30 am para cocinar, primero se deja todo aderezado y preparado algunos alimentos como de aderezar al cuy, ya que en el día de la siembra nos gana el tiempo nosotras nos encargamos de preparar en la madrugada el ajicito de habas, tortilla de maíz, estofado de res, arroz y la ensalada. Cuento con el apoyo de mis hijas, mi suegra vienen ayudarme y otras vecinas, en la siembra este plato es muy importante como agradecimiento a las personas que nos han apoyado y del gran esfuerzo que han puesto. Antes de que partan los trabajadores a la chacra se le da sopita de lawa (maiz) y se les manda con coquita” (Julia Santa Cruz de Huamán 54 años, casada).

“La merienda está compuesto de una comida de olluquito, saltado de lizas, ají de arbetas, estofado, tortilla de maíz y cuy esto siempre se acompaña con chicha y su coquita para que se tenga fuerza y poder seguir trabajando; las mujeres se encargan de cocinar, de llevar la comida a la chacra, alcanzar la semilla, echar abono después de la semilla. Antiguamente cuando yo era joven se realiza el Yarahui era una canción y esto se realiza como una celebración al terminar el sembrío quitándose los sombreros uno de otros y tirando hacia el cielo abrasándose unos a otros... en la actualidad ya no se practican estas costumbres debido a que la gente no le da tanta importancia y que ahora es muy caro sembrar y ya no sale a cuenta. En la actualidad otras familias también se llevan de comida parrillada o pollada.” (Segundina Loayza Vda. de Carhuarupay 60 años).

Con el paso de los años el plato tradicional conocido como merienda está desapareciendo porque ya no sale a cuenta preparar este tipo de alimentos, porque se paga un jornal y se contrata la yunta ocasionando que se esté cambiando la merienda por las polladas, parrilladas o truchadas. Como manifiestan los testimonios:

“El plato que se cocina para el sembrío es la parrillada, trucha, pollada con bastante ají y siempre acompañado de mote o tostado, papa; se está perdiendo todas esas costumbres porque todo se basa en el dinero y además todo está muy caro...” (Justina Quishuara Aquino 59 años, viuda).

Al empezar la siembra de maíz puede ser varón o mujer realiza la T'inkasqa a la semilla, Pachamama, Apus, yunta (toros) y a las herramientas que se utilizan en la respectiva siembra para que el trabajo en el día sea más fructífero. Esta ceremonia se realiza antes de empezar la siembra, para los pobladores de la comunidad de Urpay es de mucha importancia el pedir permiso a la Pachamama e implorar a los Apus para que haya una buena producción y proteja los sembríos de las inclemencias climáticas.

Tanto la mujer y el varón durante la siembra del maíz se encargan de colocar el abono o la semilla, estas actividades son primordiales y en su mayoría es realizada por las mujeres, para poner la semilla la mujer sigue a la yunta cuando va abriendo los surcos, quiere decir que ella avanza detrás de yunta colocando las semillas en una distancia de un paso de mujer, coloca la semilla en una cantidad de dos a tres granos o semillas de maíz esta actividad la realiza agachándose hacia el suelo teniendo que cumplir una actividad física muy desgastante.

También coloca el abono pero esto lo realiza por medio del chorro porque de igual forma va detrás de la yunta con su q'eperina o talega y poco a poco en la recta del wachu o surco lo va desparramando en toda la recta encima de la semilla.

Luego el varón con la yunta es el encargado de realizar la cheqtapay o segundeo con la finalidad de tapar las semillas y el abono, así también realiza la nivelación de la tierra con la rastra donde hace sentar a un niño para poder nivelar de mejor manera el terreno.

En algunos casos todavía se tiene la creencia que cuando la mujer se encuentra en su periodo menstrual no debe de poner semilla ni participar durante el proceso productivo de la siembra porque malogrará la semilla y la producción.

Después de 30 días cuando la planta brota y tiene una altura de 10 cm aproximadamente la mujer se encarga en su mayoría de ir al terreno a revisar si todas las plantas brotaron, en el caso que alguna no se haya desarrollado realizan el llamado “panquipo” que consiste en reemplazar la planta que no brotó con otra, puede ser habas, arvejas o maíz, con el fin de que no se pierda ese espacio ni su producción como una estrategia de sobrevivencia.

En la siembra del maíz la mujer de estrato medio contrata o suplica la ayuda de otras mujeres (vecinas, comadres, ahijadas, etc.), para preparar los alimentos y la chicha, por la proximidad de la parcela se encarga de llevarlos y repartirlos a los jornaleros, así también ayuda en hacer “alcanzar” la semilla y el abono (para que no se demoren regresando a recoger más abono y semilla) a las personas que contrato para sembrar. La mujer de estrato pobre se encarga de preparar los alimentos junto a otras mujeres (comadres, sobrinas o ahijadas etc.), trasladarlos a la parcela y participar durante la siembra colocando semilla o abono.

La mujer de estrato medio con ayuda de otras mujeres que suplica o contrata es la encargada de preparar los alimentos y repartirlos durante todo el proceso de la siembra del maíz, en su mayoría prepara como plato principal la merienda (plato mejorado), se encarga de contratar una persona que prepara la chicha, contrata a los jornaleros y la yunta, inspecciona el proceso de la siembra (fiscalizar), así también alcanza la semilla y el abono a los trabajadores para que no demoren mucho regresando a recoger más semilla y abono.

La mujer de estrato pobre se encarga de suplicar (comadres, sobrinas, vecinas, etc.) para que le ayuden a preparar los alimentos y la chicha que se reparte durante toda la siembra del maíz, en su mayoría ya no realiza la merienda (plato mejorado) debido a los bajos ingresos que tiene no les rinde económicamente hacer un plato que tenga costo mayor, prefieren cocinar platos como pollada, truchada o parrillada que son más económicos de realizar. Aparte de cocinar, llevar y repartir los alimentos se tiene que dirigir

temprano para poder ayudar durante la siembra ya sea poniendo abono o semilla, contrata la yunta y en algunos casos jornaleros para que le ayuden en la siembra. al respecto los testimonios son elocuentes:

“En la siembra del maíz yo me encargo de preparar la merienda me hago ayudar con otras personas, suplico a otra persona que se encargue de hacer la chicha y lo traslade en porongos hasta la chacra, después de haber servido la comida a veces ayudo en alcanzar de la yunta se encarga un varón que se contrata”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Me encargo de cocinar la merienda con la ayuda de mis familiares, también me ayudan en la preparación de la chicha, la comida se traslada en un burro porque algunos terrenos son un poco lejos, ayudo a colocar la semilla o también el abono dependiendo de la cantidad de personas que haya en la siembra, al mediodía les sirvo la comida y después les sirvo la chicha, cuento con el apoyo de mi familia durante la siembra”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

3.5.5. APORQUE

El primer aporque se realiza en el mes de Noviembre y el segundo aporque en el mes de Enero.

La mujer participa durante el aporque del maíz limpiando las champas, malas hierbas que han ido creciendo alrededor de las matas las coloca a un costado de la chacra, el aporque se realiza cuando la planta del maíz ha alcanzado la altura de la rodilla aproximadamente 20 cm, de igual manera la mujer se encarga de amontonar tierra al tallo del maíz esto con la finalidad de que tenga mayor resistencia y no se doble ante los factores climatológicos, esta labor la mujer lo realiza en forma encorvada y doblada. Como manifiesta:

“Las malas hierbas que invaden son la grama, huillco y nabo porque si lo invade en toda la chacra lo llega a asfixiar el crecimiento del producto, en el aporque se pone fertilizante para que crezca más follaje para nuestros animales”. (Antonia Hilda Calvo Cardoza 59 años, viuda).

La mujer antes del primer aporque se encarga de colocar junto al varón la urea o nitrato de amonio en una cantidad de un puñado, sirve para reforzar el crecimiento de la planta y tallo del maíz, así también para que tenga una buena producción y desarrolle mayor follaje (tallo y hojas de color verde).

Al respecto los testimonios son elocuentes:

“Yo me encargo de sacar las champas, poner junto al varón el fertilizante y también de aporcar con la lampa, mientras que los niños se encargan de sacar las champas o malezas. También tenemos que traer la comida de la casa y la chicha para que al medio día se pueda almorzar y seguir con el proceso del aporque”. (Lidia Holgado Quispe 41 años, casada).

“Nosotras tenemos diferentes funciones, pero sobre todo nos dedicamos a lo que es poner el fertilizante, también nos dedicamos a cocinar esto quiere decir que nos tenemos que levantar temprano para dar de comer a mi esposo y también a nuestros hijos. En el mes de noviembre es donde empezamos la primera lampa para que el maíz pueda crecer hacia arriba y no este hacia un costado por la fuerza del viento, de esta manera se estaría cuidando el maíz sacamos las enredaderas con mucho cuidado que crece a lado del maíz” (Bertha Cáceres Huamani 31 años, casada).

El proceso de la segunda lampa o jareo se realiza después de un mes la mujer y el varón realizan la misma actividad que en el primer aporque pero varia en que ya no se coloca ningún elemento químico y se amontona más tierra al tallo de la planta para que sea más resistente a los factores climatológicos.

La mujer de estrato medio durante el aporque tiene como función principal la preparación de los alimentos del mismo modo trasladarlos hacia la parcela para repartir a los jornaleros, en cambio la mujer de estrato pobre se encarga de realizar junto al varón el aporque y de poner los fertilizantes en el maíz, así también de preparar los alimentos y la bebida (chicha). En el aporque la mujer de estrato pobre suplica (compadres, vecinos, sobrinos etc.) o en algunos casos contrata jornaleros que le ayuden durante dicha etapa.

Como las mujeres manifiestan:

“En el aporque mayormente los varones se encargan de realizar esta actividad porque ellos tienen más fuerza, yo contrato peones que se encargan de hacer la primera y segunda lampa, yo me encargo de la preparación de los alimentos y suplico a otra persona que se encargue de hacer la chicha, se le paga por su 25 soles por su jornal y algunas veces ayudo a sacar algunas malezas que crece alrededor del matz”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“En el aporque ponemos el fertilizante junto con mi esposo, también saco las malas hierbas que crecen en la chacra, me encargo de la preparación de los alimentos levantándome muy tempranito, les alcanzo la chicha y coca para que tengan más fuerza y puedan hacer la lampa”. (Ernestina Challco Ramos 40 años, conviviente).

En ambas etapas del aporque la mujer es la encargada de preparar los alimentos de llevarlos en su q'eperina hasta el terreno, de cuidar a los hijos y de mantener el hogar. Para dichas labores la mujer se levanta muy temprano para que el tiempo le pueda alcanzar en realizar sus tareas.

Años atrás existía el qollana¹²³ o capitán (persona que iniciaba el aporque), sonqo (persona que se encontraba en el medio), ccaiwa (persona que se encontraba al final), eran los varones más fuertes y ágiles se encargaban de dirigir a los demás trabajadores garantizando el ritmo de trabajo y que la gente no se retrase durante el aporque.

3.5.6. COSECHA

El maíz se cosecha en dos épocas, primero en el mes de Febrero y Marzo algunas familias choclean el maíz es decir lo cosechan sin haber madurado por completo lo sacan en choclo para su autoconsumo y en el mes de Abril es el calcheo¹²⁴ del maíz cuando ya se encuentra maduro y sus hojas ya son de color amarillo.

La mujer participa durante esta etapa preparando los alimentos, ya no prepara en esta etapa alimentos de suma importancia como era en el caso de la siembra.

¹²³ Excelencia, eminencia, soberano y jefe. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pag.461.

¹²⁴ Cosecha del maíz ya maduro.

Se levanta muy temprano para cocinar la comida que repartirá a los trabajadores jornaleros o a los miembros de su familia. Como indica:

“La comida ya es normal y no de tanta importancia como en el caso de la siembra puede ser su matasquita, su olluquito con su ensaladita, arrocito y bastante aji o rocoto esto siempre se acompaña de su chichita.” (Alejandrina Yupanqui Huamán 57 años, casada).

La mujer a partir del mediodía, sirve los alimentos colocando en el suelo una q'eperina donde coloca la papa sancochada, chuño y mote esto para que vayan picando antes de servir el almuerzo, empieza a repartir por su mano derecha de la persona de mayor edad hasta la menor.

La mujer se encarga junto con el varón de calchear el maíz (cortar el maíz) esta labor la realiza en forma encorvada con segadera en mano donde va cortando m'ata por mata amontonándolas en el terreno, la mujer en esta etapa desempeña una actividad física muy fuerte al estar encorvada en su mayoría. Al terminar el calcheo lo dejan en el terreno para que todavía se seque por el periodo de 2 a 7 días dependiendo de la forma de secar, cuando se encuentra totalmente seco se transporta a sus casas en animales de carga (burro o caballo) y en algunos casos en carro. El testimonio indica:

“El calcheo es cuando el maíz esta para cosechar lo cortan y lo dejan en el terreno para que seque y madure por completo con su chala” (Yolanda Apaza Ttamiña 26 años, conviviente).

Así también algunas mujeres y varones cosechan el maíz de diferente manera sin calchearlos realizan la técnica de “ccaptar el maíz” que quiere decir recolectar los choclos maduros, recogen la mazorca separándola del tallo del maíz dejando el tallo parado integro sin cortarse, cortando los tallos cuando necesitan alimento para sus animales.

La mujer de estrato medio en la cosecha que abarca dos etapas contrata jornaleros para que calcheen el maíz de igual forma para que lo trasladen a su domicilio cuando el

maíz se encuentre seco, se encarga de inspeccionar el trabajo que realizan los jornaleros y tiene como función principal durante estas dos etapas la preparación de los alimentos y el traslado de los mismos hasta el terreno donde los reparte, al contrario la mujer de estrato pobre se encarga junto con el varón de realizar estas dos etapas en algunos casos contrata jornaleros pero en su mayoría suplica a sus allegados su apoyo, así también prepara y traslada los alimentos al terreno. Donde indican lo siguiente:

“Participo con la preparación de la comida con ayuda de otras personas, contrato una persona que se encargue de preparar la chicha y lleve los alimentos junto con la bebida hasta la chacra, antes de que partan los peones se les invita un plato de sopa para que vallan con ganas a trabajar, contrato peones para que corten el maíz y lo dejen en el terreno unos días para que este secando, al mediodía yo misma les sirvo la comida y también la chicha”. (Clara Cueva Escalante 60 años, casada).

“Ayudo a cortar el maíz, también me encargo de la preparación de los alimentos y de la chicha, al mediodía yo sirvo la comida y después les alcanzo su vasito de chichita, sobre todo suplicamos a mi familia para que nos ayuden, algunas veces contratamos personas para la cosecha”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

3.5.7. LA MUJER DE URPAY DENTRO DE LA FAMILIA

La mujer de la comunidad de Urpay sea de estrato medio o pobre durante cada etapa de la campaña agrícola que comprende desde la preparación del terreno, traslado del abono, siembra, aporques y cosecha no descuida las labores que le atañen como madre, esposa e hija quienes se encargan de la alimentación, educación, cuidado y salud de todos los miembros de su familia, de igual manera no descuida la limpieza y el mantenimiento de su hogar, así también se encarga de cuidar a los animales que le sirven para su alimentación y trabajo.

CAPÍTULO IV

ROL DE LA MUJER EN EL ALMACENAMIENTO

4.1. TRASLADO, SELECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA PAPA MAWAY (SIEMBRA TEMPRANA).

La mujer realiza el almacenamiento de papa maway en los meses de Enero y Febrero, antes de transportar la cosecha al almacén ayuda a llenar los costales con papa mezclándolo de distintos tamaños pero no de variedades; tanto hombre como mujer se encargan de coser los costales con yauri o aguja de arriero y rafia (hilo de plástico) con el propósito de no derramarse, enseguida colocan los costales en el lomo del burro o caballo para trasladarlos a su casa en una cantidad de 1 a 2, algunas familias realizan el traslado en la espalda de los hombres cargando una cantidad moderada, esto se realiza por la cercanía que existe entre la parcela y su casa. Al respecto se manifiesta:

“Para el traslado de la papa hasta mi casa yo me encargo de llenar los costales hasta una cierta cantidad, también me encargo de coser los costales y evitar que se derrame en el piso, en colaboración de mi esposo y yo colocamos encima del burro uno o dos costales, dependiendo de cuánto pesa, para luego poder trasladar a la casa”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

Durante el almacenamiento la mujer se encarga casi en su totalidad de las diferentes actividades de dicho proceso, primeramente se encarga de preparar una habitación que esté seca, donde no entre luz solar ni tampoco se encuentre húmeda.

Después de dos días de haber llevado la cosecha a su domicilio se disponen a esparcirla en el patio de forma uniforme para que seque por un periodo de 1 a 2 días dependiendo de la intensidad del sol, porque como es cultivada en terrenos con riego al momento de cosechar sale húmeda.

La mujer se encarga de seleccionar la papa maway de acuerdo a su variedad y categoría realizando dicha actividad en el transcurso del día e incluso puede hacerlo durante toda la semana dependiendo de la cantidad de papa.

Las variedades de papa maway que se almacenan son: papa canchan, papa sicca, papa yungay, papa compis.

Del mismo modo la dividen en las siguientes categorías:

-Papa de primera: Son las más grandes y completamente sanas sirven para la venta.

-Papa de segunda: Son las medianas, sirven para la semilla.

-Papa de tercera: Son pequeñas, sirve para el consumo.

Al respecto los testimonios indican:

“Nosotras realizamos la selección de la papa tanto de primera, segunda y tercera; la de primera es de tamaño más grande y sirve para la venta, la papa de segunda es de mediano tamaño sirve como semilla y la papa de tercera es de tamaño pequeño sirve para nuestro consumo pero no sirve para guardar como semilla porque es muy pequeña”. (Luz Marina Choque Acostupa 41 años, casada).

“Yo me levanto temprano preparo el desayuno para mi familia luego me encargo de la selección de la papa de primera, segunda y tercera. La papa de primera es la que se vende antes que las otras debido a su corta duración; la papa de segunda sirve como semilla y se almacena hasta cuatro meses, quedando lista para la siguiente siembra. La papa de tercera es para el consumo y la cantidad que almacena es poco y no sirve para semilla. Mientras estoy cocinando mis hijos se encargan de seleccionar la papa para avanzar con el trabajo”. (Justina Quishuara Aquino 59 años, viuda).

Generalmente para almacenar la papa maway la mayoría de mujeres elijen el tipo de almacén ubicado en la esquina de la habitación, se elabora con una madera recta de 5 cm de ancho, 1m de largo y 25 cm de altura aproximadamente, se coloca en el piso de forma diagonal o transversal en la esquina de la habitación uniendo el ángulo de las paredes con la madera formando un triángulo, la madera se pone con el propósito que la papa tenga

soporte y no ruede, así también este almacén se elabora para que tenga mayor ventilación y se pueda conservar mejor.

Dentro del triángulo ponen muña¹²⁵, eucalipto¹²⁶ y paja formando una especie de colchón donde colocan la papa capa por capa hasta la parte superior del morro donde se recubre con paja, es decir una porción de papa luego otra de muña y eucalipto dichas plantas por tener un olor demasiado fuerte impiden el ingreso de insectos (gusanos y gorgojo) también provocan que salgan a la superficie los gusanos que se encuentran dentro de la papa, el olor de dichas plantas es como veneno para estos insectos. Como indica el siguiente testimonio:

“Primeramente se prepara la habitación un día antes, se trae el eucalipto de los bordes del río y la muña se trae de las partes altas, en la base se coloca una cierta cantidad de muña encima se coloca la papa ya seleccionada según la calidad siendo de primera, segunda y tercera para que no entre los gusanos nuevamente se vuelve a colocar la papa y finalmente se le pone en la parte superior la muña que sirve para cubrir a toda la papa, la muña emana un olor fuerte que no permite el ingreso de los gusanos a la papa, para evitar que esta se malogre se realiza la misma práctica con la papa de segunda y tercera”. (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

La papa de maway por ser cultivada en tierras con riego se pudre con facilidad denominándose a esta descomposición “tapura” que es ocasionado por el exceso de humedad que tiene la papa, a pesar de que se expone al sol para secar antes de almacenar algunas papas llegan a malograrse por dicho motivo.

Lo almacenado tiene una duración aproximada de 2 a 3 meses, debido a que es cultivada en tierras con riego absorbe más agua en consecuencia al momento de cosechar sale húmeda por lo tanto es más débil y menos resistente.

¹²⁵ Insecticida natural su olor tiene efecto repelente sobre los gusanos.

¹²⁶ Tiene acción insecticida y repelente; es utilizado para el control de pulgas, pulgones y en el almacenamiento de granos.

El destino de la papa maway en su mayoría es para su autoconsumo, una pequeña parte para la venta en la comunidad y almacenamiento.

En el almacenamiento de papa maway la mujer de estrato medio primeramente se encarga de contratar a los jornaleros para poder trasladar los costales de papa a su casa, durante esta etapa contrata o suplica tanto varones y mujeres para la selección y almacenamiento de la papa dichas labores la realiza sin descuidar la preparación de los alimentos. La mujer de estrato pobre suplica a sus parientes la ayuda para poder trasportar los costales de papa a sus casa, en su mayoría realiza la selección y almacenamiento con ayuda de su familia por que se cosecha en pequeña cantidad no se requiere de mucha ayuda, así también no descuida la preparación de los alimentos para su familia. Ambas mujeres en su mayoría utilizan como almacén la esquina de la habitación por ser producido en pequeña cantidad. Como el testimonio indica:

“La papa lo hacemos llevar en burros hasta la casa contratando varones para que se encargue, suplico a una mujer que se encargue de preparar la habitación para guardar la papa y lo seleccionamos por el tamaño siendo primera, segunda y tercera, separamos para la venta, para nuestro consumo y para la venta, sobre todo contrato mujeres para que me ayuden en este proceso porque ellas tienen más conocimiento y experiencia que el varón, también me encargo de la preparación de los alimentos y del cuidado de mis hijos”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Preparo la habitación donde se guarda la papa, sobre todo se hace en la esquina del cuarto, en la base pongo bastante muña y eucalipto para que no entre gusano a la papa, también me encargo de seleccionar por su tamaño si son de primera, segunda y tercera, sobre todo es para nuestro consumo, una pequeña parte es para la venta y lo poco que queda se guarda hasta dos meses porque después se malogra, también me encargo de la preparación de los alimentos y del cuidado de mis hijos”. (Alejandrina Yupanqui Huamán 57 años, casada).

4.2. ALMACENAMIENTO DE LA PAPA (SIEMBRA GRANDE)

En la comunidad de Urpay la palabra “taqe” tiene dos significados para los pobladores porque utilizan dicho termino para referirse al “almacen” donde guardan sus productos, del mismo modo para aludir al “taqe” que es una papa (tubérculo) o maíz (cereal) que tiene pegados varias papas o maíces de menor tamaño y tiene un significado simbólico. Este término lo utilizan para indicar ambos conceptos.

4.2.1. TRASLADO DE LA PAPA

Antes de almacenar se debe de trasladar lo cosechado a la casa, en esta parte los varones brindan el apoyo físico a las mujeres ayudando a trasladar los productos utilizando distintos medios como el burro, el caballo y en algunos casos el carro dependiendo de la cantidad de sacos, dichos medios se emplean de acuerdo a los recursos económicos que cuenta cada familia. Se traslada durante varios viajes dependiendo de la cantidad de papa que se obtuvo en el escarbe, ya en el hogar se deja en una habitación o depósito, después de 2 a 3 días se disponen a sacar al patio y extenderla en el suelo a secar, como es cultivada en terrenos temporales donde no se riega al momento del escarbe se encuentra más seca, en consecuencia se expone al sol por poco tiempo durante medio día aproximadamente dependiendo de los rayos solares porque si se deja más tiempo se vuelve verdosa. Como señalan los testimonios:

“En el proceso de trasladar lo primero que se hace es en amontonar en costales las distintas variedades de papa, luego se cose con yauri y rafia, ambos nos encargamos de colocar los costales encima del burro y del caballo, luego se traslada la papa del terreno a la casa utilizando estos animales, después ponemos en una habitación y lo dejamos listo para realizar la selección”. (Nieves Huamán Cutre 43 años, conviviente).

“Yo me encargo de abrir los sacos y meter la papa dentro de ellos, enseguida cosemos los costales con yauri y rafia arrumando uno encima de otro, luego traemos a la casa en burros y caballos cargando uno o dos costales dependiendo de la cantidad, por la tarde se trae y se deja en una habitación”. (Agustina Nuñez Quispe 49 años, casada).

“Después de haber trasladado la papa se deja esparcido en el cuarto siendo de uso exclusivo para el almacenamiento para que al día siguiente se empiece con la selección de las distintas variedades de papa”. (Cecilia Yuca Quispe 48 años, casada).

“Por la tarde se echa en un cuarto mezclado todas las papas que es de uso exclusivo para almacenar, después de tres días se selecciona la papa primera, segunda y tercera”. (Edelmira Yupanqui Huamán 55 años, casada).

Para trasladar la cosecha de papa (siembra grande) ambas mujeres de estrato medio y pobre se encargan de contratar (jornaleros) o suplicar (familiares) a los trabajadores que transportaran los sacos del terreno hasta su hogar del mismo modo contratar la movilidad y animales, sin descuidar la preparación de los alimentos y bebida (chicha).

4.2.2. SELECCIÓN DE LA PAPA

La mujer es la encargada de seleccionar las distintas variedades de papa es una actividad exclusiva propia de ellas por la destreza y la experiencia que poseen, el varón le atribuye toda su confianza dejando todo a su libre decisión, sin embargo el varón le brinda su apoyo dependiendo de la cantidad que se selecciona.

Entre las principales papas que se selecciona se tiene: papa compis, papa mactillo, papa sicca, papa yungay, papa wayro, papa chaska, papa lomo, papa peruanita y papa revolución, su duración aproximada en el almacén es de 5-6 meses .

Al respecto manifiestan:

“Los productos que se almacenan es la papa presentando distintas variedades sicca, wayro, compis, yungay, peruanita, mactillo y lomo; en el caso de la papa se utiliza una habitación exclusivamente para guardar”. (María Antonieta Condori Huamán 26 años, conviviente).

“Las variedades de papas que nosotros almacenamos es la compis, sicca, chaska, peruanita, compis, mactillo, lomo y Yungay”. (Marcelina Aucapure Yuca 60 años, viuda).

La mujer realiza la selección basándose en dos diferencias como son: tamaño y calidad (no debe estar con gusano), las divide en tres categorías:

-Primera: Su tamaño es grande sirve para la venta.

-Segunda: Su tamaño es mediano, sirve para la semilla y venta así también para la elaboración de la moraya y del chuño.

-Tercera: Su tamaño es pequeño sirve para su consumo y algunas papas que tienen varios ojitos sirve para la semilla, así también para la elaboración del chuño y moraya.

La selección se realiza en el transcurso del día e incluso puede hacerlo durante toda la semana dependiendo de la cantidad de papa que se cosecho. Como indican los testimonios:

“Yo me encargo de seleccionar la papa; la primera es la más grande de todas tiene que estar sano y sirve para comercializar. La papa de segunda es de tamaño mediano sirve para semilla de la siguiente siembra, y para la elaboración de chuño y la moraya. La papa de tercera es la más menuda o pequeña sirve para el consumo de la familia como papa rellena, ajiaco de papa, nabo o jauch'a.” (Francisca Peña de Loayza 59 años, viuda).

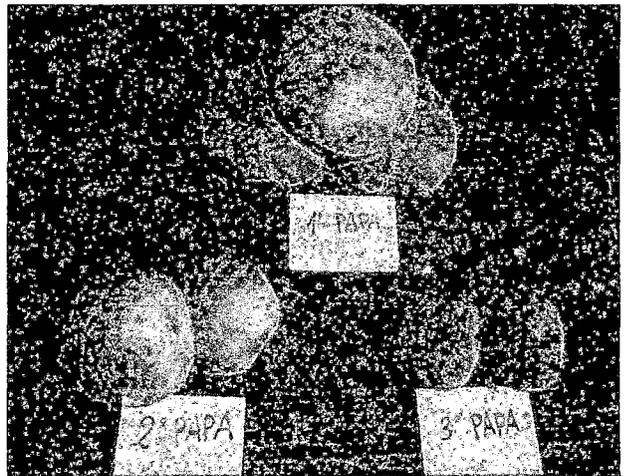
“Primero se hace la selección de la papa de primera que son las más grandes que sirven para la venta y para el consumo, la segunda son los papas medianas también sirve para la venta, se guarda para semilla del próximo año y la tercera son las más pequeñitas que sirve para el consumo y son destinadas para el consumo diario”. (Lidia Prudencia Campo 40 años, casada).

“En el caso de la papa, la primera sirve para la venta, la segunda sirve para semilla, la tercera es para el consumo; para poder guardar la papa, tienen que ser regulares, ni tan grandes ni tan pequeñas, tienen que estar sin gusano, sanas y eso es lo que se guarda para un periodo de 6 meses, para que cuando vengan a comprar se les dé ya seleccionado, y para las visitas que vienen, como nuestros parientes, compadres, fiestas grandes, cumpleaños”. (Aleja Huamán Picchottito 59 años, viuda).

IMAGEN Nº21: MUJER SELECCIONANDO LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Antiguamente las mujeres durante la selección y almacenamiento de la papa consideraban a los lugares donde se iba a almacenar como “sagrados” donde ninguna persona extraña a su familia podía entrar por considerar que les podrían quitar su producción por entrar con maldad y envidia, al momento de almacenar utilizaban como herramienta sagrada el incienso¹²⁷ porque tenían la creencia que al hacer humear sus manos y agarrar la papa su producto se encontraría cálido y protegido por ende duraría más tiempo.

Al respecto manifiestan:

“Antes se utiliza el sahumerio en la habitación cerrada se frotaba las manos con el olorcito, a las papa grandes se les hacía humear, sobre todo para que se pueda conservar y durar la papa en el almacenamiento. En esta habitación ninguna persona extraña puede ingresar por lo que no se tendría suerte y el almacenamiento no duraría mucho”. (Justina Quishuara Aquino 59 años, viuda).

“Antiguamente se prendía el incienso en la habitación y con el humo se frotaba las manos y se guardaba la papa, para que la despensa esté siempre caliente y no falte nada, durante este proceso no pueden entrar visitas a la casa, porque le da un mal ojo a los productos almacenados y no duraría mucho tiempo”. (Elena Huilca Huamán 48 años, casada).

En la actualidad la mujer y el varón realizan la selección de la papa, por ser una actividad grande se necesita apoyo tanto de sus familias y trabajadores. Al momento de almacenar la mujer es la encargada de colocar la cantidad de papa inicial, del mismo modo al momento de utilizar o vender es la encargada de realizarlo primero, porque en ambas acciones consideran que tiene manos calientes (q’oñi maki), significando que lo almacenado estará protegido y durara por más tiempo. A diferencia del varón que consideran que tiene mano grasosa (wiswi maki) que significa que todo lo que agarra se va rápido, no dura en su mano y desaparece con facilidad.

¹²⁷ Es una preparación de resinas aromáticas vegetales, a las que a menudo se añaden aceites esenciales de origen animal o vegetal, de forma que al arder desprenda un humo fragante con fines religiosos, terapéuticos o estéticos.

Aún existe la creencia que una persona extraña no puede entrar a la habitación donde se almacena porque miran con “mal ojo” esto significa observar con envidia y maldad, ocasionando que sus productos no duren en el almacén, es decir que la persona que ingresa pareciera que se estuviera llevando su producto, es por ello que la mujer es bien cuidadosa al no permitir el ingreso de personas extrañas al momento de realizar dichas actividades. Como indica el testimonio:

“Cuando se almacena nadie debe entrar a la casa, porque la gente le da un mal ojo y eso permite que nuestro almacén no dure mucho tiempo y la papa poco a poco se desaparece, incluso una vez que está en el almacenamiento nadie puede entrar, ni mis hijos, ni mi esposo, yo soy la encargada de administrar, porque si mi esposo entra al almacén no duraría mucho tiempo”. (Luisa Bammiza Zamalloa 55 años, casada).

Respecto a la participación durante la selección y almacenamiento de la papa, la mujer de estrato medio “contrata o suplica” mujeres y varones de la comunidad sin importar que pertenezcan a su entorno familiar, en esta etapa tiene como función principal fiscalizar el correcto desarrollo de dichas actividades, así también se encarga de la preparación de los alimentos. En cambio, la mujer de estrato pobre suplica principalmente a sus “familiares” (esposo, hijos, hermanos, etc.) para que le ayuden en las labores mencionadas por tener recelo con sus productos respecto a otras personas, de igual forma no descuida la preparación de los alimentos. Al respecto se manifiesta:

“Contrato personas que se encarguen de seleccionar la papa y también se encarguen de preparar el almacenamiento con dos días de anticipación, algunas veces ayudo durante esta etapa, sobre todo observo el trabajo que realizan los trabajadores, también me encargo de la preparación de los alimentos y del cuidado de mis hijos”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“En la selección de la papa suplico a mis familiares para que me ayuden, no dejo entrar a una persona extraña a la casa porque mira con envidia y no me duraría mucho tiempo, en el almacenamiento me encargo de preparar la habitación con un día de anticipación, además preparo los alimentos para mi familia”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

4.2.3. PREPARACIÓN DEL ALMACEN DE LA PAPA

Las mujeres preparan los ambientes o habitaciones con una semana de anticipación teniendo cuidado de que los ambientes estén secos, no entre el humo de la cocina, tampoco la luz solar y tenga ventilación, este lugar es de uso exclusivo para guardar los productos cosechados. Como argumentan las siguientes personas:

“Primero barreos la habitación, escogemos un lugar seco donde no entre el humo ni entre la luz solar y este lugar lo preparo unos días antes de guardar la papa”. (Paulina Ccoa Jara 47 años, conviviente).

“Yo me encargo de la selección de la habitación tiene que ser un lugar seco y que no sea húmedo, sino malograría el producto”. (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

“Primero se tiene que barrer la habitación para que quede limpio, no puede estar húmeda tampoco puede entrar la luz solar y no puede entrar ninguna persona extraña al lugar del almacenamiento”. (Ubalguina Cardoso Miranda 45 años, conviviente).

Para acondicionar el ambiente la mujer en su mayoría utiliza como herramientas para preservar la papa hierbas naturales como son: la muña, eucalipto y paja¹²⁸ que recoge de las alturas de la comunidad con estas plantas fabrica una especie de cama en donde coloca la papa, la función de la muña y eucalipto es no permitir el ingreso de los gusanos y gorgojos que puedan atacar a la papa de igual modo los que se encuentran dentro debido al fuerte olor que emanan salen de la papa donde mueren, este olor es como un veneno para los gusanos, el tiempo de duración del olor de ambas plantas es de 3 meses, la paja se pone

¹²⁸ La paja es el tallo seco de ciertas gramíneas. Sirve para proteger el producto almacenado y no se vuelva de color verde la papa.

con el fin de hacer un especie de colchón donde se coloca la papa. Como el testimonio indica:

“Mi hija se encarga de traer la muña y el eucalipto de las partes altas de la comunidad ambas hierbas tiene que ser frescas, para que su olor espante a los gusanos y no malogren la papa”. (Alejandrina Yupanqui Huamán 57 años, casada).

4.2.4. TIPOS DE ALMACENAMIENTO DE LA PAPA

En la comunidad de Urpay el almacenamiento de la papa se realiza en el mes de Junio, existen cuatro tipos que la mujer y en algunos casos con apoyo del varón son los encargados de adecuar y preparar, cada uno de ellos se adecua con distintos instrumentos, materiales y utensilios acondicionando cada almacenamiento con unos días de anticipación, los tipos son:

1.- ALMACENAMIENTO EN LA ESQUINA DE LA HABITACIÓN.-Es el almacén más común la mayoría de mujeres lo realizan, se elabora con una madera recta de 5 cm de ancho, 1m de largo y 25 cm de altura aproximadamente, se coloca en el piso de forma diagonal o transversal en la esquina de la habitación uniendo el ángulo de las paredes con la madera formando un triángulo, la madera se pone con el propósito que la papa tenga soporte y no ruede, así también para permitir que tenga mayor ventilación y se pueda conservar mejor.

Dentro del triángulo colocan en la base una especie de cama elaborada de muña, eucalipto y paja donde colocan la papa, esta actividad se repite hasta el final del morro donde se recubre con paja, quiere decir que se coloca una cantidad de papa y una cantidad de muña y eucalipto por capas.

Algunas mujeres prefieren utilizar para almacenar la papa el malathion¹²⁹ (insecticida) que es un polvo blanco que sirve para impedir el ingreso de gusanos y gorgojos, este procedimiento de colocar papa y malathion se realiza de igual forma por capas hasta llegar a la parte superior del morro.

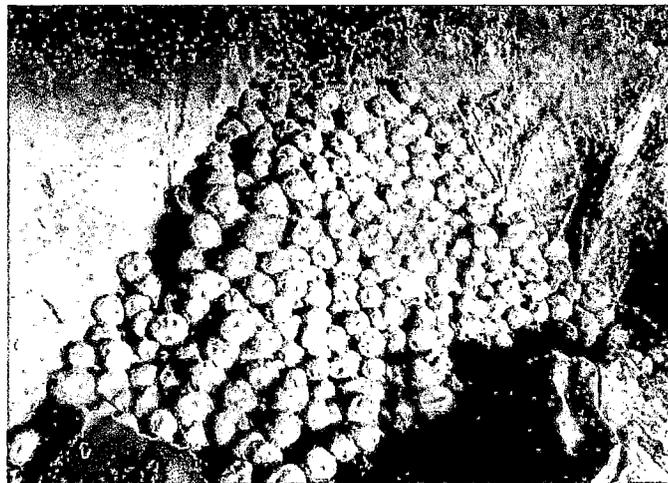
¹²⁹ Insecticida organofosforado sintético.

Al respecto manifiestan:

“La forma de almacenar es amontonar la papa en una esquina una sobre otra, se coloca en la base muña y eucalipto, la papa de primera se guarda en un lugar y sirve para la venta, la segunda se almacena aparte y sirve para la semilla, y la tercera en otro costado para que no se pueda mezclar”. (Francisca Peña de Loayza, 59 años, viuda).

“La forma de almacenar los productos cosechados se hace en la esquina de una habitación, siempre se tiene que colocar en la base una buena cantidad de la muña y eucalipto, todo arrumado uno encima de otro, pero siempre manteniendo una sola variedad de papa...”. (Luz Marina Choque Acostupa 41 años, casada).

IMAGEN N° 22: PAPA ALMACENADA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Otras herramientas que tiene la mujer para almacenar es la ceniza del fogón de sus cocinas de barro o conchas, dicho procedimiento se realiza echando la ceniza en la base del triángulo, para luego poner en forma paralela ceniza y papa por capas, es decir una cantidad de papa y otra de ceniza hasta llegar a la parte superior donde se acomoda la paja.

2.-ALMACENAMIENTO O TAQ'E CON PALOS DE CHILCA.- Este tipo de almacén es realizado netamente por las mujeres, se realiza primeramente recogiendo los palos que crecen a las orillas del río de Urpay, seguidamente ordenarlos de acuerdo a su tamaño y grosor para que sean unidos uniformemente, luego se procede a poner un palo tras de otro formando una fila recta que se va uniendo con alambre o rafia y finalmente una vez unidos todos los palos se junta en forma circular creando una especie de cilindro. En su interior se elabora una especie de cama hecha de bastante muña, eucalipto y paja donde se coloca la papa, al llenar el cilindro con dicho producto en la parte superior o encima la recubren con paja.

Este tipo de almacén no requiere utilizar ningún insecticida solo se combate a los gusanos con plantas naturales como la muña, eucalipto y paja.

3.-ALMACENAMIENTO CON ADOBES EN FORMA DE CILINDRO Y CUADRADO.- La mujer y el varón son los encargados de adecuar estos tipos de almacén cumpliendo labores definidas, el varón es el encargado de emplear la fuerza física porque tiene que formar con los adobes los depósitos donde se almacenara la papa y la mujer por su parte tiene como labor recolectar muña, eucalipto y paja para acondicionar dichos espacios.

El almacén en forma de cilindro se realiza dentro de una habitación, se coloca los adobes uno encima de otro formando un círculo o redondo del tamaño de 1.30 m de altura aproximadamente, en su interior se coloca la paja, muña y eucalipto para luego poner la papa.

El almacén en forma de cuadrado de igual forma se realiza en una habitación, primero se calcula un espacio entre la pared de la habitación y la línea recta que se formara con adobes con el motivo de hacer compartimientos de forma cuadrada en dicha parte, la altura es de 1 m aproximadamente. Dentro de cada cuadrado formado colocan muña, eucalipto y paja para poner la papa. En ambos tipos de almacén cilindro y cuadrado en la parte superior después de haber colocado la papa se pone nuevamente paja, muña y eucalipto para que proteja de mejor manera, no ponen ningún tipo de insecticida solo lo protegen con plantas naturales. Al respecto el testimonio indica:

“Mi esposo se encarga de hacer un pequeño almacén dentro de la habitación colocando un adobe encima de otros se realiza en forma de una caja realizándose para cada una de las variedades de papa, yo me encargo de colocar la paja con la muña y el eucalipto para poder guardar la papa y en la parte superior se coloca la muña con el eucalipto para conservar mejor la papa”. (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

4.- ALMACENAMIENTO EN COSTALES.- Es realizado en una habitación, la mujer es la encargada de colocar la papa en los costales a diferencia de los otros tipos de almacén utiliza como herramienta para preservar un insecticida químico que tiene como nombre “malathion” que sirve para combatir gusanos y gorgojos que puedan atacar a este producto, el procedimiento de emplear lo realiza poniendo una porción de papa y dispersando una cantidad de insecticida hasta llegar a la parte final del costal (por capas), para coser los costales utiliza el yauri (aguja grande) y rafia¹³⁰ para no derramarse la papa.

Cuando se encuentran cocidos todos los costales el varón es el encargado de ayudar a acomodar diferenciando por categorías y variedades realizan esta actividad por tener más fuerza física.

Antiguamente se almacenaba en el suelo haciendo un pozo aproximado de 1 metro de profundidad, se colocaba en la parte honda muña, eucalipto y paja para poner la papa y finalmente tapparla con paja, pero con el transcurrir de los años este tipo de almacenamiento desapareció, actualmente no se realiza en la comunidad de Urpay.

La mujer tiene mucho respeto a su almacén y al producto, porque si cambia de lugar u otra persona extraña la coge; se cree que la papa se resiente y se va (irse implica que la papa se acabe muy pronto), es decir que lo almacenado se consumirá rápido y no les durara, así también se vuela de color negro y de sabor amargo pero cuando no se mueve mantiene su color y sabor agradable.

¹³⁰ La rafia es un hilo de fibra sintética.

Como señalan las siguientes personas:

“Yo me encargo de hacer el taqe en forma de cilindro con palitos de chilca colocando en la base muña y eucalipto encima se echa la papa hasta que esté lleno el taqe, encima se coloca la muña y eucalipto para que no entre el gusano, otra forma de almacenar es en la esquina de la habitación colocando las mismas hierbas, encima se echa la papa y en la parte superior se pone la paja, también guardamos en sacos colocando insecticida en la base, luego se pone la papa hasta que esté lleno el costal, después se cose pero esto se guarda ya seleccionado la papa tiene que estar sin nada de gusanos sanito la papa de primera se guarda para la venta, por último se almacena en troje se hace con adobe en forma de un cilindro de una altura de un metro y medio en la base se coloca muña y eucalipto, esto se rellena con papa hasta que esté lleno dependiendo de la cantidad de papa en la parte superior se coloca de nuevo muña y eucalipto”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

“Una forma de almacenar la papa es en taqe esto se hace con palos de chilca que crece al lado del rio, estos palos son rectos y se teje con alambre son como canastas, en la base se coloca muña con eucalipto para que no entre los gusanos ahí se guarda la papa encima se pone la paja, estos taques son de distintos tamaños según la cantidad de papa que almacenamos. Otra forma de almacenar la papa es amontonando en la esquina de una habitación se hace con maderas para que la papa no ruede, en la base se pone muña y eucalipto para que no entre el gusano luego se pone la papa y se tapa con paja, la muña protege con su olor y hace que no entre los gusanos al producto. Esto depende de la selección si hay papas de tamaño grande el almacén se hace más grande y si hay papas menudas se hace el almacén más pequeño dependiendo de la cosecha que haya tenido, también nosotras almacenamos en costales se seleccionan las papa grandes, medianas y pequeñas cada una de estos variedades se guarda en distintos sacos, se le echa un polvo blanco luego la papa se amontona uno sobre otro y lo guardamos en un cuarto”. (Agustina Tarco Quispe 26 años, conviviente).

“Nosotras almacenamos la papa en la esquina de una habitación colocando en la base muña y paja para que no entre los gusanos encima echamos la papa por su variedad y en la parte superior se coloca la paja. También almacenamos en sacos escogiendo la primera siendo la más grande, la segunda es de tamaño mediano sirve para semilla y la tercera es tamaño pequeña luego se cose poniendo dentro insecticida cada una de estas papas se guardan en distintos costales y la última forma que almacenamos es en taqe que se hace con palitos de chilca que se hace en forma de una cama estos palos se une con alambre y se hace en forma de un cilindro en la base se coloca muña luego se echa la papa y en la parte superior se pone la muña”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

Durante el almacenamiento se tiene que evitar que la papa destinada al consumo se vuelva de color verde por el impacto con la luz por que se tornan amargas por lo tanto ya no es comestible, al contrario la papa que se seleccionó para semilla se puede volver verde.

Las mujeres de estrato medio y pobre realizan los tipos de almacenamiento de acuerdo a la iniciativa, facilidad y querer de cada una preponderando el almacén en la esquina de la habitación y en costales para las de estrato medio a comparación de las de estrato pobre que prefieren realizarlo con palos de chilca, adobes y en la esquina de la habitación.

4.3. TRANSFORMACION DE LA PAPA EN CHUÑO Y MORAYA

4.3.1. TRANSFORMACION DEL CHUÑO

La mujer y el varón realizan la preparación del chuño en los meses de Junio y Julio, se realiza en las partes altas de la comunidad de Urpay, donde la temperatura desciende a niveles bastantes bajos; lo primero que realizan es seleccionar la papa con que se elaborara el chuño utilizando las papas de segunda, tercera (según su categoría) y algunas papas que se rompieron al momento de escarbar.

A las 03:00 de la tarde aproximadamente se disponen llevar a la altura de la comunidad de Urpay la papa para elaborar el chuño utilizando como medio de transporte el burro, al llegar aproximadamente a las 05:00 de la tarde seleccionan un lugar donde se extiende la papa sobre la pastura para que durante toda la noche le coja la helada.

Al día siguiente regresan temprano antes de la salida del sol con la finalidad de reunir las papas en montones para cubrirla con paja y protegerlas de los rayos solares durante el día.

Por la tarde regresan nuevamente con la finalidad de realizar nuevamente el extendido de la papa para someterla a la helada por segunda noche. Al día siguiente al subir temprano ya no lo cubre con paja ni se amontona, se deja expuesta al sol durante todo el día, ya por el atardecer pisan la papa durante media hora para sacar los líquidos y el sabor amargo o agrio de la papa, después de haber pisado la papa, dejan una noche más en las alturas para que congele, al tercer día lo trasladan a la finacancha (lugar donde se hace secar el chuño) donde se expone al sol durante una semana para que se complete con el deshidratado y seque.

La mujer almacena el chuño tanto para la venta como para el consumo de su familia este producto elaborado puede durar almacenado un tiempo aproximado de 2 a 3 años.

Al respecto manifiestan:

“Cuando mi esposo está en mi casa me ayuda a llevar la papa a las alturas pero sino esta yo me hago ayudar con mis hijos a subir la papa al burro y lo llevo, llevo la papa a las partes altas de la comunidad como a las 3 pm., luego lo extiende en el pasto durante toda la noche para que le coja la helada, al día siguiente subo temprano amonto la papa y la cubro con bastante paja para que el sol no le caiga. En la tarde subo para retirar la paja y dejarlo expuesto una noche más para que la helada la coja. Al día siguiente subo en la tarde para pisar la papa y dejarla una noche más que le coja la helada, al día siguiente subo y traigo la papa a mi casa para que seque con sol por una semana; es así como se prepara el chuño”. (Bertha Cáceres Huamani 31 años, casada).

“Se utiliza la papa más pequeña para hacer el chuño se puede hacer de cualquier variedad de papa, también se llevan las papas que se ha picado con el pico durante el escarbe, esto se lleva a las alturas de la comunidad por la tarde se estira en el piso para que le coja la helada durante la noche, al día siguiente subimos tempranito para juntar la papa y taparlo con paja, por las tarde se saca la paja se extiende otra vez para que la helada le coja, al tercer día subo temprano y se deja tendido para que el sol lo descongele, por la tarde se pisa la papa luego lo dejamos toda la noche para que le coja la helada y este congelado, al día siguiente la traemos a la casa para que termine de secar durante una semana”. (Agustina Tarco Quispe 26 años, conviviente).

“Primero seleccionamos la papa de segunda y la tercera se hace en época de heladas se lleva a las alturas y dejamos tendido durante tres noches, el primer día en la tarde se deja tendido la papa para que le coja la helada, al día siguiente temprano se amontona la papa y se cubre con plástico para que no le caiga el sol durante el día, en la noche se saca el plástico y se extiende para que le coja la helada, al tercer día se deja expuesto al sol por la tarde se pisa y se deja una noche más para que le caiga la helada, se hace secar durante una semana hasta que este seco”. (Ernestina Challco Ramos 40 años, conviviente).

4.3.2. TRASFORMACION DE LA MORAYA

Para la elaboración de la moraya la mujer selecciona la papa de segunda, con ayuda del varón lo ensaca y lo traslada en burros o caballos dependiendo de la cantidad que deseen elaborar. Se desplazan a las alturas de la comunidad de Urpay, donde se extiende en un lugar determinado sobre el pasto, dejándola tendida toda la noche hasta el día siguiente para que le pueda coger la helada; al día siguiente muy temprano regresan a las alturas para juntar la papa en montones y cubrirla con paja para que no le caiga el sol durante el día, a la moraya no debe de caerle el sol por ningún motivo porque se volvería negro, por la tarde nuevamente regresan y sacan la paja extendiéndola de nuevo para que durante la segunda noche le coja la helada.

Al tercer día al subir temprano a las alturas llevan la papa al río Pumacocha donde forman un pozo y colocan paja que debe estar aplastada por piedras para que la corriente no se las lleve, en el pozo creado se dispone a poner la papa y la paja poco a poco, es decir pone una cantidad de papa lo pisa y luego pone paja así sucesivamente hasta acabar la papa y taparlo con paja, el procedimiento de pisar lo realiza por un tiempo aproximado de 15- 20 minutos, terminando de pisar colocan paja encima de toda la papa y lo dejan durante dos a tres semanas en el pozo.

Después de dos semanas regresan al pozo y sacan la papa a un costado del río para que se escurra el agua, luego lo extienden nuevamente sobre las pasturas con la finalidad de que le coja la helada durante la noche.

Al día siguiente para finalizar con el proceso suben al lugar donde dejaron la moraya para trasladarlo hacia la finacancha (lugar donde se hace secar la moraya) y seque por un periodo de una semana.

La mujer puede almacenar la moraya por un tiempo aproximado de 2-3 años dependiendo si es que lo consume o vende.

Como manifiestan al respecto:

“Llevamos la papa a las alturas de la comunidad, por la tarde se extiende en el pasto y se deja durante toda la noche para que le caiga la helada, al día siguiente se sube temprano para amontonar la papa y taparlo con paja para que el sol no le caiga porque si no se vuelve negro, por la tarde se saca la paja y se vuela a extender para que le caiga la helada durante la noche, al tercer día en la mañanita se lleva al costado del río y se hace una poza de un metro de altura en la base se coloca la paja con piedra para que no flote la paja y ahí se echa la papa helada y se tiene que pisar durante 20 minutos encima se pone la paja con piedritas para que no se lo lleve el río durante dos o tres semanas luego lo saco a una pampa para que le caiga la helada una noche más, al día siguiente como esta duro la moraya lo traemos a nuestra casa para que seque una semana”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

“Con mis hijos llevo a las alturas la papa donde se hace coger con la helada durante una noche, al día siguiente subo a las 6 am amontono la papa y lo tapo con paja o q’eperinas para que no le caiga el sol, por la tarde se deja destapado para que le coja la helada durante la noche esto se hace durante 2 días, al tercer día se lleva al río donde se hace pozas ahí lo echamos la papa y pisamos, lo dejamos durante dos semanas para que remoje luego lo saco al sol y se lleva donde le ha cogido la helada para que este una noche más le coja la helada al día siguiente subo temprano y lo traigo a mi casa para que seque una semana”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

Para la transformación del chuño y la moraya la mujer de estrato medio se encarga de contratar jornaleros que realizaran dicha labor, la cantidad que producen es entre 6 a 8 costales de chuño y 3 de moraya, así también se encarga de preparar los alimentos para su familia y los trabajadores. En cambio la mujer de estrato pobre para esta actividad cuenta con el apoyo de su familia, realiza el chuño en cantidad de 5 costales y la moraya entre 1 a 2, siendo en menor proporción a diferencia de la mujer de estrato medio, estas actividades no implica que deje de preparar los alimentos para su familia.

Al respecto indican:

“Contrato personas que se encarguen de hacer el chuño y la moraya, producimos un promedio de 7 costales de chuño y de 3 de moraya, me encargo de la preparación de los alimentos y del cuidado de mis hijos”. (Antonia Hilda Calvo Cardoso 59 años viuda).

“Suplico a mis familiares para que me ayuden hacer el chuño y la moraya, nosotros sacamos 4 costales de chuño y uno de moraya porque hacemos en poca cantidad, también preparo la comida para mi familia y me encargo del cuidado de mis hijos”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

IMAGEN N°23: TRANSFORMACION Y SECADO DE LA MORAYA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.



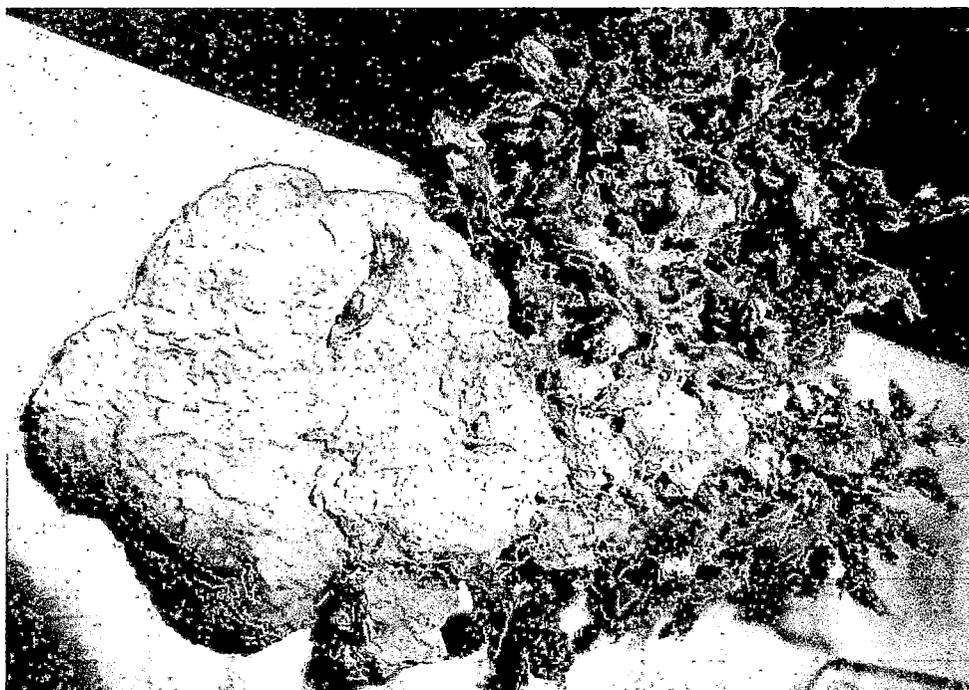
FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

4.4. TAQE DE LA PAPA

Durante el escarbe de la papa en algunos terrenos se encuentra el taqe,¹³¹ es una papa que está conformada por pequeñas papas pegadas, tiene un significado enorme a nivel cultural para los Comuneros de Urpay, le realizan rituales y rezos consideran que es una divinidad o santo al cual le deben tener mucho respeto, lo llevan a la misa y hacen bendecir con el sacerdote, así también en el momento de escarbar cuando encuentran el taqe lo ponen encima de lo escarbado y lo tinkan con chicha, cerveza agradeciendo por la cosecha obtenida y presagiando una mejor producción al siguiente año.

Para ellos tiene un significado grande porque manifiestan que hubo y habrá una buena producción, le agradecen tinkandole y rezándole, es un símbolo de buena suerte y protección, la mujer en el almacenamiento cuando termina de guardar su producción coloca el taqe encima de todo con el propósito que cuide, proteja y le dure por más tiempo los productos.

IMAGEN N° 24: TAQE DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

¹³¹ Papa que lleva pegadas otras pequeñas papas.

Como indica el siguiente testimonio:

“Taqecito significa una buena cosecha y que más tiempo nos va durar, además la papa que se cosecha va ser en cantidad, después de haber encontrado se tink'a la papa con chicha, licor y se pone encima de la papa almacenada, yo llevo a la capilla de la comunidad para que lo haga bendecir con el padre.” (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada)

4.5. ALMACENAMIENTO DEL MAÍZ

El proceso de almacenamiento del maíz se realiza en el mes de Junio, es una actividad donde la mujer desempeña un papel importante, su experiencia le hace conocedora y experta a la hora de realizar dicha actividad.

Las variedades de maíz que se almacenan son: el maíz blanco, maíz amarillo, maíz chullpi, maíz checche, maíz rojo. Al respecto el testimonio es elocuente:

“Nosotros almacenamos distintas variedades de maíz como es el amarillo que sirve para la elaboración de la chicha, el maíz blanco que sirve para la venta, el maíz chullpi que sirve para hacer tostado”. (Paulina Ccoa Jara 47 Años, conviviente).

La etapa de almacenamiento empieza en el terreno donde mujer y varón realizan el calcheo¹³² o corte del maíz que consiste en cortar el tallo desde la parte inferior y recostarlo en los surcos con el fin que el maíz termine de absorber toda el agua restante del tallo para secar por completo permaneciendo en la chacra de 2 a 7 días dependiendo del tiempo que cada propietario quiera dejarlo, otra manera que hacen secar es haciendo parar el maíz en forma de arcos dejando en la chacra 15 a 20 días para luego ser traslado a su hogar. Como indica los testimonios:

“En el secado del maíz se espera a que seque bien, una vez que está amarillo el tallo se empieza el calcheo que es el corte del maíz luego se tumba en el suelo, eso tiene que secar por lo menos unos siete días y luego trasladamos a la casa”. (Alejandrina Yupanqui Huamán 57 años, casada).

¹³² Calcheo: corte del maíz maduro.

“Cuando cortamos el maíz lo hacemos secar en forma de arco durante quince días luego lo desojamos y trasladamos a la casa en burros o caballos si está cerca de la carretera se trae en carro, la chala se deja en la chacra porque es mucho gasto traer luego se hace secar en el canchones poniendo en la base bastante paja encima ponemos el maíz y se hace secar durante 1 mes y se tiene que voltear cada semana luego trasladamos al cuarto para almacenar.” (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente.)

IMAGEN Nº25: SECADO DEL MAIZ EN ARCOS



FUENTE: Imágenes realizadas por los tesisistas.

Al cabo del tiempo que duro el secado del maíz, la mujer y el varón empiezan a deshojarlo y utiliza como instrumento el yauri, alambre o las uñas de su maño, esta actividad es realizada en algunos casos en las chacras y otros en el patio de sus casas, dependiendo de cada propietario. Si el desoje se realizó en la chacra, se empieza a guardar el maíz en costales con el marlo sin una previa selección, la mujer se encarga de coser los costales con el yauri y la rafia con el fin de no derramar durante el traslado a la casa. El traslado lo realizan en burros, caballos, carro y en algunos casos dependiendo la cantidad el varón lo lleva en su espalada.

Antes se trasladaba el maíz cantando llevando los costales en sus espaldas desde la chacra hasta sus hogares en forma de una fila (uno tras otro) donde el encargado de dirigirlos era el caporal o líder, además existía una persona que se encargaba de tocar la

antara¹³³ con melodías alegres donde los trabajadores disfrutaban, se divertían y se les hacía menos cansado realizar dicha labor. Como manifiesta el testimonio:

“Antiguamente se trasladaba el maíz cantando con antaras las canciones, la primera persona cantaba y el resto seguía el ritmo de la canción, la tercera persona tocaba la antara para que el trabajo sea menos pesado” (Lidia Holgado Quispe 41 años, casada).

4.5.1. TENDAL

Una vez que trasladan el maíz a la casa lo colocan en el patio o en una habitación, para que al día siguiente se empiece a secar en el tendal.

La preparación del tendal la realiza la mujer en el patio de su casa o también en su parcela.

Para realizar el tendal en su patio coloca en el piso “paja” que es estirado uniformemente, luego procede a esparcir el maíz de acuerdo a su color y variedad algunas mujeres utilizan la planta de retama en vez de la paja esto dependiendo el querer de cada mujer.

Para el tendal en su parcela primeramente nivela el suelo donde hará secar el maíz, luego procede a poner la arpillera (costal o yute grande) que es estirada lo más plana posible y finalmente colocan los maíces, utilizan en su mayoría la arpillera por que al momento de colocar los maíces algunos granos se desprende y es más sencillo reunirlos a comparación del tendal hecho con paja.

El proceso de secamiento demora un mes, durante este tiempo se tiene que ir volteando los maíces para que sequen de forma uniforme, este procedimiento lo realizan cada 7 días según la intensidad de los rayos del sol.

En el tendal existe dos maneras para el secado del maíz, la primera es esparciendo los maíces uniformemente sobre una base y la segunda colocando los maíces en forma de surcos en filas, en ambos modos hacen secar el maíz de acuerdo a su color, tamaño y variedad. Como indica los testimonios:

¹³³ Especie de flauta de pan echas con cañas de carrizo a manera de una zampoña pequeña. Academia mayor de la lengua quechua diccionario: Simi Taqe. Pág.16.

“El tendal se puede hacer tanto en la chacra como en la misma casa, pero generalmente se hace en la casa, en la base se pone retama que tiene que estar fresca, se hace como una alfombra, encima se coloca el maíz, luego se tiene que voltear, por lo menos cada 10 días para su secado”. (Agustina Nuñez Quispe 49 años, casada).

“Nosotras preparamos el tendal en el patio de nuestra casa colocando bastante paja en la base encima se pone el maíz para que seque por un tiempo de dos semanas dependiendo de cómo este el sol, esto se voltea cada semana y luego se guarda”. (Agustina Tarco Quispe 26 años, conviviente).

“Ahora utilizamos la arpillera que es como un costal para evitar que los granos del maíz se caiga en el piso porque cuando haces con paja al momento de voltear el maíz sus granos se caen dentro de la paja y tienes que estar recogiendo, pero cuando es en arpillera se evita que el maíz se caiga al piso y ya no se levante uno por uno, se hace secar maíz entero durante un mes. En el momento de poner en el tendal se selecciona los maíces más grandes medianos y los más pequeños se pone a un costado para que valla secando”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

IMAGEN N°26: TENDAL DEL MAIZ EN ARPILLERA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Algunas mujeres hacen secar el maíz ubicándolo en el balcón de su casa y el techo de la misma, esto debido a que su producción no fue tan abundante. Como indica el testimonio:

“Cuando cosecho poca cantidad de maíz lo hago secar en el balcón de mi casa y a veces en el techo de mi cocina, también se tiene que voltear el maíz cada semana para que seque de manera igual y se pone al sol durante un mes”.(Justina Yuca Quispe 47 años, conviviente).

4.5.2. SELECCIÓN DEL MAÍZ PARA ALMACENAR

Una vez seco el maíz, la mujer es la encargada de seleccionarlo de acuerdo a su calidad y tamaño ya sea para la venta, autoconsumo y semilla, lo divide en 5 categorías:

-PRIMERA: Se desgranar de la parte media de la mazorca del maíz sirve para semilla, venta y son granos grandes.

-SEGUNDA: Se desgranar de las cuatro últimas hileras de la base de la mazorca del maíz son de tamaño mediano, sirve para la venta y consumo (mote).

-TERCERA: Se desgrana de la punta de la mazorca del maíz sirve para la venta, consumo y para hacer jora.

-CUARTA: Son los granos más pequeños (chiri) y sale de la punta de la mazorca sirve para alimentar a las gallinas y pollos.

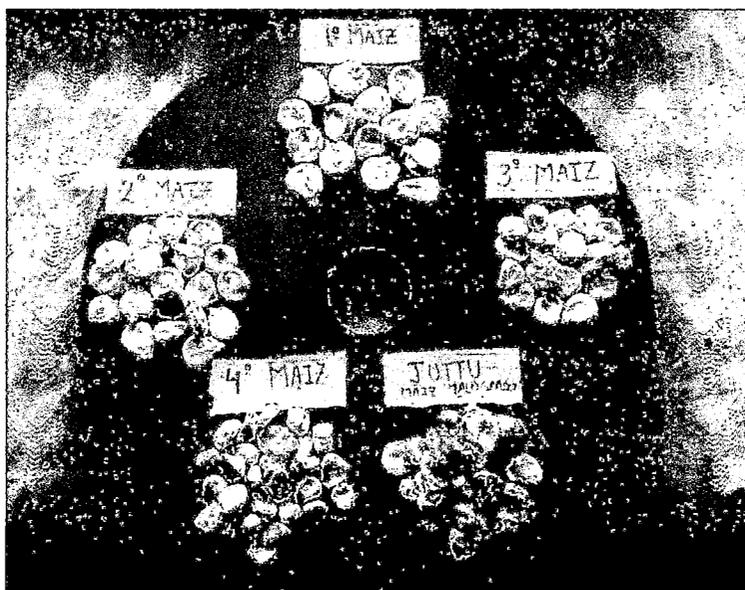
-QUINTA: Juttu o maíz podrido que sirve para alimentar al chancho.

En el maíz casi todas sus categorías son destinadas para la venta en poca cantidad para el autoconsumo por tener buen valor económico en el mercado.

Como afirma el testimonio:

“Lo desgrano separando en primera, segunda y tercera en el caso del maíz; la primera son los maíces más grandes, sanos, extras esto sirve para la venta y la semilla, la segunda son de tamaño mediano sirve para la venta y para hacer tostado y mote, la tercera son los más pequeños sirve para venta y el consumo, la cuarta y quinta sirve para alimentar a los chanchos y pollos”. (Julia Santa Cruz Huamán 54 años, casada).

IMAGEN N°27: MAÍZ SELECCIONADO POR CATEGORIAS



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Durante el almacenamiento del maíz la mujer prepara el sanqu¹³⁴ que es elaborado en base a maíz seco tostado y molido se prepara con agua de hinojo, canela, leche. Es un postre tradicional que consumen cuando realizan dicha actividad.

¹³⁴ Compota de maíz.

4.5.3. TIPOS DE ALMACENAMIENTO DEL MAÍZ

La mujer es la encargada de preparar la habitación donde se guarda el maíz siendo un lugar de uso exclusivo para almacenar este producto, teniendo en cuenta que debe ser limpio y seco.

Los tipos de almacenamiento que realizan las mujeres de la comunidad de Urpay son:

1.-ALMACENAMIENTO EN COSTALES.-Es el más común, la mujer lo desarrolla colocando en costales el maíz desgranado por su variedad y categoría, al momento de llenarse proceden a coser con yauri y rafia dejando una pequeña abertura para introducir el phostoxin¹³⁵ que es un insecticida que combate al gorgojo y la polilla que ataca al maíz, al ponerlo cose por completo el costal sin dejar ninguna abertura y con ayuda del varón lo voltea (boca abajo) para que de esta forma el phostoxin se esparza a todo el costal.

Por otro lado el varón apoya juntando los costales en un rincón con el motivo de taparlos bien con plástico y de esta manera se concentre todo el insecticida que se colocó en cada saco de maíz. Como manifiesta el testimonio:

“En el caso del maíz se desgrana y guarda en costales, se puede guardar bastante tiempo hasta dos años con insecticida”. (Justina Quishuara Aquino 59 años, viuda).

“Yo me encargo de la selección del maíz lo colocamos en costales, en la parte superior se coloca una pastilla llamada phostoxin luego lo amarramos y lo volteamos el saco para que se pueda esparcir en todo el costal y no entre la polilla ni el gorgojo”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

En este tipo de almacenamiento el desgrane depende de cada mujer porque algunas desgranar el maíz de primera para guardarlo y los maíces de segunda y tercera lo dejan en su marlo desgranándolo al momento de vender.

¹³⁵ Insecticida fumigante para el control de las plagas de los granos.

2.-ALMACENAMIENTO O TAQ'E CON PALOS DE CHILCA.- Este tipo de almacén se elabora con palos de chilca que crecen a las orillas del río de Urpay, la mujer es la encargada de realizarlo seleccionándolos de acuerdo a su tamaño y grosor para que sea de forma uniforme, del mismo modo coloca los palos uno tras otro formando una fila que va uniéndose con alambre y rafia, para finalmente proceder a juntarlos en forma circular creando una especie de cilindro que mide 1.5 aproximadamente 1.5 m de altura.

Mayormente el cilindro se coloca en el segundo piso de la casa, donde ponen el maíz entero sin desgranar separándolos por el tamaño y variedad, no ponen ningún tipo de insecticida.

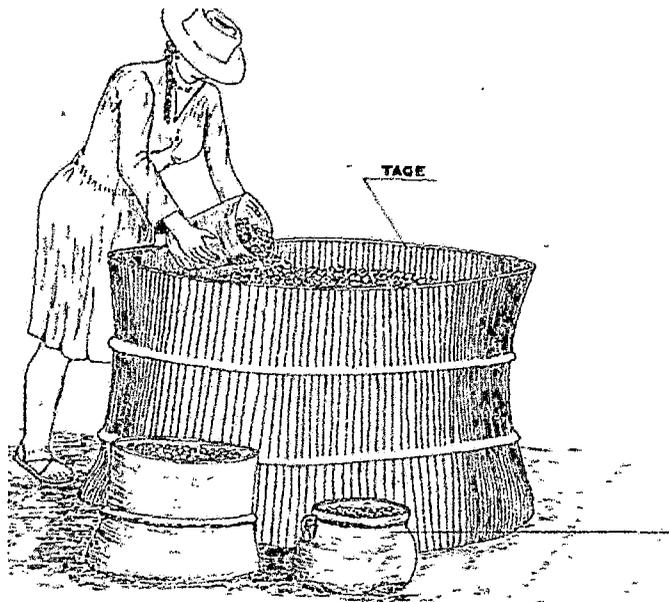
Algunas mujeres guardan su maíz en los raquis¹³⁶ y las ollas de su casa por ser más seguro contra los roedores, no colocan ningún tipo de insecticida por lo tanto dependiendo de la cantidad que se cosecho se utilizan este tipo de almacenes. Como indican al respecto:

“Se almacena en taqe se hace con palitos de chilca y se escoge los más rectitos esto se une con rafia y tiene de altura un metro y medio en la base se coloca madera y encima se pone el maíz, cuando el maíz se desgrana se almacena en costales arrojando uno encima de otro esto se hace en la esquina de la habitación se guarda en semilla solo la primera que sirve para vender en otros lugares, el segundo y el tercero guardamos en maíces enteros y esto guarda en saquillos sirve para el consumo y para hacer jora”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

“Yo almaceno el maíz en sacos ya desgranado y seleccionado colocando el maíz primera en un saco, segunda en otro saco puede aguantar el maíz hasta dos años en los sacos siempre y cuando no entre el gorgojo. Otra forma de almacenar es en taqe con palos de chilca se guarda el maíz con marlo y no se pone ningún químico”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

¹³⁶ Depósito donde se almacena la chicha.

IMAGEN N°28: TAQE CON PALOS DE CHILCA



FUENTE: Imagen realizada por los tesistas.

Para la selección del maíz la mujer de estrato medio contrata o suplica personas para que escojan el maíz de acuerdo a sus variedades y categorías, prefiere almacenar el maíz en costales desgranado, tiene como tarea la preparación de los alimentos, por el contrario la mujer de estrato pobre realiza con la ayuda de un familiar cercano la selección y almacenamiento ,en algunos casos lo guarda desgranado (en costales) y en otros en mazorcas (en palos de chilca) elabora los dos tipos de almacén, parejamente a las actividades que realizan preparan los alimentos.

4.6. TAQE DEL MAIZ

Durante el desoje del maíz en algunos terrenos se encuentra el taqe¹³⁷ que es un maíz que está formado por pequeños maíces pegados, en pocos casos llegan a tener hasta 24 maíces pegados sobre todo en la variedad del maíz chullpi, tiene un significado enorme para los Comuneros de Urpay le realizan rituales, le tinkan, lo bendicen (con sacerdote), lo hacen humear (con incienso) y adoran como si fuera una divinidad o santo.

Para ellos tiene un significado grande porque representa que hubo y habrá una buena producción, es un símbolo de buena suerte cada mujer lo coloca o hace sentar encima del maíz almacenado como símbolo de protección a su producto para que de esta forma les dure por más tiempo. Como indica el testimonio:

“Eso se tiene que tink’ar con chichita o cervecita en el momento que se ha encontrado, esto significa buena suerte en la cosecha y luego lo ponemos encima del taqe y esto se hace con el fin de que no salga rápido el producto almacenado”. (Agustina Tarco Quispe 26 años, conviviente).

“Significa una buena producción se adora el taqe, con sus hojitas o panca se trenza es un secreto para que de una buena producción al próximo año, se coloca encima del maíz almacenado luego se tink’a con vinito y se pone a su alrededor florcitas para que el almacenamiento dure más tiempo”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

“El taqe sale hasta 12 mazorcas y 24 mazorcas en chullpi significa buena suerte cuando encuentras esto se pone encima del taqe luego se tink’a con vino con cerveza y se prende insencio en la habitación”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

¹³⁷ Mazorca de maíz que lleva pegadas otras pequeñas y rudimentarias mazorcas.

IMAGEN N°29: TAQE DE MAÍZ



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

Durante esta etapa de almacenamiento la mujer no descuida su rol en las labores familiares ni domesticas a pesar que cumple diferentes tareas en dicho proceso, es la encargada de velar por el cuidado de su familia y su hogar.

CAPITULO V

ROL DE LA MUJER EN LA COMERCIALIZACIÓN

Durante la comercialización la mujer de Urcos tiene el poder de decisión en todo el proceso, porque ella es la encargada de vender sus productos, intercambiarlos y negociar el precio con el comprador. El esposo acepta esta condición que asume la mujer, en muchos casos puede estar en contradicciones pero no lo hace visible ante los compradores, salvo en situaciones donde la pareja se encuentren solos, el esposo empieza a discriminar por haber cometido errores en la comercialización, sin embargo en la mayoría de los casos, como dicen los varones “las mujeres casi nunca se equivocan”.

De acuerdo a estratos ambas mujeres de medio y pobre deciden realizar la venta de sus productos sin delegar esta facultad a ninguna otra persona, encargándose ellas mismas de realizar esta labor.

Las mujer de estrato medio vende su producción por kilos, arrobas y sacos es decir al por mayor y menor, al por mayor a los compradores mayoristas que van a la comunidad en su movilidad a comprar sus productos y al por menor en el mercado en la feria dominical de Urcos, por el contrario la mujer de estrato pobre vende su producción al por menor por kilos y arrobas indicando que de esta forma obtienen mayor ganancia.

La mujer pacta de mejor manera los precios, el varón deja todo a su disposición ya que ellos dicen que la mujer tiene la capacidad y habilidad para poder comercializarlos, los productos que más venden son maíz y papa. Como indica el testimonio:

“Los productos que si llegamos a comercializar es la papa y maíz en su mayoría, se lleva a Urcos los días domingos o algunas personas vienen a comprar aquí la encargada de vender los productos son las señoras y con ese dinero lo que hacen es comprar algunas cosas para la casa como azúcar, arroz, fideos y lo que me falte; para la comercialización de los productos ya no se hace ningún ritual solo se lleva al mercado”. (Lidia Prudencia Campo 40 años, casada).

“Los productos que se venden son la papa siqa y la compis y el maíz blanco... el que se encarga de administrar es la mujer es por eso que nos llaman ministra de economía porque nosotras no despilfarramos el dinero como el varón somos más consientes en lo que gastamos con esa platita que ganamos compramos algunas cositas para la tienda para dar propina para mis hijos. La mayor parte de nuestra cosecha es para la venta”. (Luisa Cáceres Huamán 45 años, casada).

Los lugares donde comercializan sus productos son el mercado de Urcos, distrito de Huaro y la misma comunidad de Urcos, en el mercado de Urcos existe dos tipos de vendedor las productoras y las revendedoras, las productoras son las mujeres de Urcos y las revendedoras como su nombre indica son las que revenden su producto y estas provienen de diferentes distritos de la Provincia.

El varón apoya a la mujer al momento de trasladar sus productos cargando los sacos de la casa hasta la movilidad, pero no les acompañan hasta mercado porque piensan y creen que es un espacio exclusivo de las mujeres. Como la señora manifiesta que:

“Mi esposo se encarga de ayudarme a trasladar los productos hasta el carro yo me quedo sola a vender en el mercado durante todo el día y con el dinero que se ha vendido se compra otros productos para la casa”. (María Antonieta Condori Huamán 26 años, conviviente).

Es importante señalar que antes de la preparación de los costales para comercializar algunos productos, las mujeres previamente han seleccionado la papa y el maíz, asegurándose de la alimentación de su familia el resto del año. De igual manera no todo lo que se comercializa es producto de la campaña agrícola, las familias campesinas solo venden excedentes o de lo contrario solo comercializan lo necesario para la diversificación de la alimentación como la compra de azúcar, sal, fosforo, etc.

La mujer de Urcos tiene la capacidad para administrar los recursos de mejor manera que el varón por mostrar mejor control al economizar y ahorrar en los gastos directamente de su familia.

5.1. VENTA DE PAPA MAWAY (SIEMBRA TEMPRANA)

La mayoría de mujeres destinan gran parte de su producción para su autoconsumo y en pequeña cantidad venden o intercambian dentro de la comunidad, la venta lo realizan por kilos y en un máximo de una arroba. Como habíamos manifestado anteriormente solo es para la diversificación de la dieta alimentaria. La señora nos pone en manifiesto que porcentaje se vende y como lo venden:

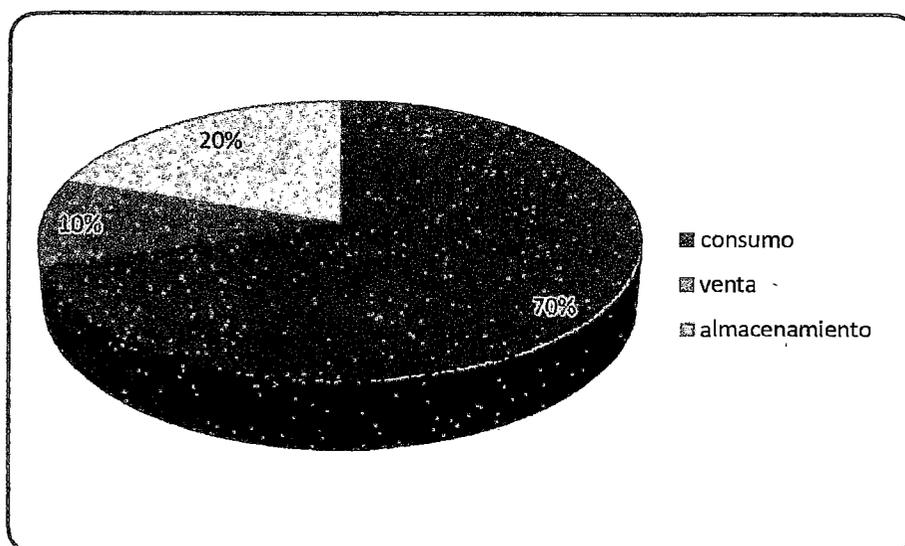
“Solo vendemos entre media y una arroba la papa de maway a nuestra vecina o en el caso que nos vengan a buscar a nuestra casa, el resto de la papa es guardado para nuestro consumo el tipo de papa que vendemos es la canchan y cuesta 12 soles la arroba”. (Tania Huamán Álvarez 37 años, conviviente).

TABLA N°07: PRECIO DE LA PAPA MAWAY (ESTRATO POBRE)

VARIETADES DE PAPA	PRECIO POR ARROBA EN LA COMUNIDAD DE URPAY	PRECIO POR ARROBA EN EL MERCADO
Papa Compis y Huayro	14 soles	No venden
Papa Canchan	12 soles	No venden
Papa Siqa	12 soles	No venden
Papa Yungay	12 soles	No venden

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

IMAGEN° 30: DESTINO DE LA PAPA MAWAY



FUENTE: Elaboración por los testistas.

TABLA N°08: PRECIO DE LA PAPA MAWAY (ESTRATO MEDIO)

VARIETADES DE PAPA	PRECIO POR ARROBA EN LA COMUNIDAD DE URPAY	PRECIO POR ARROBA EN EL MERCADO	PRECIO POR COSTAL(6 ARROBAS) EN EL MERCADO
Papa Compis y Huayro	14 soles	15 soles	84 soles
Papa Canchan	12 soles	13 soles	72 soles
Papa Siqa	12 soles	13 soles	72 soles
Papa Yungay	12 soles	13 soles	72 soles

FUENTE: Elaboración por los testistas.

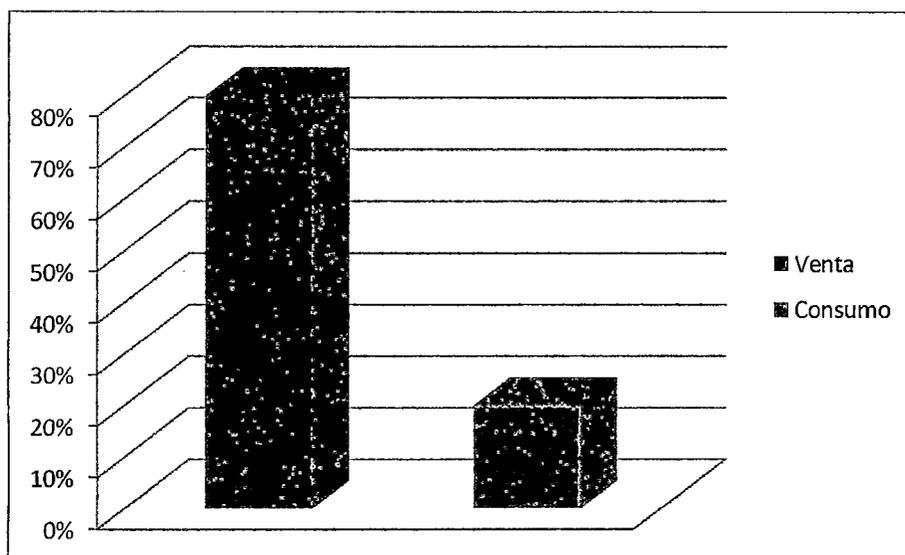
A diferencia las mujeres de estrato medio producen en mayor cantidad la papa de maway destinándola casi en su totalidad para la venta quedando para su autoconsumo una mínima cantidad, lo venden rápido porque es un producto que no puede estar mucho tiempo en el almacén por ser cultivado con riego.

Tiene compradores mayoristas habituales (caseros) en el Distrito de Huaró y Urcos así mismo minoristas que compran en el mercado de Urcos. Como se manifiesta:

“Yo misma me encargo de vender la papa en el mercado de Urcos todos los domingos, tengo mis caseros y por eso se acaba más rápido la venta, también vendemos a otras personas y en la comunidad se les vende con menos precio, la papa maway vendemos casi todo y guardamos poco porque se malogra”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“En la venta de la papa no vendo en la feria dominical de Urcos, sino en la misma comunidad y en pequeñas cantidades como una arroba de papa, en caso que nos falte algún producto en la casa recién vendemos a las familias que no han sembrado y con ese dinero compro alimentos para mi casa, casi toda la papa es para nuestro consumo”. (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

IMAGEN N° 31: DESTINO DE LA PAPA MAWAY (ESTRATO MEDIO)



FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

5.2. VENTA DE PAPA (SIEMBRA GRANDE)

La mujer para vender la papa de la siembra grande tiene como ambientes el mercado de Urcos y la misma comunidad de Urcos, se dirigen temprano a las 6:00 am aproximada donde el varón les brinda su apoyo cargando sus productos hasta la movilidad para trasladarlos a la feria dominical, su ubicación para vender es la plaza de Urcos y alrededores del mercado por no tener un puesto estable dentro de dicho lugar.

Existen las revendedoras que les compran con menor precio su producto, por tal motivo prefieren quedarse todo el día para ganar un poco más de dinero en la venta de la papa, determinando ellas mismas realizar la actividad mencionada sin intermediarios y directo al consumidor.

Antes de empezar la venta bendicen con ruda ¹³⁸ la papa de igual manera barren el suelo para que tenga suerte durante el día con el fin de acabar más rápido su producto, así también se persignan (hacer la señal de la cruz como signo de agradecimiento a Dios) con la primera venta. Como las señoras manifiestan:

“Se vende en Urcos los días domingos solo va la mujer a la venta de la papa se, lleva wayro, sicca y la compis que es lo que más pide la gente; mientras tanto mi esposo se encuentra en otro lugar trabajando o se queda en la casa, pero mi esposo ayuda a trasladar de la casa al carro”. (Justina Quishuara Aquino 59 años, viuda).

“Cuando traslado al mercado yo vendo papa compis, mactillo, yungay y wayro para que venda se barre el piso con ruda encima se coloca los sacos de papa y de rato en rato se soba con la ruda para que se venda más rápido en quechua se dice tierra madre allipas venderucuyman que quiere decir tierra ojala me des suerte para vender, la arroba de papa de primera se vende a 16 soles, la segunda cuesta 13 soles, el precio de las habas cuesta 22 soles, la occa cuesta 12 soles”. (Clara Cuevas Escalante 60 años, casada).

¹³⁸ Planta de color verde fuertemente aromatizada, en el mundo andino es considerada de buena suerte.

“Cuando llegamos tarde para vender la papa nuestro sitio se encuentra ocupado por otra persona y tenemos que ir a otro sitio a vender como es detrás del mercado o también a un costado de la comisaria la variedad de papa que vendemos es la compis, wayro y sicca” (Martina Carpio Ttito 47 años, casada).

Deciden bajar hasta Urcos donde sus productos tiene un mayor precio en comparación a su comunidad ganando así un poco más de dinero, con el dinero adquirido de la venta la mujer compra productos de primera necesidad, pagan deudas (trabajadores jornaleros), ayudan a sus hijos a pagar sus estudios, compran semilla e invierten nuevamente en el cultivo de la papa. Como argumentan las señoras:

“Con la platita que hemos conseguido de la venta de la papa lo utilizamos en distintas cosas; como comprar víveres para la casa como aceite, fideos, arroz y azúcar; también pagamos algunas deudas que se tiene pendiente como el pago del jornal que han realizado durante la cosecha, y con lo poquito que nos queda pollito para nuestros hijos”. (Lidia Holgado Quispe 41 años, casada).

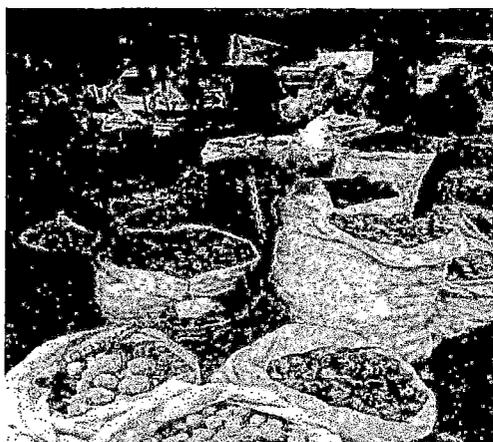
“Una vez que vendí, el dinerito lo guardo en mi pecho para que no se caiga ni me puedan robar, luego voy a comprar algunos productos que me está faltando en la casa como puede ser arroz, azúcar, fideos y aceitito esto lo realizo cada fin de semana de esta manera puedo colaborar con algunos alimentos para la casa”. (Virginia Cáceres Huamán 48 años, casada).

“Nosotras antes de vender la papa sobamos con ruda para que nuestra venta sea exitosa llevamos un saco de papa al mercado, nosotras ya tenemos nuestras caseras que nos conocen, a veces nos quedamos durante todo el día dependiendo de la venta que se tenga, con la platita que ganamos de la venta compramos víveres que falta para nuestra casa”. (Agustina Núñez Quispe 49 años, casada).

“Con el dinero que ganamos de la venta se paga a la gente que trabajo en la cosecha, compro vivires verduras para mi casa”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

“Con el dinero de la venta apoyo a mis hijos, compro la semilla, hago trabajar la chacra, también vendo papa a mis vecinos cuando ellos me piden y se les da con menos precio menos 1 o 2 soles”. (Clara Cuevas Escalante 60 años, casada).

IMAGENES N° 32 -33: MUJERES VENDIENDO PAPA ALREDEDOR DEL MERCADO DE URCOS



FUENTE: Imágenes tomadas por los tesisistas.

Otros lugares de venta de papa de la siembra grande es el Distrito de Huaró y la misma comunidad de Urcos, en el primer caso realizan con personas conocidas también denominados “caseros”, en el segundo caso comercializan entre los mismos pobladores donde el producto tiene un menor precio. Como se manifiesta en el párrafo siguiente:

“Los productos se venden en la misma comunidad entre vecinos, cuantos kilos, arrobas y sacos de papa deseas y se lo lleva; algunas personas se llevan al mercado de Urcos a vender sus dos arrobitas para que puedan comprar otros productos que le falta en casa de ello se encarga solamente la mujer, el varón ya no se mete ya que se dedica a otras actividades o bien se va al trabajo”. (Segundina Loayza Vda. de Carhuarupay 60 años).

TABLA N° 09: PRECIO DE LA PAPA (SIEMBRA GRANDE)

VARIETADES DE LA PAPA	PRECIO POR ARROBA EN EL MERCADO DE URCOS	PRECIO POR ARROBA EN LA COMUNIDAD DE URPAY	PRECIO POR COSTAL(6 ARROBAS) EN EL MERCADO
Papa Compis	13 soles	11 soles	78
Papa Wayro	13 soles	11 soles	78
Papa Seca	11 soles	10 soles	66
Papa Chaska	11 soles	10 soles	66

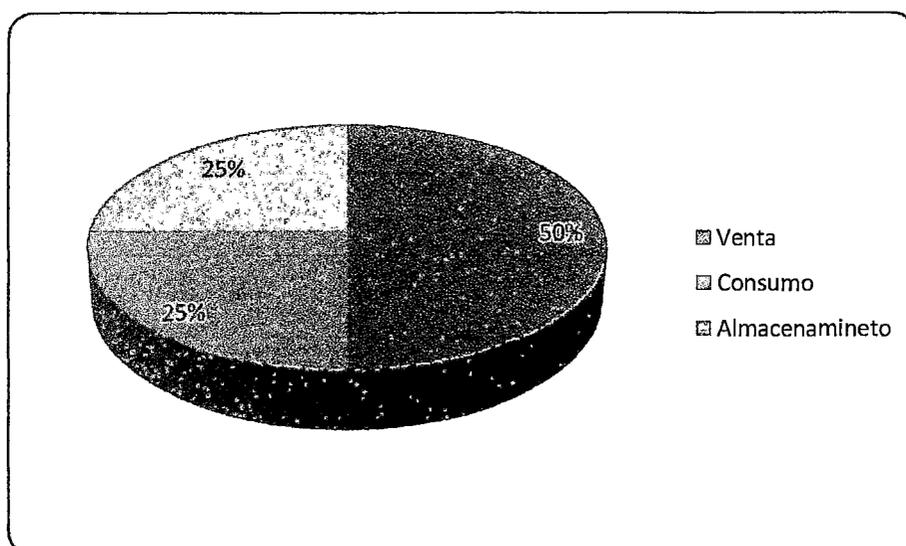
FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

TABLA N° 10: PRECIO DEL CHUÑO Y LA MORAYA

PRODUCTO	PRECIO POR ARROBA EN EL MERCADO DE URCOS	PRECIO POR ARROBA EN LA COMUNIDAD DE URPAY
Chuño	30 soles	28 soles
Moraya	50 soles	48 soles

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

IMAGEN N° 34: DESTINO DE LA SIEMBRA GRANDE PAPA

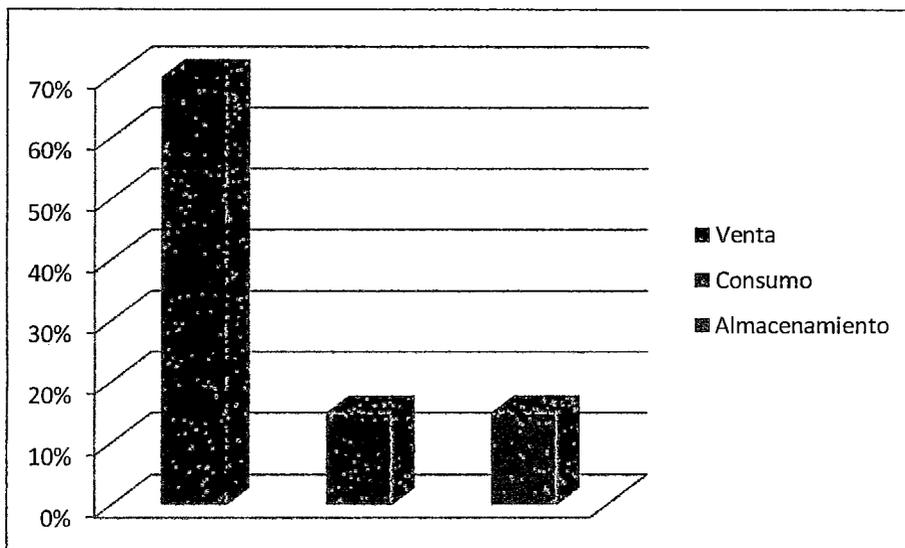


FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

La mujer de estrato medio destina la mayoría de su producción de la siembra grande de papa a la venta guardando un pequeño porcentaje para su consumo de igual manera para la semilla que al momento sembrar pueda faltar teniendo que comprar de otros lugares. Al respecto manifiesta:

“En la comercialización de la papa yo misma me encargo de vender en la feria de Urcos los días domingo, de vez en cuando vendo a los compradores mayoristas que ya me conocen y ellos compran la papa por costales y pagan con menos precio, también vendo a los consumidores para ganar un poco más de dinero, de igual forma vendo en la misma comunidad pero con menos precio, con el dinero que se gana se paga a los peones que han trabajado en la cosecha, en el escarbe y pago el estudio de mis hijos, preparo los alimentos desde muy temprano y dejo listo para que mi familia coma al mediodía”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

IMAGEN N° 35: DESTINO DE LA PAPA SIEMBRA GRANDE (ESTRATO MEDIO)



FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

5.3. VENTA DE LA SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ (MISKA)

La venta del maíz (miska) se realiza en los meses de Enero y Febrero, se cosecha en su estado de choclo cuando no ha madurado por completo, dicho producto casi en su totalidad está destinada a la venta.

La mujer para la venta del maíz (miska) tiene como escenarios el mercado de Urcos y la misma comunidad de Urpay, para el mercado de Urcos se dirige temprano a las 6:00 am aproximadamente, para ello el varón le brinda su apoyo cargando los costales hasta la movilidad para dirigirse a la feria dominical.

Antes de empezar la venta del choclo la mujer se encarga de sobarlo con ruda para que tenga una buena venta durante el día, no vende a los revendedores porque les pagan menos su producto prefieren negociar con el consumidor directamente. En la comunidad comercializan con los pobladores, vecinos y amigos a un precio menor, con el dinero obtenido compran alimentos de primera necesidad, pagan a los jornaleros, compran semilla y otros fines que requieran.

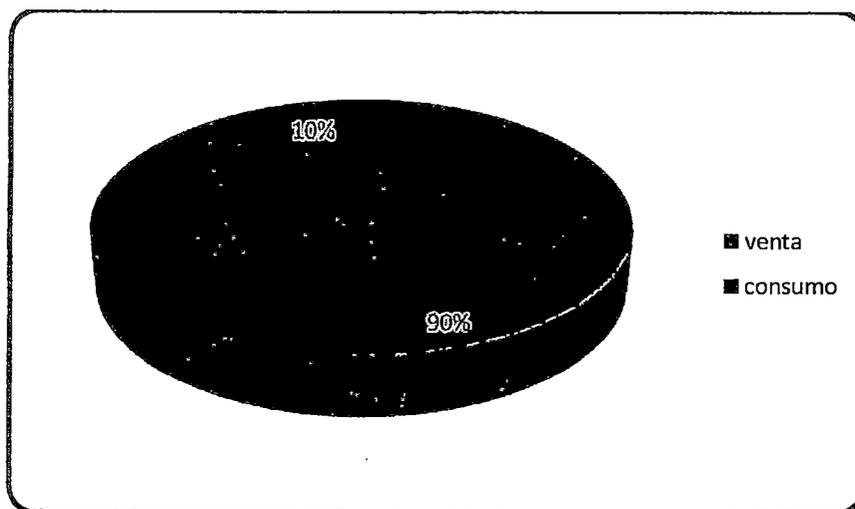
Ambas mujeres de estrato medio y pobre destinan la producción del maíz (miska) en su mayoría para la venta quedando una pequeña cantidad para su consumo e invitar a sus familiares.

TABLA N° 11: SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ (MISKA)

PRECIO DEL MAIZ (choclo)	
Precio por unidad	0.90 centavos

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

IMAGEN N° 36: DESTINO SIEMBRA TEMPRANA DEL MAIZ (MISKA)



FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

5.4. VENTA DE MAIZ (SIEMBRA GRANDE)

La mujer para la venta del maíz tiene como lugares el mercado de Urcos, la misma comunidad y el distrito de Huaro, se dirige temprano a las 6 am aproximadamente, el varón le ayuda cargando los sacos hasta la movilidad para trasladar el producto a la feria dominical.

El maíz de Urcos es bien cotizado, su demanda es alta por ende no demora mucho en venderlo, en la feria le esperan varios compradores que agilizan el tiempo de comercializar.

Así, también los comerciantes mayoristas suben en su movilidad a la comunidad específicamente al domicilio de cada vendedora donde pactan el precio legítimo sin pedir descuento alguno igualmente la cantidad de maíz que desean adquirir, compran para vender a otros lugares como son: Juliaca, Puno, Lima, Arequipa de la misma manera exportarlo a otros países.

“Me levanto tempranito para preparar la comida y dejar listo para el mediodía para que coman mis hijos, mi esposo carga los costales de la casa hasta el carro para que yo valla a vender al mercado de Urcos, no estoy todo el día vendiendo porque tengo mis caseros que me conocen, también vienen los compradores a mi casa para que se les venda y les doy con el mismo precio que en la feria, sobre todo ellos compran maíz blanco de primera que es el cuesta más, ellos venden en lugares como Arequipa, Juliaca y Puno, con el dinero que gano de la venta compro alimentos como arroz, azúcar, fideos, aceite y leche, también pago a los trabajadores que nos apoyaron en la cosecha”. (Lidia Prudencia Cama 42 años, casada).

De forma similar otro lugar de venta es el Distrito de Huaró donde ya tienen sus compradores establecidos dirigiéndose a su casa a realizar la venta del maíz.

La mujer de Urcos indica que el maíz blanco es el que tienen mayor demanda en comparación con las demás variedades, del mismo modo es el que tiene mayor precio de venta porque su precio no varía a pesar que los compradores se aproximan hasta la misma comunidad su precio es estable pero aumenta según la temporada entre los meses de Noviembre y Diciembre. Con el dinero obtenido de la venta comprar productos de primera necesidad, pagan deudas (trabajadores jornaleros), ayudan a sus hijos a pagar sus estudios, compran semilla e invierten de nuevo en el cultivo del maíz. Al respecto los testimonios indican:

“Con el dinerito que ganamos del día domingo nosotras pagamos a la gente que han trabajado en la chacra, pagamos a los dueños del burro también compramos vivieres para la casa como arroz, azúcar, fideo”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

“Se vende en la plaza de Urcos y no en el mercado, esto se hace los días domingos con el dinero que ganamos compramos verduras, fruta y también se paga a la gente que han trabajado durante la cosecha nosotras compramos semilla del mercado de Vinocanchon para sembrar porque todo lo vendemos”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

La mujer de estrato medio y pobre presenta una igualdad en la comercialización del maíz de la siembra grande porque ambas mujeres destinan su producto en su “mayoría” para la venta, reservando una parte para su consumo y almacenamiento.

Así también muestra una diferencia donde el factor principal es la “cantidad de producción” que venden a causa que la mujer de estrato medio posee mayor extensión de terreno en consecuencia produce mucho más en comparación a la mujer de estrato pobre. Al respecto los testimonios son elocuentes:

“En la caso del maíz vienen a mi casa a comprar los mayoristas porque ellos ya nos conocen y saben de la calidad de maíz que vendemos, también me encargo de vender en la feria de Urcos, yo no vendo a los revendedores porque ellos pagan menos dinero, si no vendo a los mismos consumidores porque pagan su precio, la venta del maíz no es de todo el día como la papa ya que se tienen gran demanda, sobre todo vendo el maíz blanco que es el cuesta más, llevo en un cuaderno de apuntes para no perder la cuenta de la venta que se hizo durante el día, con el dinero que gano pago a los jornaleros, hago estudiar a mis hijos, compro alimentos que falta en la casa”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).

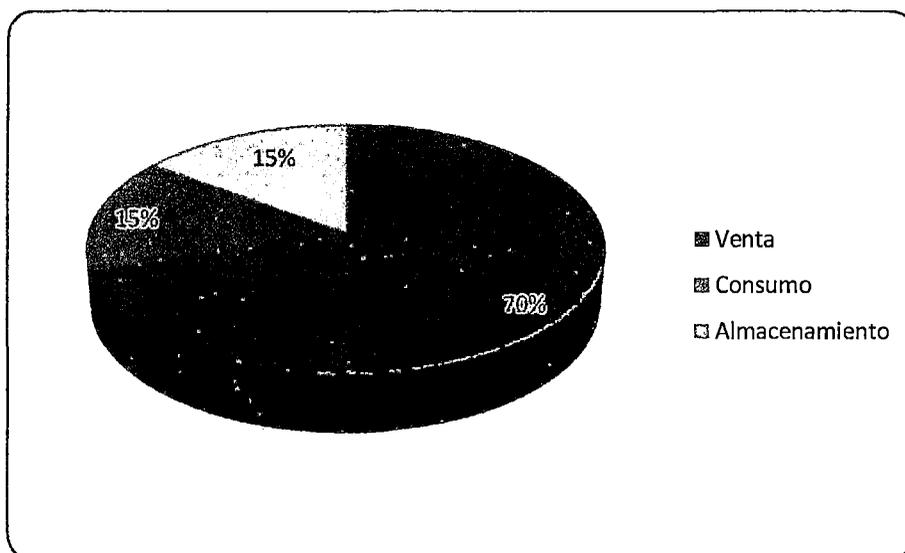
“Vendo el maíz en la feria los domingos a veces me acompaña mi hijo, también vienen algunos compradores a la casa para que se les venda y el precio es igual que en la feria, sobre todo el maíz blanco es que el vendo porque cuesta más que los otros, con la plata que gano compro cosas que faltan para mi casa como arroz, fideos, azúcar y aceite, me levanto temprano para preparar los alimentos y dejo listo la comida para la hora de almuerzo”. (Julia Santa Cruz Huamán 54 años, casada).

TABLA N° 12: PRECIO DEL MAÍZ (SIEMBRA GRANDE)

VARIETADES DE MAÍZ	PRECIO POR ARROBA EN EL MERCADO DE URCOS Y HUARO	PRECIO POR ARROBA EN LA COMUNIDAD DE URPAY
Maíz Blanco	45 soles	45 soles
Maíz Amarillo	40 soles	40 soles
Maíz Checche	40 soles	40 soles
Maíz Chullpi	40 soles	40 soles

FUENTE: Elaboración por los tesistas.

IMAGEN N°37: DESTINO DEL MAÍZ (SIEMBRA GRANDE)



FUENTE: Elaboración por los tesistas.

“Nosotras vendemos el maíz blanco a 45 soles la arroba tanto en el mercado de Urcos como también en la misma comunidad debido a la escases de este producto en cambio el maíz chullpi cuesta 40 soles”. (Julia Santa Cruz de Huamán 54 años, casada).

“Nosotras vendemos a 45 soles la arroba de maíz blanco, el de segunda cuesta 40 soles, nosotras llevamos la papa a Urcos el día domingo es donde hay plaza llevamos a las 6 a 7 am a veces me ayuda mi esposo a cargar hasta el carro o también lo hago sola porque el carro nos deja cerca de la plaza, al momento de vender se pasa con ruda, cuando llevamos 2 o 3 sacos de papa estamos todo el día y cuando llevamos 3 arrobas rapidito lo vendemos, cuando vienen revendedores no le vendemos porque compran con menos precio, nosotras vendemos directamente a los consumidores el producto que más vendemos es la papa y el maíz, algunos revendedores vienen de otros lugares a comprar a la comunidad, la papa no tienen un precio fijo para vender en este mes anterior estaba 20 soles, ahora cuesta 14 soles la primera, la segunda cuesta 12 soles y la papa menuda cuesta 8 soles, esto dependiendo de la calidad de papa”. (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

*“Yo llevo al mercado papa, chuño, habas, legumbres, trigo cebada, arveja y maíz se vende solo los domingos cuando esta mi esposo me ayuda a colocar los sacos en el carro y de ahí lo llevamos, cuando estamos en Urcos contratamos un triciclo para que nos ayude a llevar a la plaza o también a la prolongación que está detrás del mercado yo tengo bastante fe en la ruda para que yo tenga buena venta compro cincuenta centavos de ruda lo sobo y lo floreo y se dice: *sumaq mijuyny aparaylla llocserunqui apuraylla ripumay* y esto significa *mi rica comida vas a salir rápido* para que me valla rápido, en el maíz se vende en ese momento y no estamos sentado todo el día porque la gente ya nos conoce no demoramos mucho tiempo, pero en la papa tienes que estar sentada todo el día y a veces no vendo todo, el precio del maíz blanco de primera cuesta 45 soles el de segunda cuesta 35 soles el tercero no vendo porque le doy a mi ganado, el precio de la papa cuesta 13 soles vendo directamente al consumidor porque al revendedor se le da en menos 2 soles el precio también llevo a Huaró por fanegas y en cada fanega pesa 10 arrobas de maíz, mientras más tengamos nos aumentan más dos soles La papa, lizas vendemos a nuestros vecinos a menos precio”. (Concepción Quispe Fernández 48 años, casada).*

“Todos los domingos yo vendo en el mercado de Urcos el maíz blanco donde cuesta 40 a 45 soles la arroba debido a la demanda que tiene este producto, en el caso del maíz amarillo vendemos en menos precio a 38 soles, también vienen nuestros vecinos a comprar a nuestra casa, algunos compradores vienen de otros lugares a comprarnos porque ya nos conocen”. (Lidia Holgado Quispe 41 años, casada).

Así también venden sus productos de acuerdo a su calidad y tamaño que selecciono durante el almacenamiento.

TABLA N° 13: PRECIO DE PAPA POR CALIDAD

VENTA DE PAPA POR CALIDAD	PRECIO POR ARROBA
Primera	14 soles
Segunda	10 soles
Tercera	7 soles

FUENTE: Elaboración por los tesisistas

TABLA N° 14: PRECIO DEL MAIZ POR CALIDAD

VENTA DE MAIZ POR CALIDAD	PRECIO POR ARROBA
Primera	45 soles
Segunda	38 soles
Tercera	20 soles

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

5.5. TRUEQUE

En la comunidad de Urpay todavía se practica el trueque¹³⁹, se realiza en pequeña cantidad entre sus miembros y comunidades aledañas como: Sullumayo, Arawara y Yanacocha, en su mayoría realizan el trueque del maíz por el chuño, porque en las alturas no se siembra dicho producto (maíz), así también por ser equivalentes en precio, se le conoce con el nombre de “canjeo” para referirse al intercambio entre sus productos.

La mujer realiza el canjeo porque conoce de sobremanera el equivalente de cada producto, es otra forma de comercializar pero en este caso sin dinero como medio de pago, análogamente existe en pequeña cantidad porque con el transcurrir de los años está desapareciendo debido a que las personas prefieren dinero a cambio de sus productos porque necesita comprar otros enseres, también porque las equivalencias entre su producto y el otro ya no son similares.

El canjeo se realiza entre los diferentes tubérculos y cereales, siendo los más representativos la papa y el maíz diferenciándose por su calidad y cantidad. Utilizan como sistema de medida ollas de barro (K'analla)¹⁴⁰ y costales con su respectiva medición (marcados), en el primer caso se efectúa entregando el producto a canjear (habas, papa, maíz, etc.) lleno de la olla y de esa manera dicho objeto pasa a pertenecer a la otra persona, dependiendo del tamaño de olla que se desea cambiar se coloca producto siempre al ras o lleno, en el caso del costal se realiza en aquellos que se encuentran marcados con medidas establecidas para canjear con sus equivalentes, así también se desarrolla el intercambio por kilos y arrobas dependiendo si son iguales en valor o precio. Como manifiestan las señoras:

“Yo intercambio una arroba de papa y me dan media arroba de maíz blanco, también hacemos intercambio de trigo con arveja siendo la misma cantidad de una arroba, luego cambiamos una arroba de habas por una media arroba de tarwi, antes traían de la comunidad de Sullumayu y se intercambiaba chuño o moraya con la papa de maway porque en las alturas no hay este tipo de siembra, por una

¹³⁹ Es el intercambio de objetos o servicios por otros objetos o servicios y se diferencia de la compraventa habitual en que no intermedia el dinero en líquido en la transacción.

¹⁴⁰ Tostadera. Olla especial para tostar cereales y otros.

arroba de papa de maway te dan media arroba de chuño o de moraya". (Agustina Tarco Quispe 26 años, conviviente).

"El producto que se intercambia es una arroba de papa que se cambia con media arroba de maíz blanco o amarillo de segunda; media arroba de chuño con media arroba de habas ya que el precio es similar; media arroba de tarwi con una arroba de chuño. También se cambia la moraya con maíz blanco de primera dependiendo 2 o 3 kilos". (Ernestina Chalco Ramos 40 años, conviviente).

"Nosotras intercambiamos con otras comunidades como Sullumayu, Arawara y Yanacocha, los productos que más canjeamos son una arroba de chuño con una arroba de arvejas, dos arrobas de papa con una arroba de chuño porque el precio del chuño cuesta mucho más que la papa, otro producto que canjeamos tres arrobas de olluco con media arroba de maíz blanco pero con marlo". (Francisca Peña de Loayza 59 años, viuda).

"Cambiamos una arroba de papa de primera con media arroba de maíz de segunda pero la proporción no es igual porque la papa cuesta mucho menos que el maíz, las habas se canjea con maíz por decir una olla de habas por una de maíz, también se canjea una arroba de papa con media arroba de chuño o moraya, cambiamos con las personas de la misma comunidad o también de otros lugares". (Elva Perca Future 44 años, conviviente).

TABLA N° 15: EQUIVALENCIAS DEL TRUEQUE

TRUEQUE EN LA COMUNIDAD DE URPAY	
1 arroba de papa	½ arroba de habas secas
½ arroba de maíz desgranado	1 arroba de papa
1 saco pequeño de papa 4 arrobas	1 saco pequeño de maíz 1 arroba de maíz blanco(segunda) en marlo
1 saco pequeño de olluco 3 arrobas	1 saco pequeño maíz blanco(segunda) en marlo ½ arroba de maíz
1 saco pequeño de habas verdes 2 arrobas	Por 1 saco pequeño maíz ¼ de maíz blanco (segunda) en marlo
2 arrobas de papa	1 arroba de chuño
1 arroba de maíz	2 arrobas de papa
1 arroba de arvejas	1 arroba de chuño
1 arroba de moraya	1 arroba de maíz
1 arroba de habas	½ arroba de tarwi
1 arroba de papa de maway	½ arroba de chuño o de moraya

FUENTE: Elaboración propia de los tesistas.

El canjeo de los productos varía según los meses del año y la elaboración de los mismos, en donde su costo sube o baja de acuerdo a las épocas donde hay mayor demanda como es el caso del maíz que sube en el mes de Noviembre debido a la escases de este producto, de igual forma varía de acuerdo al tiempo de elaboración como es el caso del chuño y la moraya que tiene que pasar por un proceso de transformación para poder ser intercambiada.

La ventaja del canjeo es cuando les falta algún producto en su dieta alimentaria y no tienen dinero para comprarlo lo pueden obtener cambiando su producto por el otro, aparte sirve para fortalecer o afianzar las relaciones sociales entre los miembros de la comunidad de Urpay y otros sectores.

La mujer durante la comercialización no descuida el cuidado de sus hijos, manteniendo del hogar, atención de sus animales y elaboración de los alimentos para su familia.

De acuerdo a estratos ambas mujeres de medio y pobre practican el cajeo o trueque, donde la mujer de estrato pobre realiza de forma más seguida por requerir algunas veces de otros productos que no pueda comprar.

CONCLUSIONES

1.- Las mujeres en la comunidad campesina de Urpay, juegan un rol importante y preponderante, más que los varones dentro del proceso de producción, desarrollan diferentes actividades que están articuladas al sistema de producción agrícola. En la preparación del terreno, se encarga de limpiar las malezas, pastos, hierbas secas así también de regarlos para realizar el barbecho, desterrona las k'urpas para que quede listo para sembrar; en la siembra; se encargan de preparar los alimentos y la chicha, de colocar la semilla ya sea de papa o maíz, colocan el abono y organizan juntos con los varones el aporque a las plantas. En la cosecha, se encarga de cortar los tallos para que madure por completo la papa. Estas actividades ponen a la mujer en un lugar especial e importante en el proceso productivo, el mismo que por muchas circunstancias no es valorado, sin embargo en el seno de sus casas el varón la respeta.

2.-La mujer determina donde y cuando ha de almacenarse la producción, y asumen de forma directa responsabilidades, por consiguiente su rol en el proceso de almacenamiento es muy importante y decisivo, a lo largo de los años ha desarrollado destrezas y conocimientos que la ponen en superioridad en función de otras personas, es la encargada de preparar la habitación donde se ha de guardar la papa o el maíz, poniéndola en óptimas condiciones para colocar el producto, de igual manera selecciona el producto en tres categorías: primera, segunda, tercera.

3.- La mujer en el proceso de comercialización, conoce los precios y mecanismos para vender los productos en los diferentes mercados locales y tiene caceras que las esperan, son las encargadas de seleccionar el mercado donde han de vender sus productos, llevar y ponen el costo del producto y si hay oportunidad son intercambiados mediante el trueque. Las mujeres con la venta de sus productos compran distintos enceres para diversificar su dieta alimentaria; los varones por ningún motivo cuestionan las decisiones de las mujeres, por el contrario las respetan y respaldan.

4.- La participación de la mujer en el proceso de producción de acuerdo a estratos sociales es diferenciada, la mujer de estrato medio se encarga de fiscalizar y contratar a los jornaleros, así también durante la comercialización es la encargada de realizar la venta e intercambio de su producto y tiene como tarea principal la preparación de alimentos para su familia y trabajadores. A diferencia la mujer de estrato pobre tiene una participación activa durante cada etapa del proceso agrícola que comprende preparación del terreno, siembra, aporque, cosecha, almacenamiento y comercialización, suplica o contrata a otras personas para que la ayuden en las diferentes etapas de dicho proceso, del mismo modo no descuida la preparación de los alimentos.

SUGERENCIAS

- 1.-Que, toda propuesta para el desarrollo rural, como los planes agrícolas incluyan el enfoque de género por la importancia de la mujer en el proceso productivo y generar políticas públicas que generen mayor participación de las mujeres en la toma de decisiones.
- 2.-Necesidad para que los censos demográficos y agrícolas entre otros, sean planificados con enfoque de género. Es importante generar una adecuada base de datos y sistemas de información donde se ponga de manifiesto el rol de la participación de las mujeres.
- 3.-Que los programas universitarios de extensión agrícola, desarrollo rural y académico, incluyan en su planificación al enfoque de género.
- 4.-Trabajar el tema de rol de la mujer en la agricultura con hombres y mujeres del medio rural, ya sea de manera simultánea o separada, pero tomando en cuenta el tema de la equidad de género de manera que pueda ser discutido y comprendido por ambas partes, como *pieza fundamental que permita inducir cambios culturales*.

BIBLIOGRAFIA

ACADEMIA MAYOR DE LA LENGUA QUECHUA.

2005 "Diccionario Quechua". 2da edición Cusco-Perú. Pág. 503.

ACADEMIA MAYOR DE LA LENGUA QUECHUA.

2005 "Diccionario Quechua". 2da edición Cusco-Perú. Pág. 611.

ARAGON MARMANILLO, Duklida.

1996 "Migración, Genero y Pobreza". Revista regional de población Cusco.
Pág. 23.

BARFIELD, Thomas.

2000 "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág.
311.

BARFIELD, Thomas.

2000 "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág.
70-71.

BARFIELD Thomas.

2000 "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág.
245.

BARFIELD Thomas.

2000 "Diccionario de Antropología". Ediciones Bellaterra. España. Pág.
135.

CAMPILLO, Fabiola.

1994 "Género y desarrollo rural: Una relación desigual". Pontificia
Universidad Javeriana. Maestría en desarrollo rural e instituto de
estudios rurales, memorias del seminario Taller- Internacional :El
desarrollo rural en América Latina hacia el siglo XXI, Tomo 1
ponencias. Editorial presencia. Pág. 27. Colombia.

CARRASCO DIAS, Sergio.

2009 "Metodología de la investigación científica". Lima: San Marcos.

CORNEJO MUÑOZ, Rina.

2012 "El impacto de las relaciones de género en la fecundidad: El caso de los sectores pobres y no pobres de la ciudad del Cusco". Editorial Académica Española. Pag.24-31. Alemania.

CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina.

1987 "Rina: Rica o Pobre: Decisiones limitadas. Rev. Mujer y Sociedad. Campesinas comuneras, La fuerza de los Andes". Año VII N° 12. Lima. Enero 1987.

CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina.

1982 "La socialización de la mujer campesina del Cusco": Las trabajadoras del agro. Vol. II. León, Magdalena. Ed. Bogotá.

CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina.

1996 Artículo: "Mujer Campesina: Estrategias de sobrevivencia, educación y organización". Revista universitaria Nro. 136 UNSAAC. Pág. 171-172.

CORNEJO MUÑOZ DE VERA, Rina.

1996 Artículo: "Mujer Campesina: Estrategias de sobrevivencia, educación y organización". Revista universitaria Nro.136 UNSAAC. Pág. 174.

CHIRA C., Carmen M.

1985 Allpanchis Nro. 25."Mujer andina: Campesina de Huaró" Editorial Instituto de Pastoral Andina. Pag.123-147.

CHIRA C., Carmen M.

1985 Allpanchis Nro. 25 "Mujer Andina: Campesina de Santa Rosa de Ocopa". Editorial Instituto de Pastoral Andina. 1985. Pag.149-171.

CLAVERÍAS HUERSE, Ricardo.

1994. "Género en instituciones de desarrollo rural andino". Apuntes sobre el concepto género las principales fuentes de los estudios referidos al mismo. Convenio Editorial Perú-Bolivia centro de información para el desarrollo.

- DEERE, Carmen.
S/F “Cambios en la Sierra Peruana: El trabajo de la mujer campesina y las relaciones sociales de producción” Mimeog.
- FULLER, Norma.
2009 “Relaciones de Género en la sociedad Awajun.” Primera Ed. CARE. Lima-Perú.
- GARCIA NIETO, Manuel.
1973 Artículo “Comercialización Agraria contenido Económico”. Pág. 139.
- GARCÍA SAYÁN, Diego y EGUREN, Fernando.
1980 “Agro, clases, campesinado y revolución: Las clases sociales en el campo Peruano”. Ed. centro de estudios y promoción del desarrollo. Lima. Pág.67.
- GARZA MERCADO, Ario.
2007 “Manual de técnicas de investigación para estudiantes de ciencias Sociales y Humanidades”. Sétima Edición. México D.F: El colegio de México, Biblioteca Daniel Cosío Villegas.Pag.14.
- GENERO PROGRAMA DE ESTUDIOS.
1997 “Genero conceptos básicos”. Facultad de Ciencias Sociales Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.
- GOMEZ, Marcelo M.
2006 “Introducción a la metodología de la investigación científica”. 1 Edicion-Cordova: brujas. Pag.60.
- GONZALEZ BARRAGAN, Isabel.
2006 “Apuestas por una Agricultura sostenible: laboreo de conservación”. Edita: Excma. Diputación de Valladolid.Pag.7.
- GRESLOU, Francois y BERTRAND, Ney.
1986. “Un sistema de producción andino”. IEA-CBC.
- HARNECKER, Martha.
1970 “Los conceptos elementales del materialismo histórico”.Pag.124.

HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto y otros.

2006 "Metodología de la investigación". México: McGraw-Hill
Interamericana, 4ta edición.

JIMÉNEZ SARDÓN, Greta.

1994 "Género en instituciones de desarrollo rural andino: Relaciones de
Género en la familia campesina". Convenio Editorial Perú-Bolivia
centro de Información para el desarrollo. Pág. 74-75.

JIMENEZ SARDON, Greta.

1993 "Relaciones de género en la familia campesina: Género en la
comunidad de Patacancha Puno-Perú" CAME –consejo andino de
manejo ecológico Ed. Perú- Bolivia centro de información para el
desarrollo.

LAFOSSE, Violeta Sara.

1985 Allpanchis Nro. 25 "Mujer andina: Campesinas de Characato."
Editorial Instituto de Pastoral Andina. Pag. 173-194.

LAMAS, Marta.

1986 "La Antropología Feminista y la categoría género en: Nueva
Antropología" Vol. III, nro. 30, México. Pág. 178.

LAPIEDRA, Aurora.

1985 Allpanchis Nro. 25. "Mujer Andina: Roles y valores de la mujer
andina". Editorial Instituto de Pastoral Andina. Pág. 44-47.

LARGUÍA Y DUMOLIN

1978 "Aspectos de la condición laboral de la Mujer" .Seri Mujer. Nro
25. Creatividad y cambio.

LAYME NARVÁEZ, María.

2003 Tesis titulada "Participación social de la mujer en organizaciones dentro
de su comunidad Llique- Curahuata en la provincia de Chumbivilcas".
Tesis para optar al título profesional de Antropóloga. UNSAAC-
CUSCO. 2003. Pág. 108.

MARÍN, Patricia.

- 1994 "Género en instituciones de desarrollo rural andino": Apuntes sobre el concepto género las principales fuentes de los estudios referidos al mismo. Convenio Editorial Perú-Bolivia centro de información para el desarrollo. Pág. 22-24.

MEAD, Margaret.

- 1935 "Sexo y Temperamento en tres Sociedades Primitivas". Barcelona. Paidós.1982 Trad. Pág. 16-18.

MOSER, Carolina.

- 1991 "La Planificación de género en el Tercer Mundo: Enfrentando las necesidades prácticas y estratégicas de género". En: Una nueva lectura: Género en el desarrollo. Flora Tristán, Lima 1991, Pág. 45-60.

NUÑEZ DEL PRADO, Deysi.

- 1987 "La pareja campesina en Mujer y Sociedad". Rev.

PAREDES MACEDO, Saturnino.

- 1976 "Las clases sociales en el campo". Ed. Tercer Mundo. Pág. 33-42.

PETIT PÉREZ, Amelia.

- 2005 "La Participación desde el enfoque de Género". Valencia. Pág. 2.

PINILLA PINEDA, Mónica.

- 2008 "El cuidado del humano en el contexto universitario". Ed. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá-Colombia. Pág.117.

PLAZA y FRANCKE.

- 1981 "Formas de dominio, economía y comunidades campesinas" .DESCO.

RANDALL, Margaret.

- 1974 "La situación de la Mujer". Ediciones del centro. Centro de estudios de participación popular.

REVISTA AGRICOSTOS.

- 2006 "Manual de buenas prácticas para el control de costos Agrícolas". S/F Pág. 7.

- RUBIN, Gayle.
1986 "El tráfico de mujeres: Notas para una economía política de Género".
Nueva Antropología Nro. 30. Noviembre-Diciembre.
- RUIZ BRAVO, Patricia.
1993 "Género: Anotaciones para el debate". Resumen de ponencia presentado
en el seminario género y promoción, intercambio de experiencias.
Lima.
- SANDAY, Peggy y GOODENOUGH, Ruth.
1990 "Beyond de second sex: New directions in the Anthropology of gender"
Filadelfia, University of Pennsylvania press. Pag. 15.
- SARA-LAFOSSE, Violeta.
2003 "Valor del trabajo de la campesina" Revista Pontificia Universidad
Católica del Perú. Pág.61.
- SCOTT, Joan W.
1990 "El Género: Una categoría útil para el análisis histórico". En historia y
Género: Las mujeres en la Europa moderna y contemporánea. James
Amelany y Mary Nash (Eds), Editions Alfons el Magnanin. Pag21-22.
- VALENCIA BLANCO, Delmia.
1989 Tesis titulada "La mujer en el proceso productivo en la comunidad de
Taquile". Tesis para optar al título profesional de Antropóloga.
UNSAAC- CUSCO. Pág. 3-4.
- VALVERDE DURAN, Nemesia.
1989 Tesis "La mujer y organización de las comunidades campesinas de
Charamuray-Urubamba". Tesis para optar al título profesional de
Antropóloga.UNSAAC-CUSCO.Pág.99.
- VARGAS, Vilma y JURADO, Joel.
1987 "Mujer, economía campesina, estrategias de sobrevivencia y desarrollo
rural ". Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia .UNICEF.
Universidad Agraria "La Molina".Pag.173.

PAGINAS WEB

<http://elvalordelosvalores.com/definicion-de-los-valores/> Consulta: Setiembre 2013.

<http://www.botanical-online.com/siembra.htm> consulta: Noviembre 2013.

<http://definicion.de/simbolo/> consulta: Noviembre 2013.

<Http://Lasaludfamiliar.Com/Caja-De-Cerebro/Conocimiento-6960.Html>. Consulta: Noviembre 2013

<Http://Definicion.De/Subordinacion/>. Consulta: Noviembre 2013.

<www.iutllado.edu.ve/profesores/.../ParticipacionCiudadana.doc>. Consulta: Noviembre 2013.

<Http://Tutoriales.Conalepqr.Edu.Mx/Susa/Templates/Unidad%201.2.A4.Html>. Consulta: Noviembre 2013.

<http://www.definicionabc.com/derecho/norma.php>: Consulta: Setiembre 2013.

<http://definicion.de/parcela/> Consultado: Noviembre 2013.

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cosecha>. consulta: Setiembre 2013

<http://www.definicionabc.com/general/cultivo.php>. Consulta: Noviembre 2013.

<Http://Deconceptos.Com/Ciencias-Sociales/Clase-Social>: Noviembre 2013.

Http://Es.Wikipedia.Org/Wiki/Divisi%C3%B3n_Del_Trabajo. Consultado: Setiembre 2013.

<Http://Www.Definicionabc.Com/Social/Equidad-De-Genero.Php>. Consultas: Setiembre 2012.

<Http://Www.Fao.Org/Docrep/X5041s/X5041s04.Htm>. Consulta: Setiembre 2013.

<http://viajesporperu.com/un-mundo-en-un-pais/los-apus-o-montanas-sagradas/>: Enero 2014.

ANEXOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

• APARTADO POSTAL
N° 921 - Cusco - Perú

• FAX: 238156 - 238173 - 222512

• RECTORADO
Calle Tigre N° 127

Teléfonos: 222271 - 224891 - 224181 - 254398

• CIUDAD UNIVERSITARIA
Av. De la Cultura N° 733 - Teléfonos: 228661 -
222512 - 232370 - 232375 - 232226

• CENTRAL TELEFÓNICA: 232398 - 252210
243835 - 243836 - 243837 - 243838

• LOCAL CENTRAL
Plaza de Armas s/n
Teléfonos: 227571 - 225721 - 224015

• MUSEO INKA
Cuesta del Almirante N° 103 - Teléfono: 237380

• CENTRO AGRONÓMICO K'AYRA
San Jerónimo s/n Cusco - Teléfonos: 277145 - 277246

• COLEGIO "FORTUNATO L. HERRERA"
Av. De la Cultura N° 721
"Estadio Universitario" - Teléfono: 227192

Municipalidad de Huaro

RECIBIDO

08 ENE. 2013

Nº: 075

Hora: 10:01 AM

SOLICITA: FACILIDADES PARA TRABAJOS DE
INVESTIGACION EN LA COMUNIDAD DE URPAY

SEÑOR ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARO

HERMINIO CCAHUATA HUAMÁN

MAGISTER: JOSE FELICIANO CANAL

CCARHUARUPAY

JEFE DEL DEPARTAMENTO ACADEMICO DE
ANTROPOLOGIA Y SOCIOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO.

En mi condición de Jefe de Departamento de la Carrera Profesional de Antropología ante usted me dirijo:

Para solicitarle que los bachilleres RONNY ANDREE CHACON GUEVARA identificado CON DNI N° 44632941 Y BENJAMIN FRANKLIN CORRALES ZAMALLOA identificado CON DNI N°45277122 efectuarán su trabajo de investigación antropológica intitulado "ROL DE LA MUJER EN LA PRODUCCION AGRICOLA EN LA COMUNIDAD DE URPAY"

Por lo tanto pido a su persona les brinde las facilidades y el apoyo necesario para poder desarrollar su trabajo.

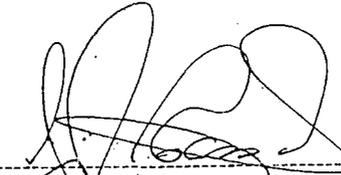
POR LO EXPUESTO:

Señor Alcalde pido que se tome en consideración mi petición.

Atentamente,

CUSCO, 04 DE ENERO DE 2013




J. JOSE FELICIANO CANAL CCARHUARUPAY

SOLICITA: FACILIDADES PARA TRABAJOS DE
INVESTIGACION EN LA COMUNIDAD DE
URPAY.

SEÑOR PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY
AURELIO YUCA QUISPE

Mgt. JOSE FELICIANO CANAL CCARHUARUPAY
Siendo los suscritos RONNY ANDREE CHACON
GUEVARA IDENTIFICADO CON DNI N°
44632941 Y BENJAMIN FRANKLIN CORRALES
ZAMALLOA IDENTIFICADO CON DNI
N°45277122 bachilleres de la carrera profesional
de Antropología de la Universidad Nacional San

Antonio Abad del Cusco ante usted recurrimos para poner en su conocimiento lo siguiente:

Señor Presidente es grato dirigirme a usted para solicitarle que nos de las facilidades del caso en la Comunidad Campesina de Urpay ya que los recurrentes efectuaran la investigación de su tesis en dicha comunidad razón por la cual teniendo en cuenta su espíritu de colaboración y apoyo solicito se les pueda proporcionar las facilidades del caso para dicha investigación referente al "ROL DE LA MUJER EN LA PRODUCCION AGRICOLA".

Así mismo debemos manifestar que el tema seleccionado es con la finalidad de mostrar que la mujer tiene y cumple un papel fundamental durante un proceso agrícola.

POR LO EXPUESTO señor alcalde pido que se tome en consideración mi petición.

Atentamente,

CUSCO ,23 DE ENERO DE 2013



RONNY ANDREE CHACON GUEVARA
DNI N°44632941



BENJAMIN FRANKLIN CORRALES ZAMALLOA
DNI N°45277122

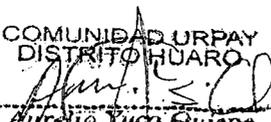
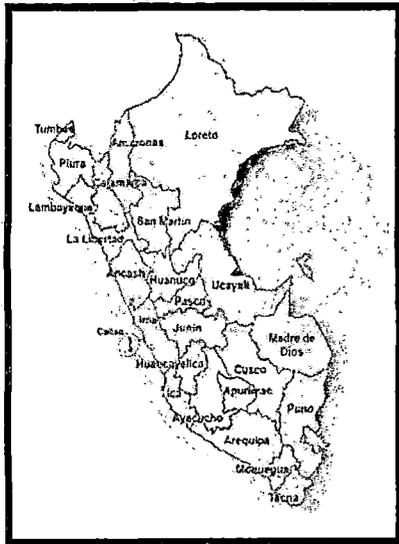
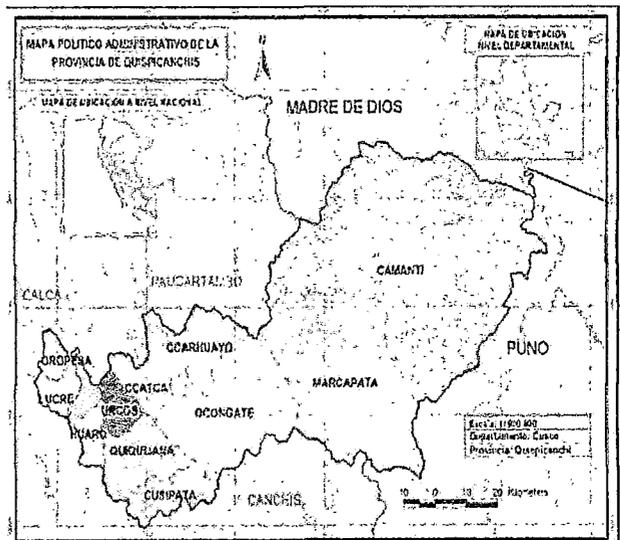
COMUNIDAD URPAY
DISTRITO HUARO

Aurelio Yuca Quispe
DNI 25449730
PRESIDENTE

IMAGEN N° 38: UBICACIÓN DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY

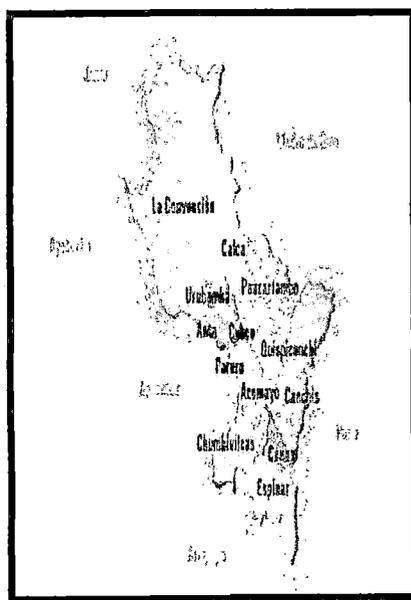
PERÚ



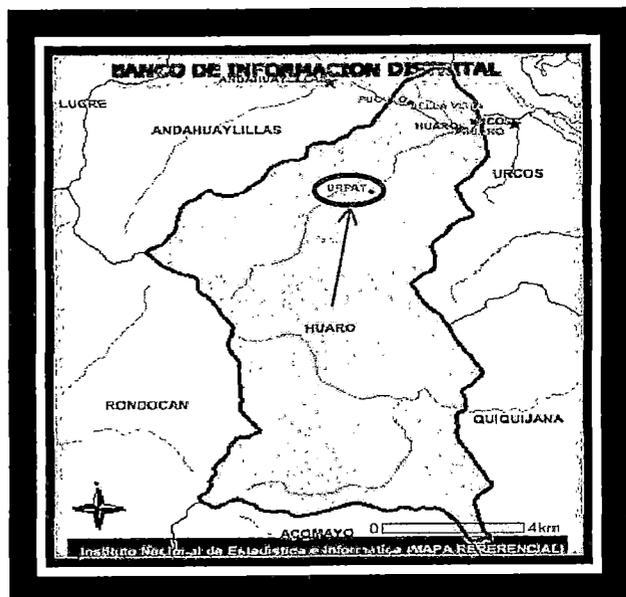
PROVINCIA DE QUISPICANCHIS



DEPARTAMENTO DEL CUSCO



DISTRITO DE HUARO



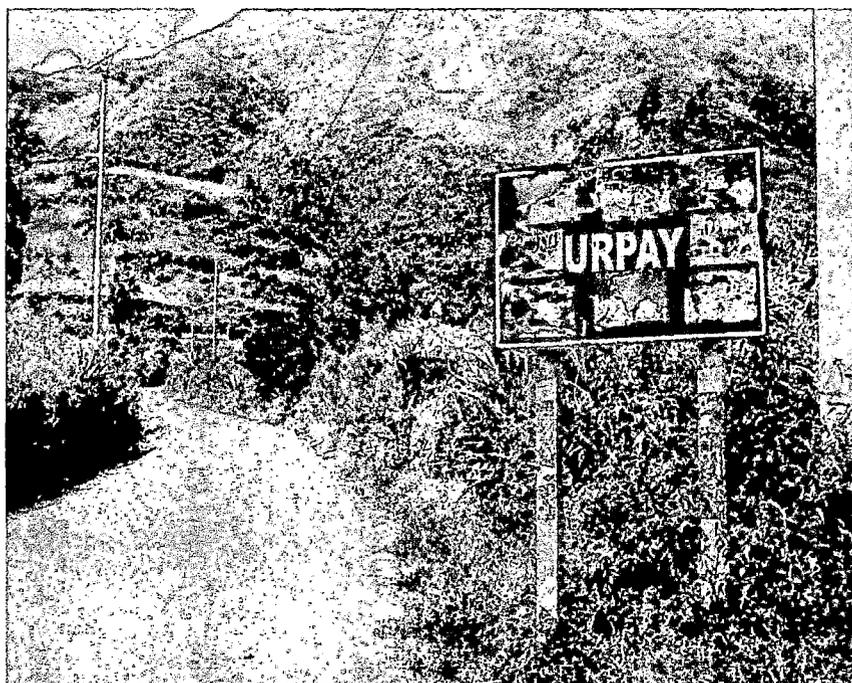
FUENTE: Elaboración propia de los tesisistas.

IMAGEN Nº 39: VISTA PANORÁMICA DE LA COMUNIDAD DE URPAY



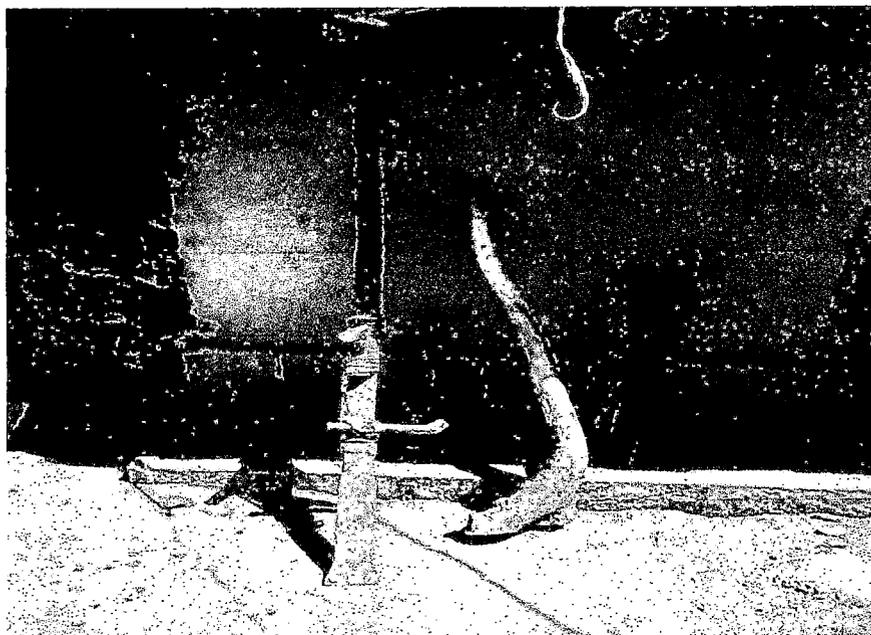
FUENTE: Mapa de google (www.earth.map.com).

IMAGEN N° 40: ENTRADA A LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 41: HERRAMIENTAS PARA EL SEMBRÍO



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 42: PARTES DE LA YUNTA



FUENTE: Imagen tomada por los tesisas.

IMAGEN N° 43: CORRAL CON ABONO



FUENTE: Imagen tomada por los tesisas.

IMAGEN N° 44: BARBECHO EN LAS ALTURAS PARA LA SIEMBRA DE LA PAPA



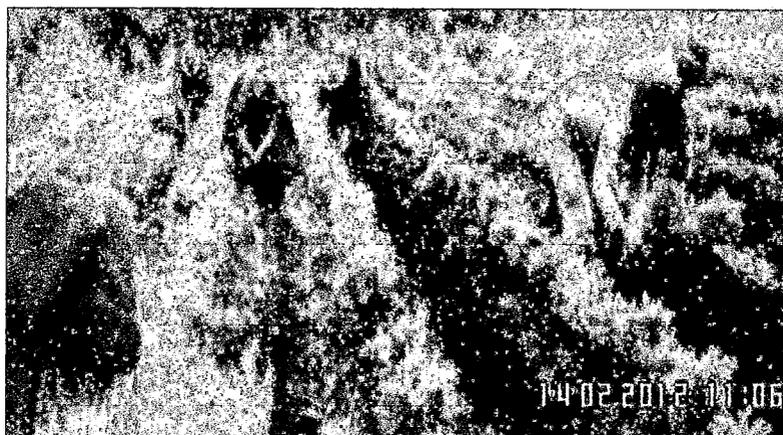
FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 45: MUJERES EN EL DESCANSO DE LA SIEMBRA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 46: APORQUE DE LA PAPA DONDE TRABAJA LA MUJER



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 47: DESCANSO DURANTE EL APORQUE DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 48: APORCADO DE LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 49: MUJER SELECCIONANDO PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 50: MUJER EN EL ALMACENAMIENTO SELECCIONANDO LA PAPA



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 51: PAPA PARA CONSUMO EN EL ALMACEN



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas

IMAGEN N° 52: PARCELA SEMBRADA CON MAÍZ



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

IMAGEN N° 53: MUJER LLEVANDO EL MAÍZ COSECHADO



FUENTE: Imagen tomada por los tesisistas.

**IMAGEN N° 54: MUJER LLEVANDO POR LAS CALLES DE URPAY EL MAÍZ
COSECHADO PARA SU CONSUMO**



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 55: MUJER LLEVANDO LA CHALA PARA LOS ANIMALES



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 56: SECADO DEL MAÍZ EN UNA CASA



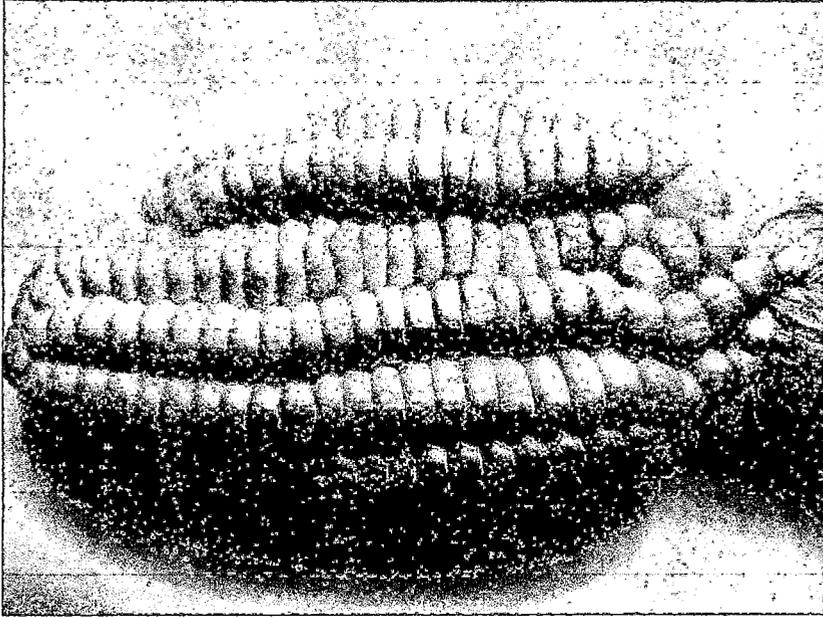
FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 57: MUJER LIMPIANDO EL MAÍZ



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 58: TAQE DEL MAÍZ



FUENTE: Imagen tomada por los tesistas.

IMAGEN N° 59: MUJER SOSTENIENDO EL TAQE



FUENTE: Imagen tomadas por los tesistas.

TABLA N° 16: PADRON COMUNAL DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE URPAY

	NOMBRE	APELLIDOS	EDAD	ESTADO CIVIL	GRADO DE INSTRUCCION	DNI	Ocupacion
1	AUGUSTA	YUCA CHOQUE	65 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25180570	AMA DE CASA
2	MANUELA E.	VILLCA VDA. DE TAMIÑA	72 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25198386	AMA DE CASA
3	FAUSTINA	QUISPE DE HUAMAN	86 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197335	AMA DE CASA
4	JUAN BAUTISTA	MIRANDA VALVERDE	72 AÑOS	VIUDO	PRIMARIA	25197876	AGRICULTOR
5	LUCIA	VALENCIA ASCUE	75 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197551	OBRERO
6	ALEJANDRO	CHOQUE FERNANDEZ	67 AÑOS	CASADO	NINGUNO	25180608	AGRICULTOR
7	INOCENCIO	QUISPE ALCCA	75 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197533	AGRICULTOR
8	LUCIO	PARRA QUISPE	72 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197990	OBRERO
9	HILARION	ROQUE ACCARAPI	51 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	25197253	AGRICULTOR
10	ROSA MARIA	BARRIGA CABALLER	87 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	24946166	AMA DE CASA
11	ISAAC	UMPIRE CHALLCO	86 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197557	AGRICULTOR
12	VICENTE	HUAMAN APAZA	44 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25198738	AGRICULTOR
13	GEROMINA	AQUINO DE VAZQUEZ	63 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197867	AMA DE CASA
14	EXALTACION	ALVAREZ ARIAS	78 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197527	AGRICULTOR
15	DAMIANA	HUAYLLANI RIMACHI	45 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	24285114	AMA DE CASA
16	FELICIANA	HUMPIRE HUALLPA	42 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	43521334	AMA DE CASA
17	CEFERINO	CAILLAHUA PUMA	56 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25180825	OBRERO
18	LUZ M.	CHOQUE ACOSTUPA	41 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25198956	AMA DE CASA
19	EVANGELINA	HUAMAN VDA. DE TAMIÑA	56 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197815	AMA DE CASA
20	FORTUNATO	QUISPE QISHUARA	67 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197556	OBRERO
21	TEODORO	HUAMAN QUISPE	91 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197230	AGRICULTOR
22	JUSTINA	QISHUARA AQUINO	59 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197746	AGRICULTOR
23	BEATRIZ	CCASA PUMA	42 AÑOS	CASADA	NINGUNO	25198861	AGRICULTOR
24	NOLBERTO	AQUINO VIVIAN	82 AÑOS	VIUDO	PRIMARIA	25197983	JUVILADO
25	AURELIO	YUCA QUISPE	44 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25198735	AGRICULTOR
26	JACINTA	CHOQUE FERNANDEZ	80 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197759	AMA DE CASA
27	MIGUEL V.	CASERES SANTA CRUZ	67 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197217	AGRICULTOR
28	BONITACIA	HUAMAN CASA	64 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197693	AMA DE CASA
29	CLAUDINA	CASERES YUCA	52 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25197683	AMA DE CASA
30	ENCARNACION	FERNANDEZ DE QUISPE	88 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197423	AMA DE CASA
31	MAXIMO	PARRA DAVILA	58 AÑOS	CASADO	SECUNDARIA	25197836	EMPLEADO PUBLICO
32	MARCELINA	HUAMAN LOAYZA	59 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25197222	AMA DE CASA
33	AGRIPINO	YUCA NINA	41 AÑOS	CASADO	SECUNDARIA	25199223	CONDUCTOR
34	ALEJANDRO	HUAMAN HUALLPA	55 AÑOS	DIVORCIADO	SECUNDARIA	25198181	OBRERO
35	DAMIANA	BELLOTA DE JARA	82 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197882	AMA DE CASA
36	HUMBERTO	YUPANQUI CHALLCO	47 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	25198526	AGRICULTOR
37	LUCIO	YUCA YUCA	57 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	25197402	AGRICULTOR

38	CASIMIRA	HUALLPA VDA. DE YUCA	70 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197731	AMA DE CASA
39	JUANA P.	ZAMBRANO VDA. DE AUCCAPIÑA	74 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197613	AMA DE CASA
40	PAULINA	LOCUMBER HUAMAN	33 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	42662747	AMA DE CASA
41	EPITANEO	PUMLLCA CCOMPI	28 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	45033749	OBRERO
42	TANIA	HUAMAN ALVAREZ	37 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	25199307	AMA DE CASA
43	ROSARIA	APAZA HUAMAN	49 AÑOS	M. SOLTERA	NINGUNO	25197766	AMA DE CASA
44	MARIANA E.	HUAMAN YUCA	87 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25198062	AGRICULTOR
45	AMELIA N.	GARCIA ESPINO	55 AÑOS	VIUDA	SECUNDARIA	25198166	AMA DE CASA
46	LUISA	BARRIGA GAMARRA	45 AÑOS	SOLTERA	SUPERIOR	25198655	ASISTENTA
47	CECILIO	YUCA QUISPE	77 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197784	AGRICULTOR
48	PAULINA	TTITO QUISPE	32 AÑOS	SOLTERA	SECUNDARIA	42256308	AMA DE CASA
49	PERPETUA	HUISA QUISPE	41 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25198961	AMA DE CASA
50	DANIEL	CARDOSO JARA	48 AÑOS	CASADO	SUPERIOR	25198460	PNP
51	FAUSTA	AGUILAR VDA. DE CLAROS	67 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197816	AMA DE CASA
52	VALENTIN	TTAMINA VARGAS	63 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25198578	AGRICULTOR
53	IGNACIO	OCON CHOQUETINCA	81 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197411	JUBILADO
54	SINFOROSA	ORTEGA ALVAREZ	44 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	25198715	AMA DE CASA
55	MARIA V.	QUISPE QUISPE	40 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25199033	AMA DE CASA
56	ALEJA	HUAMAN PICCHOTTITO	59 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197505	AMA DE CASA
57	TEODOCIO	QUISPE RAFAELE	82 AÑOS	CASADO	NINGUNO	25197471	AGRICULTOR
58	BERTHA	QUISPE QUISPE	30 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	41684982	AMA DE CASA
59	JOSEFINA	CAMPO DE PRUDENCIO	82 AÑOS	CASADA	NINGUNO	25197530	AMA DE CASA
60	CECILIA	CHAVEZ FLORES	35 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	42390432	AMA DE CASA
61	ELISA	NAOLA VDA. DE ESPINO	79 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25198124	AMA DE CASA
62	DORA	YUCA HUAMAN	50 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25197908	AMA DE CASA
63	MARCELINA	AUCAPURE YUCA	60 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197717	AMA DE CASA
64	VICENTA	ALVAREZ SULCA	79 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197849	AMA DE CASA
65	LIDIA	PRUDENCIA CAMPO	40 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25199043	AMA DE CASA
66	ANDREA	QUISPE CHICCHIHUALLPA	53 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25217781	AMA DE CASA
67	TERESA	ESPINO VDA. DE CUTIRE	63 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	23897934	AMA DE CASA
68	GABINO	GUTIERREZ CAHUANA	57 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197351	OBRERO
69	GUILLERMINA	ALVAREZ HUANCA	49 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25197309	AMA DE CASA
70	SANTIAGO	ALVAREZ ARIAS	83 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197524	OBRERO JUBILADO
71	SATURNINA	TTAMINA VDA. DE CHALLCO	75 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25198745	AMA DE CASA
72	BASILIDES	HUAMAN APAZA	53 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197501	AGRICULTOR
73	FRANCISCA	PEÑA DE LOAYZA	59 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25197536	AMA DE CASA
74	FELICITAS	CHAIÑA CCAZA	48 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197608	AMA DE CASA
75	RITA	CHOQUE DE YUCA	70 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25197948	AMA DE CASA
76	LOENARDA	CACCHA HUANCO	43 AÑOS	CONVIVIENTE	NINGUNO	40558121	AMA DE CASA
77	SIXTO	ZAMALLOA CHALLCO	45 AÑOS	CONVIVIENTE	SUPERIOR	25198725	AGRICULTOR

78	JUAN	CHECCA CHOQUE	63 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25197247	OBRERO
79	DAMIANA	CCAMA DE HUAMAN	77 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25197562	AMA DE CASA
80	VERNARDA	AQUINO YUCA	56 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25198898	AMA DE CASA
81	RAYMUNDO	QUISPE APAZA	60 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	25186654	AGRICULTOR
82	ELVA	PERCA FUTURE	44 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	25198971	AMA DE CASA
83	PAULINA	CCOA JARA	47 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	25197872	AMA DE CASA
84	LUISA	CASERES HUAMAN	45 AÑOS	CASADA	SUPERIOR	25198663	AMA DE CASA
85	YOLANDA	APAZA TTAMIÑA	26 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	44642997	AMA DE CASA
86	IRMA	YUCA CRUZ	20 AÑOS	CONVIVIENTE	SECUNDARIA	47533040	AMA DE CASA
87	MAURO	FLORES CCASA	30 AÑOS	CASADO	PRIMARIA	41757265	AGRICULTOR
88	RUBER	QUISPE TORRES	39 AÑOS	CASADO	SECUNDARIA	25199398	CONDUCTOR
89	BERTHA	CACERES HUAMANI	31 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	41553741	AMA DE CASA
90	PRUDENCIA	ESCOBAR YUCA	48 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25193456	AMA DE CASA
91	CRISTINA	MAMANI LOPEZ	69 AÑOS	VIUDA	PRIMARIA	25199371	AMA DE CASA
92	SANTUSA	CONDEÑA CACERES	75 AÑOS	CASADA	NINGUNO	25197812	AMA DE CASA
93	ERNESTO	HUAMAN CHAIÑA	28 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	42819592	OBRERO
94	FRIDA	OLGADO QUISPE	34 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	45678659	OBRERA
95	DOMINGA	ALVAREZ ZARATE	64 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	23989345	AMA DE CASA
96	MARTINA	QUISPE QUISPE	41 AÑOS	CONVIVIENTE	PRIMARIA	80013330	AMA DE CASA
97	ALEJANDRINA	HUAMAN	57 AÑOS	CASADA	SECUNDARIA	25198169	AMA DE CASA
98	LUZ M.	CAÑIUA CHAIWA	44 AÑOS	VIUDA	NINGUNO	25198691	AMA DE CASA
99	JUANA B.	ESQUIVEL TTAMIÑA	54 AÑOS	CONVIVIENTE	SUPERIOR	25198475	AMA DE CASA
100	POLONIA	TTAMIÑA YUCA	62 AÑOS	CASADA	PRIMARIA	25197925	AMA DE CASA

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

TABLA N° 17: RELACION DE MIEMBROS DE LA JUNTA ADMINISTRATIVA DE SERVICIOS Y SANEAMIENTO (JASS) URPAY-CUSCO

	NOMBRES	APELLIDOS
1	TEREZA	ESPINOSA VDA. DE CUTINA
2	BEATRIZ	CCASA PUMA
3	PRUDENCIA	ESCOBAR VDA. DE YUCA
4	ENCARNACION	YUCA PINCA
5	NOLVERTO	AQUINO VIVIAN
6	PEDRO	YUCA PICCHUTITO
7	SATURNINA	TAMIÑA VDA. DE CHALLCO
8	JESUS	CHALLCO RAMOS
9	GENOMINA	AQUINO VDA. DE VÁSQUEZ
10	TEODOSIO	HUAMÁN QUISPE
11	GAVINA	GUTIÉRREZ CAHUATA
12	CLAUDINA	CÁCERES YUCA
13	MARIANO	CCALLO TTUPA
14	MARCELINA	AUCCAPUNA YUCA
15	BERNARDA	AQUINO YUCA
16	ARMANDO	CÁCERES HUAMÁN
17	ABELARDO	ESQUIVEL LETONA
18	ALEJANDRO	AQUINO YUCA
19	PAULINA	CCOA JARA
20	BERTHA	CÁCERES HUAMANI
21	INOCENCIO	QUISPE ALCCA
22	LUCIO	YUCA YUCA
23	DAMIANA	HUAYLLANI RIMACHI
24	LUCIO	VALENCIA ASCUE
25	MARITZA	VALENCIA YUPANQUI
26	FAUSTA	AGUILAR VDA. DE CLAUS
27	CASIMIRA	HUALLPA VDA. DE YUCA
28	VICENTE	CINDOZA MIRANDA
29	ISAAC	UMPIME CHALLCO
30	BASILIDES	HUAMÁN APAZA
31	DAMIANA	BALLOATA DE JARA
32	ROLANDO	UMPIRE CHALLCO
33	LUCY CLARIN	QUISPE HUAMÁN
34	SANTIAGO	ALVAREZ APIAS
35	ANTONIA HILDA	CALVO CARDOZA
36	FAUSTINA	QUISPE DE HUAMÁN
37	AURELIO	YUCA QUISPE

38	PAULINA	LOCUMBER HUMAN
39	MELANIA SALOME	MIRANDA VDA DE VALDIVIA
40	FRANCISCA	PEÑA DE LOAYZA
41	CECILIA	CHAVEZ FLOREZ
42	MANUELA EXALTACION	VILCA VDA DE TTAMIÑO
43	ALEJANDRINA	YUPANQUI HUAMÁN
44	ANTONIO	MAMANI QUISPE
45	DAMIANA	CCAMA DE HUAMAN
46	ALEJANDRO	CHOQUE FERNANDEZ
47	LUZ MARINA	CHOQUE ACOSTUPA
48	FELICITAS	NINA VDA DE YUCA
49	ANGELICA	CUBA VDA DE BEJAR
50	EUFRANIA	TTITO QUISPE
51	LIDIA	PRUDENCIA CAMPO
52	YOLANDA	APAZA TTAMIÑA
53	FORTUNATO	QUISPE QUISHUARO
54	VICTOR	TTITO QUISPE
55	LUISA	BAMMIZA ZAMALLOA
56	RAUL	SANTA CRUZ FLOREZ
57	JUAN BAUTISTA	MIRANDA VALVERDE
58	JUASTINIANO JULIAN	AQUINO YUCA
59	RUBER	QUISPE TORRES
60	MARTINA	QUISPE QUISPE
61	AMELIA NANCY	GARCIA VDA DE ALVAREZ
62	ISMAEL	RIOS PARRA
63	ALEJA	HUAMÁN PICCHOLTTITO
64	MIGUEL VICENTE	CÁCERES SANTA CRUZ
65	ANDRES	QUISPE CHUCHIHUALLPA
66	TIMOTEA	RAMOS QUISHUANA
67	CECILIO	YUCA QUISPE
68	TICONA	ZEMBRANO ALVAREZ
69	EVANGELINA	HUAMÁN VDA. DE MAMANI
70	RITA	CHOQUE VDA. DE YUCA
71	AGUSTINA	CHAMPI DE ALVAREZ
72	MARCELINA	YUCA AUCAPURI
73	TEODORA	CABALLERO QUISPE
74	LUCIO	PARRA QUISPE
75	CLOTILDE	CRUZ OVIEDO
76	MAXIMO	PARRA DAVILA
77	FELICIANO	QUISPE QUISPE

78	CONCEPCION	QUISPE FERNANDEZ
79	JUSTINA	UMPIRE VDA. DE RAMOS
80	RICARDINA	DAVILA QUISPE
81	MARTINA	CARPIO TTITO
82	FLORA	YUCA VDA DE LLOCLA
83	DORA	YUCA HUAMÁN DE ESQUIVEL
84	ALEJANDRINA	YUCA SULLCA
85	JULIO	QUISPE YUCA
86	JOSE	LOCUMBER HUAMAN
87	JACINTA	CHOQQUE FERNANDEZ
88	LUCIA	MAMANI HUAMAN
89	FLORENCIA	YUCA HUAMÁN
90	DORIS	VILLAREAL VDA. DE CUTIPA
91	CLETA	CARDOSO PAUCAR
92	AUGUSTA	YUCA VDA. DE CCALLO
93	ALEJANDRINA	YUCA CLEMENTE
94	JESUSA	APAZA DE HUAMAN
95	EVANISTO	CARDISO MIRANDA
96	UBALGUINA	CARDOSO MIRANDA
97	LUIZA	CÁCERES HUAMÁN
98	ALICIA	YEPEZ VDA. DE HUAMÁN
99	VICTORIA	LOAIZA YUCA
100	ALEJANDRA	PAUCAR GONZALES
101	VILMA	QUISPE QUISPE
102	ANICETO	CABALLERO CCORAHUA
103	ASUNCION	CABALLO LOCUMBER
104	JESUSA	CHECCA CCORAHUA
105	VALENTIN	HURTADO CAMPO
106	MIGUEL	CRUZ FLOREZ
107	ELISA	MAOLA VDA. DE ESPINOSA
108	JUAN BAUTISTA	CHECCA CHOQQUE
109	BENEDICTA	CHOQQUE MAMANI
110	TEODOCIO	QUISPE RAFELLE
111	TANIA	HUAMÁN ALVAREZ
112	GUILLERMINA	ALVAREZ HUANCA
113	MARCELINA	HUAMÁN LOAIZA
114	LUIS	ESQUIVEL HUAMÁN
115	FELICIANO	HUMPIRE VISARRETA
116	NIEVES	HUAMÁN CUTRE
117	IGNACIO	OCAN CHOQUETINCO
118	SIATO	ZAMALLOA CHALLCO

119	LIDIA	OLGADO QUISPE
120	MARIA	LOCUMBER CCAHUMAN
121	SINFOROZA	ORTEGA ALVAREZ
122	VICENTA	ALVAREZ DE ORTEGA
123	EDELMIRA	YUPANQUI HUAMÁN
124	ALEJANDRO	HUAMÁN HUAMÁN
125	JULIA	SANTA CRUZ DE HUAMÁN
126	ASUNTA	CONDORI SANAYA
127	DOMINGO	QUISPE DOLMOS
128	EFRAIN	HUMPIRE APAZA
129	ALBERTO	QUISPE HUAMÁN
130	ELENA	CCASA YUCA
131	AUGUSTO	CARDOSO POLAMCO
132	MOISES	CHALLCO SULLCA
133	CELIA	TUPA BAES
134	DANIEL	CARDOSO JARA
135	BERNARDO	LLOCLLA SULLCA
136	VIRGINIA	CÁCERES HUAMAN
137	SERAPIO	HUAMÁN APAZA
138	MAXIMO	APAZA CALLA

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

TABLA N° 18: RELACION DE MUJERES ENTREVISTADAS

	NOMBRE	APELLIDOS	EDAD	ESTADO CIVIL
1	NIEVES	HUAMÁN CUTRE	43 AÑOS	CONVIVIENTE
2	MARCELINA	HUAMÁN LOAYZA	59 AÑOS	CASADA
3	ANTONIA HILDA	CALVO CARDOZA	59 AÑOS	VIUDA
4	JUSTINA	HUAMAN CONDORI	38 AÑOS	CONVIVIENTE
5	CONCEPCIÓN	QUISPE FERNÁNDEZ	48 AÑOS	CASADA
6	MARÍA ANTONIETA	CONDORI HUAMAN	26 AÑOS	CONVIVIENTE
7	DORIS	VDA DE CAPITA	60 AÑOS	VIUDA
8	UBALGUINA	CARDOSO MIRANDA	45 AÑOS	CONVIVIENTE
9	SEGUNDINA	LOAYZA VDA. DE CARHUARUPAY	60 AÑOS	VIUDA
10	FRANCISCA	PEÑA DE LOAYZA	59 AÑOS	VIUDA
11	MARTINA	CARPIO TTITO	47 AÑOS	CASADA
12	ELENA	HUILLCA HUAMÁN	48 AÑOS	CASADA
13	LUISA	CÁCERES HUAMÁN	45 AÑOS	CASADA
14	LUZ MARINA	CHOQUE ACOSTUPA	41 AÑOS	CASADA
15	CLETA	CARDOSO PAUCAR	42 AÑOS	CASADA
16	ELVA	PERCA FUTURE	44 AÑOS	CONVIVIENTE
17	DAMIANA	HUAYLLANI RIMACHI	45 AÑOS	VIUDA
18	AGUSTINA	NUÑEZ QUISPE	49 AÑOS	CASADA
19	JULIA	SANTA CRUZ DE HUAMÁN	54 AÑOS	CASADA
20	LIDIA	HOLGADO QUISPE	41 AÑOS	CASADA
21	BERTHA	CÁCERES HUAMANI	31 AÑOS	CASADA
22	LIDIA	PRUDENCIA CAMPO	40 AÑOS	CASADA
23	JUSTINA	QUISHUARA AQUINO	59 AÑOS	VIUDA
24	CECILIA	YUCA QUISPE	48 AÑOS	CASADA
25	EDELMIRA	YUPANQUI HUAMAN	55 AÑOS	CASADA
26	PAULINA	CCOA JARA	47 AÑOS	CONVIVIENTE
27	ALEJANDRINA	YUPANQUI HUAMÁN	57 AÑOS	CASADA
28	MARIA ANTONIETA	CONDORI HUAMAN	26 AÑOS	CONVIVIENTE
29	MARCELINA	AUCAPURE YUCA	60 AÑOS	VIUDA
30	JUSTINA	YUCA QUISPE	47 AÑOS	CONVIVIENTE
31	LUISA	BAMMIZA ZAMALLOA	55 AÑOS	CASADA
32	JUSTINA	HUAMAN CONDORI	35 AÑOS	CONVIVIENTE
33	ALEJA	HUAMAN PICCHOTTITO	59 AÑOS	VIUDA
34	TANIA	HUAMAN ALVAREZ	37 AÑOS	CONVIVIENTE
35	DORIS	VILLA DIAZ	55 AÑOS	CASADA
36	YOLANDA	APAZA TTAMIÑA	26 AÑOS	CONVIVIENTE

37	AGUSTINA	TARCO QUISPE	26 AÑOS	CONVIVIENTE
38	ERNESTINA	CHALLCO RAMOS	40 AÑOS	CONVIVIENTE
39	VIRGINIA	CACERES HUAMAN	48 AÑOS	CASADA
40	CLARA	CUEVAS ESCALANTE	60 AÑOS	CASADA

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

TABLA N° 19: GUIA DE PREGUNTAS

CATEGORIA	PREGUNTAS
PREPARACION DEL TERRENO	<p>¿Quién se encarga de la limpieza del terreno? ¿Cuándo se realiza el quemado de malezas? ¿Durante cuánto tiempo se riega el terreno? ¿Quién se encarga de la preparación del abono? ¿Cómo se traslada el abono? ¿Quién se encarga de la preparación de los alimentos? ¿Qué herramientas se utiliza para barbechar? ¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante la preparación del terreno?</p>
SIEMBRA	<p>¿Qué tipos de cultivo existen? ¿Qué aspectos culturales existen durante la siembra? ¿Qué productos que se siembran? ¿Quién es el encargado de colocar la semilla? ¿Quién es el encargado de colocar el abono? ¿Quién se encarga del traslado de los alimentos? ¿Quién se encarga del tapado de la semilla? ¿Qué alimentos se brinda en la siembra? ¿Qué herramientas se utiliza para sembrar? ¿Dónde se siembra? ¿Cuántas veces al año se siembra? ¿Dónde están ubicados los terrenos de cultivo? ¿Qué variedades de papa se siembran? ¿Qué variedades de maíz se siembran? ¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante la siembra?</p>
APORQUE	<p>¿Quién se encarga de la limpieza de malezas? ¿Cuántos aporques se realiza? ¿Quién prepara y traslada los alimentos? ¿Quiénes Colocan el fertilizante? ¿Desde qué etapa se empieza a regar? ¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante el aporque?</p>
COSECHA	<p>¿Qué productos se cosechan? ¿Quién se encarga de la selección de productos cosechados? ¿Qué fases existe en la cosecha de la papa? ¿Qué fases existe en la cosecha del maíz? ¿Tiempos de cosecha? ¿Quién se encarga de la preparación y traslado de alimentos? ¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante la cosecha?</p>
ALMACENAMIENTO	<p>¿Qué aspectos culturales realizan durante el almacenamiento? ¿Cómo trasladan los productos cosechados? ¿Quién es el encargado de la preparación de alimentos? ¿Qué tipos de almacenamiento existen? ¿Quién se encarga de la selección de productos para almacenar? ¿Qué elementos se utiliza para almacenar? ¿Dónde se almacena? ¿Qué productos se almacenan? ¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante el almacenamiento?</p>
COMERCIALIZACION	<p>¿Qué aspectos culturales realizan para comercializar? ¿Cuáles son los productos que se comercializan?</p>

	<p>¿Dónde se comercializan los productos?</p> <p>¿Dónde se destinan los recursos económicos obtenidos?</p> <p>¿Quiénes son los compradores?</p> <p>¿Cuál es el producto de mayor venta y precio?</p> <p>¿Cuál es el precio de venta de los productos?</p> <p>¿Existe el trueque en la comunidad de Urpay?</p> <p>¿Cómo participa la mujer por estratos sociales durante la comercialización?</p>
--	--

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

TABLA N° 20: MATRIZ DE CONSISTENCIA

POI	OBJETIVOS	CATEGORIA	SUB-CATEGORIA
<p>PREGUNTA GENERAL:</p> <p>¿Qué rol desempeña la mujer de acuerdo a su estrato socio-económico durante el proceso de producción agrícola en la comunidad campesina de Urpay-Cusco?</p> <p>PREGUNTAS ESPECÍFICAS:</p> <p>1.- ¿Qué rol desempeña la mujer en la Campaña Agrícola?</p> <p>2.- ¿Qué rol desempeña la mujer en el almacenamiento durante el Proceso de Producción Agrícola?</p> <p>3.- ¿Qué rol desempeña la mujer en la comercialización durante el Proceso de Producción Agrícola?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL:</p> <p>1.- Conocer el rol que desempeña la mujer de acuerdo a su estrato socio-económico durante el proceso de producción agrícola en la comunidad campesina de Urpay-Cusco.</p> <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS:</p> <p>1.- Describir el rol que desempeña la Mujer en la Campaña Agrícola.</p> <p>2.- Explicar el rol que desempeña la Mujer en el almacenamiento durante el Proceso de Producción Agrícola.</p> <p>3.- Describir el rol que desempeña la Mujer en la comercialización durante el Proceso de Producción Agrícola.</p>	<p>1.-PREPARACION DEL TERRENO</p> <p>2.-SIEMBRA</p> <p>3.-APORQUE</p> <p>4.-COSECHA</p> <p>5.-ALMACENAMIENTO</p> <p>6.-COMERCIALIZACION</p>	<p>1.1.- Limpieza del terreno. 1.2.- Quemado de malezas. 1.3.- Riego del terreno. 1.4.- Preparación del abono. 1.5.- Traslado del abono. 1.6.- Preparación de alimentos. 1.7.- Herramientas para barbechar. 1.8.- Participación por estratos sociales. 2.1.- Tipos de cultivo. 2.2.- Aspectos culturales. 2.3.- Productos que se siembran. 2.4.- Colocación de la semilla. 2.5.- Colocación del abono. 2.6.- Traslado de alimentos. 2.7.- Tapado de la semilla. 2.8.- Preparación de alimentos. 2.9.- Herramientas para sembrar. 2.10.- Lugares de siembra. 2.11.- Siembras al año. 2.12.- Terrenos de cultivo. 2.13.- Variedad de especies. 2.14.- Participación por estratos sociales. 3.1.- Limpieza de malezas. 3.2.- Numero de aporques. 3.3.- Preparación y traslado de alimentos. 3.4.- Colocación de fertilizantes. 3.5.- Etapa de riego. 3.6.- Participación por estratos sociales. 4.1.- Productos que se cosechan. 4.2.- Selección de productos cosechados. 4.3.- Etapas de la cosecha de la papa. 4.4.- Etapas de la cosecha del maíz. 4.5.- Tiempos de cosecha. 4.6.- Preparación y traslado de alimentos. 4.7.- Participación por estratos sociales. 5.1.- Aspectos culturales. 5.2.- Traslado de los productos cosechados. 5.3.- Preparación de alimentos. 5.4.- Tipos de almacenamiento. 5.5.- Selección de productos. 5.6.- Elementos para almacenar. 5.7.- Lugar a almacenar. 5.8.- Productos que se almacenan. 5.9.- Participación por estratos sociales. 6.1.- Aspectos culturales. 6.2.- Productos que se comercializan.</p>

			6.3.-Lugar que se comercializan. 6.4.- Administración de recursos económicos obtenidos. 6.5.-Tipos de compradores. 6.6 Producto de mayor venta y precio. 6.7.-Precio de venta de los productos. 6.8.-Existencia del truque. 6.9.- Participación por estratos sociales.
--	--	--	--

FUENTE: Elaboración por los tesisistas.

SIGNIFICADO DE PALABRAS EN QUECHUA

- 1.-**Allachu**.-Herramienta agrícola que se utiliza en la cosecha.
- 2.-**Antara**.- Instrumento musical incaico aerófono hecho de carrizos con sonidos del agudo al grave, usado en Bolivia, Ecuador y Perú.
- 3.-**Apus**.- Los Apus o montañas sagradas son parte esencial de la cosmovisión andina y uno de los elementos más poderosos de su paisaje sagrado.
- 4.-**Ayni**.-Formas de reciprocidad económica, cultural, moral que funcionan con mecanismos jurídicos propios a niveles de personas y familias nucleares, dentro del contexto del ayllu o la comunidad campesina andina.
- 5.-**Calcheo**.-Cosecha del maíz ya maduro.
- 6.-**Chacchar**.--Masticar la coca haciendo un bolo.
- 7.-**Chakitaklla**.- Tirapié herramienta de labranza típica para la roturación de la tierra.
- 8.-**Chaquipa**.-Refrigerio o descanso para calmar la sed.
- 9.-**Cheqtapay**.- También llamado segundeado sirve para tapar la semilla con la tierra.
- 10.-**Hallpa**.-Refrigerio o descanso donde se mastica la coca.
- 11.-**Isanca**.-Canasta de carrizo que sirve para cernir la chicha.
- 12.-**Jatupa**.- Enfermedad del maíz producido por un hongo, se le denomina también carbón del maíz.
- 13.-**Malezas**.-Hierba mala del campo.
- 14.-**Mañey**.-Tierras de rotación o tierras de descanso.
- 15.-**Masa**.-Tres personas que forman un equipo al momento de sembrar con chakitaklla.
- 16.-**Mát'a**.-Unidad de planta.
- 17.-**Maway**.- Papa o cualquier tubérculo de primera siembra.
- 18.-**Mote**.- Maíz fresco o seco sancochado o hervido, muy utilizado en la alimentación andina.
- 19.-**Ñusa**.-Semilla de papa que después de germinar entra en descomposición.

20.-Ollejo.-Germinación del maíz.

21.-Pachamama.- Madre Tierra, Dios totémico de los Incas representado por el planeta Tierra, al que se le ofrecen ofrendas.

22.-Panquipeco.-Sustitución de la mata que no produjo por habas o arvejas. Con el propósito de nitrogenar la tierra y no perder su cosecha.

23.-Parcelas.-Parte de una extensión de terreno.

24.-Picante.- Piqueo picante que se reparte antes de la comida principal.

25.-Puspu.- Habas sancochadas o hervidas, muy utilizados en la alimentación andina.

26.-Q'asuna.- Garrote, mazo, porra, palo o cualquier objeto contundente similar.

27.-Q'asupay.-Acción de destruir los terrones de tierra.

28.-Q'eperina.-Cargador, persona que lleva bultos en la espalda.

29.-Qollana.- Excelencia, eminencia, soberano y jefe.

30.-Rastra.-Madera gruesa que se usa para aplastar la tierra arada.

31.-Sanqu.- Compota de maíz.

32.-Segadera.-Instrumento de metal con mango de madera que sirve para cortar.

33.-Seq'ue.-Segundo hervido del sutuchi para la elaboración de la chicha.

34.-Sutuchi.-Restos de la jora después de haber elaborado la chicha.

35.-Tacla.- Parte del arado que se utiliza para el sembrío con buey.

36.-Tamborocoto.-Semilla vegetativa que se produce después del floreado de la papa.

37.-Tapura.-Papa en descomposición por exceso de humedad.

38.-Taqe.- Depósito tejido de tallos flexibles entrelazados, de forma rectangular o cilíndrica, utilizado para guardar productos agrícolas. Mazorca de maíz o papa que lleva pegadas otros pequeños maíces o papas.

39.-Tococho.-Restos del tallo y de la raíz del maíz.

40.-Trueque.- El trueque es el intercambio de objetos o servicios por otros objetos o servicios y se diferencia de la compraventa habitual en que no intermedia el dinero en líquido en la transacción.

41.-Uchucuta.- Aji molido, utilizado como sustancia estimulante del apetito.

42.-Upi.- primera hervido de la jora para la elaboración de la chicha.

43.-Wachus.- También llamado surco sirve para proteger a la planta y formar canaletas para el riego.

44.-Warcan.- Llamado también artillero, elaborado a base de las tripas del cuy.

45.-Watia.- Cocinado de la papa en hornos artesanales de tierra.

46.-Yugo.- Madera alargada, con cortes adecuados, utilizada en el amarre de la masa o yunta de toros.

47.-Yunta.- Par de bueyes que jalan la reja de arar, el madero para nivelar el terreno o la carreta.