

Uso y manejo de plantas alimenticias silvestres en la Sierra Centro del Perú: El caso de dos comunidades campesinas altoandinas



Marggiori Elizabeth Pancorbo Olivera¹, Fabiola Parra Rondinel², Juan Torres Guevara¹
¹Departamento de Biología. Facultad de Ciencias. Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)
²Centro de Investigaciones de Zonas Áridas- UNALM
*20120121@lamolina.edu.pe



Introducción

Los pobladores andinos siempre se han enfrentado a la variabilidad climática, pero los efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria y la producción hacen necesaria la adaptación de los sistemas alimentarios. Una forma de adaptación de los sistemas alimentarios de las comunidades campesinas andinas se puede dar ampliando el conjunto de recursos que usan sus pobladores para su subsistencia, siendo los recursos vegetales silvestres usados en la alimentación cotidiana una alternativa a considerar.

Objetivos

Esta investigación tiene como objetivo elaborar un registro etnobotánico de las especies de plantas silvestres alimenticias, determinar su disponibilidad espacial y temporal en base al conocimiento local, y describir el papel de estos alimentos en la alimentación y economía en dos comunidades campesinas altoandinas de la Sierra Centro del Perú, en el Distrito de Kichki, Provincia de Huánuco, Departamento de Huánuco, Perú.

Metodología

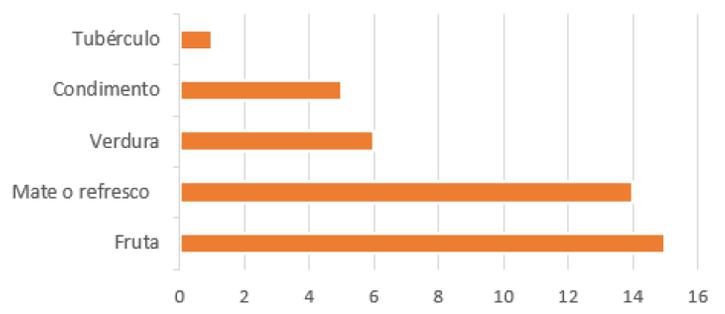
Se realizaron entrevistas semi-estructuradas y listados libres a pobladores identificados utilizando el método de bola de nieve y se realizaron caminatas etnobotánicas con pobladores considerados como los más conocedores por la comunidad. Se documentó las formas de uso, manejo, aprovechamiento y nomenclatura tradicional de las plantas alimenticias así como lugares de origen, formas de preparación y calendario de consumo

Resultados

Registro etnobotánico

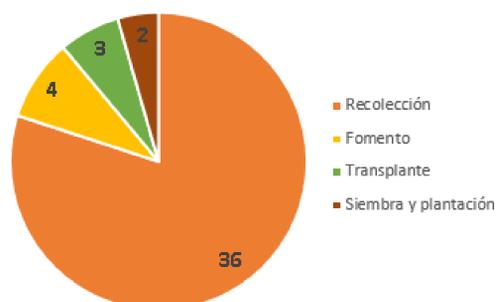
Al momento se han identificado 43 especies de plantas comestibles en la comunidad campesina San Pedro de Cani (S.P. Cani), y cerca de 50 en la comunidad Santa Rosa de Monte Azul (S.R. Monte Azul). Resaltan las especies usadas como frutas, que representan alrededor del 35% del total, y le siguen aquellas utilizadas como mates o refrescos, con el 30%. Otras categorías de uso identificadas son verduras, raíces y tuberosas, y condimentos.

Número de especies por categoría de uso



Por otro lado, 83% de las plantas registradas se manejan mediante la recolección. Otras formas de manejo registradas son el transplante, el fomento, y la siembra y plantación, y algunas plantas reciben distintas formas de manejo por distintas familias.

Número de especies por forma de manejo



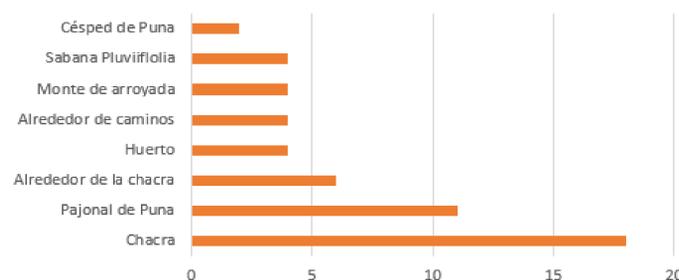
Asimismo, se identificaron 5 formas de clasificación tradicional de nombres de plantas comestibles.

En la comunidad S.R. Monte Azul, tanto varones como mujeres se desplazan altitudinalmente en la cuenca para las labores culturales y el pastoreo respectivamente. Es por ello que en general ambos son conocedores de estas plantas, En la comunidad S.P. Cani en muchos casos son los varones los que conocen más, sobre todo cuando la familia posee chacras en zonas/anexos más altos, debido a que es el varón el que se desplaza más y en el camino aprecia y recolecta las plantas silvestres que cree necesarias.

Disponibilidad espacial y temporal

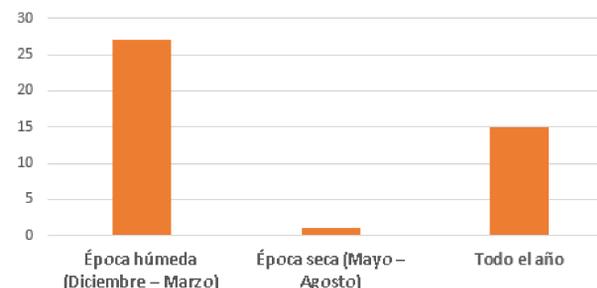
61% de las especies son obtenidas de ambientes antropogénicos (chacra, alrededores de la chacra de huertos y ruderales), y 39% de formaciones vegetales no intervenidas por el hombre, de las que destaca el pajonal de puna con cerca del 21% de plantas.

Número de especies por formación vegetal de origen



Del total, alrededor del 63% solo están disponibles en la época de lluvias (de diciembre a marzo), el 35% están disponibles todo el año y solo 2% se encuentran disponibles únicamente en época seca (de junio a agosto). En general son plantas bajo poca intensidad de uso, que son recolectadas eventualmente, siendo las especies usadas para mates y condimentos, las más consumidas semanalmente.

Número de especies por temporada en que están disponibles



Papel de los alimentos silvestres en la alimentación y economía familiar

En general son plantas bajo poca intensidad de uso, que son recolectadas eventualmente, siendo las especies usadas para mates y condimentos, las más consumidas semanalmente. En ambas comunidades la obtención de plantas silvestres comestibles se realiza en el contexto de otras actividades (durante el pastoreo, camino a la chacra) y no como una actividad en sí. Sólo una familia en S.P. Cani se dedica exclusivamente a la venta de plantas recolectadas alimenticias y medicinales en las ferias semanales de Huánuco o Huancapallac, en la capital del Distrito, por lo que para esa familia la recolección es una actividad principal. Otras mujeres de distintas familias realizan esta actividad solo como complemento de la agricultura, por lo que los insumos que venden son en su mayoría domesticados.

Discusiones

La investigación muestra la diversidad de recursos vegetales silvestres usados en la alimentación de las comunidades en estudio, resaltando la recolección como forma de manejo principal, los ambientes antropogénicos como principal lugar de obtención, y la época de lluvias como principal época de obtención.

Conclusiones

Aunque la mayoría de plantas presentan una baja intensidad de uso, representan potenciales recursos alimenticios alternativos que pueden contribuir con la seguridad alimentaria de las comunidades en estudio como complemento a los alimentos obtenidos de los cultivos y crianzas.

