

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/356069461>

# Historias de maíz Una aproximación a la relevancia biocultural del maíz entre las mujeres campesinas en el Valle Alto de Cochabamba, Bolivia

Chapter · November 2021

CITATIONS

0

READS

111

2 authors, including:



**Georgina Catacora-Vargas**

Academic Peseant Unit Tiahuanacu - UCB (Bolivia) / Centre for Development and Environment - UniBerna (Switzerland)

28 PUBLICATIONS 112 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Soybean, food security and food sovereignty [View project](#)



Women, agroecology and solidarity economy [View project](#)

Cita sugerida:

Velarde Ponce de León, C.; Catacora-Vargas, G.M. 2021. Historias de maíz. Una aproximación a la relevancia biocultural del maíz entre las mujeres campesinas en el Valle Alto de Cochabamba, Bolivia. En K. Bidaseca y P. Vommaro (Coords.). Agroecología en los Sistemas Andinos. Buenos Aires: CLACSO / Minneapolis: Fundación McKnight. p. 197 - 241.

## Historias de maíz

### Una aproximación a la relevancia biocultural del maíz entre las mujeres campesinas en el Valle Alto de Cochabamba, Bolivia

*Claudia Velarde Ponce de León y Georgina M. Catacora-Vargas*

#### **A manera de introducción: El contexto del maíz nativo en Bolivia**

##### ***Diversidad de maíces***

La trayectoria del maíz en Sudamérica se registra desde, aproximadamente, 6500 años a. C. (Kistler *et al.*, 2018), y desde entonces, ha sido incorporado en la cultura y lingüística de las culturas andinas y amazónicas. A partir de diferentes expresiones, el maíz cuenta las historias de los pueblos y de la vida cotidiana. En los Andes, como en el resto del Abya Yala, hombres y mujeres indígenas han sido protagonistas en la domesticación, manejo y custodia de variedades de maíz, por ello, desde tiempos ancestrales, forma parte de las sociedades a través de su alimentación, entre otras manifestaciones socioculturales como las expresiones artísticas, festividades y rituales (Ortiz, 2012).

El maíz es una especie con particular importancia biológica y socioeconómica en Bolivia, país que, con base en los registros históricos y actuales, se constituye como uno de sus centros de diversidad genética (Ávila Lara, 2008). Según información registrada en diferentes publicaciones, en Bolivia se han documentado a lo largo del tiempo setenta y siete complejos raciales,<sup>1</sup> superando a los registros de los demás países latinoamericanos (Serratos Hernández, 2009).

La producción del maíz nativo está especialmente concentrada en la agricultura tradicional, siendo las comunidades indígenas y campesinas las que principalmente conservan las variedades nativas y las producen mediante técnicas ancestrales en distintos pisos ecológicos, desde los 150 hasta los 3800 m s. n. m. (Ávila Lara, 2008). En este contexto de amplia riqueza y dispersión, el maíz nativo cumple un papel fundamental en las dinámicas de soberanía alimentaria a nivel local y nacional, por ser el alimento básico de comunidades campesinas, indígenas y urbanas a través de diferentes preparaciones y bebidas.

El Valle Alto de Cochabamba, ubicado en la parte central del departamento y con altitud entre los 2550 y 2800 (GAD de Cochabamba, 2014), es una zona de conservación y producción de variedades nativas de maíz. En la provincia Punata, su producción es una de las actividades principales en términos de superficie y población dedicada a su cultivo (Municipio de Punata, 2007). El Censo Agropecuario 2013 indica que en Punata se destinan más de dos mil hectáreas a la producción de diversas variedades de maíz, una superficie considerablemente mayor en comparación a otras actividades agrícolas con casi el 50 % de la superficie cultivada en la temporada de verano (Instituto Nacional de Estadística, 2015a; 2015b).

<sup>1</sup> Complejo racial se refiere a grupos o poblaciones diferenciables dentro de una especie, según sus características hereditarias comunes, las cuales son resultado de procesos evolutivos (Robles Sánchez, 1995).

## **Normativa nacional relevante**

En Bolivia existe una amplia legislación para la protección del patrimonio genético nacional, el cual aplica al maíz nativo y a la riqueza biológica y cultural alrededor de este. A continuación, se listan los abordajes normativos relevantes y los instrumentos que los contienen:

- Seguridad alimentaria con soberanía (Constitución Política del Estado, 2009, art. 16, 255, 342 y 346; Ley N.º 300, 2012, art. 24; Ley N.º 144, 2011, art. 15)
- Alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población (Constitución Política del Estado, 2009, art. 33).
- Prohibición de introducción, producción, uso, liberación al medio y comercialización de semillas genéticamente modificadas de las que Bolivia es centro de origen o diversidad (Constitución Política del Estado, 2009, art. 409; Ley N.º 144, 2011, art. 15; Ley N.º 300, 2012, art. 24; Ley N.º 71, 2010, art. 7; RA N.º 135/05).
- El derecho de la Madre Tierra a la diversidad de la vida sin alteraciones (Ley N.º 71, 2010, art. 7).
- Protección de la biodiversidad y la agrobiodiversidad como sustento de los sistemas de vida y sus procesos naturales (Ley N.º 300, 2012, art. 24; Ley N.º 144, 2011, art. 15).

Este conjunto normativo es relevante en la problemática y discusiones actuales sobre el maíz en Bolivia (desarrollado en un subtítulo más adelante), relacionado con la expansión de diferentes versiones de la agricultura industrial que presiona para la aprobación de variedades comerciales genéticamente modificadas.

## ***Las mujeres campesinas en el Valle Alto de Cochabamba***

En el Valle Alto de Cochabamba, especialmente en Punata, destaca la participación activa de mujeres en la actividad agrícola, en la producción de alimentos y en la soberanía alimentaria. En la actividad agrícola en general, la participación de las mujeres es elevada: el 26,1 % de los/as trabajadores/as agrícolas con remuneración son mujeres, y 41,3 % del total de trabajadores/as sin remuneración (Instituto Nacional de Estadística, 2015a). Sin embargo, estos datos no toman en cuenta a muchas mujeres cuyas actividades agrícolas no son reconocidas por ser consideradas complementarias a las tareas de cuidado.

Las mujeres campesinas, en la provincia de Punata y en otras zonas rurales del país, están organizadas en la estructura orgánica de la Confederación Nacional de Mujeres Campesinas Indígenas Originarias de Bolivia “Bartolina Sisa” (CNMCIQB-Bartolina Sisa, en adelante denominadas como “Bartolinas”). Esta es una de las organizaciones sociales más importantes del Estado Plurinacional de Bolivia por ser parte del Pacto de Unidad,<sup>2</sup> además de La Vía Campesina. La CNMCIQB-Bartolina Sisa –como el resto de las organizaciones de las mujeres campesinas– realizan un trabajo de incidencia en la temática productiva y alimentaria, bajo el reconocimiento de los desafíos y retos que enfrentan en la producción de alimentos, generación de ingresos económicos y alimentación familiar (Chiappe, Dorrego y Elías Argandoña, 2017). Considerando este enfoque de trabajo de la CNMCIQB-Bartolina Sisa, la investigación realizada fue coordinada con su dirigencia local.

<sup>2</sup> El Pacto de Unidad, creado el 2004, es el espacio de articulación política de las organizaciones indígenas originarias campesinas de Bolivia en reconocimiento y ejercicio de sus derechos, principalmente políticos. Está conformado por la Confederación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Bolivia [CSUTCB], Confederación Sindical de Comunidades Interculturales de Bolivia [CSCIB], Confederación Nacional de Mujeres Campesina Indígena Originarias de Bolivia “Bartolina Sisa” [CNMCIQB-BS], Confederación de Pueblos Indígenas del Oriente Boliviano [CIDOB] y Consejo Nacional de Ayllus y Markas del Qullasuyu [CONAMAQ] (Garcés, 2010).

### ***Una breve mirada a la problemática del maíz en Bolivia***

El maíz ingresó a Bolivia en etapas tempranas de su trayectoria de domesticación, como resultado, el país es parte de la región andina de diferenciación genética secundaria de este cultivo (Ávila Lara, 2008). Desde estos tiempos ancestrales, el maíz ha sido fundamental en la dieta nacional. Con base en Ortíz (2012), la vigencia de su importancia histórica se refleja en la mínima variación, a lo largo del tiempo, en la forma de preparación de los alimentos tradicionales y en su consumo generalizado a nivel rural (en comunidades indígenas y campesinas) y urbano.

De lo anterior resulta una demanda relativamente estable de maíz como alimento humano; el problema radica en su oferta decreciente. Del análisis realizado por Ortíz (2012), se establece que del 2008 al 2011, la demanda de maíz se mantuvo estable, mientras que la oferta nacional se redujo en 10 % y la importación incrementó en 276 %. Adicionalmente, en ese período, la demanda de maíz para la alimentación animal superó en 72 % a la de consumo humano. El sector avícola representa más de la mitad de esta demanda, y consiste en maíz amarillo duro cuya producción se concentra en las Tierras Bajas de Bolivia bajo un enfoque de agricultura industrializada en monocultivo de gran escala. En este contexto, bajo una racionalidad productivista, el sector agroindustrial del país presiona por la aprobación de variedades genéticamente modificadas de maíz amarillo duro, a pesar de que la normativa nacional establece restricciones claras al respecto (según el detalle normativo indicado previamente).

Uno de los argumentos del sector agroindustrial para solicitar autorización de variedades genéticamente modificadas es mejorar la productividad, actualmente en un rango de 2,5 a 5,5 toneladas por hectárea (Instituto Nacional de Estadística, 2015a). Sin embargo, la capacidad productiva del maíz en Bolivia va más allá del acceso a material genético específico, y está también determinado por el contexto socioecológico e incluso institucional. Por ejemplo, el Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal [INIAF] ha

desarrollado variedades convencionales sin modificación genética, algunas con un promedio una productividad de siete toneladas por hectárea (Medrano, 2017); sin embargo, el desafío para su propagación y uso es la falta disponibilidad de terrenos para la producción de semilla en volúmenes adecuados. En otro escenario, en el Altiplano, valles y chaco, la mayor limitación en la producción de maíz es la falta de agua para riego, especialmente por la irregularidad de la época de lluvias por el cambio climático.

Los dos casos anteriores ejemplifican la importancia del contexto socio-ecológico en la producción del maíz. Parte de este contexto es la relación cultural con la agrobiodiversidad en los sistemas de vida, considerando, entre otros, que casi la mitad del maíz fresco (choclo) producido por las familias campesinas es destinado al autoconsumo (Catacora-Vargas *et al.*, 2018). Este aporte a la alimentación es una de las razones de la relevancia del cultivo de maíz en sistemas campesinos, indígenas y otros de pequeña escala, en los que la participación de las mujeres dinamiza su producción, distribución y consumo.

A partir de estas consideraciones, se ha realizado una investigación sobre la diversidad de variedades nativas de maíz producidas, comercializadas y utilizadas en la alimentación por las mujeres campesinas pertenecientes a la CNMCIOB-Bartolina Sisa, de la provincia Punata del Valle Alto de Cochabamba, Bolivia. Con ello, la investigación busca aportar a visualizar el rol de las mujeres en la dinámica de las variedades de maíz nativo a partir de un enfoque biocultural. Para ello, las preguntas guía fueron las siguientes: ¿Cuál es la diversidad de variedades nativas de maíz que forman parte de las actividades productivas y de cuidado de mujeres campesinas? ¿En qué consiste el patrimonio gastronómico del maíz reproducido por las mujeres? ¿Cuál es el rol socio-económico y cultural de la producción tradicional de base agroecológica de maíz de las mujeres campesinas? Estas preguntas se responden a través de los datos consolidados, pero principalmente mediante los testimonios de las mujeres entrevistadas. Se optó por este abordaje testimonial con el fin de contribuir a

posicionar en un primer plano las voces de las mujeres, y que estas sean escuchadas / leídas sin mediación de las investigadoras.

## **Elementos teóricos relevantes en las relaciones entre mujeres y maíz**

### ***Enfoque biocultural***

Los sistemas sociales y los sistemas biológico-ecológicos comparten una trayectoria de co-evolución, es decir, de procesos de influencia y transformación mutua expresados, entre otros, en sistemas de conocimientos y biodiversidad interdependientes adaptados a los contextos locales (Norgaard y Sikor 1999; Toledo y Barrera-Bassols, 2008). En esta perspectiva co-evolucionista se basa el enfoque biocultural, el cual reconoce la intrínseca e indivisible relación entre la dimensión biológica y la dimensión social de los sistemas de vida, que se materializa de manera particularmente notable en la cultura tradicional de utilización de la biodiversidad, dando lugar al patrimonio o riqueza biocultural (Catacora-Vargas *et al.*, 2018).

En el caso del maíz, este patrimonio biocultural da cuenta de la interdependencia entre las comunidades campesinas y la agrobiodiversidad que manejan históricamente. Según Toledo, Barrera-Bassols y Boege (2019, p. 56) “se trata de un proceso de reconocimiento de la población que ha habitado desde tiempos remotos una región, de su valor como custodio histórico, capaz de desencadenar procesos de una modernidad alternativa, creativa y auto-reflexiva”.

Con base en lo anterior, una de las premisas de esta investigación es que la agrobiodiversidad de las variedades nativas de maíz está relacionada con la riqueza socio-cultural reproducida por mujeres campesinas. Por ello, el abordaje biocultural permite revelar parte de las sabidurías y memorias localizadas (en este caso de las mujeres), alrededor de la producción, distribución y usos del maíz. Con ello, se

contribuye a visibilizar el rol de las mujeres en la gestión de la agrobiodiversidad y a revalorizar las formas tradicionales de vida.

### ***El trabajo productivo y del cuidado desde la economía feminista***

La economía feminista es una disciplina que postula replantear la epistemología y metodologías de la economía clásica, con el fin de visualizar el rol y aportes económicos de las mujeres desde diferentes espacios de trabajo, incluyendo el doméstico y de cuidados (Carrasco, 2006).

El enfoque de la economía feminista devela la necesidad de distinguir y valorar el trabajo productivo y de cuidado. Se entiende por trabajo productivo al que se le asigna un valor económico monetario; en cambio, el trabajo de cuidado se refiere a la reproducción de la vida y del sistema social como un todo (incluida la transmisión de la cultura) (Espino, 2011). De manera general, el trabajo productivo es socialmente asignado a los hombres, y del cuidado a las mujeres de manera no equitativa, lo cual se evidencia por la presencia predominante de las mujeres en las actividades domésticas, entre otras (Espino, 2011). En la perspectiva de división sexual del trabajo, el cuidado —e incluso en muchas ocasiones el productivo— realizado por las mujeres ha sido socialmente invisibilizado por estar concentrado en la esfera doméstica no remunerada (Benería, 2006), y es subestimado e ignorado en su aporte económico. La economía del cuidado hace referencia a este espacio de actividades y relaciones destinado a atender las necesidades básicas para la existencia y reproducción de la vida en general, con el fin de visualizarlo y reconocer sus múltiples valores (Rodríguez, 2005).

Dentro del conjunto de actividades productivas, cuya relevancia es invisibilizada desde las lógicas que enfatizan los valores económico-monetarios, está la agricultura familiar, fuertemente protagonizada por mujeres. Habitualmente el trabajo productivo agrícola que ellas llevan a cabo no es reconocido. Esta falta de reconocimiento se da a nivel familiar, de comunidad, y en la mayoría de los marcos

normativos, generando que incluso muchas de las mismas mujeres no lo reconozcan y valoren como tal (Espino, 2012). Las tareas como la selección de semillas, almacenamiento, conservación y transformación de productos agrícolas realizadas por las mujeres es una amalgama del aporte productivo y de cuidado, fundamentales para la sustentabilidad agrícola y alimentaria. La relación de las mujeres campesinas con las variedades nativas de maíz es un ejemplo de ello.

### ***Importancia socioecológica de la alimentación tradicional***

En la estrecha relación entre la diversidad biológica y la diversidad cultural está la alimentación, especialmente la tradicional, como una de sus expresiones que refleja elementos de la agrobiodiversidad ligados a elementos del territorio, como la organización social y la gestión de los (agro)ecosistemas.

A través de la alimentación se crea una visión del mundo, se transmiten valores sociales, se enseñan y aprenden identidades individuales y colectivas, se construye la relación con los/as otros/as y la relación intrínseca con el territorio (Moreira, 2006). Por ello, la alimentación tradicional es fundamental para conservar el patrimonio biológico y cultural –o biocultural– y construir identidades locales con características únicas a partir de la historia y costumbres de las comunidades. El reconocimiento de esta relevancia, aporta a fortalecer o, en su caso, retornar la dignidad a las comunidades y sujetos locales. Por estos motivos, la alimentación tradicional se constituye como un patrimonio vivo, donde los saberes alimentarios y gastronómicos empíricos son elementos recreadores de la identidad (Moreira, 2006; Delgado y Delgado, 2014), por lo que su transmisión aporta considerablemente en la continuación de las culturas.

### ***La agroecología, agricultura campesina y soberanía alimentaria***

La agricultura campesina e indígena es una de las principales vertientes de conocimientos de la agroecología. Ambos tipos de agricultura

aportan con saberes relacionados al manejo de especies y ecosistemas, contruidos históricamente a partir de la observación y práctica, bajo la estrategia de imitar los ecosistemas y sus procesos. Estos tipos de agricultura expresan una serie de atributos comunes, entre ellos, la diversidad de especies (la mayoría de variedades locales) y diversidad en la estructura temporal y espacial de la producción; utilización de y adaptación a diversos microclimas; y uso de materiales e insumos locales, entre otros. Estos atributos generan agroecosistemas ecológicamente complejos, siendo esa complejidad una de las bases de su resiliencia y persistencia en el tiempo (Altieri, 2004).

La agroecología aspira, entre otros objetivos, a aportar en la recuperación y revaloración activa de los saberes y prácticas campesinas e indígenas sobre el manejo de los agroecosistemas, reconociendo que su integración en el diseño y manejo agrícola contribuyen al ejercicio de la soberanía alimentaria (Altieri, Funes-Monzote y Petersen, 2011).

Los aportes a la soberanía alimentaria desde las agriculturas campesinas e indígenas y desde la agroecología, resultan incompletos si el rol de las mujeres continúa en la invisibilidad. En esta perspectiva, se han realizado varios aportes (como una pequeña muestra están los trabajos de Siliprandi, 2015; Tavares, Costa y Fagundes (orgs.), 2016; Zuluaga Sánchez, Catacora-Vargas y Siliprandi, 2018). La visualización de los roles productivos y de cuidado de las mujeres campesinas desde la agricultura, realizados en diferentes espacios y escalas, contribuye a comprender que procesos tan complejos y a la vez frágiles, como la conservación y utilización sustentable de la agrobiodiversidad, se sustenta en gran medida desde lo cotidiano. Esta es una de las motivaciones del presente estudio, el que, a partir de las actividades y voces de mujeres campesinas, generalmente desapercibidas, aporta al reconocimiento de sus actividades y relevancia en la manutención y recreación de la agrobiodiversidad, de la agricultura campesina, de la agroecología y soberanía alimentaria.

## **Revalorizando saberes para entender lo cotidiano: Descripción de la aproximación metodológica**

### ***Ubicación geográfica y temporal***

La investigación se realizó con mujeres de los municipios Punata y San Benito, Provincia Punata del Valle Alto del Departamento de Cochabamba. Se seleccionaron estos municipios por dos motivos: (i) el contacto con las representantes locales de la CNMCIQB-Bartolina Sisa (que, como se mencionó previamente, es una de las organizaciones sociales más importantes del país), y (ii) su trayectoria agrícola histórica. Punata y San Benito son, además, municipios donde la tradición productiva se complementa con la alimentaria mediante diversas ferias gastronómicas, mercados no monetarios y festividades agrícola-religiosas (Municipio de Punata, 2007).

Las actividades de investigación se llevaron a cabo desde el mes de marzo de 2019 hasta agosto de 2020. Este período se dividió en dos tipos de procesos: (i) presenciales, de marzo a julio 2019 y en enero 2020, y (ii) a distancia, de noviembre 2019 a agosto 2020. Este segundo, por la coincidencia con una crisis política y social en Bolivia en el último trimestre del 2019, y posteriormente la cuarentena rígida por la pandemia del COVID-19 (de marzo a agosto 2020). Por estos motivos, las herramientas metodológicas aplicadas se adaptaron a los contextos de crisis social y confinamiento obligatorio, utilizando medios de interacción a distancia (principalmente teléfono y comunicación en línea).

### ***Marco teórico metodológico***

Reconociendo los procesos culturales alrededor del maíz, como abordaje metodológico se aplicó la Investigación Participativa Revalorizadora [IPR]. La IPR consiste en el estudio, análisis y comprensión de la realidad de una cultura, a lo largo del tiempo (pasado - presente - futuro) y espacio (continuo y discontinuo) (Delgado y Tapia, 2000),

desde una perspectiva transdisciplinar y de diálogo de saberes; es decir, con la investigación-reflexión basada en el encuentro y complementación entre los saberes de diversos actores, diferentes ciencias y distintos campos de conocimiento (Tapia, 2016). Con este abordaje, la IPR prioriza el devolver la importancia a los saberes locales (que se recrean en toda persona, familia y comunidad), y a los saberes ancestrales construidos histórica y colectivamente según los contextos socio-culturales, económicos y políticos. Ambos tipos de saberes se materializan en visiones de vida, así como en tecnologías, métodos y prácticas de las naciones indígenas originarias campesinas, relevantes para el bienestar cotidiano donde confluyen los ámbitos material, social y espiritual (Tapia, 2016; 2018).

En el marco de este estudio y para cumplir con sus objetivos, la IPR se aplicó desde una perspectiva cualitativa, incluyendo algunos elementos de investigación feminista, específicamente con relación a la economía del cuidado protagonizada por mujeres campesinas. Con esta complementación, la IPR contribuye a una aproximación a la vida de las mujeres campesinas del Valle Alto de Cochabamba en su cotidianidad con el maíz, interpretándose desde lo material (productivo), lo social (socio-económico) y lo espiritual (simbólico) (Tapia, 2002).

### ***Métodos de recolección de información***

El conjunto de métodos aplicados se describe a continuación en el orden cronológico en los que fueron aplicados.

La *observación participativa* se constituye como la llave para el diálogo de saberes por permitir la integración –de manera espontánea, horizontal y activa– a los/as actores/as en los procesos y grupos de investigación (Delgado, 2000; Kawulic, 2005). En la observación participativa, quien observa se involucra en las dinámicas y eventos que determinan la realidad estudiada (Tapia, 2002). Como parte de la investigación, se participó en actividades culturales, venta en

el mercado local y reuniones relevantes realizadas por las Bartolinas, lo que facilitó la realización de las actividades específicas a la investigación.

El número de mujeres participantes en los métodos descritos a continuación, se consensuó con las representantes locales de las Bartolinas. Para la selección de participantes, se acordaron tres criterios básicos: (i) ser productora de variedades nativas de maíz, (ii) ser parte de la CNMCIOCB-Bartolina Sisa, y (iii) vivir en la Provincia Punata. Las representantes locales de las Bartolinas contribuyeron en la convocatoria de las actividades realizadas.

Para iniciar la identificación de las variedades nativas de maíz producidas por las mujeres y la información sobre las formas tradicionales de su utilización en la preparación de alimentos, se desarrollaron dos *grupos focales* en los que participaron un total de 34 mujeres. En consistencia con Mella (2020) se optó por grupos focales como primera actividad de diálogo-investigación para generar discusiones grupales a profundidad y llegar a un nivel inicial de consenso.

Durante los grupos focales, se aplicó la dinámica del Análisis de Cinco Campos, la cual es una técnica participativa para: (a) determinar la situación de la agrobiodiversidad (especies y variedades) en comunidades, y (b) identificar el de riesgo de pérdida de la diversidad genética (Pinto *et al.*, 2014). Del Análisis de Cinco Campos se reportan: (i) las variedades de maíz que se producen para la alimentación familiar; (ii) las que se producen para usos que no sean autoconsumo alimentario (venta, ritual, etc.); y (iii) las que se producen para la elaboración de chicha<sup>3</sup>. Los otros dos campos del análisis –las variedades de maíz que se dejaron de producir, y las que se producen en otras comunidades– fueron excluidos por no haberse generado información consistente. En los grupos focales, la discusión se dinamizó con preguntas orientadoras en torno al significado del maíz en la vida de las mujeres.

<sup>3</sup> Chicha es una bebida fermentada de maíz, con cierto grado alcohólico. Su producción y consumo es muy popular y tradicional desde épocas ancestrales.

Luego de los grupos focales, se realizaron dos *talleres* de preparación de alimentos con la participación de 29 mujeres. En los talleres se compartieron los saberes sobre cuatro distintas preparaciones de alimentos con maíz nativo, escogidos por las mismas participantes: tostado,<sup>4</sup> pito,<sup>5</sup> tojorí<sup>6</sup> y pan de maíz.<sup>7</sup> Se escogieron estas cuatro preparaciones por su consumo cotidiano en las comunidades y su facilidad de preparación. Siguiendo lo indicado por Quintana Peña (2006), el taller sirvió como técnica de recolección de información y de análisis alrededor de los usos alimentarios del maíz, desde una perspectiva integral y participativa.

En los grupos focales y talleres, hubo una participación minoritaria de varones productores de maíz o compañeros de las mujeres productoras, cuyo número no se incluye en los datos indicados en los anteriores párrafos.

Posterior a los talleres, se realizó la *visita al mercado de granos* de Cliza, municipio contiguo a Punata y San Benito. El objetivo fue conocer las variedades de maíz comercializadas y cotejar con la información con las variedades identificadas en los grupos focales y talleres. Para este ejercicio se seleccionó el mercado de Cliza por ser tradicionalmente el mercado de granos más grande e importante del Valle Alto.

La información cualitativa generada con los métodos descritos previamente, fue complementada con encuestas que, siguiendo a Galán (2009), permitieron recopilar datos sobre la relevancia socio-económica de las variedades nativas de maíz. Las encuestas fueron realizadas en dos etapas. La primera en el mercado de granos de Punata, donde se reúnen productoras e intermediarias de distintas provincias aledañas. Allí se aplicó una encuesta a 26 mujeres dedicadas a la comercialización de maíz, para recolectar información sobre las variedades, origen, precios y volúmenes. La segunda etapa de encuestas fue mediante llamadas telefónicas por las restricciones en

<sup>4</sup> Ver la descripción de “tostado” en la nota (t) del Cuadro 2.

<sup>5</sup> Ver la descripción de “pito” en la nota (p) del Cuadro 2.

<sup>6</sup> Ver la descripción de “tojorí” en la nota (s) del Cuadro 2

<sup>7</sup> Ver la descripción de “pan de maíz” en la nota (k) del Cuadro 2

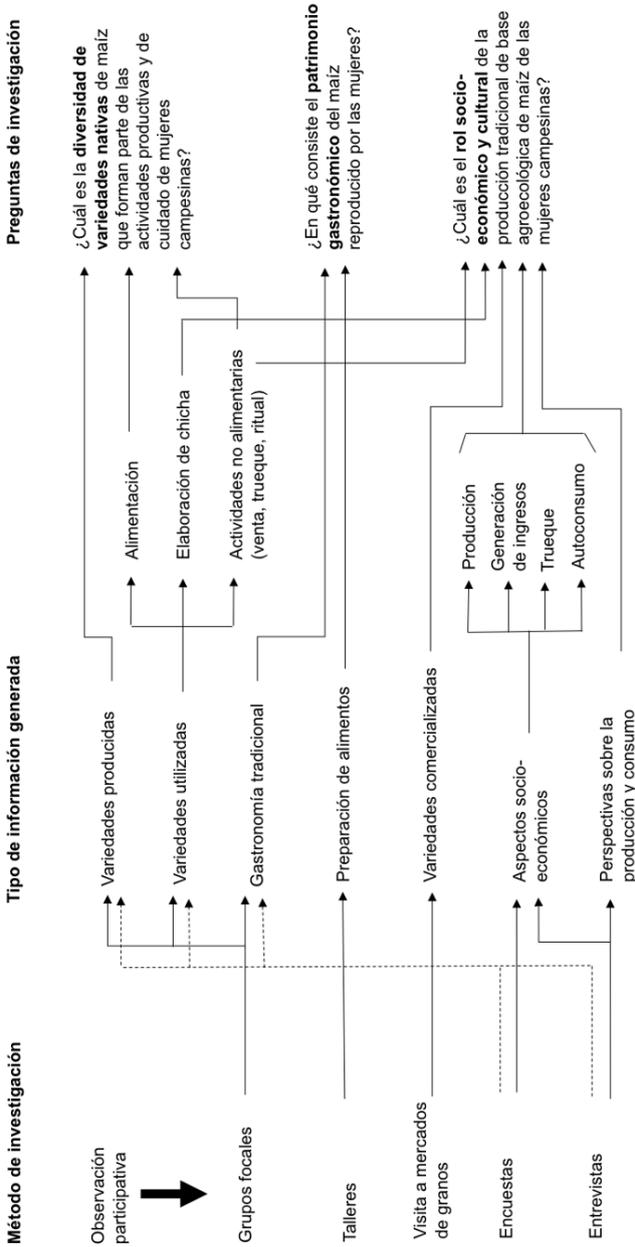
interacción presencial durante la cuarentena rígida por el COVID-19. Se completaron cuestionarios vía telefónica con 10 de las mujeres quienes participaron en los grupos focales o talleres. Esta muestra no pudo ampliarse por la dificultad de realizar encuestas vía telefónica con mujeres campesinas. Con las encuestas se colectaron datos complementarios sobre las variedades de maíz producidas, superficies de producción, rendimiento, volúmenes de cosecha por temporada, destino de la misma y alimentos elaborados con maíz.

Finalmente, durante la cuarentena rígida por el COVID-19, se llevaron a cabo *entrevistas* mediante llamadas telefónicas o conversaciones por Zoom, con siete de las mujeres que participaron en las encuestas telefónicas previamente descritas. Con este método se recopiló información complementaria sobre aspectos socio-culturales de la producción de variedades nativas de maíz por las mujeres de Punata, haciendo alusión a la memoria pasada a los saberes y actividades actuales, y a una mirada a futuro. Ello permitió contextualizar los roles productivos (específicamente sobre actividades agrícolas) y de cuidado (preparación de productos de consumo familiar) de las mujeres campesinas alrededor del maíz. Durante las entrevistas se registraron las edades de las mujeres entrevistadas (una menor de 25 años; cinco de 35 a 59; y una mayor de 60 años), con el fin de identificar posibles diferencias etarias en su narrativa.

Con base en esta descripción metodológica se percibe que se integraron diferentes métodos y medios para su realización. Se realizó esto por la necesidad de adaptación metodológica ante los contextos emergentes de crisis política y sanitaria del 2019 y 2020, respectivamente. A nivel cualitativo, esto permitió la corroboración de la información colectada; sin embargo, a nivel cuantitativo, no fue posible la verificación y mejora en la consistencia de los datos numéricos compilados (como productividad, volumen de cosecha, valor del ingreso monetario). Por estos motivos, el análisis y reporte se centran únicamente en los hallazgos cualitativos.

A continuación, la Figura 1 resume los diferentes métodos utilizados y su aporte a las preguntas de investigación.

*Figura 1. Métodos utilizados en la investigación y su relación con las preguntas guía*



Fuente: Elaboración propia.

### ***Tratamiento de la información***

La consolidación de la información en una base de datos en Excel con la información obtenida de un total de 75 mujeres, a través de los grupos focales, talleres, visita a los mercados de granos, encuestas y entrevistas. Las categorías de consolidación de datos cualitativos que son reportados en este documento fueron: (i) la riqueza de variedades nativas de maíz producidas por mujeres, (ii) los usos de las variedades identificadas, y (iii) las características cuantitativas de la producción. Este último no fue incluido en el presente informe por los motivos mencionados en el subtítulo anterior (la imposibilidad de la verificación y consistencia de los datos numéricos). Sin embargo, el análisis socio-económico se abordó de manera cualitativa según los siguientes aspectos de análisis: (a) producción, (b) generación de ingresos, (c) trueque, y (d) autoconsumo.

Por otro lado, las entrevistas fueron transcritas para el análisis general de contenido y extracción de testimonios. Esta tarea fue relevante en el proceso de consolidación y análisis de los hallazgos por el carácter testimonial del presente trabajo. Como se mencionó previamente, se optó por este abordaje para ubicar las voces de las mujeres en un primer plano, reconociendo al testimonio como una fuente valiosa de información, y consistente con los procesos de IPR y el enfoque biocultural.

En la siguiente sección se presenta un resumen de los principales resultados.

## **Recuento y análisis de los hallazgos: El maíz en la cotidianidad de las mujeres campesinas**

### ***Diversidad de variedades nativas de maíz utilizadas por las mujeres***

Se identificó un total de 13 variedades nativas de maíz producidas por las mujeres campesinas (Cuadro 1). Esta riqueza identificada de

variedades nativas de maíz está distribuida entre las actividades productivas (como la actividad agrícola, comercialización y preparación de chicha para la venta) y actividades de cuidado (preparación de alimentos y uso de semillas nativas). Casi el total de las variedades identificadas son utilizadas en ambos tipos de actividades, dando pautas de la diversidad de los roles del maíz en las tareas asumidas por las mujeres, y la complementariedad entre las actividades productivas y de cuidado a través de este cultivo.

En promedio, cada mujer cultiva 4 variedades de maíz nativo por campaña agrícola y utiliza 7 variedades nativas en las actividades de cuidado, demostrando la diversidad de maíces en la práctica cotidiana de las mujeres campesinas del Valle Alto. En este recuento, no se considera la única variedad comercial mejorada (cubano amarillo) mencionada por algunas mujeres participantes de la investigación.

La diversidad en el cultivo es resultado de una dinámica cultural transmitida de generación en generación: “Cuando era jovencita con mi papá todo sembraba, grande terreno tenía [...]” (E. R., 58 años, agosto 2020).

Los saberes tradicionales sobre el cultivo de maíz son transmitidos oralmente, en consistencia con lo descrito por Toledo y Barrera-Bassols (2008: 54) “la memoria es [...] el recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas y tradicionales”. Durante las conversaciones con las mujeres productoras de maíz fue evidente el ejercicio de activar esta memoria desde lo aprendido con los padres, madres, abuelas y abuelos, muchas veces con nostalgia y respeto por el pasado.

En semilla siempre tienes que buscar, mi papá decía. “Su marlo tiene que ser finito, no grueso. Si viene grueso el maíz, chiquito da”, mi papá así enseñaba. “Así hay que comprar la semilla, hay que preguntar bien” [...] Así compramos (E. R., 58 años, agosto 2020).

Yo [recuerdo], mi mamá hacía chicha para cada cumpleaños de mi papá. Mi papá también producía su maicito y decía esto es para mi chichita. [...] (Participante en grupo focal, mayo 2019).

*Cuadro 1. Variedades nativas de maíz y sus usos principales, identificados por las mujeres del Valle Alto de Cochabamba participantes del estudio*

<b>Variedad*</b>	<b>Producción</b>	<b>Comercialización</b>	<b>Uso en elaboración de chicha</b>	<b>Preparación de alimentos</b>
Amarillo	X		X	X
Amarillo criollo	X	X	X	X
Arrocillo blanco	X	X	X	X
Blanco criollo	X			X
Ch'ijchi (gris o jankasara)	X	X		X
Chuspillo	X	X	X	X
Kinsakillero (Waltaco precoz)	X	X	X	X
Kulli	X	X	X	X
K'arawayayaqa**	X		X	
Wakaloron (wakay churo)	X	X	X	X
Waltaco (blanco o yuraqsara)	X	X	X	X
Waltaco amarillo	X	X	X	
Willkaparu (patillo)	X	X	X	X

\* La denominación corresponde al nombre utilizado en las variedades nativas de maíz, indicadas por las mujeres campesinas que participaron en la investigación.

\*\* Esta variedad, identificada durante el proceso de investigación, no corresponde a las producidas en los valles, sino en el Altiplano. Debido a la movilidad de las familias, especialmente de las migrantes, se asume que su presencia resulta de su introducción deliberada.

Fuente: Elaboración propia con base en los hallazgos del estudio.

## **Patrimonio alimentario alrededor del maíz**

El uso primordial de las variedades nativas de maíz es alimentario:

Nosotros sembramos maíz [...] chuspillo para tostado<sup>8</sup>; [...] [y maíz] kulli para api<sup>9</sup> (E. R., 58 años, julio 2020).

De maíz patillo hago tojorí, lawa de jankakipa y mote. (F. P., 66 años, agosto 2020).

Las mujeres participantes de la investigación, mencionaron un total de 23 tipos de preparaciones alimentarias tradicionales y de consumo cotidiano (Cuadro 2). De estas, varias se utilizan como ingrediente (por ejemplo, el pito<sup>10</sup>) o acompañamiento (por ejemplo, mote<sup>11</sup> y choclo fresco) de otras preparaciones gastronómicas, las cuales tienen variaciones particulares en distintas localidades y regiones del territorio boliviano. Por tanto, lo reportado en la presente investigación sobre las preparaciones alimentarias es una aproximación a la riqueza biocultural gastronómica de maíz en los dos municipios de investigación del Valle Alto de Cochabamba.

Cada preparación alimentaria con base en variedades nativas de maíz tiene una característica y relevancia cultural, un conocimiento asociado, y memoria personal y colectiva, como expresan distintos testimonios:

En la mañanita tomamos desayuno, hasta las ocho y media. A las diez [de la mañana, un] *k'allito*<sup>12</sup> con mote bien cocido [...]. A la una, almuerzo y a las tres de la tarde de vuelta *k'allu* con su mote [...]. Cuando hay hambre mote se come. En mi comunidad siempre es así, cuando

<sup>8</sup> Ver la descripción de “tostado” en la nota (t) del Cuadro 2.

<sup>9</sup> Ver la descripción de “api” en la nota (a) del Cuadro 2.

<sup>10</sup> Ver la descripción de “pito” en la nota (p) del Cuadro 2.

<sup>11</sup> Ver la descripción de “mote” en la nota (j) del Cuadro 2.

<sup>12</sup> *K'allito* (diminutivo de *k'allu*) se refiere a una ensalada tradicional basada en tomate, cebolla, quilquiña (hierba aromática, *Porophyllumruderale*) y queso fresco tradicional).

vas a venir de visita [...] ese rato ya están haciendo mote. No tiene que faltar y con quesito te va a invitar (E. R., 58 años, agosto 2020).

La *lawá de jank'akipa*<sup>13</sup>, la *phisara*<sup>14</sup>, solo mi abuela lo sabía preparar y mi mamá, pero no vivo con ellas hace años (J. T., 23 años, agosto 2020).

Una expresión gastronómica relevante en todo el país, pero en particular en el Valle Alto cochabambino, es la chicha. Esta bebida fermentada tiene su origen en las culturas ancestrales (Solíz, Collazos y Calvo, 2014) y es de consumo común. Según un estudio del Municipio de Punata, la Unidad de Recaudaciones calculó que cada semana se comercializa en la ciudad de Cochabamba entre 32 mil y 60 mil litros de chicha, mientras que su consumo semanal en Punata ronda por los 20 mil litros (Municipio de Punata, 2007).

La elaboración de la chicha utiliza distintas variedades de maíz:

El *kinsakillero* es de monte, crece para hacer chicha [...]. Casi todos los maíces se pueden usar para chicha (M. F., 51 años, agosto 2020).

La relevancia cultural y económica de la chicha influye en la dinámica de distribución local del maíz:

La mayoría de la gente no vende mucho maíz en mi comunidad, porque se dedican a la elaboración de la chicha y lo utilizan ahí (D. V., 58 años, agosto 2020).

Si bien varias preparaciones alimentarias están influidas por la temporalidad de su producción y por la costumbre en su consumo (por ejemplo, el api es generalmente una bebida de invierno, y el choclo fresco de los meses de cosecha en verano), la chicha tiene disponibilidad permanente. Para ello, se han desarrollado distintas formas especializadas de preparación:

<sup>13</sup> *Lawajank'akipa* es una sopa de harina de maíz *wilkaparu*.

<sup>14</sup> *Phisara* es una preparación con base en quinua.

La chicha se prepara cada semana, para los fines de semana. [La chicha] tiene que haber para todo el año (J. T., 23 años, agosto 2020).

La chicha se hace con maíz seco, por eso hay año redondo. [...] Muelen el maíz, entonces eso lo traen, hacen hervir la chancaca<sup>15</sup> y [...] [con] un amasado breve hacen la harina de maíz. Entonces eso lo hacen secar y lo guardan (D. V., 58 años, agosto 2020).

La chicha está en todo el año [...]. En tiempo de frío no se hace chicha *kulli*, hacen de [maíz] amarillo [...]. No toman porque es fresco, parece, el *kulli*, en el frío no se toma. Recién va a [preparar] en septiembre, octubre, noviembre, hasta diciembre. Después no, ya viene el frío de las lluvias. Tienes temporada para hacer la chicha *kulli* (G. B., 45 años, agosto 2020).

La relación entre las dinámicas de la chicha y las dinámicas de la agricultura familiar es muy estrecha. La producción local de maíz provee la materia prima para su elaboración y, al mismo tiempo, se consume chicha en las actividades agrícolas para su cultivo:

Para hacer chicha, sale de dos arrobas<sup>16</sup>. Tienes que llevar al molino una arroba de patillo y otra de amarillo, porque no se puede hacer solo de uno de ellos porque no sale bien la chicha, y aparte de eso se le pone al *wiñawa*<sup>17</sup> (J. T., 23 años, agosto 2020).

[Cuando hay mucho trabajo] contrato un peón para que me ayude. Se le tiene que dar chicha, coca y comida (M. F., 51 años, agosto 2020).

<sup>15</sup> *Chancaca* es la extracción no refinada de la caña de azúcar, conocida como panela en otros países de la región latinoamericana.

<sup>16</sup> Arroba es una unidad de peso tradicional que equivale a 25 libras en la ciudad y 40 libras en el Valle Alto.

<sup>17</sup> *Wiñawa* o *wiñapu* es la preparación de germinado de maíz que sirve de base para preparar chicha.

*Cuadro 2. Preparaciones alimentarias con base en variedades nativas de maíz mencionadas por las mujeres del Valle Alto de Cochabamba, participantes del estudio*

Preparaciones alimentarias	Variedades nativas de maíz												
	Amarillo	Amarillo criollo	Arrocillo blanco	Blanco criollo	Ch'ijchi (gris o jankasara)	Chuspillo	Kinsa Killero (Waltacoprecoz)	Kulli	Kárawayaqa	Wakaloron (wakay churo)	Waltaco (blanco)	Waltaco amarillo	Willkaparu (patillo)
Apia	X	X						X					
Cereal			X								X		
Chaqueb		X	X	X							X		X
Chichac	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X
Choclod		X	X	X							X		X
Harina de maíz	X	X	X	X		X							
Huminta a la ollae	X										X		
Huminta al hornof	X										X		
Kispiñag				X									
Lawah	X	X	X	X							X		X
Maicilloi	X	X		X							X		
Motej	X	X		X	X					X	X		X
Pan de maízk	X	X		X									
Pasankallal											X		
Peladom	X	X	X	X							X		X
Phirin	X	X				X				X			
Pipocao		X											
Pitop		X				X				X			
Refrescoq						X	X	X					X
Somór				X									
Tojoris							X						X
Tostadot				X		X							X
Wiñapuu	X	X		X		X		X		X	X		X

a “Api” es una bebida caliente elaborada con harina maíz morado o blanco, tradicionalmente consumida por la mañana como desayuno o por la noche en época de frío.

b “Chaque” es una sopa de maíz pelado, verduras y carne de res, consumida en época de frío.

c La “chicha” es una bebida tradicional fermentada con distintos niveles de grado alcohólico.

d El “choclo” se refiere al maíz fresco. Es consumido solo, pero también como ingrediente en varias comidas tradicionales bolivianas.

e “Huminta a la olla” es una preparación de fresco maíz molido con queso, que en porciones pequeñas son envueltas con la “chala” fresca (u hojas que protegen la mazorca) y cocinada en agua.

f “Huminta al horno” es la misma preparación que la huminta a la olla, pero cocinada en horno, similar a un pastel, o en triángulos envueltos en “chala” (u hojas que protegen la mazorca fresca de maíz).

g La “kispña” es una preparación de harina de maíz y agua para elaborar una masa servida con queso fresco o ensalada.

h “Lawa” es la expresión genérica de la sopa de harina de maíz.

i “Maicillo” es una galleta de maíz, tradicionalmente preparada en la festividad de Todos Santos (o Día de los Muertos el 02 de noviembre) y en otras fiestas religiosas.

j “Mote” es una forma de preparación de granos de maíz seco, hidratados para su posterior cocción en agua. Algunas formas de cocción del mote incluyen cal. Es consumido solo, pero también es un ingrediente específico en varias comidas tradicionales bolivianas.

k “Pan de maíz” es una preparación con base en harina de maíz horneada con queso.

l “Pasankalla” es el grano de maíz implosionado.

m El “pelado” es el maíz sin cascara cocinado con cal. Es consumido solo, pero también es un ingrediente específico en varias comidas tradicionales bolivianas.

n El “phiri” es una masa elaborada con harina de maíz, agua y sal.

o La “pipoca” es el maíz tostado conocido en otros países como palomitas de maíz.

p El “pito” es una harina fina de maíz y utilizada como base para preparar kispña, lawa y phiri, entre otras preparaciones. También se consume como licuado o solo, mezclado con azúcar.

q “Refresco” se refiere a una bebida fría.

r “Somó” es una bebida fría elaborada con maíz cocido y servida con granos de maíz, consumida en época de calor.

s “Tojori” es una bebida fría o caliente elaborada con maíz willkaparu seco y partido.

t “Tostado” se refiere a una preparación de granos de maíz cocinada en una superficie caliente, con o sin aceite. Se conoce como “cancha” en otros países andinos.

u “Wiñapu” o “wiñawa” es la preparación del germinado de maíz que sirve de base para la elaboración de la chicha.

Fuente: Elaboración propia con base en los hallazgos del estudio.

## ***Relevancia socioeconómica y cultural de las variedades de maíz nativo entre las mujeres campesinas***

A partir de las dinámicas productivas y de cuidado realizadas por las mujeres campesinas, la relevancia socioeconómica del maíz se materializa mediante cuatro procesos: (i) producción, (ii) realización de

actividades para la generación de ingresos monetarios, (iii) trueque como ejercicio de economía no monetaria y (iv) autoconsumo.

### *La producción*

La producción de maíz por mujeres campesinas se da superficies de pequeña escala (entre los 200 y 800 m<sup>2</sup>), en general, de distintas variedades nativas, como menciona este testimonio:

Cinco partes de terreno tengo, a uno le voy a sembrar amarillo, al otro negro, al otro blanco, al otro wakaloron [...] (E. R., 58 años, agosto 2020).

En la producción la ayuda proviene comúnmente de los hijos/as u otros familiares, o –de manera menos habitual para las mujeres– por contratación de mano de obra. Este tipo de producción no excluye la posible participación de las mujeres en procesos de producción de maíz en mayores superficies, generalmente lideradas por sus parejas o algún familiar. Esta participación incluye actividades de cuidado como la preparación de alimentos o chicha.

Además de producción de distintas variedades nativas de maíz y en superficies pequeñas, otro elemento común entre las mujeres entrevistadas en el Valle Alto, es el manejo productivo de base agroecológica: diversificada usando distintas variedades de maíz; cultivo de variedades nativas con semilla propia; arado tradicional manual o con bueyes; deshierbe manual; y abonado con estiércol animal.

Todavía utilizo [la yunta<sup>18</sup>] porque tengo parcelas pequeñas [...] y en el caso donde siembro con anticipación mishka<sup>19</sup> maíz, [entre] las plantitas de durazno que tengo. Ahí no entra ni la yunta, ni el tractor, entonces se siembra con mano (D. V., 58 años, agosto 2020).

<sup>18</sup> “Yunta” se refiere a dos bueyes unidos por un yugo.

<sup>19</sup> “Mishka” se refiere a la producción en época seca, cuando no llueve y las productoras utilizan sistemas complementarios de riego.

Una actividad relevante en la producción de variedades nativas es la selección y almacenaje de semillas. Al producir las propias semillas las mujeres fortalecen su autonomía como productoras de maíz, permitiéndoles asegurar cosechas, ingresos y alimentos, lo que les facilita acercarse a la soberanía alimentaria:

Anteriormente así entre vecinos de Cliza comprábamos la semilla, pero [solo] hasta el año pasado, y daba buen resultado esa semilla. [...] Este año no hemos tenido feria, entonces estoy utilizando la propia semilla que tenía del año pasado. El año pasado tuve una buena cosecha, un buen maíz que dio (D. V., 58 años, agosto 2020).

La mayoría de las mujeres entrevistadas mencionaron que separan una parte de la producción para su almacenamiento y uso como semilla para la próxima temporada. En esta dinámica, un proceso reconocido es la pérdida de variedades nativas y, con ello, la pérdida de diversidad y de saberes relacionados. Toledo y Barrera-Bassols (2008) indican que, debido a la dinámica biocultural alrededor de la agrobiodiversidad nativa, la reducción en su producción conlleva al desvanecimiento de conocimientos y tradiciones asociadas.

En San Juan<sup>20</sup> mi abuelo preparaba [...] [el] guano de vaca, eso hacía prender como fogata en un montoncito. Al día siguiente sobre eso que está calentito ponía el [maíz] willcaparu removiendo con una pala y se reventaba, los chicos teníamos que recoger [...]. Eso era muy rico, pero nunca más he comido (M. F., 51 años, agosto 2020).

El proceso de erosión biocultural puede ser ocasionado por factores sociales (Toledo y Barrera-Bassols, 2008). En el caso del Valle Alto, es proceso de expansión del cultivo de variedades comerciales lleva varios años de trayectoria, haciendo que con el paso del tiempo sea más difícil acceder a las semillas de algunas variedades nativas:

<sup>20</sup> “San Juan” se refiere a una fiesta tradicional celebrada el 23 de junio, considerada como la noche más fría del año.

Mis papás sembraban el [maíz] amarillo, el negro, el blanco, el rojo, el chuspillo y hay unos que le llaman chajchiñito, que es tostado también. Esas son las [variedades] que he sembrado más que nada. Seguimos sembrando el blanco, el rojo, el amarillo y el negro, y el chuspillo. Las otras ya no sembramos porque es muy raro encontrar la semilla, como se ha ido perdiendo, ya no hay (J. T., 23 años, agosto 2020).

### ***Generación de ingresos***

Respecto a la generación de ingresos, se identificaron cuatro vías practicadas directamente relacionadas al maíz: (a) la venta del excedente de la producción; (b) provisión de mano de obra; (c) intermediación en la venta realizada en las ferias de granos exclusivas para maíz; y (d) agregación de valor a través de la producción de chicha o elaboración de comida tradicional.

La *venta de excedentes* es excepcional entre las mujeres entrevistadas, dado que la prioridad es el autoconsumo y la producción de chicha. Sin embargo, cuando hay excedentes, la venta se realiza a intermediarias en las ferias de granos, principalmente como grano seco:

Se puede llevar lo producido a Punata ya viste que los martes hay feria, ahí se puede comercializar, y los jueves en Arani (J. T., 23 años, agosto 2020).

Entre las mujeres con superficies reducidas de producción y generación de excedentes, la venta directa a usuarios finales es poco habitual por los bajos volúmenes a disposición; sin embargo, cuando la producción incluye un enfoque comercial, la cosecha representa una importante fuente de ingresos:

Normalmente quiero aprovechar el precio y cosecho en diciembre. Es un buen ingreso, [...] las primeras cosechas que salen al mercado son las que se venden más carito (D. V., 58 años, agosto 2020).

Yo siembro el maíz el 20 de julio, no tengo que pasar de ahí porque así tengo choclo temprano antes que haya en ningún lado, cuando el choclo está caro. Y otro pedazo pongo después, casi en septiembre (Participante de grupo focal, mayo 2019).

[Si ya no pudiera producir maíz] me sentiría mal. Es nuestra entrada [de ingresos], con eso vivimos para tener comida para nosotros y nuestros animalitos (E. R., 58 años, agosto 2020).

La *venta de mano de obra* se da a través de dinámicas culturales:

Por suerte aquí en el Valle Alto la mayoría, casi todos producen maíz. Aquí todavía mantenemos esa costumbre, esa tradición, en la cosecha a partir de abril, mayo cuando se empieza a deshojar los maíces, vamos a ayudar a los vecinos que tienen bastante cantidad que deshojar, entonces nos pagan en maíz el jornal,<sup>21</sup> como dos arrobas<sup>22</sup> o más (D. V., 58 años, agosto 2020).

La *intermediación de la venta de maíz* se realiza en ferias de granos, donde se observaron dos dinámicas: (i) Venta en volúmenes elevados de variedades nativas y comerciales mejoradas producidas en sistemas con enfoque comercial con participación de varones, y (ii) venta en volúmenes pequeños por mujeres. Esta segunda modalidad fue incluida en la investigación.

La dinámica en las ferias de granos de maíz consiste en que las mujeres llegan a la feria antes de la salida del sol, y se ubican en los lugares que les fueron asignados previamente. Las compradoras no tardan en llegar. El número de variedades y cantidades de cada vendedora varía, algunas venden una o dos variedades, en cambio otras hasta ocho. Los precios varían de acuerdo a la época del año, la cantidad ofertada y la variedad. En la feria de Cliza y en la de Punata las vendedoras son básicamente las mismas; en algunos casos producen el maíz que comercializan y, en otros, venden el acopiado en sus comunidades, fortaleciendo así la vida comunitaria de apoyo

<sup>21</sup> “Jornal” es la manera coloquial de referir el trabajo manual de ocho horas.

<sup>22</sup> “Arroba” es una unidad de medida que equivale a 11,5 kilogramos.

en la distribución del maíz; de esta manera, el acopio es un elemento de solidaridad en los circuitos cortos protagonizados por mujeres. Aproximadamente al medio día comienza a guardarse el grano no vendido, aunque generalmente la venta es completa.

Las ferias de granos de maíz en el Valle Alto de Cochabamba, son espacios predominantemente femeninos, los pocos hombres que venden o compran maíz habitualmente acompañan a su pareja. Este tipo de ferias tradicionales son ejemplo del ejercicio de la economía plural en Bolivia, que integra, entre otras, a la economía comunitaria entendida como sistemas de producción y reproducción de la vida social indígena originario campesina (Constitución Política del Estado, 2009, Art. 307).

La *agregación de valor* del maíz es también una actividad ampliamente practicada por mujeres. La preparación de alimentos y bebidas es un rol socialmente asignado a ellas, que en algunos casos constituye un sustento económico para sus familias:

Sé cocinar los platos que hacía mi mamá, sé hacer trigo con leche, muy rico es, phiri<sup>23</sup> de maíz, sé hacer mote,<sup>24</sup> tojori,<sup>25</sup> huminta,<sup>26</sup> api también. Yo cocino para vender (M. F., 51 años, agosto 2020).

En las dinámicas económicas de las mujeres entrevistadas, la producción agrícola es un complemento a otras actividades remuneradas. La preparación de alimentos y bebidas para la venta es una opción muy común entre las mujeres campesinas.

### *El trueque*

El trueque es un ejercicio de economía no monetaria importante en las dinámicas tradicionales de las comunidades indígenas y campesinas (Artieda Rojas *et al.*, 2017). En el Valle Alto se celebran

<sup>23</sup> Ver la descripción de “phiri” en la nota (n) del Cuadro 2.

<sup>24</sup> Ver la descripción de “mote” en la nota (j) del Cuadro 2

<sup>25</sup> Ver la descripción de “tojori” en la nota (s) del Cuadro 2

<sup>26</sup> Ver la descripción de “huminta” en las notas (e) y (f) del Cuadro 2

festividades en las que se realiza el trueque de productos agrícolas y artesanías con base en las tradiciones y acuerdos locales:

Aquí en Punata todavía existe el trueque. Justamente con estas ollitas de barro, con estos platitos de barro. Por decirte, si yo quiero un platito de barro, lleno en ese plato de barro [...] [con] mi papa, mi oca o mi maíz, y lleno el plato que yo quiero; [...] y entonces yo le doy ese producto y me quedo con el plato (D. V., 58 años, agosto 2020).

Hay fiesta en Arani “Virgen la Bella” [...], se le lleva el maíz, ya sea el blanco, el amarillo o el rojo, negro, [...] se le lleva para hacer trueque, hacer un intercambio. Por ejemplo, si yo llevo maíz y quiero cambiar con otra persona que tiene haba, hacemos el cambio o mayormente se dice “cambiakuna”.<sup>27</sup> Yo le doy una cantidad y ella me da la misma cantidad que yo le di (J. T., 23 años, agosto 2020).

### *El autoconsumo*

Con relación al autoconsumo, la totalidad de las mujeres entrevistadas mencionó que una parte de la producción –y en varios casos toda– se destina al autoconsumo, fortaleciendo así la soberanía alimentaria de sus familias y comunidades. Todas las variedades nativas identificadas aportan con la alimentación familiar. Complementariamente, las prácticas tradicionales de almacenamiento de maíz aseguran la disponibilidad de diversas variedades de maíz durante todo el año:

El maíz que producimos lo guardamos para comer, normalmente. Por ejemplo, el willkaparu sirve para tojorí, o molido que yo le mando a mi hija hasta Potosí (M. F., 51 años, agosto 2020).

<sup>27</sup> “Cambiakuna” es una expresión híbrida entre español y quechua para proponer intercambio.

[Sembramos para el] consumo propio, sobre todo, y lo transformamos en harina para cuando nosotros hacemos buñuelos,<sup>28</sup> o hacemos también tojorí, tostado... Mayormente lo que producimos es para la familia (C.V., 50 años, agosto 2020).

Como nota final y general sobre la relevancia socioeconómica de las variedades nativas de maíz para las mujeres campesinas, a través de este estudio no fue posible establecer un dato consolidado sobre la generación de ingresos monetarios. La falta de reconocimiento de las actividades productivas y de cuidado de las mujeres –varias actividades productivas asumidas como roles obligatorios domésticos– conduce a que la mayoría de estas no sean valoradas económica ni socialmente, incluso por las mismas mujeres. Esto confirma la doble invisibilización de los roles de las mujeres campesinas, por un lado, de las actividades productivas y, por otro, de las tareas del cuidado que llevan a cabo. Por este motivo, la valoración monetaria de las actividades que asumen las mujeres requiere un abordaje metodológico diferente al aplicado en la presente investigación, que combine, por ejemplo, procesos etnográficos con instrumentos de valoración cuali-cuantitativa. Estos métodos no fueron posibles utilizar por las restricciones de interacción social durante la pandemia del COVID-19. A pesar de esta limitación, se pudo reconocer la diversidad de las fuentes de ingresos para las mujeres con relación al maíz. Por ejemplo: (i) ahorro por producción de maíz para el autoconsumo, (ii) ingresos por venta en las ferias, y (iii) ahorro por intercambio por otros productos.

### ***Rituales e importancia simbólica***

Todo lo descrito previamente se enmarca en procesos culturales con expresiones materiales e inmateriales. El maíz, al ser parte de

<sup>28</sup> “Buñuelo” es una especie de biscocho elaborado a partir de masa muy húmeda de harina cocida en abundante aceite. En general, es el acompañamiento del api. Es de consumo común, pero muy típico en fiestas religiosas o en las ferias.

la historia de los pueblos, es elemento importante en rituales y otras actividades culturales.

Considerando el calendario agrícola que inicia con las siembras en primavera (desde finales de agosto en caso de tener acceso a riego), la primera festividad con el maíz recién cosechado es la fiesta de Todos Santos,<sup>29</sup> en la que se acostumbra preparar comida para ofrecer a los seres queridos fallecidos:

Aquí en el Valle Alto desde noviembre para Todos Santos sacamos los primeros choclos (D. V., 58 años, agosto 2020).

Generalmente en el mes de febrero se celebra el carnaval, que coincide con la época de cosecha de maíz. En esta fiesta es común su consumo en diferentes preparaciones, incluyendo la chicha. También se utiliza el maíz como decoración y símbolo de buena cosecha y abundancia:

En carnaval, la comparsa lleva chala<sup>30</sup> en el aguayo<sup>31</sup> para hacer las coplas y también para apadrinar para ser pasante<sup>32</sup> el siguiente año (M. F., 51 años, agosto 2020).

Celebramos el carnaval, donde se consume el maíz como choclo y para la decoración cuando se van a hacer coplas. Se carga el maíz completo, así para decir que en el Valle Alto se siembra el maíz. Con el aguayo se lo lleva cargado en la espalda, tanto mujeres como hombres lo llevan en el festejo (J. T., 23 años, agosto 2020).

Por ser una zona de producción agrícola, en el Valle Alto se reconoce el maíz como un símbolo de identidad cultural y arraigo territorial:

<sup>29</sup> “Todos Santos” referido al “Día de los Muertos”.

<sup>30</sup> “Chala” son las hojas que protegen la mazorca de maíz.

<sup>31</sup> “Aguayo” es una tela tradicional de forma cuadrada, utilizada para envolver y transportar a niños/as pequeños/as o cargar algo, generalmente en la espalda.

<sup>32</sup> “Pasante” se refiere a la persona que auspicia una fiesta u otro evento de carácter comunitario.

La hoja de maíz es como un símbolo o una representación de que en el Valle Alto si se produce y se siembra el maíz [...] (J. T., 23 años, agosto 2020).

También existen además diversas expresiones culturales como canciones, poemas e historias alrededor del maíz, que por sí solas demuestran la importancia simbólica y cultural de este cultivo.

### **Reflexiones complementarias: ¿Qué más nos dicen las historias de maíz de las mujeres campesinas?**

Este breve recuento biocultural de variedades nativas de maíz, desde la práctica y relatos de mujeres campesinas del Valle Alto de Cochabamba, revelan distintos elementos cuya aproximación se comparan a continuación.

#### ***Las mujeres son reproductoras del conocimiento y riqueza biocultural alrededor de las variedades nativas de maíz***

Las mujeres cumplen un rol protagónico en la transmisión y re-creación de conocimientos con relación a variedades nativas de maíz, especialmente mediante su transmisión oral. La oralidad en la transmisión de saberes, de generación en generación, sobre la preparación de alimentos es una característica que permite que se mantengan vigentes las comidas y recetas familiares tradicionales.

Debido a los roles socialmente asignados a las mujeres, son ellas quienes están diariamente en espacios de preparación de alimentos acompañadas de hijas, sobrinas y nietas, momentos que se utilizan para compartir de manera empírica los saberes de las prácticas gastronómicas. La imitación y repetición son los principales mecanismos de traspaso y reproducción de saberes:

Mi hija ha aprendido mucho más porque hemos estado nosotras aquí en el Valle Alto con muchas señoras y ellas preparan, por ejemplo,

lawita de maíz, entonces ella dice: “Me encanta esto” (C. V., 50 años, agosto de 2020).

Este patrimonio es base de la identidad alimentaria; sin embargo, actualmente existen desafíos muy grandes para la continuidad de estos procesos: la globalización y el modelo agroindustrial que se sobreponen a las dinámicas locales, poniendo en riesgo los modos de vida de las comunidades, principalmente en términos alimentarios. Una de las preocupaciones de las mujeres campesinas entrevistadas es la pérdida de los conocimientos gastronómicos y el cambio de hábitos alimentarios en las nuevas generaciones:

La gente joven ya no quiere comer maíz, a mis hijos y a mis nietos no les gusta comer *lawá*, solo quieren galleta y pan (M. F., 51 años, agosto 2020).

De aquí a unos años, al paso que vamos, vamos a comer maíz enlatado (D. V., 58 años, agosto 2020).

Relacionado con la pérdida de la tradición gastronómica, las Bartolinas han organizado un espacio de formación y capacitación en diversos temas, entre ellos la preparación de alimentos. Este espacio sirve como punto de encuentro para enseñar y aprender a elaborar diferentes recetas y compartir conocimientos y experiencias, además de acompañamiento.

***Las mujeres campesinas dedicadas a la producción de variedades nativas de maíz, como otras mujeres rurales, están insertas en dinámicas de división sexual del trabajo y limitado reconocimiento de sus roles***

Las mujeres campesinas viven el día a día entre actividades productivas y del cuidado; la mayoría del tiempo la línea que separa ambas actividades es imperceptible. Esto es consistente con lo mencionado por Dorrego Carlón (2015) sobre la “naturalización”, en el espacio privado y doméstico, del rol de las mujeres en algunas tareas agrícolas,

considerándolas como su responsabilidad inherente y sin remuneración. Esta naturalización también ocurre en la asignación de roles de cuidado que sostienen el trabajo agrícola:

La mujer prepara la comida para los peones, y [...] la chicha (E. R., 58 años, julio 2020).

Cuando los sistemas de producción se realizan en un núcleo familiar de pareja heterosexual, las actividades con mayor demanda física la realizan los varones (Cuadro 3):

Mi papá sembraba, mi papá ha fallecido hace 39 años. Después mi mamá se ha quedado sola. Mi mamá nos ha criado a nosotros, ella ha sembrado, se hacía ayudar con peones. Para una mujer, siempre tienen que trabajar los peones (G. B., 45 años, agosto 2020).

Para aporcar son más hombres, es trabajo de hombre (G. B., 45 años, agosto 2020).

La siembra, riego, deshierbe y deshojado son tareas habitualmente asumidas por las mujeres. A pesar de ser importantes para asegurar una buena cosecha, por estos trabajos ellas reciben un pago menor generando una brecha salarial:

Traen mujeres del mercado para deshojar el maíz, les pagan 70 bolivianos el jornal. Para cortar el maíz puro varones, porque tienen que cargar, [y les pagan] 100 hasta 150 bolivianos el jornal (G. B., 45 años, agosto 2020).

En los núcleos familiares a la cabeza de mujeres, ellas realizan todas las actividades de manejo en superficies reducidas. A pesar del contexto de división sexual del trabajo, este grupo de mujeres reconoce su completa capacidad en tareas agrícolas:

Tengo un lote pequeño, de cinco [metros] por cinco [metros] donde siembro patillo, maíz blanco y *ch'ijchi* (C. V., 50 años, agosto 2020).

Creo que la agricultura no es [solo] para mujeres o [solo] para hombres], porque, por ejemplo, una mujer en un terreno adecuado sí lo

puede hacer ella sola, [...], el preparado de la tierra, lo puede hacer (J. T., 23 años, agosto 2020).

Además de las actividades asignadas en el proceso de manejo agrícola, la escala y el tipo de producción junto con la remuneración monetaria, están diferenciadas entre mujeres y hombres. Con relación a la escala y el tipo de la producción, según se describió previamente, cuando las mujeres se encargan del cultivo de maíz lo hacen en superficies pequeñas y con distintas variedades nativas a través de un manejo de base agroecológica. Al contrario, según los testimonios de las mujeres, los hombres realizan la producción agrícola en superficies mayores para fines comerciales y con tendencia al monocultivo. Sin embargo, esto último, adquiere diferentes matices según las posibilidades y cultura agrícola de las familias campesinas.

*Cuadro 3. Actividades agrícolas realizadas en la producción de variedades nativas de maíz según el sexo*

<b>Actividades</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
Preparado de la tierra, arado, abonado	X	
Siembra	X	X
Riego	X	X
Desmalezado		X
Aporcado	X	
Cosecha	X	
Deshojado		X
Almacenamiento		X
Comercialización		X

Fuente: Elaboración propia con base en los hallazgos del estudio.

### ***La producción de variedades nativas de maíz como parte del ejercicio de la soberanía alimentaria***

El maíz continúa siendo un importante producto base de la alimentación diaria de la población, tanto en zonas rurales como urbanas. La riqueza de variedades nativas y de las formas de preparación de alimentos y bebidas demuestran el valor que tiene el maíz en la soberanía alimentaria, conservación de la agrobiodiversidad y los conocimientos asociados:

Yo no sé qué haría si no comiera mis choclitos, mis humintitas. No pueden perderse las variedades [de maíz] porque es el sustento de la gente pobre. [Por eso,] a mí me interesaría que estas actividades agrícolas no se pierdan, porque quiérase o no, son el sustento de la gente pobre. Sobre todo, aquí en el Valle Alto, en el campo, viven con mote, viven con su lawa de maíz. Mucha gente pobre [...] cultiva [maíz]. Todavía existe el trueque sobre todo del maíz con la papa. [...] entonces es la base de la alimentación, del sustento de mucha gente en el campo (D. V., 58 años, agosto 2020).

Este aporte de las variedades nativas de maíz a la soberanía alimentaria está relacionado con su capacidad de resiliencia socioecológica:

Eso se ha notado en la pandemia, esa cuarentena que hemos tenido en el Valle Alto, en Punata, y mis hermanos que viven en la ciudad me decían, “eres una afortunada”, porque en mis parcelas yo tengo un pequeño invernadero y produzco mis propias verduras, tomates y maíz. Entonces como no ha habido esas cosas para comprar y demás, casi no nos ha afectado a nosotros, porque yo compartía también con ellos (D. V., 58 años, agosto 2020).

Es importante reconocer las vulnerabilidades contextuales. De acuerdo con las entrevistas realizadas, los riesgos y desafíos que amenazan a los sistemas de producción tradicional, a la riqueza de variedades nativas de maíz, al patrimonio alimentario, y a los saberes y prácticas culinarias relacionadas, tienen que ver con el avance de la mancha urbana, expansión de sistemas de producción

comerciales en monocultivo, reducción en la práctica de los procesos de ayuda comunitaria, y en los cambios en los hábitos alimentarios, especialmente de las nuevas generaciones:

Pero actualmente en las comunidades nos están invadiendo las urbanizaciones [...] Cada vez es más difícil regar tus cultivos, o sea cada vez más difícil mantener la agricultura (D. V., 58 años, agosto 2020).

Anteriormente cuando mis abuelos había el *ayni*, que es [cuando el vecino te ayudaba y tú le volvías a ayudar a él, era como una pequeña fiesta la siembra. Pero ahora no, cada cual se dedica a su siembra, a su terreno y se ha individualizado mucho esa situación (D. V., 58 años, agosto 2020).

Otros desafíos importantes resaltados son el acceso social al agua y los efectos del cambio climático. El acceso a riego permanente puede marcar la diferencia entre generar ingresos familiares o no:

[En 10 años] creo que ya no se va a producir [maíz], la tierra está cansada y ya no hay mucha lluvia, y cuando hay [lluvia] son inundaciones (M. F., 51 años, agosto 2020).

[En el futuro] si hay terrenos y agua se va a seguir sembrando [maíz] (G. B. 45 años, agosto 2020)

## **A modo de conclusión**

Las historias presentadas son una aproximación a la importante riqueza biocultural de variedades nativas de maíz gestionada por las mujeres campesinas del Valle Alto de Cochabamba. Estas fueron construidas mediante la investigación participativa revalorizadora complementada con algunos elementos de la economía feminista. Los hallazgos se registran utilizando un abordaje primordialmente testimonial de “historias de maíz”.

El grupo de mujeres quienes participaron en las distintas actividades de investigación, producen en conjunto 13 variedades nativas de maíz, mediante sistemas de cultivo que expresan las siguientes características comunes: Producción en superficies muy reducidas; combinación de diferentes variedades nativas de maíz; uso de semillas locales y en muchos casos propias; preparación tradicional no mecanizada de los suelos; fertilización con abonos orgánicos; y no aplicación de plaguicidas. Estas características de manejo junto con el destino de la producción –prioritariamente autoconsumo– evidencia una práctica campesina agroecológica en la producción de variedades nativas de maíz.

En el proceso, se identificaron veintitrés diferentes preparaciones alimentarias tradicionales elaboradas por las mujeres campesinas, y consumidas de manera cotidiana por sus familias y comunidades. Los testimonios de las mujeres dan pauta de la importancia de estos alimentos tradicionales en términos de identidad cultural y la alimentación familiar, especialmente de aquellas con menos recursos. Un componente central en la riqueza gastronómica es la elaboración y comercialización de chicha, que además aporta de manera significativa a la economía familiar y de las comunidades.

A partir de lo anterior, se visualiza la relevancia de los roles socioeconómicos, y culturales de las variedades nativas de maíz, en particular en las dinámicas protagonizadas por las mujeres. Sobresale su importancia en el autoconsumo y otros elementos que construyen la soberanía alimentaria. Las frases expresadas en un par de las entrevistadas “No pueden perderse las variedades [de maíz] porque es el sustento de la gente pobre” y “[el maíz] es nuestra entrada [de ingresos], con eso vivimos para tener comida para nosotros y nuestros animalitos”, elucidan la profunda importancia de este cultivo en los sistemas alimentarios locales.

En las dinámicas socioeconómicas también resalta el aporte económico no monetario (mediante el trueque) y monetario (a través de la venta de excedentes y de productos procesados de maíz, como comidas tradicionales y chicha, principalmente). Otro elemento

relevante son los conocimientos tradicionales asociados al cultivo y consumo del maíz nativo, su integración cultural / simbólica en festividades, y su rol como elemento de pertenencia y lazo familiar y territorial.

El conjunto de hallazgos pone en relieve que las mujeres campesinas, desde la cotidianidad, dinamizan la conservación y utilización sustentable de variedades nativas de maíz, y de los conocimientos y la cultura relacionadas a estas a través de diversos roles productivos y de cuidado. Esto reafirma a las mujeres como sujetos fundamentales en la re-creación del patrimonio biocultural alrededor del maíz nativo.

Existen importantes retos identificados por las mujeres campesinas. En la conservación de las variedades nativas de maíz y en los conocimientos y usos asociados, son factores de riesgo los procesos de urbanización en sus comunidades; los cambios en los hábitos alimentarios (especialmente de las generaciones jóvenes); la pérdida de identidad cultural; la escasa disponibilidad de agua, tierra y semillas; y la división sexual del trabajo agrícola relacionado con diferencias en la remuneración. Otro desafío transversal, es la subestimación generalizada de los roles productivos y de cuidado que llevan a cabo las mujeres campesinas, aspecto que añade a la invisibilización socialmente construida de las tareas realizadas por ellas.

Con esta investigación se contribuye a reconocer la importancia de los roles de las mujeres campesinas y de la agricultura agroecológica de pequeña escala que ellas practican. Esta importancia se expresa de manera activa en la conservación de las variedades nativas de maíz y en otras dimensiones del cuidado de la vida, como la alimentación. Los testimonios registrados ponen en relieve la amalgama biocultural entre el maíz nativo y las mujeres campesinas, la cual contribuye a la continuidad de la agrobiodiversidad de este cultivo, otorgando sustento material y simbólico a las familias, comunidades y culturas.

## Bibliografía

- Altieri, M. A. (2004). Linking Ecologists and Traditional Farmers in the Search for Sustainable Agriculture. *Frontiers in Ecology and Environment*, 2 (1), 35-42.
- Altieri, Miguel A., Funes-Monzote, F. R., y Petersen, P. (2011). Agroecologically efficient agricultural systems for smallholder farmers: Contributions to food sovereignty. *Agronomy for Sustainable Development*, 32 (1), 1-13.
- Artieda Rojas, J. R., Mera Andrade, R. I., Muñoz Espinoza, M. S., y Ortiz Tirado, P. (2017). El trueque como sistema de comercialización - Desde lo ancestral a lo actual. *UNIANDES EPISTEME: Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 4 (3).
- Ávila Lara, G. (2008). *El maíz y su mejoramiento genético en Bolivia*. Cochabamba: Academia Nacional de Ciencias de Bolivia / Fundación Simón I. Patiño.
- Benería, L. (2006). *Trabajo productivo/reproductivo, pobreza y políticas de conciliación*. Bogotá: Nómadas.
- Carrasco, C. (2006). La economía feminista: Una propuesta por otra economía. Disponible en: <<http://obela.org/system/files/CarrascoC.pdf>>
- Catacora-Vargas, G., Udaeta, K., Torrico, J. P., Quispe, R., Salvatierra, D., Foronda, H., ... Rojas, D. (2018). Maíz y Vivir Bien: Agrobiodiversidad nativa como expresión biocultural del bienestar colectivo en Bolivia. *Bolivia, Agua y Medio Ambiente: Revista Técnica Del Ministerio de Medio Ambiente y Agua*, 2 (2), 17-25.
- Chiappe Hernández, M., Dorrego Carlón, A., y Elías Argandoña, B. (2017). La soberanía alimentaria desde y para las mujeres en América Latina: Los casos de Bolivia y Uruguay. Trabajo presentado en el Seminario Internacional Fazendo Gênero 11 y 13th Women's Worlds Congress (Anais Eletrônicos), Florianópolis.

Constitución Política del Estado. (2009). La Paz: Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.

Delgado, F. (2000). La investigación participativa en la Agroecología y revalorización del saber local para un desarrollo sustentable. En Memoria del Curso Taller: metodologías participativas hacia un diálogo de saberes. Cochabamba, Bolivia.

Delgado, F. y Delgado, M. (2014). *El vivir y comer bien en los Andes bolivianos. Aportes de los sistemas agroalimentarios y las estrategias de vida de las naciones indígena originario campesinas a las políticas de seguridad y soberanía alimentaria*. La Paz: AGRUCO.

Delgado, F., y Tapia, N. (2000). *Políticas y estrategias de la investigación en agroecología y revalorización del saber local*. Cochabamba: AGRUCO.

Dorrego Carlón, A. (2015). Las mujeres y la producción y comercialización de productos de sistemas agroecológicos en Bolivia. Cuatro estudios de caso. *Teoría y praxis de la soberanía alimentaria en Bolivia*, pp. 237-263. La Paz: CIDES / UMSA.

Espino, A. (2011). Economía feminista: enfoques y propuestas. *Aportes al debate del desarrollo en América Latina. Una perspectiva feminista*. Buenos Aires: Red de Género y Comercio.

Espino, A. (2012). Perspectivas teóricas sobre género, trabajo y situación del mercado laboral latinoamericano. *La economía feminista desde América Latina: Una hoja de ruta sobre los debates actuales en la región*, pp. 190-246. Santo Domingo: ONU MUJERES.

Galán, M. (2009). El cuestionario en la investigación. Disponible en: <<http://manuelgalan.blogspot.com/2009/04/el-cuestionario-en-la-investigacion.html>>

Garcés, F. (2010). *El pacto de unidad y el proceso de construcción de una propuesta de Constitución Política del Estado*. La Paz: CSUTCB / CONAMAQ / CIDOB / CSCIB / CNMCIOB-BS.

GAD [Gobierno Autónomo Departamental] de Cochabamba. (2014). *Plan económico y social para la Región del Valle Alto*. Cochabamba: GAD.

Instituto Nacional de Estadística. (2015a). *Censo Agropecuario 2015*. La Paz: INE.

Instituto Nacional de Estadística. (2015b). *Censo Agropecuario 2013. Cochabamba*. La Paz: INE.

Kawulich, B. (2005). La observación participante como método de recolección de datos. *Forum Qualitative Social Research*, 6 (2).

Kistler, L., Yoshi Maezumi, S., De Souza, J. G., Przelomska, N. A. S., Costa, F. M., Smith, O., Loisel, H., Ramos-Madrugal, J., Wales, N., Ribeiro, E. R., Morrison, R. R., Grimaldo, C., Prous, A. P., Arriaza, B., Thomas P Gilbert, M., De Oliveira Freitas, F. y Allaby, R. G. (2018). Multiproxy evidence highlights a complex evolutionary legacy of maize in South America. *Science*, 362 (6420), 1309-1313.

Ley N.º 071. (2010). *Ley de Derechos de la Madre Tierra*. La Paz: Gaceta oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.

Ley N.º 144. (2011). *Ley de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria*. La Paz: Gaceta oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.

Ley N.º 300. (2012). *Ley Marco de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien*. La Paz: Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.

Medrano, E. (2017). INIAF libera 12 semillas que rinden hasta cuatro veces más. *La Razón* [Suplemento Financiero]. Disponible en: < [http://www.la-razon.com/suplementos/financiero/INIAF-libera-semillas-rinden-veces\\_0\\_2638536167.html](http://www.la-razon.com/suplementos/financiero/INIAF-libera-semillas-rinden-veces_0_2638536167.html) >

Mella, O. (2000). *Grupos Focales: técnica de investigación cualitativa*. Santiago de Chile: Cide.

Moreira, R. (2006). Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos, en Actas do III Congreso Internacional de La Red SIAL: Alimentación y Territorios [CD].

Municipio de Punata. (2007). *Plan de Desarrollo Municipal*. Cochabamba: HAMP.

Norgaard, R. y Sikor, T. (1999). Metodología y práctica de la agroecología. En M. Altieri, *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable*, pp. 31-46. Montevideo: Nordan Comunidad.

Ortiz, A. I. (2012). *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*. La Paz: CIPCA.

Pinto, M., Flores, J., Mamani, R. y Rojas, W. (2014). El análisis participativo de cinco campos: una metodología práctica para el monitoreo de la agrobiodiversidad. e*Memoria 2014 INIAF*, 82-87.

Quintana Peña, A. (2006). Metodología de investigación científica cualitativa. En A. Quintana Peña y W. Montgomery (eds.), *Psicología tópicos de actualidad*, pp. 65-73. Lima: UNMSM.

Resolución Administrativa N.º 135/05. La Paz: Ministerio de Desarrollo Sostenible.

Rodríguez, C. (7 y 8 de septiembre 2005). Economía del cuidado y política económica: una aproximación a sus interrelaciones, Panel Políticas de protección social, economía del cuidado y equidad de género. CEPAL Trigésima octava reunión de la Mesa Directiva de la Conferencia Regional sobre la Mujer de América Latina y el Caribe. Mar del Plata, Argentina.

Robles Sánchez, R. (1995). *Diccionario genético y fitogenético*. México D. F.: Editorial Trillas.

Serratos Hernández, J. A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. México D. F.: Greenpeace.

Siliprandi, E. (2015). *Mulheres e agroecologia. Transformando o campo, as florestas e as pessoas*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ.

Solíz, S., Collazos, A. y Calvo, G. (2014). Revalorización de la Chicha, como Patrimonio Cultural de la Ciudad de Sucre. *Ciencias Sociales Handbooks*. Sucre: ECORFAN.

Tapia, N. (2002). *Agroecología y agricultura campesina sostenible en los Andes bolivianos*. Cochabamba: AGRUCO.

Tapia, N. (2016). El diálogo de saberes y la investigación participativa revalorizadora: Contribuciones y desafíos al desarrollo sustentable. En AGRUCO (ed.), *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad: Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*, pp. 89-118. Cochabamba: AGRUCO.

Tapia, N. (2018). La investigación participativa revalorizadora: Contribuciones y desafíos hacia el desarrollo endógeno sustentable. En *Multifuncionalidad, sustentabilidad y Buen Vivir: Miradas desde Bolivia y México*, pp. 131-144. Jalisco: Universidad de Guadalajara / Centro Universitario de la Costa Sur.

Tavares, J., Costa, J. y Fagundes, M. (orgs.) (2016). *Diversidade produtiva das mulheres do MPA*. São Paulo: Expressão Popular.

Toledo, V. M., y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial.

Toledo, V. M., Barrera-Bassols, N. y Boege, E. (2019). *¿Qué es la diversidad biocultural?* Morelia: Universidad Nacional Autónoma de México/Red para el Patrimonio Biocultural, Conacyt.

Zuluaga Sánchez, G., Catacora-Vargas, G. y Siliprandi, E. (coords.). (2018). *Agroecología en femenino: Reflexiones a partir de nuestras experiencias*. La Paz: SOCLA / CLACSO.