


Muru Raymi

Agrobiodiversidad y conservación de las semillas nativas como estrategia agroecológica



Tuberosas nativas: olluco (*Ullucus tuberosus*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*) y oca (*Oxalis tuberosum*), cultivos emblemáticos de Kichki, presentados por una familia en el Muru Raymi de 2019.  Raza Nabazaita

INDIRA ALVA, MARGGIORI PANCORBO-OLIVERA,
VICTORIANO FERNÁNDEZ, RONY CULLANCO, SPHYROS LASTRA

El *Muru Raymi*, nombre quechua que significa “fiesta de las semillas”, es desde 2002 una celebración anual que se realiza el fin de semana más próximo al 24 de junio, día del campesino en el Perú. Es la feria de agrobiodiversidad más importante de la región Huánuco, llevada a cabo en la capital del distrito de Kichki, Huancapallac.

La agroecología tiene como uno de sus pilares la conservación e incorporación de la biodiversidad nativa junto a los conocimientos y prácticas tradicionales, por lo cual la descripción y sistematización de estos es fundamental para el diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles. (Altieri y Nicholls, 2019). En el contexto de la feria del Muru Raymi y la zona de agrobiodiversidad de Kichki, proponemos reflexionar sobre la importancia de la conservación *in situ* en la construcción de una propuesta agroecológica que contribuya al fortalecimiento de la resiliencia socioambiental de los sistemas agrícolas y alimentarios en los Andes para hacer frente a las amenazas del cambio climático, así como a otras de índole económico, social y sanitario.

Los objetivos del presente artículo son presentar la feria del Muru Raymi y la zona de agrobiodiversidad y relatar la historia de los esfuerzos realizados por las familias campesinas de esta zona en la conservación *in situ* como parte de sus estrategias de vida y sobrevivencia.

La información que presentamos es producto de trabajos realizados en el marco de proyectos de agroecología y tesis entre 2017 y 2020, que incluyen salidas de campo a las comunidades campesinas de la zona de agrobiodiversidad de Kichki, participación en la feria Muru Raymi, revisión de archivos y entrevistas a especialistas.

Avances en el proceso de conservación de la agrobiodiversidad

Lugar y población de estudio

El territorio de Kichki, ubicado entre los 2500 y 4200 m s.n.m., comprende montañas y valles. Su población es predominantemente quechua, y su historia, enlazada con la gestión del riesgo, especialmente el ecológico, lo ha llevado a desarrollar una agricultura caracterizada por el uso de diferentes pisos altitudinales (Torres-Guevara y otros, 2019), el uso de señas o indicadores bioclimáticos, el mantenimiento de redes de semillas y el manejo de una alta diversidad intraespecífica de sus cultivos (IDMA, 2016).

Las técnicas de manejo asociadas, no solo a la agricultura, sino a la ganadería y a la recolección de alimentos silvestres (Torres-Guevara y otros, 2019), los ha llevado a ser denominados agricultores conservacionistas, siendo muchos de ellos reconocidos por el Ministerio de Cultura como “Personas Meritorias de la Cultura” y con otros reconocimientos por los gobiernos locales (IDMA, 2016). Estas distinciones y las intervenciones externas que las promueven no se han traducido en mejoras socioeconómicas para las familias de Kichki, cuya dinámica y estrategia de vida no siempre gira en torno a la conservación, sino que incorpora diversas actividades económicas, agrícolas y no agrícolas, para adaptarse





Diversidad de maíces que presentó una familia conservacionista en el Muru Raymi de 2019.

● Raza Nabazaite



Danza *Mama Rayhuana* en Huayllacayán 2019. ■ Raza Nabzaite

a las condiciones socioeconómicas actuales, a la sombra de un Estado aparentemente desinteresado en la agricultura familiar (Melgar, 2018).

Feria Muru Raymi

Las intervenciones de actores externos en Kichki se han orientado principalmente a la agrobiodiversidad, a través de la identificación de los procesos ambientales y culturales que la sostienen, así como de los factores que la ponen en riesgo, con especial interés en el climático y en la promoción del liderazgo de los actores locales. Estos aportes han contribuido a lograr la soberanía alimentaria en el distrito.

Las intervenciones externas se iniciaron con el proyecto “Conservación *in situ* de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres”, desarrollado entre 2001 y 2005 en doce regiones del Perú (CCTA, 2006), y cuya ejecución en Huánuco estuvo a cargo del Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente (IDMA). En el contexto de este proyecto se impulsó Muru Raymi como espacio donde los productores –conservadores *in situ* de la agrobiodiversidad de Kichki– exponen con orgullo su diversidad de tubérculos, raíces, granos y frutos (IDMA, 2016).

Desde 2005 la municipalidad de Kichki es el principal organizador e impulsor de Muru Raymi. A través de los años y siempre con el protagonismo de las familias conservacionistas, se han sumado a la organización de este evento entidades públicas y privadas, tanto regionales como nacionales, existiendo ahora una comisión multisectorial bajo el liderazgo de la municipalidad de Kichki (IDMA, 2016).

Kichki como zona de agrobiodiversidad

El término zona de agrobiodiversidad (ZA) apareció por primera vez en la legislación peruana en 2001 (Decreto Supremo 068-2001-PCM, “Ley sobre Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica”), a consecuencia de varios años de trabajo de revaloración de la agrobiodiversidad.

Se entienden como zonas “orientadas a la conservación y uso sostenible de especies nativas cultivadas por parte de pueblos indígenas [...]”. Sin embargo, no fue sino hasta 2016 que se reglamentó su proceso de reconocimiento.

En el caso de Kichki, otro proyecto “Modelos de gestión de zonas de agrobiodiversidad que promueven la soberanía alimentaria” (ABISA), impulsó desde 2012 la revaloración ecológica, cultural y económica de la agrobiodiversidad en la zona. Producto de este trabajo fue un expediente técnico presentado ante el gobierno regional de Huánuco. En diciembre de 2014 se logró el reconocimiento de la ZA de Kichki, la primera del Perú, mediante la ordenanza regional N.º 097-2014-CR-GRH, sobre la superficie de tres comunidades: Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani (IDMA, 2016).

Este reconocimiento regional marcó un antecedente crucial en la historia de las ZA, ya que por un lado llevó a otros gobiernos regionales a acoger este proceso y, por otro, funcionó como llamada de atención al Estado que llevaba catorce años sin emitir reglamento sobre estos espacios de conservación, reclamados en todo ese tiempo por diversos sectores, incluyendo agricultores, academia y ONG, entre otros.

Aprovechamiento de la agrobiodiversidad

Universidades como la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), la Universidad Nacional Hermilio Valdizán (UNHEVAL) y la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) han contribuido a revalorizar la agrobiodiversidad y los recursos naturales de la zona, así como los conocimientos y prácticas locales asociados como temas de investigación, y Kichki se ha consolidado como un espacio de aprendizaje y formación de jóvenes investigadores.

En la ciudad de Huánuco los esfuerzos de promoción de la agroecología también incluyeron la vinculación de la

producción ecológica al mercado, por lo que hace 19 años IDMA promovió e inició una feria agroecológica sabatina que actualmente es sostenida por los agricultores de Kichki y de otras localidades de la región. Para participar deben certificar sus productos con el Sistema de Garantía Participativo (SGP). Sin embargo, este espacio es poco valorado y enfrenta la amenaza constante de su desaparición con cada nueva gestión municipal. En consecuencia, los productores agroecológicos se encuentran expuestos a una desigual competencia con otros productores no ecológicos, lo que les impide obtener precios justos por sus productos. Sin embargo, además de la comercialización local, la exposición generada en esta feria y en el Muru Raymi ha permitido a algunos productores llegar a mercados ecológicos, restaurantes *gourmet* en Lima y supermercados de alcance nacional.

En este camino los productores conservacionistas fueron organizándose en asociaciones como la Asociación de Productores Conservacionistas de Cultivos Nativos (APCCUNA), constituida en 2005, que agrupa a comunidades de Kichki. Entre 2012 y 2015 se constituye la Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco (APEPANAH) (IDMA, 2016). En 2014 un grupo de productores de varios distritos de Huánuco, incluido Kichki, conformaron el Consorcio Huanuqueño Agroecológico (ECOMAMA) para comercializar sus productos en supermercados de la ciudad de Lima, en el marco de un proyecto financiado por la cooperación internacional que permitió acceder a una certificación orgánica. Sin embargo, los retrasos en el pago a los agricultores y los elevados costos de la certificación orgánica por terceros los llevaron a cerrar el vínculo comercial con los supermercados al finalizar el proyecto. Como parte del aprendizaje de esta experiencia, se ha optado por continuar promoviendo

Tabla 1. Número de variedades/ecotipos locales por cultivo

Cultivo	Número de variedades / ecotipos	
	2015	2019
Papa	699	348
Oca (<i>Oxalis tuberosa</i>)	200	73
Olluco (<i>Ullucus tuberosus</i>)	96	46
Mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)	129	54
Maíz	423	62
Frejol	199	88
Tarwi (<i>Lupinus mutabilis</i>)	5	5
Habas	28	5
Calabaza	14	21
Trigo	4	*
Quinua	3	*
Arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)	3	*

* Cultivos presentes en Kichki pero no expuestos en 2019. IDMA-Huánuco, registro en Muru Raymi 2015 y 2019. Elaborado por Cullanco R.

el SGP para diferenciar los productos agroecológicos en los mercados.

En el caso del cultivo de variedades comerciales de papa, se encontró que el principal destino de la producción en Kichki es la comercialización (Melgar, 2018. Torres-Guevara y

Figura 1. Kichki: Mapa de la ruta de las semillas nativas



Elaborado por Alva, I., basado en IDMA, 2016 y DIRCETUR, 2017.

otros, 2019), mientras que las variedades nativas de papa son principalmente destinadas al consumo familiar por su alto valor nutritivo y preferencia en la culinaria campesina.

Desde 2016, el sábado previo a la feria, la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Huánuco (DIRCETUR Huánuco), promueve y construye “La Ruta de las Semillas Nativas”, una ruta agroecoturística que comprende a los centros poblados de Huancapallac, Punchao Chico y Huayllacallán con la finalidad de generar desarrollo local a través del turismo rural comunitario. La ruta es cercana al sitio arqueológico de Kotosh y a la ciudad de Huánuco.

Experiencia de Muru Raymi 2019

Muru Raymi es mucho más que la simple exposición de semillas. Incorpora muchas actividades en las que se combinan la tradición con la innovación y la solemnidad con la celebración.

Ruta agroturística de las semillas nativas

En 2019 visitamos la comunidad Tres de Mayo de Huayllacayán y fuimos invitados al Muru Huasi (Casa de las Semillas), un espacio dentro de la escuela que busca revalorizar el conocimiento tradicional sobre las semillas en los niños, promovido por el Centro de Investigación de Zonas áridas (CIZA, UNALM).

Día Central: Muru Raymi

Aquel domingo 23 de junio, los agricultores llegaron desde todo Kichki y otras partes de Huánuco y del Perú. IDMA se encargó de registrar el número de variedades y ecotipos locales de cada expositor, con el fin de otorgar un reconocimiento a los productores que presentaron la mayor diversidad de granos, tubérculos y cereales. Cabe resaltar que se observa una reducción de variedades presentadas en la feria en los últimos años.

Reflexiones en torno al Muru Raymi

La propuesta agroecológica continúa vigente con el proyecto “Promoviendo el Derecho Ciudadano a la Alimentación en Kichki, Huánuco”, iniciado en 2019, a cargo de IDMA-Huánuco, en coordinación con autoridades, líderes y 150 familias de diferentes comunidades campesinas. Las líneas de acción del proyecto incluyen la conservación de la agrobiodiversidad, seguridad alimentaria y nutricional, adaptación al cambio climático con técnicas de manejo e insumos agroecológicos, y diversificación de productos. Asimismo, los productores participantes del proyecto están organizados y se relacionan entre ellos a través del SGP.

Sin embargo, estos últimos meses la vida en la ZA de Kichki se ha visto afectada por la pandemia de covid-19. Algunos han limitado cualquier comunicación con la ciudad y los productos de lugares alejados han dejado de venderse por falta de transporte. Además, algunos bonos del Estado no han sido otorgados a los más pobres y las canastas de alimentos ofrecidas se componen principalmente de arroz y fideos, siendo las fuentes de proteínas los recursos más escasos en la zona.

Al mismo tiempo, quienes dejaron esta zona y emigraron a la ciudad han optado desesperadamente por retornar a su tierra, aun cuando al volver muchos ya no tendrán terrenos, ni sembríos para subsistir. En la ciudad, su ya precaria situación socioeconómica se agudizó en el escenario de la emergencia sanitaria. Esto representa para muchos una lección sobre el valor de la vida del campo, la opción más saludable y segura en el contexto actual. Los pobladores resaltan el valor de prácticas de procesamiento local y almacenamiento de alimentos, que muchos estaban olvidando y que son cruciales en este momento, tanto como para hacer frente al cambio climático. Algunos ejemplos son el almacenamiento en *pirwas* (almacenes) de tuberosas nativas para el consumo anual familiar y de las semillas

para la próxima campaña, el secado de carnes (*charqui*), y la elaboración de *tocosh*, alimento de alto valor nutricional y medicinal.

La situación ha generado preocupación en los pobladores permanentes y residentes por la posibilidad de que la enfermedad ingrese a su territorio o de que sus familiares, expuestos en las ciudades, puedan enfermar estando lejos del cuidado familiar. Conviven así el temor con la alegría de recibir a la familia en casa, cuidando de ellos y reviviendo la reciprocidad, tan importante en la cultura andina.

Los conocimientos y prácticas tradicionales, y la conservación *in situ* de agrobiodiversidad nativa, reflejada en la gran diversidad de especies y variedades de cultivos nativos en la zona, “aumentan la resiliencia ecológica de los sistemas agrícolas” (Nicholls, 2013). De hecho, las diferentes intervenciones externas se han orientado a la conservación de estos recursos y las ceremonias de intercambio de semillas durante el Muru Raymi, con agricultores de todo Huánuco y otras regiones, han permitido a los agricultores de Kichki acceder a mayor diversidad de semillas.

Sin embargo, la resiliencia social, es decir, la capacidad de adaptación de grupos humanos frente a perturbaciones de índole social, ambiental o política, debe ir de la mano con la resiliencia ecológica para alcanzar la sostenibilidad. Esta resiliencia social, en un programa agroecológico, pasa por reducir la vulnerabilidad social mediante la autoorganización y la acción colectiva (redes de solidaridad, intercambio de alimentos, etc.) (Nicholls, 2013).

Y es precisamente la poca atención a la resiliencia social la razón por la que los esfuerzos externos por la conservación de la agrobiodiversidad no han desembocado en la mejora de las condiciones de vida de los agricultores de Kichki. Si bien muchos tienen curiosidad e interés en incorporar nuevas técnicas agroecológicas y diversificar aún más sus economías con actividades como el turismo, todavía no se han consolidado mercados justos escalables en el espacio y el tiempo para sus productos (Melgar, 2019). Esto tiene que ver con el poco valor de la agrobiodiversidad nativa en el mercado, a excepción de casos específicos como el de la papa nativa y del *tocosh*. Los reducidos precios que reciben los agricultores por sus productos incentivan el constante desplazamiento de los jóvenes a las urbes en busca de mejorar su situación socioeconómica, fenómeno solo revertido los últimos meses por la pandemia.

Comentarios finales

Muru Raymi refleja una serie de intervenciones que han aterrizado en la consolidación de la primera ZA del país, y es un caso ejemplar para el sustento del reconocimiento oficial del SGP por el Estado para la producción agroecológica a pequeña escala. Los agricultores de Kichki, descendientes de sociedades de riesgo, manejan valiosos agroecosistemas que, para lograr su resiliencia, requieren fortalecer el aspecto socioeconómico de la conservación *in situ* que se realiza en la zona, y promover mercados justos y otras actividades económicas complementarias.

Consideramos que es necesario asegurar y promover la continuidad de esta festividad y de los procesos que la sustentan. En cuanto al evento planteamos que la sostenibilidad a largo plazo pasa necesariamente por mejorar la logística y presupuesto de la feria, lo cual requiere una fuerte decisión y acción política desde las instituciones estatales en todos sus niveles; monitorear a las familias conservacionistas y sus cultivos, para generar bases de datos actualizadas; que los agricultores internalicen el Muru Raymi y se apropien del festival; que la lógica del festival sea la de una celebración colectiva de los esfuerzos compartidos y deje de ser un proceso desgastante y competitivo para los agricultores; incrementar la cantidad de



Ceremonia de intercambio de semillas (de papas nativas en ceretas) en el Muru Raymi 2019. 📷 Raza Nabazaite

público interesado no solo en asistir a la feria, sino en consumir los productos de la ZA de Kichki a lo largo del año.

Finalmente, recordamos que el Muru Raymi se celebra en el solsticio de invierno, fecha que tradicionalmente estaba asociada a la gran cosecha en el mundo andino, época en la que desde tiempos prehispánicos se seleccionaban e intercambiaban las mejores semillas para mejorar y aumentar la diversidad de sus productos y era motivo de celebración que aún se expresa en sus danzas folklóricas. Por ello consideramos fundamental reconocer que es la cosmovisión andina de los pobladores de Kichki la que sustenta el proceso de conservación *in situ*, pese a las presiones del mercado, de la modernización y de la globalización que enfrentan en condiciones de fuertes desigualdades socioeconómicas. Necesitamos celebrar el enorme y constante esfuerzo que realizan las familias campesinas y otros actores locales en la crianza de

esta agrobiodiversidad y debemos enfocarnos en fortalecer la resiliencia social que garantice futuros conservacionistas y consumidores de los alimentos producidos en la zona. ●

Indira Alva

Bachiller en Biología (UNALM). Estudiante de la Maestría de Antropología (PUCP).

indiragm@hotmail.com, malvaa@pucp.edu.pe

Marggiori Pancorbo-Olivera

Bióloga (UNALM).

marggi.p.olivera@gmail.com

Victoriano Fernández

Presidente de Agroferias Campesinas. Productor conservacionista de papas nativas en el Fundo Monte Azul del distrito de Kichki.

vitofernandez36@gmail.com

Rony Cullanco

Agrónomo de la Universidad Nacional de Huancavelica. Estudiante de la Maestría en Agricultura Sustentable (UNALM). Trabaja en IDMA-Huánuco.

cullanco_agronomia@hotmail.com

Sphyros Lastra

Bachiller en Agronomía (UNALM). Estudiante de la Maestría en Ecología Aplicada (UNALM).

slastrapaucar@gmail.com, s.lastra@cgjar.org

Referencias

- Altieri, M. y Nicholls, C. (2019). **Agroecología y diversidad genética en la agricultura campesina**. *LEISA* 35(2).
- Alva I. y Egocheaga C. A. A. (22 de mayo de 2018). **Muru Raymi “Fiesta de las Semillas”**, video. <https://www.youtube.com/watch?v=klv8asTPF-s>
- Coordinadora de Ciencia y Tecnología de los Andes (CCTA) (2006). **Informe de cierre 2001 - 2005. Proyecto Perú: Conservación In Situ de Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres**. http://www.ccta.org.pe/proyectos/insitu/Informe_cierre_InSituCCTA.pdf
- Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo - Huánuco (DIRCETUR) (2017). **La Ruta de las Semillas nativas: Huancapayac-Punchao chico-Huayllacayán**. Huánuco: Gobierno Regional de Huánuco, Perú.
- Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente (IDMA) (2016). **Agrobiodiversidad, para Alimentar al Perú y al Mundo**. Lima: Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente, <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3527.pdf>
- Melgar, A. (2018). **Agrobiodiversidad y agricultura familiar en el distrito de Kichki, Huánuco**. Tesis, Lic.en Antropología. Pontificia Universidad Católica del Perú. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13257>
- Nicholls, C. (2013). **Enfoques agroecológicos para incrementar la resiliencia de los sistemas agrícolas al cambio climático**. En Nicholls, C., Ríos, L. y Altieri, M. (Eds.), *Agroecología y resiliencia socioecológica: adaptándose al cambio climático*. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), 18-29.
- Torres-Guevara, J., Parra, F., Casas, A. y Cruz, A. (Eds.) (2019). **De los cultivos nativos y el cambio del clima. Hallazgos (Huánuco y Apurímac)**. Lima: INIA, UNALM.

Agradecimientos

Agradecemos a los agricultores de la ZA de Kichki, IDMA - Huánuco, Municipalidad Distrital de Kichki, DIRCETUR - Huánuco, Programa trAndeS, Slow Food Perú, Rasa Nabazaite, Milka Tello, Juan Torres, Verónica Centeno, César Antezana, James Jump, Gelys Alvarado, Nadia Martínez.