

Nombres científicos de plantas y animales

Tubérculos

Papa (dulce)	<i>Solanum andigenum</i>
Papa amarga	<i>Solanum juzepczukii</i>
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>
Olluco, Lisa	<i>Ullucus tuberosus</i>
Mashua, Isaño	<i>Tropaeolum tuberosum</i>

Granos

Maíz	<i>Zea mays</i>
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>
Ara, quinoa silvestre	<i>Chenopodium album</i>
Cañihua	<i>Chenopodium pallidicaule</i>
Kiwicha	<i>Amaranthus caudatus</i>

Leguminosas

Tarwi	<i>Lupinus mutabilis</i>
-------	--------------------------

Camélidos

Alpaca	<i>Vicugna pacos</i>
Llama	<i>Lama glama</i>
Vicuña	<i>Vicugna vicugna</i>

Animales de caza

Vizcacha	<i>Lagidium peruanum</i>
----------	--------------------------

Peces

Ispi	<i>Orestias ispi</i>
Carachi negro	<i>Orestias negro</i>
Carachi amarillo	<i>Orestias luteus</i>
G'hesi, Boga	<i>Orestias pentandlii</i>
Umanto	<i>Orestias cuvieri</i>
Mauri	<i>Trichomycterus dispar</i>
Suche	<i>Trichomycterus rivulatus</i>



Lecturas para saber más

Sobre soberanía alimentaria

- Alvarez, Isabel (responsable), 2005. *Desde los Andes al Mundo: Sabor y Saber*. Primer congreso para la preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos, Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú
- Cabieses, Fernando, 1995. *Cien Siglos de Pan*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. CONCYTEC, Lima, Perú
- Calvo Perez, Julio, 2005. *La Cocina Peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua*. Universidad San Martín de Porres, Lima-Perú
- Coe, Sophie D., 2004. *Las primeras cocinas de América*. Fondo de Cultura Económica, México DF, México
- Cornejo, Hernán, 2012. *La Cocina Aymara. Aymarana Phayañapa*. USMP, Lima, Perú
- Fernandez Such, Fernando (coord.), 2006. *Soberanía Alimentaria*. Icaria, Barcelona, España
- Fries, Ana María (compilación y edición), 2001. *De la chacra al fogón. Sobre cómo se almacenan, conservan, procesan y utilizan los alimentos en el campo*. Pratec, Lima, Peru. www.pratecnet.org/pdfs/De%20la%20Chacra%20al%20fofon.pdf
- Hurtado Fuertes, Ciro, 2000. *La alimentación en el Tahuantinsuyo*. Editorial San Marcos, Lima-Perú

Pimbert, Michel, 2009. *Hacia la Soberanía Alimentaria. Reclamando los sistemas alimentarios autónomos*. IIED, London. pubs.iied.org/pdfs/G02528.pdf

Revista: *Soberanía Alimentaria - Biodiversidad y Cultura*. GRAIN, Girona-Barcelona, España. <http://www.grain.org/es>

Rosset, Peter, 2003. Food Sovereignty: Global Rallying Cry of Farmer Movements, in: *Backgrounder*, Vol. 9, Nr. 4. <http://www.foodfirst.org/en/node/47>

Sobre metodología

- Degregori, Carlos Iván (comp), 2008. *Saberes Periféricos, Ensayos de la antropología en América Latina*. IFEA, Instituto Francés de Estudios Andinos. IEP Instituto de Estudios Peruanos, Lima, Perú
- Pannikar, Raimon, 2001. *El Diálogo Indispensable. Paz entre las religiones*. Península/Atalaya, Barcelona, España
- Salas, María Angélica et alii, 2010. *VIPP Visualización en Programas Participativos. Un manual de cómo facilitar y visualizar creativamente procesos grupales*. Inter-Cooperation, Quito Ecuador
- Salazar, María Cristina, 1992. *La investigación-acción participativa. Inicios y desarrollos*. Consejo de Educación de Adultos en América Latina. Universidad Nacional de Colombia, Santafe de Bogotá DC, Colombia
- Tillmann, Hermann J., 1994. "Nuestro Congreso". *Manual de Diagnóstico Rural Participativo*. PRODAF-GTZ, Costa Rica

Lista de videos

Capítulo 1: Introducción: Pensar y actuar desde el campo

001 Qarachi	0.33
002 Kispño	2.03
003 Kankacho	1.37
004 S'iki	1.31
005 Viaje a Marcapata	3.00
006 Watunakuy	2.35

Capítulo 2: Actores

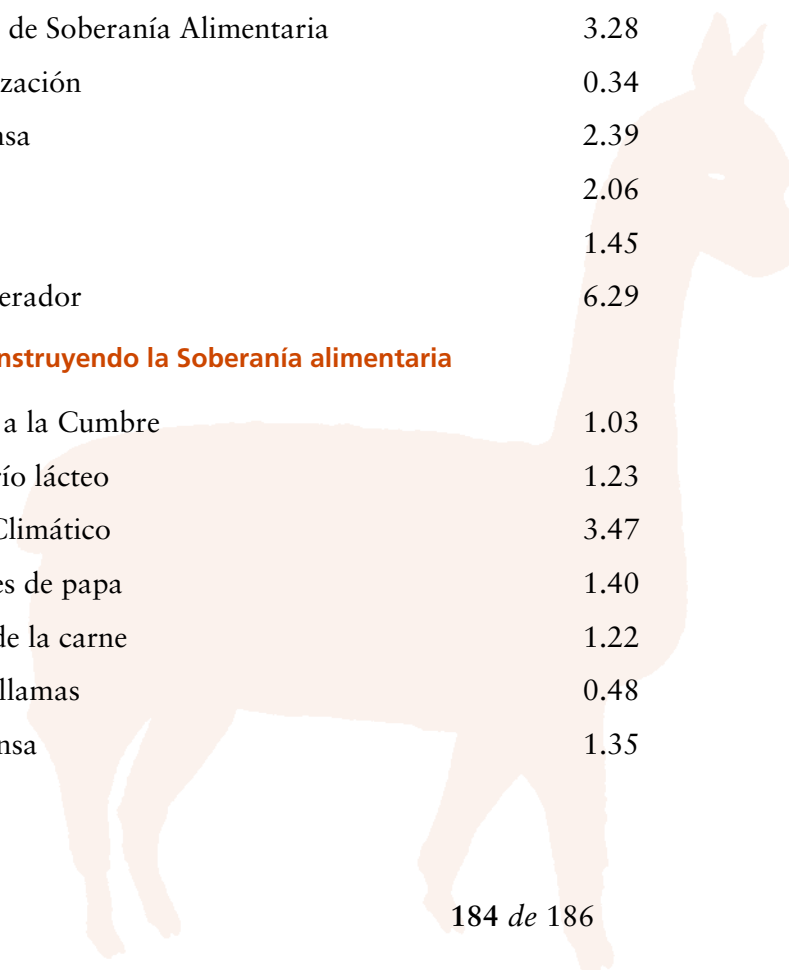
007 La iniciativa global	2.03
008 Mapa del Perú	0.42
009 Perka	1.36
010 Alimentación diversificada	2.16
011 Contaminación del lago	2.34
012 La riqueza de la comida	2.06
013 Salud del paisaje y de los animales	2.06
014 Sara Tipiy	0.30
015 Queramarca y Raqchi	1.31

Capítulo 3: Las virtudes de la participación

016 Los 4 niveles	2.26
017 Video comunitario “Nos filmamos y nos vemos”	2.11
018 Festival en Chivay	2.37
019 Investigación Acción Participativa	2.45
020 Concepto de Soberanía Alimentaria	3.28
021 La visualización	0.34
022 La despensa	2.39
023 El chuño	2.06
024 El fogón	1.45
025 Efecto liberador	6.29

Capítulo 4: Construyendo la Soberanía alimentaria

026 Llegando a la Cumbre	1.03
027 Señal del río lácteo	1.23
028 Cambio Climático	3.47
029 Variedades de papa	1.40
030 El sabor de la carne	1.22
031 Razas de llamas	0.48
032 La Despensa	1.35

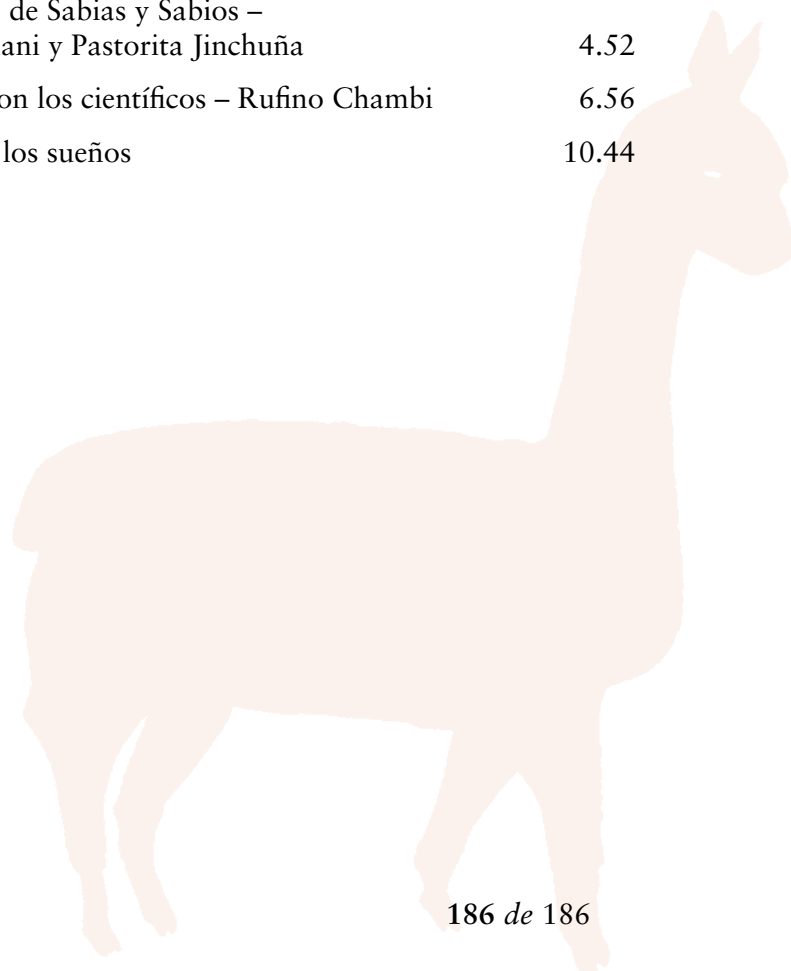


033 La Watia	1.20	056 Profundizando sobre las alpacas	5.29
034 Lucia Cocinando	0.47	057 Profundizando sobre las papas dulces 1	4.49
035 Cocinando Qarachi	1.57	058 Profundizando sobre las papas dulces 2	9.12
036 Chicharrón de alpaca	1.58	059 Debate sobre papas dulces	5.17
037 Caldo de quinua	0.47	060 Profundizando sobre el lago	6.14
038 T'impo (Puchero)	2.04	061 Debate sobre Peces Nativos	6.18
039 Corazón de alpaca	0.45	062 Las papas y la despensa	6.24
040 Vizcacha	3.43	063 Profundizando sobre el maíz	4.04
041 Antes y ahora	1.32	064 Juego de roles sobre la Ara	3.11
042 Acciones para la Soberanía Alimentaria	1.14	Capitulo 6: Biografías de sabias y sabios	
043 ¿Qué siempre es Soberanía Alimentaria?	1.00	065 Sabia Basilia Quispe Hanco	13.14
Capitulo 5: Redes de Sabias y Sabios		066 Sabio Antonio Pineda	12.31
044 Venimos de diferentes lugares	2.04	067 Sabio Mateo Quispe	10.56
045 Dibujamos	2.07	068 Sabia Lucía Paucara	5.15
046 Don Rufino sobre la totora	1.08	069 Sabia Presentación Velásquez	9.16
047 Eli y Pancho sobre el Ara	0.38	070 Sabia Domitila Taquila	14.56
048 Don Antonio sobre la cola de caballo	0.37	071 Sabio Andrés Ramos	8.48
049 Gerber sobre las Illas	0.39	072 Sabio Rufino Chambi	7.12
050 ¿Cómo aprendí?	1.11	073 Sabia Francisca Chachaque	2.34
051 Razas y colores de alpacas	1.21	074 Sabia Viviana Chambi	7.24
052 Don Rufino sobre las papas dulces	5.46	075 Sabio Nicasio Taquila	8.29
053 Dante y el ciclo productivo del maíz	1.43	076 Sabia Pastora Jinchuña	7.45
054 El lago y los peces nativos	3.30	077 Sabio Severino Mamani	9.15
055 Don Antonio y las papas amargas	2.51	078 Sabio Santiago Condori	5.07

079 Sabia Betzabe Baca	8.44
080 Sabio Juan Vilca	4.46
081 Sabio Mario Gutiérrez	4.37
082 Sabio Florentino Gomez	7.08
083 Sabia Maria Grimanesa Mendoza	5.12
084 Sabio Rosendo Cruz	8.22
Capítulo 7: Diálogo de Saberes	
085 Condiciones para el Diálogo de Saberes	1.24
086 Visita a Científicos del INIA en Quimsachata	10.23
087 Ensayo de Dialogo de Saberes con académicos	8.19
088 Preparación: Armar la Galería	5.06
089 Presentación ¿Quién es quién?	7.56
090 Propósito de la organización del evento	5.34
091 Vivencia Conmovedora	7.16
092 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Ayrumas Carumas	7.01
093 Presentación de saberes en Perka	2.19
094 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Yunguyo	3.28
095 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Aymaña	5.00
096 Conversaciones cara a cara	7.52
097 Propuestas	8.05
098 Evaluación del Diálogo de Saberes	6.02
099 Seguimiento: Las Aynoqas	6.27

Capítulo 8: La fuerza de las vivencias

100 Recordando el pulso de los procesos	12.52
101 Las Alasitas	3.28
102 Las Señas – Lydia Faggione y Andrés Ramos	6.01
103 Criando la Diversidad en nuestras chacras – Betzabe Baca y Juan Vilca	3.57
104 El Sabor de los Animales libres – Lucía Paucara	1.30
105 La Despensa Sagrada – Basilia Quispe y Antonio Pineda	4.21
106 Los Sabores de mi Cocina – Presentación Velásquez	4.00
107 Las Redes de Sabias y Sabios – Severino Mamani y Pastorita Jinchuña	4.52
108 Diálogo con los científicos – Rufino Chambi	6.56
109 Challa de los sueños	10.44





Este libro virtual trata sobre una iniciativa andina de soberanía alimentaria (PASA) en el Sur del Perú. El hilo conductor de esta experiencia campesina es el flujo continuo de la construcción de los saberes del derecho a producir y consumir la comida que proviene de la tierra. Las redes de sabias y sabios del campo que reflexionan y visualizan los ciclos agrícolas y ceremoniales de los alimentos andinos nos hablan en sus propios términos y categorías a través del video comunitario. Estas voces contrastan con el discurso del desarrollo convencional que propone el sistema agroindustrial.

Esta documentación multi-medial combina texto, fotos, videos que comunican la generación de conocimientos alimentarios andinos logrados a través de un iterativo proceso de investigación acción participativa de cuatro años. También incluye las rondas iniciales de diálogos de saberes entre campesinos y científicos que se acercan de igual a igual como sujetos de conocimiento para deliberar y acordar agendas de investigación. Las implicancias del diálogo entre diferentes sistemas de conocimientos alimentarios aspiran a la democratización de la ciencia así como a la justicia cognitiva de los saberes de los campesinos.

Esta publicación es disponible en internet.

La serie *Reclamando Diversidad y Ciudadanía* busca animar el debate fuera de las corrientes convencionales de pensamiento y de las políticas agro-alimentarias. El IIED de Londres que publica esta documentación invita a la reflexión crítica de estos temas.

International Institute
for Environment and
Development
80-86 Gray's Inn Road
London, WC1X 8NH, UK
Tel: +44 (0)20 3463 7399
Email: info@iied.org
www.iied.org



ISBN: 978-1-84369-921-7
Product Code: 14621IIED
<http://pubs.iied.org/14621IIED.html>

