

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

EXPERIENCIAS EXITOSAS DE CONSERVACIÓN DE LA ABD
EN COMUNIDADES ANDINAS DE HUÁNUCO Y LIMA



Por un mundo sin hambre

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

Experiencias exitosas de conservación de la ABD en comunidades andinas de Huánuco y Lima

Esta publicación, ha sido posible gracias a la colaboración del equipo de profesionales del IDMA, participantes en el Proyecto “Modelos de Gestión de la Agrobiodiversidad que promueven la Soberanía Alimentaria - ABISA”, ejecutado por el Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente (IDMA), la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA) y la Asociación ARARIWA; con el financiamiento de la Unión Europea y Welthungerhilfe.

© Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente – IDMA
Ca. Juan Fuentes 250, Surquillo, Lima 34 – Perú
Telefax: (+51-1) 224-9641 / 226-3761
Web: www.idmaperu.org

Welthungerhilfe (antes Agro Acción Alemana)
Jr. San Martín 895, Int. 2, Miraflores, Lima - Perú
Teléfono: (+51-1) 446 65 20
Web: www.welthungerhilfe.de

Elaborado por:
Gabriel Mejía Duclós

Con la participación de:
Liseth Rivera, Maikol Muñoz y Cesar Gutiérrez

Fotografías:
Archivo IDMA

Diagramación:
Martín Trasmonte Zapata

Impreso en el Perú por:
Acierto Gráfico E.I.R.L. - Jr. Hiracocha 1291 - Of. 302 - Jesús María - Lima
cmapelli@aciertografico.com

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2016-02176
Primera edición – 1000 ejemplares

Impreso en Perú. Lima, febrero 2016

La presente publicación ha sido elaborada con la asistencia de la Unión Europea y Welthungerhilfe. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de los autores y en ningún caso debe considerarse que refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

EXPERIENCIAS EXITOSAS DE CONSERVACIÓN DE LA ABD EN COMUNIDADES ANDINAS DE HUÁNUCO Y LIMA





Indice

1. Presentación	05
2. Prólogo	07
3. Antecedentes	09
4. Desarrollo de la experiencia en Quisqui - Huánuco	15
4.1. Ubicación	15
4.2. Participantes / Actores	17
4.3. Familias y comunidades conservacionistas	17
4.4. Condiciones para replicar la experiencia	19
4.5. Desarrollo de la propuesta	20
4.6. Registro de variedades por especies locales y/o nativas	37
4.7. Reconocimiento de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui	39
4.8. Potencial para gestionar Retribución por Servicios Ecosistémicos	40
4.9. Recursos utilizados	41
5. Resumen del Desarrollo de la Experiencia en San Damián	43
5.1. Ubicación	44
5.2. Participantes / Actores	44
5.3. Familias y comunidades conservacionistas	45
5.4. Cultura de la conservación de la Agrobiodiversidad	45
5.5. Estrategias de fortalecimiento de la conservación de la ABD	47
5.6. Registro de recuperación de la ABD	49
6. Qué se ha logrado	51
7. Lecciones aprendidas	55
8. Perspectivas y propuestas	59
9. Bibliografía	63
Anexo 1 - Variedades de cultivos principales, registradas en el distrito de Quisqui – Huánuco	65
Anexo 2 - Conceptos básicos y/o términos usados	75
Anexo 3 - Ordenanza que reconoce la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui – Huánuco	79

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

Experiencias exitosas de conservación de la ABD en comunidades andinas de Huánuco y Lima



1. Presentación

En comunidades campesinas y nativas de cuatro regiones del Perú -Huánuco, Lima, Loreto y Cusco el Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente – IDMA, la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental – SPDA, y la Asociación ARARIWA, con el apoyo financiero de la Unión Europea y Welthungerhilfe (antes Agro Acción Alemana), han implementado el Proyecto *“Modelos de Gestión de la Agrobiodiversidad que promueven la Soberanía Alimentaria”*, que en el periodo 2012 – 2015, ha permitido acompañar a familias campesinas y actores locales en el proceso de fortalecimiento de capacidades sobre gestión de zonas de agrobiodiversidad y el derecho humano a la alimentación adecuada, como estrategias para afrontar los efectos del cambio climático y la inseguridad alimentaria.

El presente libro trata de sistematizar las experiencias vividas en la implementación del proyecto, rescatando sobre todo los saberes ancestrales de las comunidades campesinas de cada región sobre este tema. Demás está decir la participación entusiasta de los productores y el sentimiento de orgullo de cuidar algo tan “sagrado” como la agrobiodiversidad y ponerlo en valor ante la sociedad.

Durante la vida útil del proyecto se destaca la rigurosidad de los conservacionistas de Quisqui en la “crianza” de los recursos genéticos y el afloramiento de diversas variedades que estaban “escondidas” lográndose identificar más de 600 variedades de papas nativas; lo que llevó a que hayan sido reconocidos con dos Resoluciones Ministeriales por el Ministerio de Cultura, como “Personas Meritorias de la Cultura” en el 2013 y 2014. Por otro lado, se logró la Ordenanza N° 097-2014-CR-GRH, del Gobierno Regional de Huánuco, *“Aprueban la Creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, sobre la superficie de las comunidades Tres de mayo de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, del distrito de Quisqui, provincia de Huánuco”*. Lo que refleja la importancia del tema y las potencialidades que pudieran abrirse para la región si se invierte seriamente en la conservación in-situ, además de lo que significa tomar como ejemplo la experiencia de Quisqui para el diseño de políticas a nivel nacional.

Creemos que el presente libro cumple con destacar los procesos de esta rica experiencia y ponerlos al alcance de todos.

Juan Vaccari Chávez
Director Ejecutivo IDMA



2. Prólogo

Los que tenemos la oportunidad y satisfacción, de ver con nuestros propios ojos la extraordinaria riqueza cultural y de diversidad biológica que alberga nuestro país, no podemos dejar de sentir orgullo, de recibir una herencia fina y excepcionalmente construida y recreada por la naturaleza y las culturas milenarias desarrolladas en nuestro territorio.

Como dejar de emocionarse, al constatar que las 84 zonas de vidas existentes en el Perú *-de las 117 que hay en el planeta-*, o al saber que somos *uno de los centros de origen y diversidad de cultivos como la papa y el maíz*; no solo son una estadística citada en las investigaciones y libros impresos o subidos en el internet; sino que efectivamente son parte de la vida cotidiana de cientos de miles y millones de hombres y mujeres, vinculados a la producción o al consumo de productos provenientes de la vasta agrobiodiversidad.

Qué duda cabe que las culturas peruanas, a través de generaciones, han ido construyendo, creando y recreando la cultura de la domesticación y producción, la cultura de la diversificación, la rica y multicolor cultura alimentaria, la cultura del buen vivir y del buen comer. Para ello, las familias campesinas de los andes, de la costa y la amazonía han ido desarrollando tecnologías y buenas costumbres para garantizar la producción y disponibilidad de alimentos diversos y suficientes, han ido construyendo a base de prueba y error por generaciones la cultura de la conservación de la agrobiodiversidad.

El IDMA en sus 32 años de quehacer institucional, ha promovido incansablemente la agricultura ecológica y sostenible, donde un pilar determinante de la propuesta es la conservación in-situ de la agrobiodiversidad. Personalmente desde el año 2003 que me integro al equipo del IDMA, he sido testigo privilegiado del extraordinario trabajo de las familias campesinas conservacionistas de cultivos nativos de Quisqui, Tomayquichua y Panao en la región Huánuco. De igual manera en los últimos años he conocido y disfrutado en comunidades del ámbito de las regiones Lima, Huancavelica, Apurímac, Ayacucho, Cajamarca y Cusco; el compromiso de conservación in-situ *-de especies y variedades-* de las familias que de generación en generación conservan en sus propias chacras una alta diversidad de variedades de tubérculos, raíces, granos y frutos.

Sin dejar de reconocer el servicio de apostolado, que realizan cada una de las familias conservacionistas de cultivos nativos y locales a lo largo y ancho del país, quienes entregan a cambio de nada, sus mejores energías a conservar de convicción recursos genéticos para la seguridad alimentaria del país y del mundo; deseo en forma simbólica en estas líneas testimoniar mi reconocimiento a las familias conservacionistas del distrito de Quisqui en la región Huánuco. En este distrito andino, que forma parte de una de las regiones con los mayores indicadores de desnutrición y pobreza económica; paradójicamente cientos de familias campesinas desafiando al frío, a las heladas, a las sequías y, especialmente, a la indiferencia del estado, son las poseedoras de uno de los bancos de recursos genéticos conservados en las chacras campesinas más importantes del Perú: 700 variedades de papas nativas, 200 variedades de ocas, 96 variedades de ollucos, 129 variedades de mashuas; 423 variedades de maíces, 26 variedades de habas, 14 variedades de calabazas, 100 variedades de frijoles, entre otros cultivos relevantes que en junio del 2015 fueron expuestos y registrados en la XIV Feria de la Agrobiodiversidad de Quisqui, denominada la *Fiesta de las Semillas*.

Participar en la siembra, o visitar sus campos en plena floración cual jardines botánicos multicolores, o mejor aún durante las cosechas para disfrutar del gratificante ritual de extraer de cada planta de papas, o de mashuas, o de ollucos, o de ocas, o tal vez de maíces; la infinidad de formas, colores y sabores, que solo es posible encontrar en lugares como Quisqui, donde existen historias reales de hombres y mujeres de carne y hueso que todos los días conservan en sus chacras uno de los tesoros de mayor valor en el planeta: La agrobiodiversidad.

Por ello, al concluir el proyecto ABISA, en el equipo del IDMA, quisimos hacer un alto a nuestras labores cotidianas para sistematizar y escribir la experiencia de conservación in-situ liderada por familias campesinas conservacionistas, mostrando algunos ángulos de la extraordinaria experiencia de Quisqui y una de las experiencias jóvenes de conservación de la ABD como la de San Damián en las comunidades de Concha y Sunicancha; esperando que las páginas que dan vida a estas singulares experiencias pueda contagiar a investigadores, cocineros, a otros campesinos y quien sabe a presidentes de la república, ministros, funcionarios, congresistas y tomadores de decisiones a iniciar algunas cruzadas, o atreverse a concretar políticas públicas, programas y proyectos que permita reivindicar a hombres y mujeres del campo constituidos en guardianes y baluartes de la agrobiodiversidad.

Gabriel Mejía Duclós
Director Adjunto IDMA

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

Experiencias exitosas de conservación de la ABD en comunidades andinas de Huánuco y Lima



3. Antecedentes

3.1 Perú ancestralmente un país megadiverso y de alta concentración de recursos genéticos

Tal como lo comentaba insistentemente el Dr. Antonio Brack, *“El Perú es el cuarto país del mundo con mayor diversidad biológica tanto de ecosistemas como de especies y de recursos genéticos; y eso lo sitúa en una posición privilegiada en los mercados internacionales, que ven en el manejo óptimo de los recursos ambientales el futuro del planeta. Posee ecosistemas muy productivos y de enorme potencial para el desarrollo de actividades sostenibles. Su economía, tanto en lo referente a la producción agrícola, pesquera, ganadera y forestal como a la producción industrial depende en por lo menos 22% de su diversidad biológica. Que es fuente importante de productos además para el autoabastecimiento de sus poblaciones locales”*¹.

Asimismo en pleno proceso de cambio climático, a nivel local, nacional y global; cada día existe mayor consenso que, en un país megadiverso de las características del Perú -*“con 84 zonas de vida de las 117 que hay en el planeta”*²-; la diversidad de culturas, constituye una extraordinaria reserva y potencial generador de diversificación productiva que requiere ser debidamente valorada y difundida.

Esta alta diversidad de culturas cuenta con *“14 familias lingüísticas y al menos 44 etnias distintas, de las cuales 42 se encuentran en la amazonia”*. Estos pueblos indígenas poseen conocimientos importantes respecto a usos y propiedades de plantas y animales; diversidad de recursos genéticos -*“4400 plantas de usos conocidos y miles de variedades”*- y las técnicas de manejo. Estas culturas originarias son centros importantes de conocimientos tradicionales y forman parte del acervo de ciencia y tecnología del país y del mundo. La presencia de un gran número de culturas como expresión de la diversidad física biológica que durante miles de años aprendió a convivir con esta heterogeneidad utilizándola y conservándola a la vez. Se puede afirmar que en estos ecosistemas montañosos andinos viven culturas que tienen una vieja tradición de conservación in situ de la diversidad existente.

Los ecosistemas de montaña como los existentes en el Perú, en general, se caracterizan por poseer una gran diversidad de espacios, micro habitats, donde se manifiesta una gran diversidad de formas de vida. Si algún rasgo caracteriza a los ecosistemas montañosos como el andino es justamente la gran variabilidad climática, la gran diversidad edáfica y como expresión de todo lo anterior una gran diversidad biológica y cultural.

En ese contexto el Perú es un país poseedor de la más alta diversidad genética por ser uno de los centros mundiales de origen de la agricultura y ganadería, y primero en especies nativas domesticadas (128 sp). Es el primer país en variedades de papa, ají y maíz; por ejemplo, *“en papa existen 9 especies domesticadas con unas 3500 variedades y unas 91 especies silvestres, 55 razas de maíz, 15 especies silvestres de tomates y 2 domesticadas; 623 especies de frutas y 1408 especies de plantas medicinales”*. Asimismo se destaca la variabilidad de mashua, oca, olluco, arracacha, camote, yuca, quinua, kiwicha, cañiwa, tarwi, frejol, tomate de árbol, aguaymanto, granadilla, camu camu, chirimoya, lúcuma entre otros tubérculos, raíces, granos y frutos. De los cuatro cultivos más importantes para la alimentación humana en el mundo (trigo, arroz, papa y maíz), el Perú es poseedor de una alta diversidad genética de dos de ellos, la papa y el maíz.

1 MINAM / Perú: Economía y diversidad biológica

2 Información tomada de Perú País megadiverso: Comisión Nacional de Diversidad Biológica

Este proceso de afirmación cultural, a través de generaciones, ha ido simultáneamente construyendo, creando y recreando la cultura alimentaria, la cultura del buen comer. La existencia de una extraordinaria diversidad de especies y variedades de productos alimenticios, provenientes de la agrobiodiversidad a nivel local y nacional, constituye un elemento clave para asegurar la disponibilidad, diversidad y regularidad de alimentos de los diferentes grupos nutricionales y que al mismo tiempo contribuye a promover alimentación adecuada, sustentada en los hábitos y revaloración de la cultura alimentaria local.

La diversidad permite a los productores acceder al mercado en diferentes momentos, contribuyendo al incremento de sus ingresos y a los consumidores disponer de alimentos variados, saludables y de calidad. Asimismo, la cultura alimentaria andina y amazónica sustentada en la agrobiodiversidad es vasta y diversa, es la cultura de los sabores y colores; que ha logrado sintetizar en la infinidad de potajes, las combinaciones apropiadas de los diversos productos; potajes que al mismo tiempo corresponden a cada uno de los momentos y actividades del quehacer productivo y relacionados a diversas etapas de la vida

3.2 Antecedentes del proceso de fortalecimiento de conservación de la Agrobiodiversidad en Huánuco y Lima

A continuación se destacan algunos hechos que son importante reseñar en el proceso de promoción y fortalecimiento de la agrobiodiversidad principalmente en Huánuco y en lo últimos años en San Damián – Lima; orientados al reconocer el trabajo de organizaciones que de convicción promueven la conservación y puesta en valor de la agrobiodiversidad; pero especialmente el trabajo invaluable de las familias campesinas conservacionistas de Quisqui y de otras comunidades que apuestan por el desarrollo sostenible fortaleciendo la conservación de sus recursos naturales (agua, suelos, recursos genéticos) y su cultura; contribuyendo a la seguridad alimentaria de las comunidades, regiones, del país y del mundo; y a enfrentar eficazmente los efectos del cambio climático.





- El Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente - IDMA, ha promovido la conservación *in-situ* de la agrobiodiversidad en las comunidades de Huánuco desde el año 1989, como parte de las diferentes actividades (cursos, talleres, ferias de semillas, intercambios, investigaciones campesinas) se organizaron eventos como el “Reencuentro de la Cultura Andina en Aunquinmarca” en el centro ceremonial de Aunquinmarca en el distrito de Tomayquichua desde el año 1991, donde las comunidades de diferentes zonas de la región Huánuco, todos los años el 24 de junio presentaban sus danzas, canciones, ceremonias de pago a la tierra, carrera de chasquis, y como acto central el intercambio de semillas, para vigorizar la agrobiodiversidad y la agricultura campesina y ecológica.
- A partir el año 2001 el IDMA como parte de CCTA, Pratec, Ariwa, otras ONG y entidades estatales como INIA y IIAP, implementan el proyecto denominado “Conservación *In-situ* de los cultivos nativos y sus parientes silvestres” en los distritos de Tomayquichua (provincia de Ambo) y Quisqui (provincia de Huánuco); que tuvo entre sus objetivos i) Conservar la agrobiodiversidad en chacra y proteger los parientes silvestres, y ii) Fortalecer la capacidad de las organizaciones sostenedoras para continuar con los esfuerzos de conservación en chacra. Este proyecto sentó las bases para el fortalecimiento de la conservación de la agrobiodiversidad a nivel nacional.
- Como parte del proyecto *In-Situ*, a partir del año 2002, se implementó la **Feria de la Agrobiodiversidad de Quisqui**, llamada inicialmente “Feria campesina de diversidad de cultivos nativos”. Luego de varios años de organización ininterrumpida, en junio del 2014, a la XIII FERIA DE LA AGROBIODIVERSIDAD, se adicionó la denominación MURU RAYMI o “Fiesta de las Semillas”; evento donde los productores conservacionistas de la agrobiodiversidad, dedicados a la conservación *in-situ* de cultivos nativos mediante un trabajo de recuperación, mantenimiento y revaloración (ecológica, cultural, social y económica) de la diversidad de cultivos nativos y sus variedades, exponen con orgullo su diversidad de tubérculos, raíces, granos y frutos. Esta Feria con el paso de los años se ha constituido en una de las ferias de la agrobiodiversidad más importantes del Perú.
- En el avance del proceso de conservación de la agrobiodiversidad en el distrito de Quisqui (cuenca Higuera y microcuenca de Mito), los productores conservacionistas organizados han tenido un rol protagónico. En el 2005 constituyeron la Asociación Departamental de Conservacionistas de Cultivos Nativos - APCCUNA y en el 2012 la Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco APEPANA.
- La Municipalidad distrital de Quisqui, desde los años iniciales, ha apoyado decididamente la *conservación in-situ* de los cultivos nativos. En el año 2005, institucionalizó la Feria de la Agrobiodiversidad; desde entonces ha cumplido un rol importante en el posicionamiento y organización de la Feria de la Agrobiodiversidad, fortaleciendo la cultura local y la conservación de las diferentes especies de cultivos nativos. Como expresión simbólica destacada incorporó en el escudo distrital elementos relacionados a la conservación de la ABD.
- Paralelamente al fortalecimiento de la conservación de la agrobiodiversidad, los productores han fortalecido la implementación de prácticas agroecológicas; contribuyendo decididamente a la conservación de los recursos naturales (agua, suelos, bosques y paisaje) y a brindar servicios ambientales a las poblaciones que viven en las ciudades (en la parte baja) como Huánuco, quienes se benefician de recursos como el agua y recursos genéticos, proveniente de la cuenca Higuera-Mito.

- En esta tarea el Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente IDMA, que trabaja en la región Huánuco desde 1986, ha contribuido significativamente, a partir de la gestión de proyectos de desarrollo rural sostenible, agricultura ecológica, seguridad alimentaria, educación ambiental, mercados agroecológicos y la conservación de la agrobiodiversidad. En esta tarea se han sumado instituciones públicas y privadas como la Universidad Hermilio Valdizán, el INIA, la Dirección Regional de Agricultura, la Gerencia Regional de Recursos Naturales y Medio Ambiente, los medios de comunicación entre otras entidades.
- En base a la experiencia de conservación de la agrobiodiversidad en el distrito de Quisqui, a partir del año 2004 el IDMA con apoyo de Manos Unidas, capacita y fortalece el trabajo de las familias conservacionistas en los distritos de Molino y Pano en la provincia de Pachitea, donde se organiza la Feria de la Agrobiodiversidad de Molino.
- Del año 2007 al 2011 con apoyo del programa RURANDES (financiado por Agro Acción Alemana, la Unión Europea e Hivos) se apoyó el fortalecimiento la “Feria campesina de diversidad de cultivos nativos” fortaleciendo la promoción, comercialización y organización de los productores conservacionistas en la asociación APCCUNA generando de ese modo la búsqueda de mercados, locales, regionales y nacionales, abriendo espacios de venta para los productores conservacionistas de papas nativas en Mistura, Ecoferias y en otros espacios diferenciados.
- En los últimos años, es destacable el involucramiento y compromiso del Congresista Jaime Delgado, de entidades nacionales como el MINAM, Ministerio de Cultura, MINAGRI, Promperú, e internacionales como la FAO.
- Es importante destacar que los productores conservacionistas de la agrobiodiversidad de Quisqui, han sido reconocidos con dos Resoluciones Ministeriales por el Ministerio de Cultura, como “Personas Meritorias de la Cultura”, asimismo han recibido reconocimientos de la Dirección Regional de Agricultura, del INIA, del Ministerio de Agricultura y en eventos nacionales como Mistura e internacionales como los ELAO (Encuentro Latinoamericano de Agricultura Orgánica). Entre los productores conservacionistas reconocidos y sus familias destacan: Victoriano Fernández Morales y Amparo Ramos, Gerardo Sánchez (fallecido) y Fredesbinda Beteta, Feliciano Hilario y Cirila Daza, Juan Javier Rosado y Bertha Naupay, Alberto Hilario y Julia Daza, Marino Ticlavilca y Carmela Escobal, entre otros destacados conservacionistas.



- A partir de setiembre del 2012, con apoyo del proyecto “Modelos de Gestión de Zonas de Agrobiodiversidad que promueven la soberanía alimentaria” ABISA, con el financiamiento de la Unión Europea y Welthungerhilfe, se dio un impulso al trabajo de revaloración ecológica, cultural y económica de la ABD. Como parte de este trabajo en el 2014 se elaboró el Expediente Técnico, para el reconocimiento de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, con el concurso del equipo del proyecto ABISA / IDMA, y con los productores organizados en APEPANA, la Municipalidad Distrital de Quisqui y las comunidades de Huayllacayan, Monte Azul y San Pedro de Cani; se impulsó la Ordenanza Regional que finalmente fue aprobada por el Gobierno Regional de Huánuco el 26 de diciembre del 2014.
- En el caso de la Comunidad de Sunicancha (distrito de San Damián, provincia de Huarochirí en la región Lima), es conocida en Huarochirí por su tradición en la producción de papas locales de un buen nivel de productividad y por conservarse un significativo número de variedades nativas. Con el proyecto ABISA a partir del 2012, se ha fortalecido el proceso de conservación in-situ de la agrobiodiversidad por las comunidades locales, contribuyendo con la mejor organización de la Feria de la Papa Ecológica y de la Agrobiodiversidad de Sunicancha.



“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

Experiencias exitosas de conservación de la ABD en comunidades andinas de Huánuco y Lima



4. Desarrollo de la experiencia en Quisqui - Huánuco

4.1 Ubicación:

La región Huánuco, está ubicada en la Sierra y la Selva Central; entre las cuencas de los ríos Huallaga, Marañón y Pachitea. Abarca una gran variedad de pisos ecológicos; la altura del territorio regional oscila entre los 250 y 6,632 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con 11 provincias y 73 distritos.

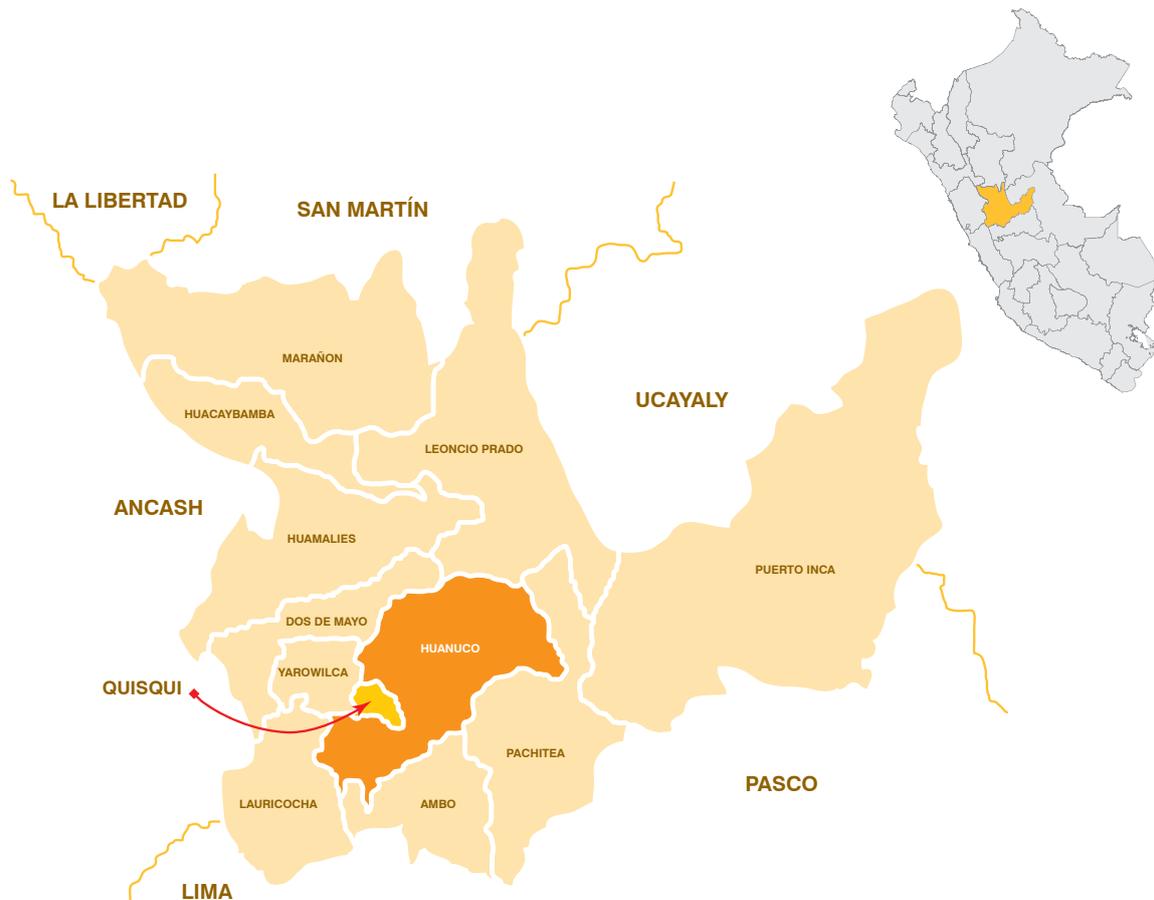


Figura N° 1. Ubicación del distrito de Quisqui en la región Huánuco



Huánuco es una región rica en recursos naturales, altamente productiva a nivel agropecuario, fundamentalmente papa, maíz, y otros productos nativos como la mashua, oca, olluco y arracacha. Frutales como papaya, palta, granadilla, chirimoya y otros. La Región Huánuco posee una superficie de 3.68 millones de hectáreas (ha.), siendo las tierras con aptitud para cultivos el 10%, las tierras con aptitud de pastos el 22%, tierras con aptitud de protección forestal el 19% y tierras de protección el 49%.

Las experiencias de conservación de la agrobiodiversidad en la región Huánuco, promovidas por el IDMA, se desarrollaron en las provincias de Huánuco, Ambo y Pachitea; específicamente en los distritos de Quisqui, Tomaykichua, Molino y Pano.

Cuadro N° 1. Distritos donde el IDMA ha fortalecido la conservación de la ABD

Región	Provincias	Distritos	Comunidades
Huánuco	Huánuco	Quisqui	Tres de Mayo de Huayllacayan, San Juan de Tingo, Santa Rosa de Monte Azul, San Pedro de Cani, Rodeo de Margos, Huacora, Raccha Cedrón, Pampas, San Pablo de Lanjas
	Ambo	Tomayquichua	Huarmiragra, Lucmas, Andahuaylla, Mocra, Armatanga, Retamayog, Chinchubamba
	Pachitea	Molino, Pano	Umari, Naunan, Yanano, Huarijirca Tinyahuain, Chinchupampa, Chinchinga

Sin embargo en la presente sistematización detallamos el trabajo realizado en las comunidades del distrito de Quisqui que forman parte de Sub-cuenca del río Higuera y específicamente de la microcuenca Mito; principalmente en las comunidades Tres de Mayo de Huayllacayan (incluido anexo San Juan de Tingo), Santa Rosa de Monte azul y San Pedro de Cani. El distrito de Quisqui fue creado por Ley N° 12564 del 26 de enero de 1956; está ubicado geográficamente en la latitud sur 09°53'49'' y una longitud oeste de 76° 29' 08'' y una altitud entre 2,000 a 4,500 msnm.

4.2 Participantes /actores

En el proceso de fortalecimiento de la conservación in-situ de la agrobiodiversidad en el distrito de Quisqui, con el protagonismo de las familias conservacionistas que resguardan y protegen los recursos genéticos; han unido esfuerzos entidades públicas y privadas de la región Huánuco y a nivel nacional que a continuación se mencionan:

- Asociación de productores ecológicos de papas nativas de Huánuco – APEPANA
- Autoridades de las comunidades campesinas de Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul, San Pedro de Cani, Huancapallac
- Municipalidad distrital de Quisqui
- Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente – IDMA.
- Gobierno Regional de Huánuco – GOREHCO
- Dirección Regional Agraria de Huánuco – DRA
- Gerencia de Recursos Naturales y Medio Ambiente
- Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA
- Universidad Nacional Hermilio Valdizan - UNHEVAL
- Congreso de la República (congresista Jaime Delgado)
- Ministerio del Ambiente – MINAM
- Ministerio de Cultura
- Instituciones Educativas.
- Centro de Salud.

4.3 Familias y comunidades conservacionistas

En el ámbito de los distritos de Quisqui, Tomayquichua, Molino y Panao, en las provincias de Huánuco, Ambo y Pachitea (cuadro N° 1), se han identificado a 23 comunidades campesinas donde se ha registrado una alta concentración de recursos genéticos con la activa participación de más de 200 familias conservacionistas. Específicamente en el ámbito del distrito de Quisqui, se destaca la participación de las Comunidades de Huayllacayán, Santa Rosa de Monteazul y San Pedro de Cani, donde participan activamente 100 familias conservacionistas, poseedoras de una alta diversidad de variedades de especies nativas; quienes hasta la fecha mantienen, recuperan e incrementan sus variedades mediante prácticas agroecológicas, intercambios, ferias regionales, nacionales, que han permitido ir constituyendo un vigoroso banco de germoplasma (Recursos genéticos) a cargo de conservacionistas (varones y mujeres) del distrito de Quisqui. En el cuadro N° 2, se presenta una muestra de 30 conservacionistas líderes del distrito de Quisqui.



Cuadro N° 2: Muestra de los primeros 30 conservacionistas del distrito de Quisqui

N°	Nombre	Comunidad Campesina/Indígena	N° de variedades de 04 principales cultivos (*)							
			PAPA N° de var.	Extensión Chacra	OLLUCO N° de var	Extensión Chacra	MASHUA N° de var.	Extensión Chacra	OCA N° de var.	Extensión Chacra
1	VICTORIANO FERNANDEZ MORALES	MONTE AZUL	490	2 HA	46	0.5 HA	44	0.5 HA	37	0.5 HA
2	WALBERTO LAMA LUCAS	MONTE AZUL	167	0.25 HA	32	1/4 YUGADA	36	1/4 YUGADA	25	1/4 YUGADA
3	LEONCIA LAMA LUCAS	MONTE AZUL	169	0.5 HA	37	1/4 YUGADA	16	1/4 YUGADA	30	1/4 YUGADA
4	SEGUNDINA SALAS MAYLLE	MONTE AZUL	161	0.5 HA	41	1/2 YUGADA	44	1/2 YUGADA	38	1/2 YUGADA
5	EVARISTO DIONISIO CIPRIANO	MONTE AZUL	167	0.5 HA	39	1/2 YUGADA	16	1/2 YUGADA	24	1/2 YUGADA
6	LAZARO JARA FIGUEROA	MONTE AZUL	279	0.5 HA	41	1/2 YUGADA	43	1/2 YUGADA	36	1/2 YUGADA
7	WALTER CHAUPIS SALAS	MONTE AZUL	227	0.25 HA	32	1/8 YUGADA	34	1/8 YUGADA	29	1/8 YUGADA
8	BENITA LAMA LUCAS	MONTE AZUL	243	1.5 HA	41	1/8 YUGADA	37	1/4 YUGADA	31	1/4 YUGADA
9	JUAN JAVIER ROSADO PEREZ	MONTE AZUL	390	1 HA	38	1/2 YUGADA	31	1/2 YUGADA	31	1/2 YUGADA
10	HILDA GALESIANA HUERTA RIVADENEYRA	SAN JUAN DE TINGO	237	1.5 HA	36	1/8 YUGADA	31	1/8 YUGADA	40	1/8 YUGADA
11	ALBERTO HILARIO JARA	SAN JUAN DE TINGO	450	2 HA	34	1/8 YUGADA	32	1/4 YUGADA	29	1/8 YUGADA
12	HIPOLITO JARA FIGUEROA	SAN JUAN DE TINGO	299	0.5 HA	29	1/8 YUGADA	34	1/8 YUGADA	33	1/8 YUGADA
13	CUSTODIO URBANO JARA	SAN JUAN DE TINGO	182	1 HA	41	1/8 YUGADA	19	1/8 YUGADA	29	1/8 YUGADA
14	FELICIANO ANTONIO HILARIO	SAN JUAN DE TINGO	235	1 HA	39	1/2 YUGADA	49	1/2 YUGADA	35	1 YUGADA
15	ROSAS JARA ESPINOZA	SAN JUAN DE TINGO	131	1 HA	32	1/8 YUGADA	15	1/8 YUGADA	40	1/8 YUGADA
16	MARIO HILARIO REVANERO	SAN JUAN DE TINGO	300	1 HA	36	1/8 YUGADA	21	1/8 YUGADA	37	1/8 YUGADA
17	HECTOR DAZA CRISOLO	SAN JUAN DE TINGO	170	0.5 HA	33	1/4 YUGADA	36	1/4 YUGADA	34	1/4 YUGADA
18	ANTONIO URBANO CASTILLO	SAN JUAN DE TINGO	129	1 HA	35	1/8 YUGADA	36	1/8 YUGADA	45	1/8 YUGADA
19	LORENZO VELA JARA	HUAYLLACALLAN	141	1 HA	37	1/2 YUGADA	42	1/4 YUGADA	34	1/4 YUGADA
20	CAYO POMA HIDALGO	HUAYLLACALLAN	144	2.5 HA	34	1/4 YUGADA	34	1/4 YUGADA	35	1/4 YUGADA
21	FLORENTINO VENTURA JARA	HUAYLLACALLAN	256	1 HA	38	1/2 YUGADA	33	1/2 YUGADA	30	1/2 YUGADA
22	GREGORIO SALAS MAYLLE	HUAYLLACALLAN	230	0.5 HA	33	1/4 YUGADA	44	1/4 YUGADA	38	1/4 YUGADA
23	SOLIO SOLIS FIGUEROA	HUAYLLACALLAN	238	1 HA	36	1/4 YUGADA	13	1/4 YUGADA	34	1/4 YUGADA
24	MARCOS ARMILLON GONZALEZ	HUAYLLACALLAN	267	2.5 HA	35	1 YUGADA	34	1 YUGADA	34	1 YUGADA
25	LEONARDO BORJA FABIO	RODEO DE MARGOS	231	1 HA	34	1/2 YUGADA	15	1/2 YUGADA	31	1/2 YUGADA
26	OSCAR POMA PONCE	HUAYLLACALLAN	215	2 HA	35	1/2 YUGADA	25	1/4 YUGADA	26	1/4 YUGADA
27	POMPEYO LUCAS GONZALEZ	HUAYLLACALLAN	98	1.5 HA	30	1/4 YUGADA	45	1/4 YUGADA	40	1/4 YUGADA
28	ZENaida RAMOS DIONISIO	HUAYLLACALLAN	247	1 HA	34	1/4 YUGADA	17	1/4 YUGADA	42	1/4 YUGADA
29	PREDESINDA BORJA BETETA	HUAYLLACALLAN	284	1 HA	35	1/2 YUGADA	14	1/4 YUGADA	45	1/4 YUGADA
30	EFREIN APOLINARIO CORDOVA	HUAYLLACALLAN	46	0.25 HA	13	1.5 YUGADA	23	1/8 YUGADA	14	1/8 YUGADA

4.4 Condiciones para replicar la experiencia

- Existencia de comunidades campesinas poseedoras de una cultura (conocimientos, saberes, tecnologías tradicionales, cosmovisión), prácticas tradicionales y agroecológicas de conservación de la agrobiodiversidad.
- Existencia de concentración de diversidad de especies y variedades de cultivos nativos y de sus parientes silvestres, que permite identificar a la zona con buen potencial de recursos genéticos.
- Disponibilidad y compromiso de las familias conservacionistas por involucrarse y liderar las acciones de recuperación, mantenimiento y conservación de la agrobiodiversidad.
- Contar con productores conservacionistas líderes y sensibilizados en conservación de la agrobiodiversidad y agricultura ecológica.
- La existencia de Organización de los productores conservacionistas, que favorece el fortalecimiento de capacidades, intercambios, acceso al mercado y los procesos de incidencia.
- Disponibilidad e involucramiento de las autoridades comunales, distritales, regionales y nacionales, en la gestión de la agrobiodiversidad y desarrollo de políticas públicas.
- Es importante contar con especialistas o un equipo técnico, comprometido y con experiencia en conservación in-situ de la agrobiodiversidad y agricultura ecológica para facilitar el proceso de fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica.
- Contar con trabajos o experiencias exitosas de referencia sobre agrobiodiversidad que se han realizado en el ámbito de acción, o en zonas accesibles para facilitar los intercambios y motivación para las réplicas.
- Considerar el desarrollo de capacidades en fortalecimiento organizacional de los productores, sus organizaciones representativas y el acceso al mercado en condiciones adecuadas.
- Experiencia de trabajo en conservación de lo recursos naturales con enfoque multisectorial, que permita fortalecer la construcción y desarrollo de alianzas estratégicas con los actores locales y regionales.
- Destacar en la propuesta como uno de los objetivos principales la *seguridad alimentaria* de las familias conservacionistas y de la población en general.



4.5 Desarrollo de la propuesta

4.5.1 Identificación del problema en las comunidades que conservan agrobiodiversidad

En el proceso de planificación de la intervención del equipo técnico en las zonas priorizadas con alto potencial de recursos genético de cultivos nativos, se realizaron visitas de campo, diagnósticos rápidos y reuniones de trabajo con las autoridades comunales y locales, y representantes de las organizaciones de productores y de la sociedad civil; que permitieron identificar el problema central, sus causas y efectos.

Como problema central se identificó el peligro latente de disminución de la diversidad de variedades de cultivo nativos (tubérculos, raíces, granos y frutos); a partir de un proceso permanente de erosión genética por variedades comerciales convencionales (ampliamente promovidas por entidades públicas y privadas vinculadas con la promoción de paquetes tecnológicos de agricultura convencional –con uso indiscriminado de agroquímicos-); sumado a una escasa valoración y nulo reconocimiento formal del estado a las comunidades campesinas y nativas con alta concentración de especies y variedades de cultivos nativos (agrobiodiversidad); al mismo tiempo por un alto nivel de vulnerabilidad a la variabilidad y cambio climático (lluvias intensas, inundaciones, heladas, sequías) y una mayor ocurrencia de plagas y enfermedades por incremento de la temperatura en los diferentes pisos ecológicos que incide en los niveles de producción y productividad.



Estos problemas principales, tienen a su vez causas que lo generan, siendo las principales: i) Limitados niveles de capacitación de las familias conservacionistas, ii) Débil organización de los productores conservacionistas; iii) Limitados conocimientos e información de las diferentes instancias del gobierno sobre zonas de concentración de ABD, iv) Limitado apoyo de los gobiernos locales, regionales y nacional a la ABD, v) Limitado acceso al mercado y bajos precios de los productos provenientes de la agrobiodiversidad; vii) Poca valoración de los servicios ambientales que prestan las familias y comunidades que viven en las zonas de ABD.

Esta situación generada, trae como consecuencia: a) Desaliento de las familias conservacionistas; b) Migración de las familias de las comunidades a zonas urbanas (abandono de los campos de cultivo); c) Bajos ingresos económicos; d) Deterioro de los agro-ecosistemas productivos de cultivos nativos; e) Bajas condiciones y calidad de vida de las familias conservacionistas.

4.5.2 Cultura de la conservación in-situ de la ABD

Durante más de 5000 años, la civilización Andina desarrolló un equilibrio socio-cultural, sustentado en la comunidad y respeto natural y social. En ese contexto las sociedades agrícolas aprendieron a domesticar a la naturaleza sin depredarla, desarrollando el cultivo de plantas alimenticias y medicinales, la crianza de animales y la ingeniería de terrenos. La Cosmovisión Andina considera que la naturaleza, el hombre y la Pachamama (Madre Tierra), son un todo que viven relacionados estrecha y perpetuamente. El hombre tiene un alma, una fuerza de vida, y también lo tienen todas las plantas, animales y montañas, etc., y siendo que el hombre es la naturaleza misma, no domina, ni pretende dominarla, más bien armoniza y se adapta para coexistir en la naturaleza, como parte de ella. En los Andes, el tiempo y el espacio se consideraron sagrados. Los accidentes geográficos, como los nevados, volcanes, montañas, cerros, ríos y lagos, etc. Fueron motivos de adoración para el poblador andino. Eran objetos de culto y de celebración de fiestas y rituales. Los lugares elevados eran donde se realizaban comúnmente festividades y cultos religiosos para agradecer y pedir intervención divina para vivir en comunicación y armonía en el mundo.

Las familias conservacionistas de los distritos y comunidades del ámbito de Huánuco (Quisqui, Tomayquichua, Panao) donde existe una alta concentración de recursos genéticos, al mismo tiempo es poseedora una cultura de la conservación (conocimientos, saberes, tecnologías tradicionales, cosmovisión, rituales, costumbres) que se ha creado, recreado, enriquecido y transmitido de generación en generación. En todo este proceso, es evidente, que en las comunidades de Huánuco ha existido y existe una cultura de la producción, selección y conservación de semillas; conservación sustentada en la acumulación de saberes y tecnologías ancestrales apropiadas al mundo campesino; y de respeto y amor a la madre tierra (pachamama), en completa armonía con la naturaleza.



En ese contexto en el testimonio de los propios campesinos conservacionistas se alude al trato especial a las semillas “...las semillas de los cultivos locales necesitan tratos especiales por los agricultores conservacionistas, por ello cuando dejamos de cultivarlas se pierden porque sienten que no lo valoramos lo suficiente y “se van”; para poder trabajarlas necesitan ser recuperadas, entonces los agricultores recurrimos a otros para realizar las labores de siembras ancestrales con el fin de que las semillas “vuelvan”. En los registros de información de los agricultores conservacionistas, ellos guardan en sus memorias herencias que sus abuelos les dejaron, haciendo de estos conocimientos prácticos, las guías orientadoras que son empleadas en las prácticas productivas hasta la actualidad.

Se ha constatado en las prácticas de las familias la influencia de las fases de la luna en la productividad y en la calidad de los cultivos, que se manifiesta a través del ascenso o descenso de la savia y la luz proveniente de la luna, según la intensidad propia de cada fase interviene en la germinación y crecimiento de las plantas, debido a que los rayos lunares tienen la capacidad de penetrar a través del suelo.

Por tradición y cultura los productores de Quisqui emplean conocimientos ancestrales para iniciar alguna actividad como siembra o cosecha, donde es necesario que ellos pidan permiso al cerro haciendo el “*Jirka shogay*”, con hojas de coca y aguardiente ellos inician su ritual con palabras en quechua “*Aunquin Kuna gamcuna encomandaqkay murugpa bendecido kangarpa...*”, para ello es necesario seguir las fases lunares, las fases de “*luna nueva y luna llena*” en tubérculos (tallos) y raíces preferentemente es en estas etapas donde se realiza la selección de semillas (por las mujeres) y siembra donde la familia entera trabaja en equipo de forma organizada “*tumanacuy*”, haciendo uso de herramientas tradicionales de la cultura andina como la “*chaquitacla*” y “*ceretas*” (bolsas tradicionales).

Asimismo, existen dos tipos de siembra denominadas siembra “*mukacuy*” y “*tsuqui*” o “*chiwi*”, ambas siembras ancestrales donde la diferencia es que en el “*mukacuy*” se prepara el terreno con anticipación (un mes antes), mientras que la siembra en “*chiwi*” se realiza en lugares con mayor altitud, descansado por 7 a 8 años o denominados “*terrenos vírgenes*”, donde la siembra no necesita preparación de terreno al realizar pequeñas quemas para usar las cenizas como regulador de suelos y guaneo aprovechando los pastoreados. Para ello la familia se desplaza hacia chozas en la altura, con sus ganados, para obtener guano; posteriormente realizan la siembra de semillas en los meses de julio a agosto donde por tradición en esta actividad también se realiza en luna llena con el fin de asegurar las semillas para la próxima siembra. La cosecha se realiza en los meses de abril y mayo, también en luna llena, la petición que le hacen a los cerros es que no les falte agua ni le afecten las heladas y enfermedades.



De igual manera en la cosmovisión campesina se alienta la interacción semillas – humanos, y el desplazamiento de ambos; por ello se han identificado las *semillas cansadas*, cuando se refiere a las semillas que ya no producirán en los siguientes ciclos agrícolas. En tanto en las *semillas rescatadas*, los productores líderes, buscan el lugar donde existen las semillas que no produjeron y realizan intercambios (trueques) con el fin de devolverlas y recuperarlas evitando las pérdidas de variabilidad.



Asimismo, como parte del proceso de enriquecimiento cultural y tecnológico, a nivel productivo las familias campesinas de Quisqui – Huánuco y de otras zonas de intervención han incorporado técnicas agroecológicas pertinentes como abono orgánico, conservación de suelos, agua, los bosques y diversificación de los cultivos, logrando verdaderas chacras integrales y chacras agroecológicas que permiten tener alimentos variados para las diferentes épocas del año. Las cosechas se destinan principalmente para las semillas, el consumo familiar y los excedentes para el intercambio de productos y venta en las ferias comunales, ferias ecológicas y mercados locales, contribuyendo a la valoración económica y ecológica de la agrobiodiversidad.

4.5.3 Estrategias de fortalecimiento de la conservación de la ABD

Las experiencias de conservación, organización, comercialización y políticas públicas han sido adecuadamente articuladas para lograr un trabajo exitoso, con fines de conservación del medio ambiente y diversidad genética de los cultivos andinos y sus parientes silvestres. Las estrategias de trabajo empleadas durante el proceso consideran:

- Sensibilización e información a los productores conservacionistas, autoridades locales, municipales y regionales, sobre la importancia, estrategias y retos de la conservación de la ABD.

- Capacitación y asistencia técnica, en fortalecimiento de conservación de la ABD, producción agroecológica, comercialización, venta de excedentes y participación en los espacios de concertación.
- Revaloración y fortalecimiento de la cultura de la crianza de la agrobiodiversidad (tecnologías tradicionales, rituales, danzas, saberes ancestrales).
- Acceso justo a los mercados para la comercialización a nivel local, regional y nacional de papa nativa y otros productos para que se desarrollen elementos de sostenibilidad promoviendo el buen uso de los recursos locales disponibles.
- Fortalecimiento de las asociaciones de productores conservacionistas, considerando las dificultades y barreras que tienen los pequeños productores individuales. En este proceso la asociatividad ha brindado posibilidades y oportunidades a las asociaciones que fueron fortalecidas como la Asociación de Conservacionistas de Cultivos Nativos APCCUNA y posteriormente la Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco APEPANAH.
- Fortalecimiento del proceso de comercialización, orientado a identificar, las oportunidades y dificultades para tomar las decisiones adecuadas que les permitan a los productores acceder al mercado en mejores condiciones.
- Participación en foros y ferias, para promover espacios de concertación para articular las acciones de los productores con entidades públicas y privadas que fortalezcan los procesos de conservación y gestión de zonas de agrobiodiversidad.
- Difusión y publicidad, para brindar información a la población sobre las propiedades y riqueza de los productos provenientes de la ABD, asimismo para socializar los temas, iniciativas y gestiones sobre agrobiodiversidad en las gerencias de recursos naturales para fortalecer las acciones de protección de los agro-ecosistemas y como estrategia exitosa frente al cambio climático.
- Implementación del SGP (Sistema de Garantía Participativo), como mecanismo alternativo para la certificación de productos agroecológicos provenientes de la ABD.
- Impulso de Políticas Públicas, necesarias para fortalecer las inversiones, programas, proyectos y acciones sobre biodiversidad con el fin de protección de los recursos genéticos y las medidas de mitigación y adaptación frente al cambio climático.
- Fortalecimiento de los procesos de conservación in-situ de la diversidad de variedades de cultivos nativos -agrobiodiversidad-, al constituir un aporte concreto de las familias campesinas de Huánuco a la seguridad alimentaria local; regional, nacional y mundial.
- Organización de la Feria de la agrobiodiversidad e intercambio de variedades de productos nativos (papas, ocas, mashuas, ocas, ollucos, arracachas, maíces, granos y frutos) de Quisqui entre los productores de la sub-cuenca Higueras y de otras zonas de la región y del país, para mantener, recuperar e incrementar la variabilidad y capacidad de producción de la microcuenca y de la región Huánuco.





Fig. N° 2. Estrategias de fortalecimiento de la conservación de la ABD

4.5.4 Metodologías y enfoques en el proceso de implementación

- **Involucramiento y protagonismo de las familias en la conservación**

En todo el proceso de fortalecimiento de la conservación in-situ de la ABD, se ha evidenciado el reconocimiento y protagonismo de las familias conservacionistas (dueñas de las unidades productivas –chacras-, poseedoras de conocimientos y de la diversidad de semillas), quienes constituyen el grupo destinatario directo, y las que han participado en las capacitaciones, intercambios de experiencias y acciones diversas orientadas a fortalecer sus capacidades de conservación de cultivos nativos en las zonas de agrobiodiversidad y mejorar su niveles de alimentación y nutrición con los productos alimenticios locales.



- **Masificación de la propuesta**

Los líderes conservacionistas (varones y mujeres) y las organizaciones de productores comprometidos con el mantenimiento y conservación de la variabilidad de especies y ecotipos; junto a los directivos de las comunidades campesinas y autoridades locales; con el apoyo de instituciones aliadas (ONG, Dirección Regional de Agricultura, Agencias Agrarias, INIA, UNHEVAL, medios de comunicación), a través de reuniones de trabajo, intercambios de experiencias, pasantías, días de campo y ferias de semillas se han encargado de ampliar y masificar las experiencias a otras comunidades y localidades organizadas (Molino, Panao, San Damián y otras), despertando el interés social, sensibilizando y orientándoles a realizar réplicas a partir de la existencia de recursos genéticos (riqueza de agrobiodiversidad) y el interés de los productores, sus dirigentes y autoridades locales.

- **Enfoques:**

En el proceso de implementación de la propuesta se han desarrollado capacidades con metodologías participativas y enfoques que han orientado el fortalecimiento de la conservación de la ABD:

- *Alta prioridad a la capacitación participativa:* Una de las herramientas principales de implementación de los proyectos de fortalecimiento de la ABD, es la capacitación y la difusión participativa donde los productores conservacionistas y actores locales tienen un rol activo, tanto en la definición de contenidos a ser tratados, en la metodología a ser utilizada (aprender haciendo) como en el proceso de organización y ejecución, lo que ha contribuido a minimizar la presencia de los facilitadores y ajustarse de mejor manera a los patrones culturales y organización social de las comunidades.
- *Dinamizar procesos y relaciones interinstitucionales:* El proceso de conservación de la ABD, requiere tener un marco institucional, que promueva sinergias propositivas a los esfuerzos y experiencias de los diferentes actores (públicos y privados) a fin de catalizar y capitalizar los mismos para lograr un mayor reconocimiento de las experiencias de conservación de recursos genéticos y en general de los recursos naturales y el medio ambiente en la perspectiva del desarrollo sostenible de las micro cuencas, comunidades y organizaciones. Por lo que es importante apoyar y orien-

tar orgánicamente la conjunción de esfuerzos y dinamizar procesos y relaciones interinstitucionales, brindando para tal efecto información permanentemente actualizada, asesoramiento, experticia y recursos materiales y financieros semilla, como soporte para la ejecución a través de las organizaciones e instituciones, como elementos claves de sostenibilidad.

- ***Reconocimiento de saberes previos e interculturalidad:*** En las comunidades, familias campesinas conservacionistas e instituciones locales, existen experiencias, tecnologías, cultura ancestral y conocimientos previos, que deben ser revalorados y potenciados en el proceso de intervención de los proyectos.

Asimismo, en las capacitaciones, asistencia técnica y diversas acciones que los facilitadores implementen; deben realizarse con un enfoque intercultural: respeto y diálogo horizontal entre culturas, que afirmen las relaciones de reciprocidad, de interacción con la naturaleza y comprensión de la cosmovisión local y andina; más aun tratándose de familias que han conservado variedades de cultivos nativos por generaciones y que son poseedoras de una rica cultura de la conservación.

- ***Enfoque de medio ambiente:*** En el proceso productivo de especies nativas es importante la conservación de los recursos naturales (agua, suelo, vegetación) empleando diferentes técnicas agroecológicas, la conservación y fortalecimiento de la ABD contribuye a la conservación del ambiente en las comunidades y cuencas; donde las familias conservacionistas, organizaciones campesinas e instituciones educativas se fortalecen y sensibilizan y le dan prioridad a la conservación y restitución del equilibrio de los ecosistemas y la biodiversidad.
- ***Enfoque agroecológico en las acciones de gestión y conservación de la agrobiodiversidad:*** Como parte de revaloración ecológica, los talleres de capacitación se han realizado con el enfoque de producción agroecológica desarrollando temas como elaboración de abonos orgánicos, control de plagas y enfermedades, asociación y rotación de cultivos, diversificación de cultivos y otras prácticas de acuerdo a la necesidad de cada comunidad. El propósito no es solo orientar las acciones a la recuperación y conservación de los recursos naturales sino al manejo técnico de los mismos a través de prácticas agroecológicas priorizadas que potencien el uso de los recursos locales, en la perspectiva de que los pequeños productores conservacionistas puedan realizar una agricultura sostenible, rentable y competitiva, que les permita fortalecer su reconocimiento, e incrementar sus rendimientos e ingresos familiares.
- ***Enfoque de género:*** Es importante que la implementación de los proyectos y acciones, tengan una perspectiva de equidad e igualdad de género a fin de promover mayores oportunidades para la democratización del conocimiento, de los espacios de decisión y de las oportunidades de los miembros al interior de la comunidad. Esto implica considerar en las propuestas a llevarse a cabo, una visión de las mujeres, de los hombres y de la relación entre ellos.

Es decir que el proyecto considerará los roles de género en las actividades a desarrollar, procurando una participación directa de la mujer y los jóvenes en la toma de decisiones en la comunidad y organizaciones, capitalizando el liderazgo y participación de la mujer principalmente en los procesos de conservación, selección de semillas e identificación con nomenclatura ancestral las variedades locales por cada especie, comercialización y espacios de concertación local.

- ***Enfoque de derechos Humanos:*** Este enfoque permite tener un marco conceptual para el proceso de desarrollo humano basado en las normas internacionales de derechos humanos y desde el punto de vista operacional orientar a la promoción y protección de los mismos en las familias involucradas. Su propósito es analizar las desigualdades que se encuentran en el centro de los problemas de desarrollo y corregir las prácticas discriminatorias y el injusto reparto del poder y los recursos financieros que obstaculizan el progreso en materia de desarrollo. Ello contribuye a promover la sostenibilidad de la labor de desarrollo, potenciar la capacidad de acción efectiva de la población, especialmente de los grupos marginados, para participar en la formulación de políticas, y hacer responsables a los que tienen la obligación de actuar. Contempla los derechos económicos, sociales, culturales y políticos reconocidos por el estado peruano. En el proceso de reconocimiento del aporte invaluable de los campesinos a la conservación de la ABD, es importante promover el ejercicio pleno de sus derechos (a la salud, a la educación, a la alimentación adecuada, al disfrute de una vida digna y de calidad), considerando que aun paradójicamente las comunidades con mayor diversidad, son las que tienen los mayores indicadores de pobreza y desnutrición.



- *Las ferias de intercambio de semillas:* son espacios de exposición e intercambio de semillas, experiencias y cultura, con el fin de contribuir a la conservación de la ABD, destacando la feria denominada MURU RAYMI o *fiesta de las semillas* realizada en el distrito de Quisqui, que al año 2015 ya se realizan catorce (14) ferias, iniciándose el 2001. Actualmente, es una de las ferias con mayor reconocimiento en el distrito de Quisqui, la región Huánuco y a nivel nacional.

4.5.6 Fortalecimiento organizacional de las familias conservacionistas

En el avance del proceso de conservación de la agrobiodiversidad en el distrito de Quisqui (cuenca Higuera y microcuenca de Mito), los productores conservacionistas organizados han jugado un papel relevante. En el 2005 constituyeron la Asociación Departamental de Conservacionistas de Cultivos Nativos - APCCUNA y en el 2012 la Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas APEPANAH. Sin duda alguna este proceso de asociatividad, ha permitido fortalecer el trabajo de conservación ins-situ de cultivos nativos, de apropiarse de las técnicas de conservación, de promover la producción agroecológica, de acceder a los mercados locales, regionales y nacional; y de promover políticas públicas sobre ABD.

Los productores conservacionistas, luego de avanzar en el fortalecimiento productivo, sensibilizados por el IDMA, inicialmente promocionaban sus productos en forma individual en ferias de agrobiodiversidad que fueron replicas adoptadas de la experiencia en el distrito de Tomaykichua, ofreciendo cultivos nativos diversos como papa, oca, mashua, arracacha, olluco, cereales. Con el proyecto In situ (2001-2005) se logró organizar la Feria de la agrobiodiversidad en el distrito de Quisqui, logrando en el año 2005 constituir la Asociación de Productores Conservacionistas de Cultivos Nativos APCCUNA, organización liderada por el Sr. Gerardo Sánchez que agrupaba a las comunidades de Huayllacayán, Monte Azul, San Pedro de Cani, Huancapallac, Rodeo De Margos, Huacora y San Juan De Tingo. Posteriormente en el periodo 2007 – 2011, se trabajó en el fortalecimiento de capacidades productivas y comerciales de los productores y el fortalecimiento organizacional de APCCUNA, iniciando la comercialización de papa nativa “wachuy” (mezcla de variedades).

Como parte del proceso de continuidad y fortalecimiento organizativo en el periodo 2012 – 2015, por iniciativa de los mismos productores, constituyeron la Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco - APEPANAH liderado por los productores Victoriano Fernández como presidente y Alberto Hilario como vicepresidente; organización



que promueve la conservación de la agrobiodiversidad y la búsqueda de mercados diferenciados para comercializar sus productos. También es importante destacar la participación de APEPANAH con el proyecto ABISA, en el impulso y gestión de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, aprobada con Ordenanza Regional a fines del 2014.

Asimismo, en forma simultánea el Sr Fernández en alianza con otros líderes regionales y el apoyo de organizaciones aliadas han conformado la Asociación Nacional de Productores de Papa Nativa y sus Derivados APAPA-Perú, para fortalecer el trabajo de conservación y acceso a mercados que demandan productos nativos.

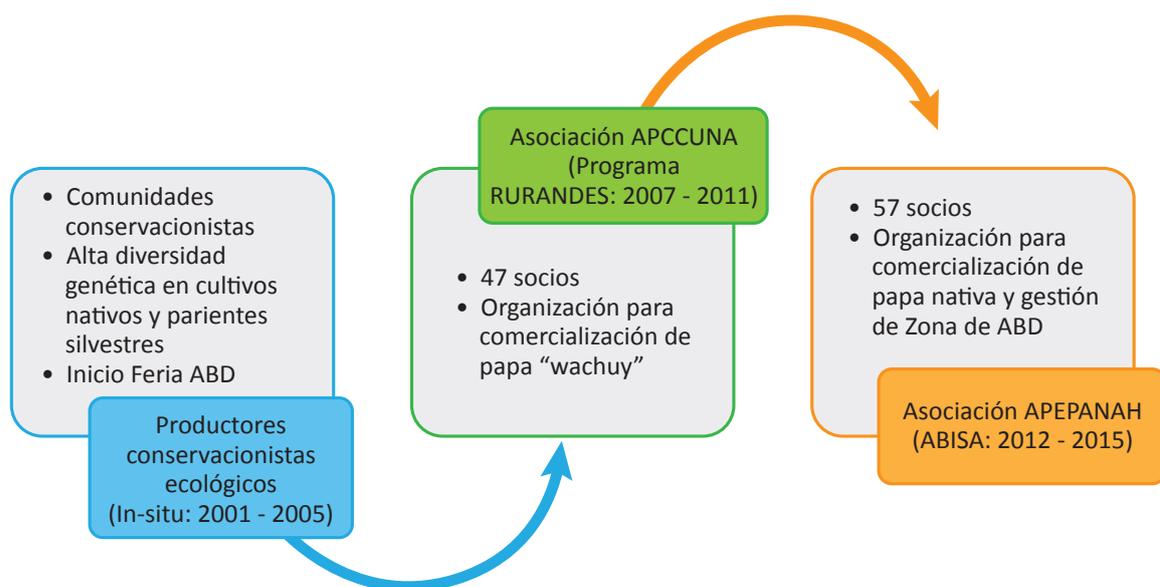


Fig. 4. Proceso de Asociatividad de organizaciones de productores

4.5.7 Productos nativos que acceden al mercado

Los productores de cultivos nativos de Huánuco en sus diferentes etapas (APCCUNA y APEPANAH), han promovido el acceso organizado de los productos provenientes de la ABD (papa nativa, oca, olluco, mashua, maíz, arveja, haba, frijol, granadilla, aguaymanto) a mercados locales como las ferias de “Puelles”, “Santo Domingo” y en la feria ecológica de Huánuco a cargo del ADPEH.

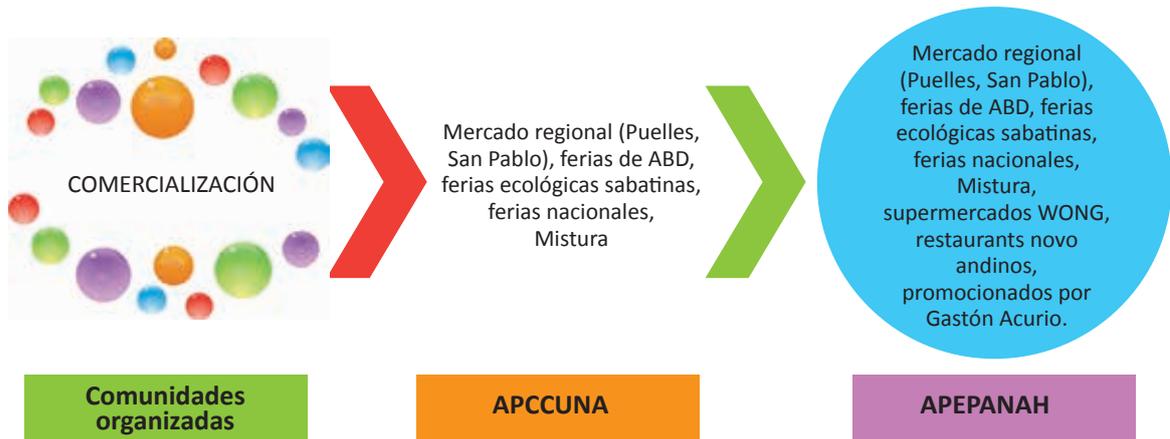


Fig. 5. Esquema de abastecimiento de cultivos nativos a mercados



En el periodo 2007-2011, luego de lograr la aceptación de los consumidores locales, en las Ecoferias de Lima (Miraflores y Surco) y el abastecimiento al mercado regional con papa, oca, mashua, olluco, y productos agroecológicos de primera necesidad (cereales, hortalizas, frutas); APCCUNA inició la gestión para incursionar en la comercialización de papas nativas, “wachuy”, que es un conjunto de variedades en mezcla, seleccionadas para su comercialización en supermercados (en Huancayo y Huánuco), donde la organización constituida, inició el abastecimiento de productos cumpliendo con los estándares de calidad requeridos. Uno de los mercados importantes logrados en el periodo 2012-2015 (con el apoyo adicional del FOMIN-FONDAM-GOREH e ICCO) lo constituyen los 13 supermercados Wong de Lima que adquieren papas nativas, granadilla y aguaymanto ecológico; destacando también la participación en el Gran Mercado de la Feria Internacional Mistura.

4.5.8 Involucramiento de actores locales, regionales y nacionales

En la tarea de conservación de la agrobiodiversidad desde los años iniciales se han sumado los gobiernos locales de Tomayquichua y Quisqui, instituciones públicas y privadas como IDMA, Universidad Hermilio Valdizán, INIA, Dirección Regional de Agricultura, Agencias Agrarias, medios de comunicación, entre otras entidades.

Posteriormente en el periodo 2012-2015 con el propósito de promover zonas de conservación de recursos nativos en la región Huánuco, se creó un espacio de concertación de agrobiodiversidad, promoviendo ferias, locales y regionales con el fin de promover productos nativos, revaloración de la cultura andina y políticas públicas como la ordenanza regional de creación de zonas de ABD en el distrito de Quisqui, involucrando esfuerzos comunales, distritales y regionales.



La Municipalidad distrital de Quisqui, desde el 2001, ha apoyado decididamente la Conservación de los cultivos nativos. En el año 2005, institucionalizó la Feria de la Agrobiodiversidad; desde entonces ha cumplido un rol importante en el posicionamiento y organización de la Feria de la Agrobiodiversidad. En los últimos años, es destacable el involucramiento y compromiso del Congresista Jaime Delgado, de entidades nacionales como el MINAM, Ministerio de Cultura, MINAGRI, Promperú, e internacionales como la FAO, cadenas de restaurantes regionales y nacionales.



Fig. 6. Alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas

4.5.9 Feria de la ABD de Quisqui

Sin lugar a duda, la Feria de la Agrobiodiversidad más importante a nivel de la región Huánuco y posiblemente a nivel nacional lo constituye el MURU RAYMI o “fiesta de las semillas” que desde el 2002 se realiza en la población de Huancapallac, capital del distrito de Quisqui perteneciente a la región Huánuco; evento que revalora el trabajo de productores dedicados a la conservación in-situ de cultivos nativos mediante un trabajo de recuperación, mantenimiento (ecológico, cultural, social y económico) de la agrobiodiversidad que ha contribuido a fortalecer la cultura local y la conservación de recursos genéticos a nivel nacional y mundial, donde los agricultores testimonian con su incansable labor, su contribución a la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades, del Perú y del mundo.

En el año 2005, la Municipalidad distrital de Quisqui, institucionalizó la Feria de la Agrobiodiversidad, y en el 2014, por resolución de alcaldía N° 091 – 2014 –MDQ –K/A se ratifica que cada tercer sábado del mes de Junio se llevara a cabo el Muru Raymi o Fiesta de las semillas. Este importante evento impulsa el intercambio de semillas entre agricultores locales y provenientes del ámbito regional y nacional. El distrito de Quisqui es reconocido por ser un territorio de alta concentración de recursos genéticos y su riqueza ecológica y cultural heredada ancestralmente por los agricultores conservacionistas de la agrobiodiversidad

El Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente - IDMA con el proyectos financiados por la cooperación internacional impulsaron la denominada “Feria Campesina de diversidad de cultivos nativos” posteriormente denominada Feria de la Agrobiodiversidad que toma la experiencia inicial del Reencuentro de la Cultura Andina realizada desde la década de los noventa en el distrito de Tomayquichua. En el 2015 se celebró la XIV versión de esta importante feria donde se dan encuentro productores conservacionistas, autoridades locales y comunales, organizaciones de mujeres, representantes de instituciones públicas y privadas del ámbito regional y nacional; investigadores, docentes y alumnos de institutos y universidades y en general turistas y pobladores que se dan cita a la fiesta de las semillas.

La Feria de la Agrobiodiversidad cada año pone a exhibición más de 120 stands de especies y variedades nativas (de papas, mashuas, ollucos, ocas, arracachas, maíces, frejoles, tarwi, pajuro, variedades nativas de habas, ajíes, calabazas, frutales como la granadilla, maracuyá, lúcuma, zarzamora, aguaymanto, tomate de árbol, entre otros) donde participan directamente los campesinos conservacionistas de Quisqui, de otras zonas de la región Huánuco y de diferentes regiones del Perú;



constituyendo alrededor de la Plaza de Armas de Huancapallac un mosaico interminable de formas y colores de la cuantiosa reserva genética. Adicionalmente se tienen 20 stands de una feria gastronómica donde se exhiben platos típicos que revaloran la gastronomía de Kichki - Huánuco, a partir de alimentos provenientes de cultivos agroecológicos propios de la zona. Asimismo se exhibe artesanía propia de la población, dándose un valor agregado a los productos locales. Sumándose a este importante evento el concurso de chasquis con la participación de agricultores (categoría varones y mujeres), que suben el cerro “PICAHUAY PUNTA”, con una altura aproximada de 500 m.

El evento finaliza con una ceremonia de “Intercambio de semillas” realizado por todos los agricultores conservacionistas y autoridades, acompañado de danzas típicas como la Mama Rayhuana, que constituye una festividad agrícola de raíces ancestrales, que escenifica la siembra del maíz y de tubérculos andinos.



4.5.10 Registro de prácticas tradicionales

Los productores conservacionistas como parte de las tecnologías de producción, mantienen prácticas tradicionales que emplean en sus labores de conservación de la ABD.

Cuadro N° 3. Registro de prácticas tradicionales

Denominación Local	Sistema de cultivo	Cultivo	Descripción
Almacenamiento para semilla y consumo	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	En el caso de la papa, los hombres y mujeres, hacen el almacenamiento de semillas en trojas y raras (de palo y paja), realizando el secado por 2 días para eliminar el gorgojo. En el caso de la oca, después de la cosecha se solea y se guarda por poco tiempo en las raras para evitar que se pudra o deshidrate. En el caso del olluco y la mashua, primero se hace solear los tubérculos con la finalidad de evitar la pudrición en el almacén; luego, se procede al almacenamiento en el suelo protegido con paja. En ambos casos, esta labor es realizada por hombres y mujeres.
Aporque o Jurpo	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	En el caso de la papa es conocido también como cultivo, consiste en acumular la mayor cantidad de tierra sobre las plantas; es realizado generalmente por varones, en diciembre, y utilizando el azadón. El aporque en la oca es similar al de la papa; y, en el olluco y mashua, lo realiza el hombre, de noviembre a diciembre y utilizando el azadón.
Chiwi	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Es una práctica tradicional consiste en sembrar la papa en terreno sin barbechar, se realiza después del guaneo o “iscacuy”. Para realizar esta labor la fase de la luna es importante, mayormente se realiza cuando la luna se encuentra en cuarto creciente para que a la cosecha le vaya bien.

Denominación Local	Sistema de cultivo	Cultivo	Descripción
Cosecha	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	En el caso de la papa la cosecha la realiza toda la familia, de abril a junio, utilizando el cashu, ceretas y costales. la cosecha de oca la realiza toda la familia, de abril a junio y utilizando el cashu; y la cosecha de olluco y mashua la realiza toda la familia, de abril a mayo, y utilizando el cashu, la calza y la sereta.
Deshierbo	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	En el caso de la papa el deshierbo es realizado por hombres, mujeres y niños, de setiembre a octubre, con azadón y calza-lampa. En el caso de la oca, el deshierbo es realizado por toda la familia, en diciembre, con lampa o azadón; y el deshierbo del olluco y la mashua lo realizan el hombre y mujer, de noviembre a diciembre, utilizando azadón y calza-lampa.
Elaboración y aplicación de biocidas naturales	papa - oca - olluco - mashua	papa	En el caso de la papa, para el control de la “rancho negra”, que con mayor frecuencia ataca en épocas de invierno, y evitar la proliferación del hongo utilizan la orina y ceniza; esto los realizan los hombres
Gormay	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Es una práctica que realizan los peones durante la cosecha de papa, oca, olluco, mashua, consiste en seleccionar los mejores productos para luego llevar a sus casas en un número de 10 a 20 tubérculos, como muestra de la buena cosecha.
Guaneado o guaneo (Iscacur, Iscacushun, Chiracushun, Llichcacushun o abonamiento)	papa - oca - olluco - mashua	papa	Consiste en el abonamiento orgánico directo con ganado ovino, principalmente, que se aplica para el caso de la papa solamente, dado que la oca se siembra después de la papa, y el olluco y mashua se siembran en callpar de papa. A este abono lo refuerzan incorporándole guano de granja e isla. La fertilización se realiza antes del chiwi y al momento de la siembra (marzo a agosto).
Gueway o Guawashun	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Significa deshierbo de los brotes de la papa, oca, olluco, mashua, para luego realizar la siembra en el campo
Huahuan urea	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Viene el segundo cultivo que se realiza en el cultivo de la papa para que pueda acumular la mayor cantidad de producción.
Picha	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Es la selección de la papa, oca, olluco, mashua para luego almacenar en el altus.
Piltay Tsacma	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Viene a ser el volteado del terreno después de realizar el chiwi, queda muy parecido a la trenza de una mujer andina. Rapag es la persona que acomoda la champa al momento del volteado del terreno.
Preparación de la semilla	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Se realiza el mismo día de la siembra en el caso de la papa, oca, olluco y mashua. En el caso de la oca, esta preparación es según el brote. En el caso del olluco, es realizada por hombres y mujeres. “Muru” viene a ser la semilla apropiada para realizar la siembra, ya sea de papa, oca, olluco, mashua, etc.
Preparación del terreno	papa - oca - olluco - mashua	oca	En el caso de la papa, generalmente no se realiza porque se aplica la técnica de “chiwi”, y el “chacmeo” se realiza cuando la semilla está por brotar (15 a 40 días del chiwi). En el caso de la oca, se realiza con chaquitacla, pico y cashu; generalmente, en junio, después de la cosecha de papa; y la realiza toda la familia. En el caso del olluco y la mashua, esta labor se obvia porque se siembra directamente en callpares de papa.

Denominación Local	Sistema de cultivo	Cultivo	Descripción
Raway	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	Esta práctica consiste en la surcada o surqueada en forma vertical para que al final quede en camellones.
Selección para semilla	papa - oca - olluco - mashua	papa, oca, olluco y mashua	En el caso de la papa, es realizada en el momento de la cosecha por el hombre y la mujer utilizando 4 criterios: a) los tubérculos sanos, limpio de enfermedades y toda impureza, b) buen peso, de 60 a 40 gr, c) abundantes ojos, y d) tubérculos bien maduros. La selección de oca, olluco y mashua se realiza en la cosecha, mayormente por las mujeres. En el caso de la oca, para semilla se escogen los buenos y mejores; y en el caso del olluco y la mashua se tiene en cuenta la sanidad (libre de plagas y enfermedades). En Mito se utiliza el término “acrar” para la práctica de selección de los tubérculos de papa, ya sea para semilla, consumo y venta.
Semilla para consumo y el mercado	papa - oca - olluco – mashua	papa, oca, olluco y mashua	En cuanto a la papa, también el hombre y la mujer realizan la selección por variedades que van a ser utilizadas para tocosh, chuño, moray y otros usos: “pirwa” son tubérculos grandes, hermosos, y que son seleccionados en la cosecha para luego ser guardados como un trofeo como resultado de la buena producción; “acapa” es la papa pequeña o tercera, se utiliza para alimento de chanco, es decir para hacer cebar o engordar, además para alimento del perro y, en algunos casos, para tocosh. Las ocas pequeñas son seleccionadas para engordar los cerdos y las grandes para consumo; las amarillas se separan para preparar harinas; y otras para preparar calla. El olluco se selecciona para consumo y los grandes y de igual tamaño para la venta. La mashua es seleccionada para consumo, venta, medicina y otros usos, como alimento para animales. Esta selección la realizan mayormente las mujeres.
Siembra en callpar o Cutis	papa - oca - olluco – mashua	oca, olluco y mashua	“Cutis” quiere decir cuando en el mismo terreno se repite la siembra, es decir, al callpar se vuelve a sembrar el mismo cultivo u otro cultivo: en el callpar se siembra la oca, olluco, mashua, etc. En la rotación de cultivos, la oca sigue después de la cosecha de papa; se siembra en callpar, una práctica que consiste en sembrar la oca en el centro de los anteriores surcos de la papa, a veces en asociación con la mashua. Generalmente, las mujeres ponen y tapan la semilla, y los hombres e hijos trabajan con la chaquitacla abriendo los hoyos donde se deposita la semilla. En el caso del olluco y mashua, se siembra de junio a julio, utilizando la chaquitacla. El olluco no se siembra en asociación con otros cultivos, en tanto que la mashua se siembra asociada mayormente con la papa y, a veces, con la oca. La siembra es realizada entre hombres y mujeres, la mujer pone la semilla y el hombre hace hoyos con la chaquitacla.
Siembra en mezcla o Tacuy	papa - oca - olluco – mashua	Papa	La siembra de papa es en mezcla de variedades. La realiza toda la familia, de mayo a agosto, utilizando chaquitacla, lampa o azadón, y con una distancia entre surcos de 0,8 a 1 m (“jeme” es la medida de 20 cm, aproximadamente se calcula con la mano extendida de pulgar a meñique).

Fuente. Archivos IDMA del proyecto “Conservación in-situ”

4.5.11 Revaloración económica

En las más de 600 variedades existentes de papas nativas en la microcuenca Mito (distrito de Quisqui) la mayoría producidas con técnicas agroecológicas. Se cuenta con 50 variedades de papas nativas para consumo directo en gastronomía debidamente identificadas, que cuenta con potencial de mercado; asimismo existen variedades para preparación de tocosh y otros usos.

- Los productores realizan procesos de pos-cosecha, que permite contar con productos seleccionados de acuerdo a caracteres de calidad estandarizados.
- Considerando criterios de color de piel, color de pulpa, textura, tipo de uso y periodo de cocción; se han identificado y seleccionado variedades de papas nativas que han dado forma y constituido el producto “papa nativa wachuy” siendo esta: Pampamachay, Azúcar Cantina, Yanapapa Trompash, Escupuro O Shapog, Huayro (Moro, Rojo Y Yana), Huayro Común Y Capulí.
- Se ha conseguido un buen nivel de reconocimiento y valorización de la papa nativa wachuy a nivel de Huánuco como un producto local sano, orgánico y nutritivo.
- Se ha desarrollado un empaque y logo que permite la identificación y comercialización del producto en envases de 1kg y 3 Kg.
- Se ha implementado con las asociaciones de productores, el sistema de garantía participativo –SGP, como instrumento que garantiza la calidad y condición de producto agroecológico.
- Abastecimiento al mercado local a través de los puntos de venta de importancia en la ciudad de Huánuco.
- Ingreso a mercados nacionales como Plaza Veá y Wong.
- Haber ingresado a las ferias ecológicas en Huánuco y en la ciudad de Lima como: Miraflores, Magdalena y la feria Gastronómica mistura; dando a conocer las características especiales de este tipo de papas nativas.



Asimismo los productores conservacionistas han identificado variedades de cultivos de olluco, arracaha, mashua, oca, calabazas, granadillas con potencial de mercado que son comercializados en la Feria Ecológica de Huánuco y mercados locales; contribuyendo al incremento de los ingresos de las familias.

4.5.12 Reconocimiento de los conservacionistas líderes

Es importante destacar que los productores conservacionistas de la agrobiodiversidad de Quisqui, han sido reconocidos con dos Resoluciones Ministeriales por el Ministerio de Cultura, como “Personas Meritorias de la Cultura” (Resolución Ministerial N° 167-2013-MC, y Resolución Ministerial N° 198-2014-MC), asimismo han recibido reconocimientos de la Dirección Regional de Agricultura, del INIA, del Ministerio de Agricultura y en eventos nacionales como Mistura e internacionales como los ELAO (Encuentro Latinoamericano de Agricultura Orgánica). Entre los productores conservacionistas y sus familias destacan: Victoriano Fernández Morales y Amparo Ramos, Gerardo Sánchez (fallecido) y Predesbinda Beteta, Feliciano Hilario y Cirila Daza, Juan javier Rosado y Bertha Naupay, Alberto Hilario y Julia Daza, Marino Ticlavilca y Carmela Escobal; Rosas Jara, Rita Hilario, Lázaro Jara, Juvita Lama, Leonardo Borja, Victoria Ruíz, Mario Hilario, Petronila Jara, Florentino Ventura y Julia Huerta entre otros.



4.6 Registro de variedades por especies locales y/o nativas

Quisqui es uno de los distritos en la región Huánuco, que destaca por su alta concentración de especies y variedades de cultivos nativos y locales, cuyos productores conservacionistas año a año vienen mostrando el extraordinario trabajo en el mantenimiento, recuperación y conservación de sus recursos naturales, especialmente de recursos genéticos. Para evidenciar este trabajo de conservación in-situ fue necesario realizar un registro físico actualizado en el 2015 de especies y variedades de los principales cultivos existentes en la microcuenca de Mito (principalmente en las comunidades de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani) que se presentan en el cuadro N° 4, destacando: 699 variedades de papas, 200 variedades de ocas, 96 variedades de ollucos, 129 variedades de mashuas, 2 de arracachas; 423 de maíces, 26 variedades de haba, 14 de calabazas y 100 variedades de frijol, 5 de tarwi, 4 de trigo, 3 de quinua y 2 de arracacha. En el Anexo N° 01, se presentan cuadros con las variedades /ecotipos registradas de cada cultivo principal.

Cuadro N° 4. Registro de variedades/ ecotipos por especies en el distrito de Quisqui en el año 2015

CULTIVO	N° ECOTIPOS
Papa	699
Maíz	423
Frijol	199
Mashua	129
Olluco	96
Haba	28
Calabaza	14
Tarwi	5
Trigo	4
Quinua	3
Arracacha	3

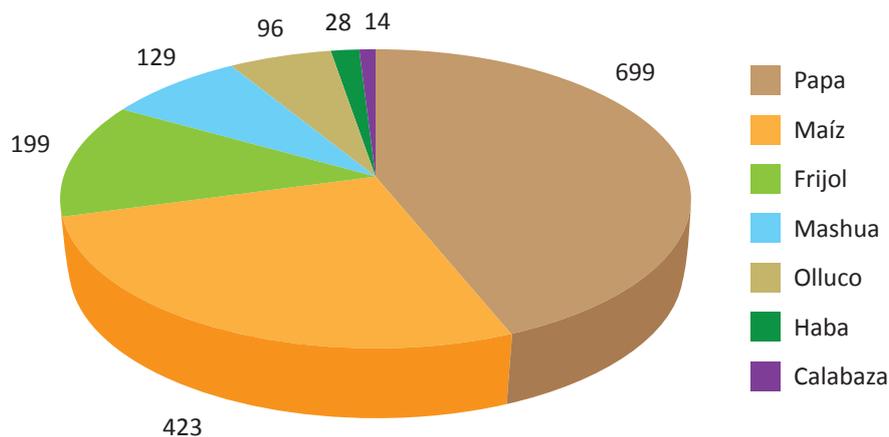


Fig. N° 7. Ecotipos / Variedades por cultivos en el distrito de Quisqui

La recuperación durante los últimos 15 años se ha ido fortaleciendo paulatinamente, los productores conservacionistas en su mayoría iniciaron con la herencia que sus abuelos les dejaron; algunos con más variedades que otros, pero el entusiasmo y amor por la agricultura diversificada hace que los guardianes de la agrobiodiversidad continúen recuperando variedades para insertarlas en sus chacras por el solo hecho de conservarlas

Testimonio de Alberto Hilario Jara

Conservacionista y Alcalde del Centro Poblado de Huayllacayan y asociado de APEPANAH:

“Desde mis abuelos sembramos variedades de papas nativas, yo desde pequeño consumo papa nativa, sembramos guaneando con mi ganado ovino, en mis chacras de la parte alta siembro papa, oca, olluco, mashua, y en zonas bajas siembro maíz, cebada, habas. Nosotros sembramos en mes de mayo, junio, julio porque si sembramos en setiembre agarra rancho, por eso elegimos los meses de mayo y junio; para sembrar papas nativas se hace descansar el terreno 7 años a 8 años, cuando siembras en terrenos descansado ya no agarra gusanos, abonamos puro abono de carnero, con ese abono orgánico sembramos para alimentar a nuestros hijos, ...si nosotros sembramos con abonos químicos entonces para nuestros niños es dañino, mis padres han sembrado 200 a 300 variedades ahora he incrementado variedades, hemos llegado hasta a 460 variedades”.

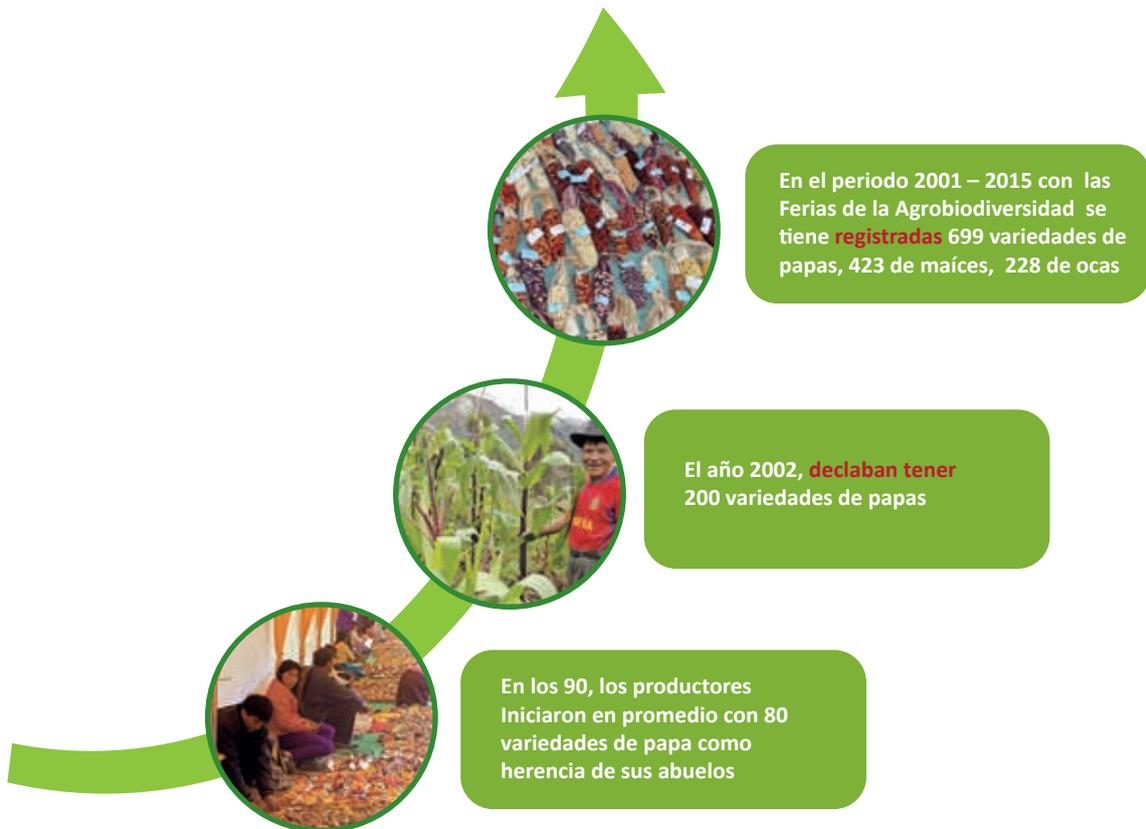


Fig. N° 8. Esquema de recuperación de semillas nativas

4.7 Reconocimiento de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui

A partir de setiembre del 2012, con apoyo del proyecto “Modelos de Gestión de Zonas de Agrobiodiversidad que promueven la soberanía alimentaria” – ABISA, con el financiado por la Unión Europea y Welthungerhilfe, se dio un impulso al trabajo de revaloración ecológica, cultural y económica de la ABD. Como parte de este trabajo se elaboró el Expediente Técnico, para el reconocimiento de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, con el concurso del equipo del proyecto ABISA / IDMA.

El 22 de julio del 2014 se presentó al Gobierno Regional de Huánuco del expediente para el reconocimiento y declaración de Quisqui como Zona de Agrobiodiversidad, con el respaldo de tres comunidades involucradas, Tres de Mayo de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani; las que se encuentran en la Microcuenca de Mito, de la cuenca Higueras.

En el Gobierno Regional de Huánuco, el expediente fue abordado por la Gerencia de Recursos Naturales y Medio Ambiente y Asesoría Legal, instancias que realizaron consultas y solicitudes de información complementaria, concluyendo con la opinión favorable para su pase a secretaría de Presidencia y luego al Consejo Regional.

Luego de un proceso de gestiones, absolución de consultas y observaciones; el 19 de diciembre, en sesión de Consejo Regional de Huánuco, con asistencia de especialistas del IDMA, se sustenta la exposición de motivos y por unanimidad de los miembros del Consejo Regional se aprueba la ordenanza.

El 8 de enero del 2015, es publicada en el diario Oficial El Peruano, la Ordenanza N° 097-2014-CR-GRH, del Gobierno Regional de Huánuco, que *“Aprueban la Creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, sobre la superficie de las comunidades Tres de mayo de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, del distrito de Quisqui, provincia de Huánuco”*. Ver la Ordenanza en el Anexo N° 03

En el Artículo Segundo de la Ordenanza, se establece los objetivos: Objetivo General: Ofrecer una opción de bienestar humano, fortaleciendo y consolidando la conservación, uso sostenible y gestión local de la agrobiodiversidad a partir del reconocimiento social de las comunidades campesinas y sus miembros. Como Objetivos Específicos: i) Promover el mantenimiento de los agroecosistemas; ii) Promover la conservación y usos sostenibles de los cultivos nativos, crianzas nativas, y sus parientes silvestres y especies en proceso de domesticación; iii) Fortalecer el sistema de conocimientos tradicionales, tecnologías e innovaciones de las comunidades, sus miembros y sus sistemas culturales. iv) Promover programas y proyectos orientados a la revaloración ecológica, económica y cultural de la agrobiodiversidad.



La ordenanza regional aprobada, marca un hito importante, para continuar con el proceso de reconocimiento de Zonas de Agrobiodiversidad por los Gobiernos Regionales a nivel nacional, orientado a reconocer el trabajo de miles de familias campesinas conservacionistas, a realizar inversiones productivas, a implementar Planes Operativos en las Zonas de ABD y fortalecer la revaloración ecológica, cultural y económica de la agrobiodiversidad, contribuyendo a fortalecer la seguridad alimentaria de las comunidades, regiones y del país en su conjunto y a enfrentar eficazmente los efectos del cambio climático. En esa misma dirección se espera que pronto el proceso sea fortalecido con la emisión del Decreto Supremo MINAGRI que aprueba el Reglamento de Zonas de Agrobiodiversidad, que de perspectivas alentadoras con una política pública de alcance nacional que revalore y fortalezca el trabajo milenar de los guardianes de la agrobiodiversidad.

Testimonio de Victoriano Fernández Morales

Presidente de la Asociación de Productores Ecológicos de Papa Nativa Huánuco APEPANAH y Presidente Nacional APPAPA – PERU

“Hace 4 años formamos la Asociación de Productores Ecológicos de Papa Nativa de Huánuco, APEPANAH, ahora tenemos 58 socios pero vamos incrementando porque seguimos incansablemente conservando la agrobiodiversidad... me sumé a esta tarea desde muy joven como herencia de mis padres y de mis abuelos”.

“Luego de un trabajo de muchos años, con el proyecto ABISA desde el 2013 se hizo una gestión para que Quisqui salga como una Zona de Agrobiodiversidad; hemos trabajado con la asociación de productores, la Municipalidad distrital, con las autoridades comunales de Huayllacallan, Monte Azul y San Pedro de Cani asesorados por el IDMA, impulsando la ordenanza. Gracias a todas las gestiones que se hizo y sobre todo por el reconocimiento que tiene nuestro distrito se ha logrado que el Gobierno Regional saque una ordenanza reconociendo a Quisqui como la primera Zona de Agrobiodiversidad en el Perú”.

“La Zona de ABD abre una buena posibilidad para fortalecer el trabajo que hacemos los productores que conservamos recursos genéticos y promovemos su revaloración cultural, ecológica y económica (articulación con el mercado). Ahora estamos seguros que el Gobierno Regional y Nacional, nos brindarán todo su apoyo en la implementación, para que nuestra experiencia sirva de ejemplo a otras regiones”



4.8 Potencial para gestionar Retribución por Servicios Ecosistémicos

El arduo trabajo de conservación de la agrobiodiversidad realizado sostenidamente por los productores conservacionistas organizados de la microcuenca Mito – subcuenca Higueras en el distrito de Quisqui, con el involucramiento de las comunidades campesinas, el gobierno local y organizaciones de desarrollo, cuenta con registros y procesos de sistematización del trabajo de recuperación y mantenimiento de la diversidad de especies y ecotipos; aunado al proceso de conservación de los ecosistemas con prácticas agroecológicas que conservan los recursos naturales y el medio ambiente, proporcionan las condiciones necesarias para impulsar procesos de reconocimiento y Retribución por los Servicios Ecosistémicos que realizan las familias campesinas en la cuenca media y alta del río Higueras.



Este potencial para el reconocimiento de los servicios ambientales brindados, se incrementa significativamente al constatarse que las familias campesinas que viven en el distrito de Quisqui conservan suelos y la vegetación que favorece la siembra y cosecha de agua en la cuenca media y alta, contribuyendo a mantener y mejorar la cantidad y calidad de agua que la empresa prestadora de agua y saneamiento de Huánuco utiliza para tratar y abastecer de agua potable a la población de Huánuco que cuenta con 140,000 habitantes.

Esta situación enunciada debe permitir que en un tiempo prudente, en cumplimiento de la Ley N° 30215 de Mecanismos de Retribución por Servicios Ecosistémicos, el estado y la sociedad reconozcan los servicios brindados por las familias campesinas conservacionistas, contribuyendo a brindarles la retribución que por derecho y justicia les corresponde.



4.9 Recursos utilizados

En el desarrollo de la experiencia de conservación de la agrobiodiversidad en Huánuco periodo 2001 – 2015, se ha contado con el apoyo de proyectos financiados por la cooperación internacional, que han permitido contar con facilitadores y realizar diferentes actividades (capacitación, asistencia técnica, intercambios, ferias, pequeñas implementaciones) en zonas con alto potencial de recursos genéticos. Asimismo es importante precisar que el mayor aporte en los procesos de fortalecimiento de la conservación de la agrobiodiversidad, lo han brindado las propias familias campesinas conservacionistas, los líderes y lideresas comunales.

Entre los proyectos ejecutados en Huánuco, relacionados al fortalecimiento de la ABD tenemos:

- Conservación in-situ de los cultivos nativos y sus parientes silvestres, financiado por el Fondo Mundial para el Medio Ambiente (FAM) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Ejecutado por CCTA – IDMA en los distritos de Quisqui y Tomayquichua
- Fortalecimiento del Desarrollo Rural Sostenible, financiado por Manos Unidas. Ejecutado por IDMA en los distritos de Molino, Panao y Umari
- Programa de Promoción del Desarrollo Rural Andino – Rurandes, financiado por la Unión Europea y Agro Acción Alemana. Ejecutado por IDMA en los distritos de Quisqui y Churubamba.
- Modelos de Gestión de la Agrobiodiversidad que promueven la Soberanía Alimentaria - ABISA, ejecutado por IDMA, en el distrito de Quisqui.





5. Resumen del desarrollo de la experiencia en San Damián - Lima

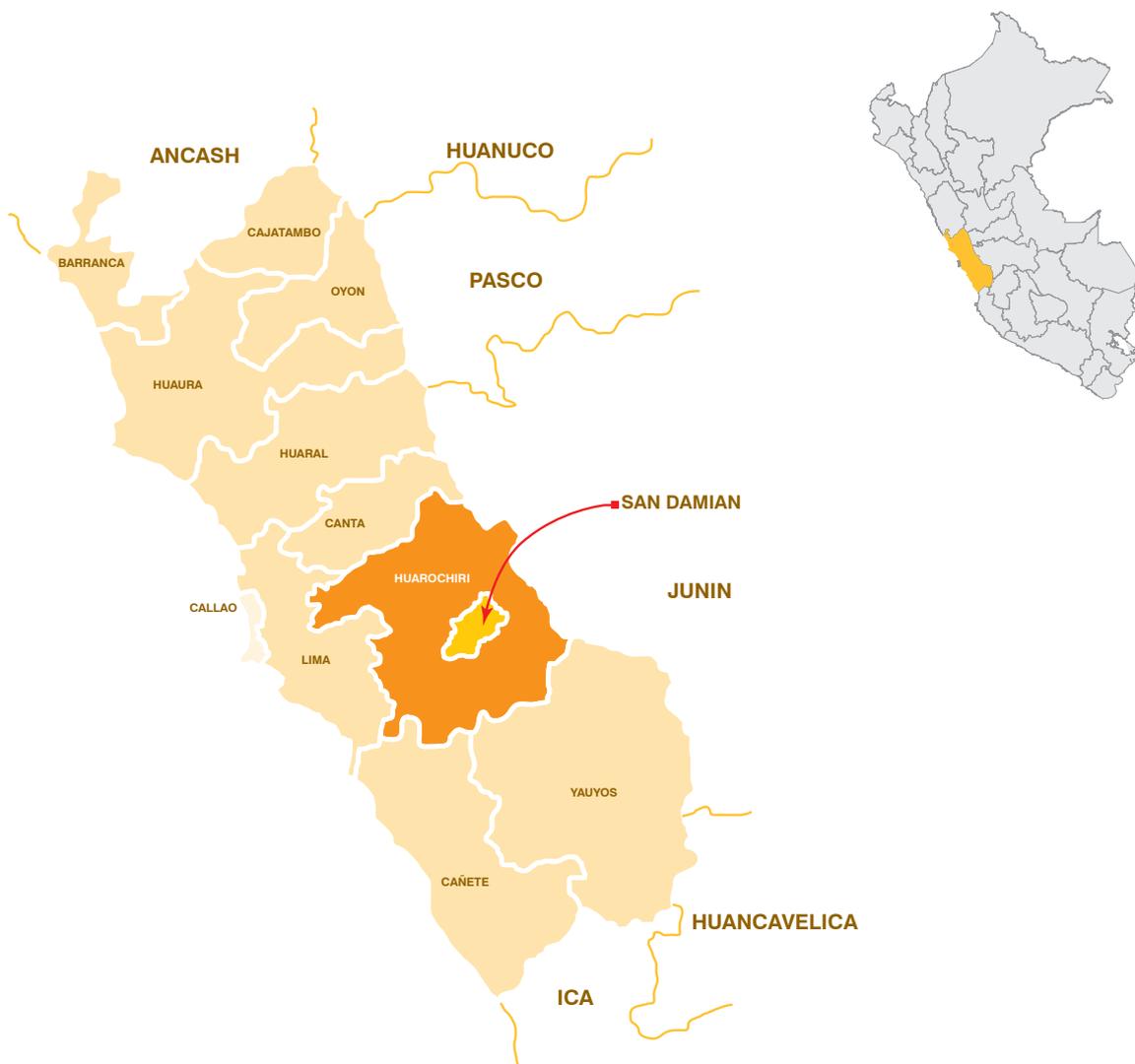


Fig. 9. Ubicación del distrito de San Damián

5.1 Ubicación

El distrito de San Damián, está situado al centro-sur de la Provincia de Huarochirí y Departamento de Lima. Entre los 2,800 m.s.n.m. y 5,312 m.s.n.m. Geográficamente está ubicado entre las coordenadas de 012° 00' 47" de Lat. Sur y 076° 23' 27" de Long Oeste. Limitando por el norte con los Distritos de Surco y Matucana, por el este con el Distrito de Huarochirí, por el sur con el distrito de Lahuaytambo y por el oeste con el Distrito de Tupicocha. El distrito de San Damián, está ubicado en la parte alta de la cuenca del río Lurín, la que desembocan en el Pacífico. Está integrado por tres comunidades campesinas:



- Comunidad Campesina de Sunicancha: Reconocida el 19 de agosto de 1937 con una extensión superficial de 3,858.75 Ha. Ubicado al lado sureste del Distrito.
- Comunidad Campesina de Concha: Reconocida el 22 de noviembre de 1938 con una extensión superficial de 7,662.18 Ha. Ubicado en la zona central del Distrito.
- Comunidad Campesina de Checa: Reconocida el 9 de mayo de 1939 con una extensión superficial de 14,532.50 Ha. Ubicado al lado norte del Distrito.

5.2 Participantes/actores:

En las acciones de fortalecimiento de la conservación in-situ de la agrobiodiversidad en el distrito de San Damián, con el protagonismo de las familias productoras que conservan los recursos genéticos; se han involucrado entidades públicas y privadas del distrito de San Damián y la provincia de Huarochirí que a continuación se mencionan:

- Autoridades de las comunidades campesinas de Sunicancha y Concha.
- Asociación de productores ecológicos de San Damián – “Cosme y Damián”
- Municipalidad distrital de San Damián
- Municipalidad Provincial de Huarochirí
- Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente – IDMA.
- Centro de Salud.
- I.E. San Francisco de Asís, Sunicancha
- IE de San Damián



5.3 Familias y comunidades conservacionistas

Al inicio de la implementación del proyecto Modelos de Gestión de la Agrobiodiversidad que promueven la Soberanía Alimentaria - ABISA, implementado por IDMA, en el distrito de San Damián se identificaron a 30 familias conservacionistas mediante un diagnóstico y levantamiento de información en la línea de base. Además se consideró a productores que por su participación en anteriores iniciativas desarrollan prácticas agroecológicas y de conservación de los recursos naturales.

Asimismo se identificó a la Comunidad Campesina de Sunicancha, como la organización líder en la conservación de diversidad de tubérculos y granos andinos de la cuenca del río Lurín, que ya había organizado la I Feria de la papa nativa de Sunicancha.



5.4 Cultura de la conservación de la Agrobiodiversidad

Las evidencias más antiguas del hombre huarochirano se encontraron en la región interandina de Chilca, entre Mariatana, los Olleros y Escomarca, principalmente en las cuevas de Quiqche (3650 m.s.n.m.) y Tres Ventanas. En general, las cuevas reseñadas para las tierras altas de Chilca son indicadoras de la antigüedad de la presencia del hombre de Huarochirí, que según las referencias alcanzan los 8000 años de antigüedad.

Sunicancha también es conocida a nivel de provincia de Huarochirí por ser cuna de músicos. Según cuentan los relatos, hace algunos años llegó a la escuela un profesor de formación laboral, con conocimientos en música, el cual vio en los niños un potencial para enseñar, así que decidió enseñarles a tocar los instrumentos musicales de la escuela, luego se identificaron más con los instrumentos de viento, principalmente el saxo, por lo que fueron perfeccionando su habilidad; con los años este profesor salió del colegio, pero ya los alumnos desarrollaron lo aprendido, y a partir de este momento la enseñanza se ha venido realizando de padres a hijos, hasta que en la actualidad se han formado bandas de música, entre los más destacados son la Nueva Estrella y Los Rusos de Sunicancha. Los músicos en sus constantes recorridos llevan y recuperan semillas de papas nativas de la comunidad de Sunicancha.

Además en la cuenca Lurín se destaca las danzas y música Huarochirana, con cierta influencia del folcklore de la sierra central, destacando las danzas de los Negritos, así como las “Curcuchas” en carnavales. Otras fiestas destacadas son carnavales, las cruces, la fiesta patronal, y la champería.

La champería es una de las principales fiestas realizadas entre los meses de abril y mayo, luego de la temporada de lluvias, la cual consiste en realizar la limpieza de las acequias o canales de riego, que es de vital importancia para el uso eficiente del agua para las mollas o campos de cultivo. Otra actividad importante es el pago a la laguna, donde se llevan ofrendas y festejos para pedir una buena campaña agrícola; estas actividades indican el nivel de importancia de la agricultura en los campesinos de Sunicancha, los cuales desarrollan prácticas de conservación a nivel comunal, trabajando en Mollas (terrenos comunales), donde se destaca las prácticas agroecológicas como rotación y asociación de cultivos, dejando descansar a la chacra hasta por 6 años, realizando luego un sistema de rotación de cultivos entre papa (oca, olluco, o mashua); trigo (o cebada) y alverja (habas), de los cuales la papa y alverja o habas son los principales cultivos para la comercialización; siendo las ocas, ollucos, mashuas y trigo para el consumo familiar.

En el caso del trigo, es cultivado cada 3 o 4 años, debido a que en una sola campaña pueden obtener suficiente grano para almacenar durante varios años. En el caso de la mashua es cultivada en el contorno de la parcela, a manera de protección de la papa, esto debido a que la mashua tiene propiedades repelentes de plagas, lo que permite evitar el daño por insectos.



5.5 Estrategias de fortalecimiento de la conservación de la ABD:

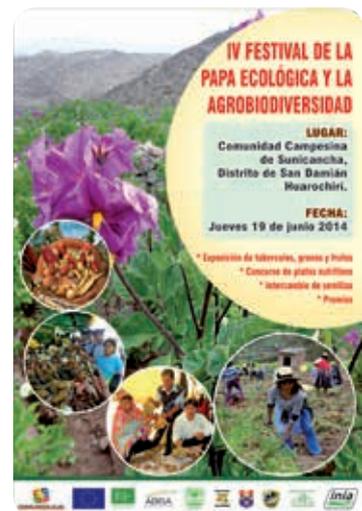
- **La ruta de las semillas:** un aspecto importante en la comunidad de Sunicancha, es la música, puesto que los pobladores tienen oportunidad de realizar viajes fuera de la provincia, a zonas parecidas a las de Sunicancha, por ejemplo Junín, Huancavelica, Ayacucho, Lima provincias,. Al realizar estas visitas, pueden realizar una práctica de conservación e intercambio de semillas y variedades, mediante un proceso de selección artesanal.
- **Fortalecimiento de las familias conservacionistas:** Mediante la metodología de aprender haciendo, en la comunidad de Sunicancha que tiene una amplia experiencia en trabajo comunitario se realizaron prácticas de campo para la conservación de cultivos nativos y la producción agroecológica, lo cual fortaleció el interés en las familias participantes las técnicas de conservación in-situ.



Asimismo participaron activamente los productores miembros de la asociación de productores ecológicos de San Damián – Monticelio, quienes se involucraron activamente en las capacitaciones realizadas y en las actividades de campo, realizando intercambio de experiencias a otras regiones y participando en los presupuestos participativos distritales.

En este proceso de fortalecimiento productivo y organizacional los productores recuperaron e incrementaron sus variedades de cultivos locales, además de participar en ferias y en la revaloración de la cultura alimentaria en base los productos locales provenientes de la vasta agrobiodiversidad.

- **Involucramiento de los gobiernos locales:** Las autoridades locales del Centro Poblado de Sunicancha, del distrito de San Damián y de la Provincia de Huarochirí han apoyado las ferias de la agrobiodiversidad y eventos por el día mundial de la alimentación, con la donación de materiales y participando en las diferentes campañas.
- **Festival de la Papa Ecológica y de la Agrobiodiversidad de Sunicancha:** Cada mes de junio se desarrolla el “Festival de la papa ecológica y la agrobiodiversidad de Sunicancha”, en el distrito de San Damián, por iniciativa de la comunidad campesina de Sunicancha; evento que inicialmente se realizaba dejando un año, haciendo coincidir este festival con sus fiestas patronales; cuyo inicio data de hace 05 años, con el apoyo logístico de la municipalidad provincial de Huarochirí.



Como parte de las actividades del proyecto ABI-SA, el IDMA en los últimos 03 años (2012-2015), ha promovido este festival en concertación con la Junta Directiva de la Comunidad de Sunicancha; con quienes previamente se reflexionó sobre la necesidad de ampliar sus objetivos de ser un evento que inicialmente promovía la productividad de la papa (priorizando la calificación de los productos por el tamaño de los tubérculos); a un festival donde se incorporó la valoración de la diversidad local de especies y ecotipos (agrobiodiversidad), donde los productores varones y mujeres participan en el concurso considerando los criterios de tamaño y el número de variedades de papas y de otras especies locales (maíces, ocas, ollucos, mashuas, habas, arvejas); incluyendo además la preparación de platos típicos elaborados a partir de los productos locales. En el festival a parte de los productores locales han participado representantes de otras zonas de Lima, de Huánuco y Apurímac, enriqueciendo el intercambio de saberes, tecnologías productivas y semillas.

El festival de Sunicancha, ha contribuido a generar mayor conciencia entre los miembros de la comunidad y del distrito de San Damián sobre la importancia de conservar y revalorar la diversidad de productos alimenticios locales. Asimismo en los últimos años las familias han recuperado e incrementado la diversidad de sus semillas de las diferentes especies (principalmente papa), situación que está contribuyendo a fortalecer su seguridad alimentaria y su capacidad de resiliencia ante eventos climáticos.



Asimismo es importante destacar que con motivo del día mundial de la alimentación (16 de octubre), se han promovido y realizado campañas de sensibilización con el concurso de los alumnos de las Instituciones Educativas, el puesto de Salud y las familias productoras donde se han expuesto las variedades locales y una amplia diversidad de platos nutritivos; fortaleciendo la cultura alimentaria local, que revalorar las propiedades nutritivas de cada uno de los productos.

- **Revaloración ecológica, cultural y económica:** Como parte del proceso de revaloración de la agrobiodiversidad; las familias productoras de San Damián, a través de eventos de capacitación y asistencia técnica han fortalecido sus capacidades productivas, mediante el uso de prácticas agroecológicas como elaboración de abonos orgánicos (compost, biol, bocashi), control de plagas (con macerados y preparados caseros con plantas biosidas), conservación in situ de sus cultivos locales, contribuyendo a la conservación ecosistemas productivos, los recursos naturales y el medio ambiente. Asimismo se destacan prácticas de uso y revaloración de los saberes previos y diversas expresiones de la cultura de las familias conservacionistas, prácticas como el almacenamiento de semillas, trueque, intercambio de semillas; revaloración de los hábitos alimentarios y otras prácticas que en los últimos años se han venido perdiendo.

De igual manera, se destaca la capacidad de emprendimiento de los productores de San Damián al ser reconocidos por la calidad de sus productos (papas, habas) que son valorados por los mercados locales y de Lima, incluidas algunas de la Ecoferias, donde acceden con productos ecológicos certificados (del Sistema de Garantía Participativo SGP y de empresas certificadoras como Biolatina) a través de la Asociación de Productores Ecológicos Monticielo.

5.6 Registro de recuperación de la ABD (variabilidad por especies locales y/o nativas)

El distrito andino de San Damián -a diferencia del distrito de Quisqui que las familias conservacionistas son poseedoras de una alta concentración de recursos genéticos-; ubicado a cinco (05) horas de la ciudad de Lima, conserva una cantidad moderada pero significativa de diversidad de cultivos locales, que son la base de su seguridad alimentaria y generación de ingresos.

En el esforzado trabajo de los productores que conservan varios ecotipos por especies, han confluído dos elementos importantes: la capacidad organizativa de la comunidad de Sunicancha orientada a la producción (principalmente de tubérculos) y los avances alcanzados por los productores agroecológicos organizados en la Asociación de productores de San Damián y la Asociación Monticielo a nivel de la Cuenca Lurín.

En este proceso de recuperación y conservación de la agrobiodiversidad en los últimos 3 años (2013-2015) los productores vienen evidenciando un arduo trabajo de conservación in-situ de especies y variedades de los principales cultivos existentes en las comunidades de Sunicancha y Concha que se presentan en el cuadro N° 5, destacando en el 2015: 104 variedades de papas, 28 variedades de ocas, 27 variedades de ollucos, 27 variedades de maíces y 24 variedades de habas. Como puede apreciarse en la información, existe en San Damián un proceso de recuperación de la ABD que se viene fortaleciendo.

Cuadro N° 5. Registros de ecotipos/ variedades en San Damián

Cultivo	N° de ecotipos / variedades registradas por año		
	2013	2014	2015
Papa	50	83	104
Olluco	15	26	27
Oca	28	26	28
Habas	20	13	24
Maíz	14	19	27

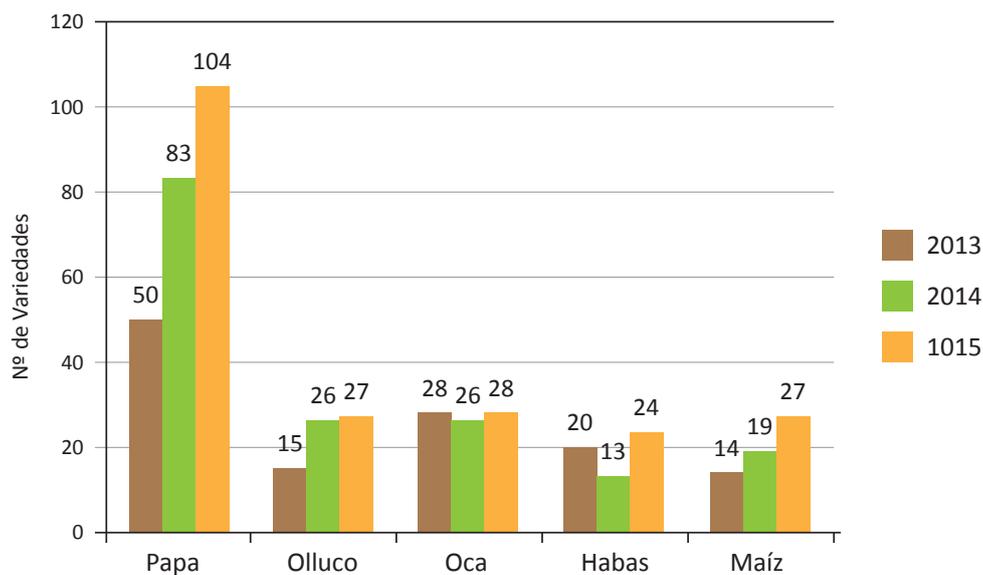


Fig. N° 10: Evolución del N° de variedades por especies y años.





6. Que se ha logrado

En los procesos de fortalecimiento de conservación de la agrobiodiversidad en comunidades de Huánuco (principalmente en el distrito de Quisqui) y en comunidades del distrito de San Damián (Lima); se pueden destacar los siguientes logros:

- 200 familias conservacionistas de los distritos y comunidades del ámbito de Huánuco (Quisqui, Tomayquichua, Panao) y de San Damián (Lima), donde existe una alta concentración de recursos genéticos, son poseedoras de una rica cultura de la conservación de la agrobiodiversidad (conocimientos, saberes, tecnologías tradicionales, cosmovisión, rituales, costumbres) que se ha creado, recreado, enriquecido y transmitido de generación en generación. En todo este proceso, las comunidades de Huánuco (principalmente del distrito de Quisqui) han revalorado y fortalecido su cultura de la producción, selección y conservación de semillas; sustentada en la acumulación de saberes y tecnologías ancestrales apropiadas al mundo campesino; y de respeto y amor a la tierra, en completa armonía con la naturaleza.
- Existencia de productores y productoras líderes con alto nivel de apropiación y especialización de las estrategias y prácticas de conservación in-situ de la variabilidad de cultivos nativos (manejo de pisos ecológicos, selección y caracterización de semillas, almacenes de conservación, prácticas tradicionales, técnicas agroecológicas, intercambio de semillas, entre otras), que han logrado reducir y/o superar las dificultades y amenazas productivas y climáticas.
- Existencia de comunidades campesinas (Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul, Cani, Sunicancha) y organizaciones de productores conservacionistas (Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco, Asociación Monticiclo y otras) con altos niveles de reconocimiento, que lideran en el ámbito local, distrital, regional y nacional los procesos de conservación in-situ, gestión de ferias de la agrobiodiversidad, participación en espacios de concertación y gestión de políticas públicas.

- Se ha realizado exitosamente por 15 años consecutivos la Feria de la Agrobiodiversidad de Quisqui, en los últimos años denominada MURU RAYMI o “Fiesta de las Semillas”, constituyendo el evento de mayor reconocimiento regional y nacional donde los campesinos conservacionistas exponen e intercambian una alta diversidad de especies y variedades de tubérculos, raíces, granos y frutos.
- En el distrito de Quisqui – región Huánuco, se cuenta con un registro actualizado en el 2015 de especies y variedades de los principales cultivos existentes en la microcuenca de Mito (principalmente en las comunidades de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani), destacando: 699 variedades de papas nativas, 200 variedades de ocas, 96 variedades de ollucos, 129 variedades de mashuas; 423 variedades de maíces, 26 variedades de haba, 14 variedades de calabazas, 100 variedades de frijol, entre otros cultivos relevantes.
- Se cuenta con la Ordenanza Regional N° 097-2014-CR-GRH, del Gobierno Regional de Huánuco, que “Aprueban la Creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, sobre la superficie de las comunidades Tres de mayo de Huayllacayán, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, del distrito de Quisqui, provincia de Huánuco”; constituyendo la primera ordenanza a nivel Nacional emitida por un gobierno regional, que reconoce y eleva a política regional la extraordinaria experiencia de conservación in-situ de recursos genéticos.
- En el distrito de San Damián – región Lima; se encuentra en marcha un proceso de recuperación y fortalecimiento de la agrobiodiversidad, donde los productores realizan un arduo trabajo de conservación in-situ de especies y variedades de los principales cultivos existentes en las comunidades de Sunicancha y Concha destacando en el 2015: 104 variedades de papas, 28 variedades de ocas, 27 variedades de ollucos, 27 variedades de maíces y 24 variedades de habas.
- Se ha realizado exitosamente 05 versiones del “Festival de la Papa Ecológica y de la Agrobiodiversidad de Sunicancha” en San Damián –Lima, constituyendo un buen ejemplo de recuperación de la agrobiodiversidad en la cuenca del río Lurín liderada por una comunidad campesina.





- Existe un amplio reconocimiento y revaloración de la participación de la mujer en las acciones productivas y conservación de la agrobiodiversidad (especialmente en la selección, conservación de semillas y usos), en las familias, organizaciones de productores, en los espacios de concertación y gestión de políticas públicas.
- Existe un reconocimiento sostenido (de especialistas, instituciones públicas y privadas y de la población en general) del valor cultural, ecológico y económico de la vasta agrobiodiversidad.
- El mayor reconocimiento ecológico y económico se expresa en el mayor acceso de productos provenientes de la agrobiodiversidad (papas nativas, mashuas, maíces, quinua, aguaymanto, granadilla, chirimoya entre otros) a mercados locales y diferenciados ya sea en su forma natural o procesada que cuentan con gran acogida por los consumidores al ser reconocidos como alimentos saludables y con alto nivel nutricional.
- Instituciones superiores académicas de Huánuco (Universidad Nacional Hermilio Valdizán UNHEVAL), Lima (Universidad Nacional Agraria – La Molina UNALM) y extranjeras (Universidad Autónoma de México) han generado bases científicas y técnicas a través de prácticas pre-profesionales y tesis, y han formado profesionales a nivel de pre-grado y post-grado en el temas de la conservación *in situ* de cultivos nativos y parientes silvestres (5 tesis)
- Se han desarrollado materiales de concienciación audiovisuales, radiales y escritos; se ha contribuido a que los propios agricultores incentiven su valoración y sentido de pertenencia a una cultura conservadora de la diversidad y bondades de los cultivos nativos, así como para que las autoridades y organizaciones comunales afirmen su posicionamiento en la colectividad y en general para que los consumidores y la población incrementen su valoración de los productos de la agrobiodiversidad.
- Se cuenta con el involucramiento de un colectivo de actores públicos y privados (Asociación de Productores Ecológicos de Papas Nativas de Huánuco, Asociación Monticielo, Municipalidades Distritales de Quisqui y San Damián, IDMA, Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Universidad Nacional Agraria – La Molina UNALM, INIA, Dirección Regional de Agricultura Huánuco, Gerencia Regional de Recursos Naturales y Medio Ambiente de Huánuco, Agencia Agraria de Santa Eulalia, y otros aliados) que contribuyen permanentemente con el fortalecimiento del proceso de conservación *in-situ* de la agrobiodiversidad.





7. Lecciones aprendidas

- Es vital promover y fortalecer el liderazgo y protagonismo de las familias conservacionistas y sus organizaciones en el proceso de conservación *in-situ* de la agrobiodiversidad. Muchos investigadores de recursos genéticos están convencidos que la sostenibilidad de la conservación *in situ* pasa principalmente por conservar a los “conservadores”, más que a los propios componentes biológicos.
- Desde el inicio de los programas y proyectos se debe identificar los elementos claves de sostenibilidad: Cultura local, organización de productores conservacionistas, tecnologías tradicionales, técnicas agroecológicas, Ferias de intercambio de semillas, valoración económica y articulación justa con el mercado.
- Es importante promover el reconocimiento del valor de la conservación *in situ*; destacando el prestigio de estos conocimientos, el reconocimiento por la sociedad peruana en general y, en especial, por los habitantes de las ciudades, que es en muchos casos donde se toman las decisiones.
- Las áreas de cultivos nativos y la variabilidad (número de ecotipos/ variedades) pueden contraerse o ampliarse por acción del clima y presencia de plagas y enfermedades, no necesariamente por acción de los seres humanos; por lo que es necesario prever medidas de contingencia y mitigación (prevención de riesgos), para reducir los efectos de los eventos climáticos y plagas.
- Entre las actividades de los programas y proyectos, incluir pasantías e intercambio de experiencias, con productores líderes y aliados comprometidos de otras zonas, orientado a fortalecer los conocimientos y estrategias de conservación de la agrobiodiversidad.



- Es necesario promover el involucramiento de las diferentes instituciones vinculadas al proceso de conservación de la agrobiodiversidad: Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales, INIA, Direcciones Regionales de Agricultura y Agencias Agrarias, Gerencia de Recursos Naturales y Medio Ambiente, Universidades, Institutos, ONG, Autoridad Local del Agua, Asociaciones de Consumidores y Empresas Privadas.
- En necesario identificar las prácticas tradicionales y prácticas agroecológicas relevantes que fortalecen la base productiva y las estrategias de conservación in-situ de los cultivos nativos. Asimismo es importante identificar las “rutas” de las semillas y, sobre todo, los mecanismos por el cual se mantiene y fortalece la variabilidad.
- Tener en cuenta que un mercado especializado, que tome en cuenta las particularidades de la diversidad, será capaz de garantizar la viabilidad ecológica y económica de la conservación de la variabilidad de recursos genéticos. En las experiencias de Huánuco un buen manejo de la articulación con el mercado que promueva y valore la diversificación de productos contribuye al fortalecimiento de la conservación de la agrobiodiversidad y a mejorar los ingresos de los productores conservacionistas.



- La presencia de los parientes silvestres varían de acuerdo al año de observación y hay, a su vez, diferentes grados de “parentesco”, unos más cercanos que otros del mismo género.
- Es clave el fortalecimiento de capacidades de las las organizaciones de productores conservacionistas y en general de las organizaciones de base, para su participación efectiva en los espacios de concertación (Presupuesto Participativo, Comité de Coordinación Local, comités de desarrollo, mesas temáticas, Comité de Vigilancia) para desarrollar gestiones y acciones de incidencia que promuevan políticas públicas ante las entidades gubernamentales.
- Es importante que las experiencias exitosas gestadas por las organizaciones de productores y de la sociedad civil en general vinculadas a la conservación de la agrobiodiversidad o propuestas validadas de desarrollo sostenible, se constituyan en políticas públicas (acuerdos, ordenanzas, programas, proyectos) que fomenten el reconocimiento e inversiones públicas.





8. Perspectivas y propuestas

- **Impulsar inversiones en Zonas de ABD:** Con el reconocimiento de Zonas de Agrobiodiversidad (como el caso de la Ordenanza Regional N° 097-2014-CR-GRH, del Gobierno Regional de Huánuco, que “Aprueban la Creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui”), el Gobierno Nacional, los Gobiernos Regionales y Locales, deben promover e impulsar inversiones orientadas a implementar las Zonas de Agrobiodiversidad, debiendo contemplar:

- *Museos de Sitio de la ABD.*
- *Financiamiento de Infraestructura Productiva:* Se requiere realizar estudios y expedientes técnicos para el financiamiento y construcción de infraestructura productiva de apoyo a la conservación de la agrobiodiversidad: i) *Infraestructura para la conservación de las variedades de semillas nativas* (semilleros); ii) *Implementación de Invernaderos* (Fitotoldos) y campos semilleros para fortalecer la recuperación y conservación de la diversidad de especies y variedades; iv) *Infraestructura para el acopio y procesamiento de variedades nativas* de tubérculos, raíces, granos y frutos con potencial de mercado. A manera de Centro de Servicios para darle valor agregado a los productos locales y nativos; v) *Infraestructura económica* orientado a dotar de la infraestructura básica: como carreteras, canales de riego, reservorios, riego tecnificado, viveros para forestación y reforestación, y pequeñas plantas de procesamiento de los productos locales provenientes de la ABD; vi) *Local multipropósito:* Que sirva como centro de capacitación y albergue para los productores de la Zona de Agrobiodiversidad y a nivel nacional que participan en jornadas de capacitación y asistencia técnica.



- *Fortalecer las Ferias de la Agrobiodiversidad*, bajo la denominación de “Fiesta de las Semillas” o Muru Raymi; al constituir una de las acciones de mayor relevancia para la recuperación y fortalecimiento de la conservación in-situ de los recursos genéticos.
- *Investigación científica y campesina*: Con el concurso de las universidades, ONG y las organizaciones de productores conservacionistas, se requiere impulsar e implementar un programa de investigación científica y aplicada para fortalecer los procesos de conservación in-situ.
- **Se espera la emisión del Decreto Supremo que aprueba la Norma Nacional (Reglamento) para la constitución de Zonas de Agrobiodiversidad**, que actualmente se encuentra en el Ministerio de Agricultura, luego de haber sido elaborado y recibido los aportes del Ministerio del Ambiente y de las Organizaciones de la Sociedad Civil con amplia experiencia en conservación de la ABD.
- **Implementación un Programa Nacional de Zonas de Agrobiodiversidad**, orientado a promover en el ámbito nacional el reconocimiento de Zonas de Agrobiodiversidad, a realizar inversiones productivas, a implementar Planes Operativos en las Zonas de ABD y a fortalecer la revaloración ecológica, cultural y económica de las microcuencas, comunidades o zonas donde existe una alta concentración de recursos genéticos.



- **Valoración ecológica y económica:** Cada vez existe mayor conciencia y reconocimiento del potencial ecológico y económico de la agrobiodiversidad. En este proceso los productos provenientes de la vasta agrobiodiversidad (papas nativas, mashuas, granadilla, chirimoya, aguaymanto, camu camu, y otros) tienen mayor demanda y reconocimiento -como productos saludables- en el mercado (Mistura, hoteles, restaurantes, supermercados, Ecoferias, biotiendas) contribuyendo a ampliar las oportunidades de los Enegocios que permiten mejorar los ingresos de los productores conservacionistas.
- **Existencia de condiciones para la gestión de pago por servicios ambientales:** El arduo trabajo de conservación de la agrobiodiversidad realizado sostenidamente por los productores conservacionistas de diferentes zonas del país, que cuenta con registros del trabajo de recuperación y mantenimiento de la diversidad de especies y ecotipos; proporcionan las condiciones necesarias para impulsar procesos de reconocimiento y Retribución por los Servicios Ecosistémicos que realizan las familias campesinas de Quisqui y de otras zonas, dando cumplimiento a la Ley N° 30215.



9. Bibliografía

- ABA, 2001; “Kawsat, Kawsaymanta: La regeneración de semillas en los andes centrales del Perú”, Ayacucho.
- ARARIWA, 2006; “Conservación in-situ de los cultivos nativos y sus parientes silvestres”, Cusco.
- Brack y Mendiola, 2000; “Ecología del Perú”, Lima.
- CEA, 2005; “Conservando la Biodiversidad”, Quito, Ecuador.
- FAO, Mario Tapia, Ana María Fries; “Guía de campo de los cultivos andinos”, 2007.
- García, W. et al. “Manejo Sostenible de la Agrobiodiversidad de Tubérculos Andinos”, 2003.
- IDMA CCTA – Informe Final del proyecto “Conservación In-situ de Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres”, 2005
- IDMA, Gabriel Mejía, Juan Vaccari, Wilmar León, “Agricultura Ecológica: Para mejorar la vida de los productores y consumidores, cuidando el medio ambiente”, 2012.
- IDMA, proyecto ABISA, “Guardianes de la agrobiodiversidad”, 2015
- IDMA, Informes del proyecto “Modelos de Gestión de la Agrobiodiversidad que promueven la Soberanía Alimentaria – ABISA”
- IFOAM, 2006; “Agricultura Orgánica y Biodiversidad”, Bonn, Alemania.
- Oxfam Internacional, Informe Nº 135, 2009; “Las personas en el centro – Cooperar con los agricultores vulnerables para la adaptación al cambio climático y la seguridad alimentaria”.
- RURANDES, Gabriel Mejía, Jeannete Weller; “Experiencias exitosas para el desarrollo sostenible de las comunidades rurales andinas”, 2011.
- SPDA, proyecto ABISA, Manuel Ruíz, “Agrobiodiversidad, Seguridad Alimentaria y Nutrición: Ensayos sobre la Realidad Peruana”, 2015
- Soluciones Prácticas ITDG, Juan Torres Guevara, Anelí Gómez Lobatón, 2008; “Adaptación al Cambio Climático – De los fríos y los calores en los andes”
- Soluciones Prácticas ITDG, Raymundo Gutiérrez, 2008; “Papas Nativas, Desafiando al Cambio Climático”.



Anexo 1

Variedades de cultivos principales, registradas en el distrito de Quisqui - Huánuco

VARIEDADES DE HABA			
1	ALLAJAY	15	MISHA MISHA
2	AMARILLA	16	MORADO CLARO
3	AZUL	17	MORADO OSCURO
4	BLANCO	18	PERUANITA
5	CHISPITA	19	PISPA
6	CURTANILLO HABAS	20	ROJO
7	GARHUASH HABAS	21	SEÑORITA HABAS
8	GERGONA	22	ULTUPAPAPAHAN
9	GREMASH HABAS	23	URO CHOLO AZUL
10	GUINDA HABAS	24	URO CHOLO VERDE
11	HABA VERDE	25	UROCHOLO SHAGSHO
12	ISMO HABAS	26	UTO PACHAN
13	MANCHA ROJA	27	VERDE HABAS
14	MARGASINA	28	YANQUI

ECOTIPOS DE CALABAZA			
1	CALABAZA BLANCA	8	CALABAZA PATRILLA
2	CALABAZA BLANCO	9	CALABAZA SHAGSHO
3	CALABAZA CHILENITO	10	CALABAZA VERDE LIMON
4	CALABAZA GALAN	11	HUANCA VERDE
5	CALABAZA HUANCA VERDE	12	PILLACO
6	CALABAZA LIMON	13	TUYO CALABAZA BLANCO
7	CALABAZA LIMON	14	TUYO CALABAZA VERDE

VARIETADES DE PAPA	
1	ACACHOPA CHUQUIN
2	ACACLIU CASPI
3	ACACLIUPA PECHO
4	ACACLLAPU GASGUN
5	ACACLLU GASGO
6	ACACLLU GASPAN
7	ACACLLU PACHOYIN
8	ACACLLU PASHUN
9	ACACLO PAGASPAN
10	ACACU PAGASHPUY
11	ACALLUPA GASGUN
12	ACAPA GASGUM
13	ACAPUPASCROG
14	ACASINA
15	ACERO PAPA
16	ACHACLUY CHAQUI
17	AGU PA GAGRO
18	AGUI CULEBRA
19	AGUIYON JUITO
20	ALGA JUITO
21	ALGA TUMBAY
22	ALGO HUARMI
23	ALGO MALU
24	ALGO PA GAGRO
25	ALGO PUNUY
26	ALGUPAGASGUN
27	ALIANZA
28	ALLASHSACO
29	AMARILLA JUITO
30	AMARILLA MURU
31	AMARILLA NATIVA
32	AMARILLA PERUANA
33	AMARILLO CULEBRITA
34	AMARILLO JUITO
35	AMARILLO MANZANA
36	AMARILLO NATIVA
37	AMARILLO OJOS AZULES
38	AMARILLO PISHUSH
39	AMARILLO SHAGAPA
40	AMARILLO TORNILLO PAPA
41	AMARILLO YEMA DE HUEVO
42	ANCASHIRI
43	ANELINA PERUANA
44	ANIL JUITO
45	AÑAS HUAYTA
46	AÑAS HUMAN
47	AÑAS PARAHUARMIR

VARIETADES DE PAPA	
48	AÑAS PUNUY
49	AÑASPA HUARMY
50	AÑASPA HUAYTAN
51	AÑELINA
52	AÑIL JUITO
53	AÑIL PAPA
54	AÑIL SHONGO
55	APUCLU RUNTUN
56	ARGASH JUITO
57	ARGOSH MARKINA
58	ARGUASH CANTINA
59	ARGUASH SHAKE
60	ARGUSH PAMPAMACHAY
61	ARGUSH TAYAUSH
62	ARHUASH JUITO
63	ARRACAHA PAPA
64	ARRACALSO
65	ASARNON AMARILLO
66	ASARNON ROJO
67	ASCOR CANTINA
68	ASCU JUITO
69	ASPARCANTINA
70	ATAGEPCHA
71	AUNQUIN JUITO
72	AUQUIN MURU
73	AZAFRAN AMARILLO
74	AZAFRAN CREMA
75	AZAFRAN JUITO
76	AZUCAR CANTINA
77	AZUL ALGA HUARMI
78	AZUL AÑIL
79	AZUL AUQUI
80	AZUL CAMOTE JUITO
81	AZUL CHINCHIS
82	AZUL CULEBRA
83	AZUL GEP SHA
84	AZUL HUACUY
85	AZUL HUAYRO
86	AZUL HUICLUSH
87	AZUL INGUELITA
88	AZUL JITIPCHO
89	AZUL JUITO
90	AZUL MAIMI SHICRA
91	AZUL MULAGITARPOG
92	AZUL MURU HUAYRO
93	AZUL MURU PIÑA
94	AZUL ÑAHUI PAPA

VARIETADES DE PAPA	
95	AZUL PACHAQUIN
96	AZUL PALTAG
97	AZUL PAMPAMACHAY
98	AZUL PANTAGUINA
99	AZUL PESTAÑA
100	AZUL PIÑA
101	AZUL PISHGOSH
102	AZUL PUMAPAMAQUIN
103	AZUL QUITIPSHO
104	AZUL SHAGAPA
105	AZUL SHAQUI
106	AZUL SHIRI
107	AZUL SHONGO
108	AZUL TARMEÑA
109	AZUL TUMBAY
110	AZUL UTACUSH
111	AZUL WAGRASH
112	BISCOCHUELO
113	BLANCO CULEBRITA
114	BLANCO HUAYRO
115	BLANCO PAMPAMACHAY
116	CABEZA DE ZORRILLO
117	CABRA HUAGRAN
118	CAHAUCA
119	CAJAMARQUINA
120	CALABAZA PAPA
121	CALLASH ACAPITA
122	CALLU CALLU
123	CAMAY JUITO
124	CAMCHAGA JUITO
125	CAMOTE CUY
126	CAMOTE JUITO
127	CAMOTE PAPA
128	CAMOTE ROJO
129	CAMPACHAGATA JUITO
130	CANA MANQUITA
131	CANCHAN BOLAS
132	CANTA NEGRO
133	CANTA PAPA
134	CANTEÑA AMARILLO
135	CANTINA JUITO
136	CANTU JUITO
137	CAPATE GUITO
138	CAPINO
139	CAPULI PAPA
140	CARAMARQUINA BLANCO
141	CARAMARQUINA ROJO

VARIETADES DE PAPA	
142	CARAMELO JUITO
143	CARGO WAYTO
144	CARGUASH GEP SHA
145	CARHUASH JUITO
146	CARHUASHIRI
147	CARMELO JUITO
148	CASHA PATUTUN
149	CASHA TUCTO
150	CASHAPA TUCTUN MURU
151	CASHGUI URTUY
152	CASHPISH PAPA
153	CATASH
154	CAUCHI ROJO
155	CAYHUASH
156	CELIS JUITO
157	CELIS PALTA
158	CEMITA
159	CHACHAPAPA TUCTON
160	CHACUPA RUNTUN
161	CHAGAPA
162	CHAHUA PANATU
163	CHANQUI
164	CHAUCHA AMARILLO
165	CHAUCHA JUITO
166	CHAUCHA ROJO
167	CHAUPI PAPA
168	CHICCHIS
169	CHINA CULEBRA
170	CHINA HUAYRO
171	CHINA HUPA RUNTO
172	CHINCHES ROJO
173	CHINCHES NEGRO
174	CHINCHUS ROSADO
175	CHINUA APTULUM ROSADO
176	CHIRIMOYA AZUL
177	CHOSHCHO PAUMAN
178	CHUCAS
179	CHUCRO JUITO
180	CHULQUIS
181	CHUSPIS
182	CIMITA
183	CLAVEL JUITO
184	NACHAY
185	COLLATO
186	CONCHUCANA
187	CONDOR ATACAN
188	CONDOR PACHAQUIN

VARIETADES DE PAPA	
189	CORONA DEL INCA
190	COYOTA PAPA
191	CREMA PERUANA
192	CRUZ SHONGO
193	CUCHIPA ISMANI
194	CUCHI ISMAY
195	CULEBRA
196	CULEBRA AZUL
197	CULEBRA BLANCA
198	CULEBRA JUITO
199	CULEBRA NEGRA
200	CULEBRA ROJO
201	CULEBRILLA AZUL
202	CULEBRILLA BLANCO
203	CULEBRITA MORO
204	CULEBRITA BLANCO
205	CULEBRITA NEGRO
206	CULEBRITA PINTO
207	CURAO
208	CURAO ROJO
209	CUSI JUITO
210	CUYCO JUITO
211	CUYURI
212	DOS CORAZONES
213	DOS DE MAYINO
214	ELENA PAPA
215	ELENA ROJO
216	ESTACA MILAGRO
217	GACHEASPAR RUNTUN
218	GAGAPA SHAPRAN
219	GAGATANGAG
220	GAIMANPA
221	GAJESH JUITO
222	GALLA SHACO
223	GALLATO
224	GALLATU ROJO
225	GANTO JUITO
226	GARA SACO
227	GARASH HUAYRO
228	GARASH YUMPA HUACHAYIS
229	GARGUASH JUITO
230	GARGUASH TORNILLO
231	GARHUASH JUITO
232	GARHUASH PISHGO
233	GARHUASH SHAQUI
234	GARIAS SHONGO
235	GARRA BOTAS

VARIETADES DE PAPA	
236	GARUASH PISHGOSHA
237	GARUASH SAQUI
238	GASAPA RUNTUN
239	GAYASHACO
240	GELGUERI JUITO
241	GERGA JUITO
242	GOLOSH PAPA
243	GOPA GAGO
244	GUARAMPO GULY
245	GUINIA TULLO
246	GUITSHO MORO
247	HACHACO
248	HELENA
249	HERRAJE PAPA
250	HICHU MORO
251	HIGUS CURAO
252	HISCOJ PURO
253	HISHCO PURO
254	HUACA HUAURUN
255	HUACA HUIRAN
256	HUACA MEGALLUN
257	HUACA NINA
258	HUACA PA GALLUN
259	HUACA PA GARAJ
260	HUACA PACHAN
261	HUACA WIRA
262	HUACAG AGRAN
263	HUACAPA GALLUN
264	HUACAPA HUAGRA
265	HUACAPA HUIRAN
266	HUACAPA PACHAN
267	HUACAPA RURUN
268	HUACAPACHARURUN
269	HUACAPAHUAGRAN
270	HUACARILLA
271	HUACHOC NECNO
272	HUACUY JUITO
273	HUACUY NEGRO
274	HUAGARINA
275	HUALASH JUITO
276	HUALASH LARGO
277	HUALASH MILLO
278	HUALASH NEGRA
279	HUALASH PAPA
280	HUALASH ROJO
281	HUAMANTANGA
282	HUAMISH

VARIETADES DE PAPA	
283	HUANCA
284	HUARAN POGOY
285	HUARAN PUGOY JUITO
286	HUARINA PAPA
287	HUATOSH
288	HUAYAN PAGUY
289	HUACHUY
290	HUAYRO
291	HUAYRO AMARILLO
292	HUAYRO AZUL
293	HUAYRO BLANCO
294	HUAYRO MACHO
295	HUAYRO MORADO
296	HUAYRO MORO
297	HUAYRO NEGRA
298	HUAYRO ROJO
299	HUAYTA PAPA
300	HUEVO DE PERDIZ
301	HUICLUSH MURU
302	HUICLUSH NEGRO
303	HUICLUSH ROJO
304	HUISCUPAATACAN
305	HUISCUPATRAJ
306	HIGOS
307	ISCA JUITO
308	ISCA PAPA
309	ISCU JUITO
310	ISHCAY NANA PAPA
311	ISHCO PURO
312	ISHCU PAPA
313	ISHCU PULLU
314	ISHCU JUYTO
315	ISHUACA
316	IVILO PAPA
317	JACHACO
318	JAGRI
319	JAMAN SEBRA
320	JANCA SHAGAPA
321	JARA CALRU
322	JARA CURAO
323	JARA SACO
324	JARAJ TORNILLO
325	JERGA JUITO
326	JERGA JUITO REDONDO
327	JERGA JULSHO
328	JERGA PUNCHO
329	JORAG MULAGITARPOG

VARIETADES DE PAPA	
330	JUITO AMARILLO
331	JUITO CHAUCHA
332	JUITO CLAVEL
333	JUITO MAIMISH
334	JUITO PERUANITA
335	JUITO ROJO
336	JUITO ROSADO
337	LACATO JUITO
338	LAGTU HUAYRO
339	LAIPINA
340	LARGO HUAYRO
341	LARGO MAIMISHICRA
342	LENGUA DE VACA
343	LEONA
344	LIBERTEÑA
345	LLAMAPA MUCLLAN
346	LLANO TORNILLO
347	LLATINA BLANCA
348	LUICHUPA YAWARNIN
349	LUNAPA TULLON
350	LUNCHU GUAGACHI
351	LUYCHUPA RINRIN
352	MAIMI SHICRA
353	MAIMI WAGRASH
354	MAMA LUCHA
355	MANA UTCASH
356	MANCA ÑAHUI
357	MANZANA MURU
358	MANZANA PAPA
359	MANZANA ROJA
360	MANZANITA
361	MAÑU JUITO
362	MARIA HUANCA
363	MARIBA
364	MARIACINA
365	MARQUINO
366	MASHUA PAPA
367	MAYHANA
368	MAYHUISH
369	MAYMI SHICRA
370	MICHIPACHENGA
371	MILAGRO
372	MINA MANCHA
373	MINISAPA
374	MIRASOL
375	MIRASOL JUITO
376	MIRO TUMBAY

VARIETADES DE PAPA	
377	MISCO PUNO
378	MISHA JUITO
379	MISHA PAMPAMACHAY
380	MISHA UTUSH
381	MISHIQ YANIN
382	MISION
383	MONO PAPA
384	MORADO CAMOTE
385	MORADO PALTAG
386	MORADO SHAGAPA
387	MORADO SHONGO HUAYRO
388	MORCILLO JUYTO
389	MULA PA PACHAN
390	MULA JITARPOG
391	MULA PA JITARPUY
392	MURO ANDINO
393	MURO CULEBRA
394	MURO GANTO JUITO
395	MURO HUAYRO
396	MURO JUITO
397	MURO ÑAHUI
398	MURO PALTAG
399	MURO PAMPAMACHAY
400	MURO PANCHO
401	MURO PIÑA
402	MURO PUGROG
403	MURO QUITIPSHO
404	MURO RAYHUANA
405	MURO SHAQUI
406	MURU TARMA
407	MURU TUMBAY
408	MURU ULTUSH
409	MURU AUQUIN
410	MURU CANTEÑA
411	MURU CHINCHIS
412	MURU CLAVEL
413	MURU CULEBRA
414	MURU GRARASATO
415	MURU HUAYRO
416	MURU HUICLUSH
417	MURU JUITO WAYRO
418	MURU MAQUI
419	MURU MASHUA PAPA
420	MURU MULA JITARPO
421	MURU PACHO
422	MURU PALTAJ MACHAY
423	MURU PAMPAMACHAY

VARIETADES DE PAPA	
424	MURU PIÑA
425	MURU PISHGOS
426	MURU PISHPI
427	MURU PUCA MAQUI
428	MURU SACO
429	MURU SHAGAPATA
430	MURU SHAQUI
431	MURU TARMA
432	MURU TASHGA
433	MURU TUMBAY
434	MURU TUMPA
435	MURU UCHU UCHU
436	MURU HUACHUY
437	MURUHUAYRUSH
438	MUSHOJ PAMPAMACHAY
439	NAHUI SAPA
440	NEGRA ANDINA
441	NEGRA TOMASA
442	NEGRO ATACAN
443	NEGRO CULEBRITA
444	NEGRO GAUTSA
445	NEGRO PACHAQUI
446	NINA MANCHAG
447	NIÑA MACHAY
448	NIÑA PAPA
449	NIÑA WARMI
450	OCALLO JUYTO
451	OCTHUSH
452	OGAY HUACHUY
453	OGE PAPA
454	OGE SHIRI
455	OGI PAPA
456	OGU HUALASH
457	OGU PAPA
458	OGUI HUARAMPUY
459	OGUI TARMA
460	OLLUSH PAPA
461	OQUI CHANGO
462	PAGLASH
463	PALTA MORADA
464	PALTA MORO
465	PALTA NEGRA
466	PALTAG NEGRO Y BLANCO
467	PALTAJ
468	PALTAJ AZUL
469	PALTAJ ROJO
470	PAMPA MACHAY

VARIETADES DE PAPA	
471	PAMPA MACHAY MURU
472	PAMPA MACHAY ROJO
473	PAMPAMACHAY BLANCA
474	PAMPAMACHAY NEGRO
475	PAMPAMACHAY ROSADO
476	PANATAHUINA
477	PAPA CAMOTE
478	PAPA OJO MORADO
479	PAPA PALTAJ
480	PAPA TABARDILLO
481	PAPA TAPUG
482	PAPA TAPAY
483	PAPA TUMBAY
484	PAPA UTCUSH
485	PAULINA
486	PERRICHOLI
487	PERUANITA
488	PERUANITA JUITO
489	PESCADO PAPA
490	PILLATO JUITO
491	PIÑA AMARILLO
492	PIÑA AZUL
493	PIÑA BLANCO
494	PIÑA MARINA
495	PIÑA NEGRA
496	PIÑA OGUI
497	PIÑA ROJO
498	PIÑA ROSADO
499	PIÑA SHIRI
500	PIÑA YURAG
501	PIÑA SHIRI
502	PIQUI CANISH PAPA
503	PISGO PACHAGUIN
504	PISHA PAPA
505	PISHCUSH
506	PISHGO CHAQUIN
507	PLATANITO
508	POGO CULEBRA
509	PUCA HUAYRO
510	PUCA AMARILLA
511	PUCA AMARILO HUANTA
512	PUCA AÑIL
513	PUCA AÑIL SHONGO
514	PUCA AUQUIN JUITO
515	PUCA CAMOTE
516	PUCA CHAUCHA
517	PUCA CHINA HUAYNSH

VARIETADES DE PAPA	
518	PUCA CHINCHIS
519	PUCA CLAVEL
520	PUCA CUCULI
521	PUCA CULEBRA
522	PUCA CURAY
523	PUCA ELENA
524	PUCA GASGUN
525	PUCA GAYASHACO
526	PUCA HUALASH
527	PUCA HUAYRO
528	PUCA HUAYTA
529	PUCA ISHGO
530	PUCA JUITO
531	PUCA MANZANA
532	PUCA ÑAHUI QUINUA
533	PUCA PAMPA MACHAY
534	PUCA PANATAHUINA
535	PUCA PANCLASH
536	PUCA PIÑA
537	PUCA PISHPI
538	PUCA QUITIPSHO
539	PUCA RAYHUANA
540	PUCA SHACRI
541	PUCA SHAGAPA
542	PUCA SHAQUI
543	PUCA SHIRI
544	PUCA SHONGO
545	PUCA TARMA
546	PUCA USHCO PAMPAMACHAY
547	PUCA VADUSH
548	PUCAPUMAPA MAQUIN
549	PUCASHONGO
550	PUCROG
551	PUKA CHINCHIS
552	PUKA MAMA
553	PUKA PIÑA
554	PUMA MAQUIN
555	PUMA MATUY NEGRA
556	PUMAPA MAQUIN ROJO
557	PUMAPAMAQUIN BLANCO
558	PUMAPAMAQUIN NEGRO
559	PURAI CULEBRA
560	PURO CALZON
561	PUSHGO PAPA
562	PUTU SIQUI
563	QUINUAPATULUN
564	QUISHMISH

VARIETADES DE PAPA	
565	QUITIPSHO
566	RAYMI CIMIENTO
567	RAMBRAS
568	RAMULLISH
569	RANA TULLO
570	RAYHUANA
571	RAYHUNA ROSADO
572	RAYNA CIMITA
573	RENACIMIENTO
574	REYNA
575	RIMA RIMA
576	RIMA RIMA JUITO
577	ROSA JUITO
578	ROSADA PUMA MAQUI
579	ROSADO CARA PAPA
580	ROSADO CULEBRA
581	ROSADO JUITO
582	ROSADO ÑAHUI
583	ROSADO PISHGUSH
584	ROSADO PUMA MAQUIN
585	ROSADO SHAQUI
586	ROSADO SHONGO
587	ROSINA
588	RUMA PAQUIN
589	RUMAPA CHAQUIN
590	RUMPISH
591	RUNAC NAHURI
592	RUNAC PIÑA
593	RUNTU PAPA
594	RUYRU MILAGRO
595	SACLAS PALTAG
596	SACO PA RUNTUN
597	SHAQUI ROSADO
598	SANGRE DE CRISTO
599	SANGRE DE TORO
600	SANTA ANA
601	SEDA JUITO
602	SEMITA
603	SEMITA AÑIL PAPA
604	SEMITA BLANCA
605	SEÑORITA
606	SHACSHO PAPA
607	SHAGAPA
608	SHAPAG ISHCUPURU
609	SHAPO JUITO
610	SHAPO NEGRO
611	SHAPO ROJO

VARIETADES DE PAPA	
612	SHAPOG JUITO
613	SHAPOG JUITO NEGRO
614	SHAPOG BLANCO
615	SHAQUI AMARILLO
616	SHAQUI BLANCO
617	SHAQUI JUITO
618	SHAQUI NEGRO
619	SHAQUI ROJO
620	SHAQUI ROSADO
621	SHIRI BLANCO
622	SHIRI JUITO
623	SHIRI NEGRO
624	SHOGOPA JUITO
625	SHULASHPAPA
626	SIERRA HUARUM
627	SIMITA
628	SIMITA JUITO
629	SOGO HUALASH
630	SOGO HUAYRO
631	SOGO ISHCUPURO
632	SOGO JUITO MAIMISH
633	SOGO PAMPAMACHAY
634	SOGO TUSHPA
635	SOGO UTCUSH
636	SOGO HUALASH
637	SOGO MAIMISH
638	TABORDILLO
639	TANTAMAYINA
640	TARHUASH PISHGUSH
641	TARISH HUALASH
642	TARMA MORO
643	TARMA NEGRO
644	TARMA PERUANITA
645	TARMA ROJO
646	TARMEÑA
647	TARUSHPO HUAGRAN ROJO
648	TARWASH SHONGU
649	TERESA PAPA
650	TINGSHI
651	TOBARDILLO
652	TOMASA
653	TORNILLO AMARILLO
654	TORNILLO JUITO
655	TORNO MORO
656	TROMPASH
657	TUCU PERRINGRIN
658	TUCUPAÑAHUIN

VARIETADES DE PAPA	
659	TULLU JUITO
660	TUMBAY CHAUCHA
661	TUMBAY NATIVA
662	TUSHINA JUITO
663	TUYU JUITO
664	UCHU PAPA
665	UCHU UCHU
666	UTCUSH BLANCO
667	UTCUSH JORAG
668	UTCUSH NEGRO
669	VADUSH
670	WACAPA PACHAN
671	WACAPA WIRAN
672	YANA ACERO
673	YANA AZAFRAN
674	YANA CHAUCHA
675	YANA CHUNCHIS
676	YANA CULEBRA
677	YANA CULEBRA BLANCO
678	YANA JUITO QUITIPSHO
679	YANA MURO HUAYRO
680	YANA MURU TARMA
681	YANA PALTAG
682	YANA PIÑA
683	YANA PISHCUSH
684	YANA PUCHUCAN
685	YANA PUMAPAMAQUIN
686	YANA QUITIPSHO
687	YANA SHAQUI
688	YANA SIMITA
689	YANA TARMA
690	YANA TARUSH HUAGRAN
691	YANA TUMBAY
692	YANA TURUSHPA GUAGRAN
693	YANA URURUPA
694	YANA UTCUSH
695	YANAHUAGARA
696	YANASHAQUI
697	YAWAR MAYO
698	YEMA DE HUEVO
699	YORAG CULEBRA

VARIEDADES DE MASHUA							
1	ALGUASH MASHUA	34	HUAMAN MASHUA	67	MISHI MASHUA	100	PUCA TORNILLO
2	AMARILLA ZAPALLO	35	HUAYRO OCA	68	MISHIPA NAUYAN	101	PUCAÑAWI PIÑA
3	AMARILLO CASHPI	36	HUAYTA MASHUA	69	MISHIPA SHAPRAN	102	PUCASHOGAPA
4	AMARILLO MASHUA	37	INTIGAPSHAN	70	MISHIPAGARN	103	PUMAPAMAQUIN
5	ARHUASH PUMAPAMAQUIN	38	INTIPAQUEPSHAN	71	MISHIPASHAPIAN	104	ROSA MASHUA
6	ATAGUEPSHA	39	JANCA SAGAPA	72	MISIPA MAQUIN	105	ROSITA
7	AZUCENA	40	JIRCA YATASHA	73	MOQUI ÑAHUI	106	RUPASH
8	AZUL MASHUA	41	LAGARTO	74	MORADO MASHUA	107	SANGRE DE CRISTO
9	AZUL ÑAHUI	42	LECHE CON CAFÉ	75	MOROCHO MASHUA	108	SANGRE DE CRISTO ROSADO
10	BLANCA	43	LIMON	76	MURU MASHUA	109	SEÑORITA MASHUA
11	BLANCA ROSA	44	LLAMA PANAHUI	77	NAHUISAPA	110	SHACSHO MASHUA
12	BLANCO CHAPO	45	LLATA MASHUA	78	NIÑA MANCHA	111	SHAGAPA TUCTON
13	CABRA MASHUA	46	MANA MASHUA	79	NONI MASHUA	112	SHULASH MASHUA
14	CAFÉ CON LECHE	47	MANCAÑA	80	ÑAHUIN PINTAS	113	SOGO MASHUA
15	CAMCHA SHAGAPA	48	MANCAÑAHUI	81	OCA MASHUA	114	SOGO TORNILLO MASHUA
16	CASHPISH	49	MARIACINA	82	OGUI MASHUA	115	SUGO CASHPIS
17	CASHI AMARILLO	50	MASHUA BLANCO	83	OJO NEGRO	116	TORNILLO MASHUA
18	CAYA MASHUA	51	MASHUA CASPISH	84	OLLUMASHUA	117	UNTU PAPACHAN
19	CHISPA COLORADO	52	MASHUA CHISPA	85	OQUI ÑAHUI	118	YAHUAR MASHUA
20	CHOCOLATE MASHUA	53	MASHUA CHISPEADO	86	PAPAN OCA	119	YANA CASHPIS
21	CREMA MASHUA	54	MASHUA LAGARTIJA	87	PARGUAY	120	YANA HUMA
22	CUCHIPACAPAN	55	MASHUA MANZANA	88	PATO MASHUA	121	YANA MASHUA
23	GACHAGA MASHUA	56	MASHUA NEGRA	89	PICHI MASHUA	122	YANA MASHUA LARGO
24	GALLO PACRESTAN	57	MASHUA PERUANITO	90	PINTO MASHUA	123	YANA ÑAHUI
25	GANTO JUITO	58	MASHUA PIÑA	91	PIÑA MASHUA	124	YANA TORNILLO
26	GARGUASH SHONGO	59	MASHUA REDONDO	92	PIÑA OCA	125	YAWAR JUITO
27	GARHUASH CULEBRA	60	MASHUA ROJO	93	PIQUI CANISH	126	YORAG LECHE
28	GARHUASH MASHUA	61	MASHUA ROSADO	94	PUCA CARA	127	YORAG MASHUA
29	GARHUASH SENG	62	MASHUA SHAGAPA	95	PUCA CASHPIS	128	ZANAHORIA MASHUA
30	GARHUS CASHPIS	63	MIRASOL	96	PUCA GUEPASH	129	ZAPALLO MASHUA
31	GOYOSH MASHUA	64	MISA CASHPIG	97	PUCA MASHUA		
32	GUAYTA OMASH	65	MISHA MASHUA	98	PUCA ÑAHUI		
33	HUAGAY	66	MISHA TORNILLO	99	PUCA SHAGAPA		

VARIEDADES DE OCA							
1	AMARILLA OGA	58	GALLHUASH	115	MISHA CASHPISH	172	PULPAN CHILIANA
2	AMARILLO CASHPISH	59	GALUAS ÑAUPI	116	MISHI ISMAY	173	PULPAN OGA
3	AMARILLO CHILIANO	60	GAMMIYA ROSADO	117	MISHI MAQUIN	174	PUMAPAMAQUIN OGA
4	ANA HUATO	61	GANTO OGA	118	MISHI NAWIS	175	PUNUY OGA
5	ANA OGA	62	GANTU	119	MISHI OGA	176	PURUN OCA
6	ANAGA HUATO	63	GARGUASH CASHPISH	120	MISHITA ÑAHUIN	177	RACU CASHPIS
7	ANARANJADO	64	GARHIAY OGA	121	MISHIY NACUI	178	RACU TUNLO
8	AÑASPASHILLUN	65	GARHUAS MARYACINA	122	MISIONERO	179	RAHUAN OCA
9	APIO OGA	66	GARHUAS SONGO	123	MISION	180	RANA OGA
10	ARGUASH ANAYGUATO	67	GARHUASH	124	MORADO CASHPISH	181	RASHTASH
11	ARGUASH CASHPISH	68	GARHUASH CASHPISH	125	MURU CASHPISH	182	RAYHUANA
12	ARGUASH CHILIANA	69	GARHUASH OGA	126	MURU CHILIANO	183	RODO CASPISH
13	ARGUASH WARA	70	GARHUASH PIÑA	127	MURUSHAGAPA	184	ROSADO OGA
14	ASAFRAN OCA	71	GASAPASH	128	NEGRIPO GANGUNR	185	ROSADO CASHPISH
15	ATA GUEPASHA	72	GASGO OGA	129	NIÑA OGA	186	ROSADO HUARAPO
16	AZAFRAN OGA	73	GRANATE	130	ÑAHUI SAPA	187	ROSADO JUNIN
17	AZUL CASHPISH	74	GRASHUAS	131	OCA OJOS ROJOS	188	RUNA AMARILLA
18	AZUL ÑAHUI	75	GROCELLA	132	OCA ROSADO	189	SAGUSO
19	BESERRO PASENGAN	76	GUARAPO	133	OGA SHIULASH	190	SANGRE DE CRISTO
20	CABRA OGA	77	GUNUNCHO	134	PANZO OCA	191	SANTO CARA
21	CABRERA	78	HACU TULO	135	PAPA AGUA BLANCO	192	SAPOGU OCA
22	CAFÉ CON LECHE	79	HUACAPASENGA	136	PAPA OCA PINTA	193	SENA OCA
23	CALLA OCA	80	HUACHUY OCA	137	PAPA OGA	194	SEÑORITA
24	CARGA HUAYUNCA	81	HUALASH OGA	138	PAPA OGA AMARILLO	195	SHACANA OGA
25	CARHUARICTA	82	HUAMALLI	139	PAPA OGA BLANCO	196	SHAGSHO OGA
26	CARHUASH OGA	83	HUAPA SANGA	140	PAPA OGA NEGRO	197	SHALLU OGA
27	CASHPISH AMARILLO	84	HUARAPO AMARILLO	141	PAPA OGA ROSADA	198	SHAPOG OGA
28	CASHPISH PUCA ÑAHUI	85	HUARAPO NEGRO	142	PAPA OGA YORAG	199	SHENA OGA
29	CASHPISH ROJO	86	HUARAPO OCA	143	PAPA UASH	200	SHILIANO
30	CASCA OCA	87	HUARAPOG	144	PAPAN OGA	201	SHIRI OCA
31	CASHPIS CULEBRA	88	HUAYHUSH OCA	145	PAPAOGA	202	SHULASH OGA
32	CASHPISH AMARILLA	89	HUAYONCA	146	PATA DE CONDOR	203	SHUNCHITA
33	CASHPISH AZUL	90	HUAYTA OGA	147	PAULA OGA	204	SUCHO OCA
34	CASHPISH BLANCO	91	HUAYTAO	148	PERUANITA OGA	205	TEGRE PAMAQUIN
35	CASHPISH CON OJO	92	HUEEGTI HUACAY	149	PESTAÑA ROJO	206	TOMATE OGA
36	CASHPISH ROJO	93	HUISCUPATAC	150	PILLA	207	TURAK PILLAOSHIRI OGA
37	CASHPISH ROSADO	94	ISCAY CARHUARICA	151	PILLAHUINA	208	CUCH ISMAININ
38	CASHPISH YORAG	95	ISMISH	152	PILLAO NEGRO	209	ULTOSH
39	CASHPISH NEGRO	96	JAMPI OGA	153	PILLAO OGA	210	VANA OGA
40	CAYA MARIASINA	97	JANTO PAPAOGA	154	PILLHUINA	211	VIRGEN OCA
41	CAYA OGA	98	JERGA OCA	155	PINTO AMARILLO HUALASH	212	WALASH OCA
42	CERAOGA	99	JOSE OGA	156	PINTO ROJO	213	WISCAY

VARIEDADES DE OCA							
43	CHAPUG RUNTU	100	JUITO PAPA OCA	157	PIÑA AMARILLA	214	YACO OGA
44	CHAUCHA	101	JUSTILLO	158	PIÑA OGA	215	YAHUAR CHIRAPASH
45	CHICHA OGA	102	LECHE CON CAFÉ	159	PIÑA PAPA OGA	216	YAMPI OGA
46	CHILIANA ANARANJADO	103	LECHE OGA	160	PUCA AZUCENA	217	YANA CACHPISH
47	CHILIANA	104	LLANO CASHPIS	161	PUCA CASHPISH	218	YANA OGA
48	CHIVOPARUNTUN	105	LUICNO SONGO	162	PUCA CHILIANA	219	YANA PILLAO
49	CHOCOLATE	106	LUYSHU PA SHONGO	163	PUCA GANTU	220	YANAGANTO
50	CHULASH OGA	107	MACHCA OGA	164	PUCA MISION	221	YEMA DE HUEVO
51	CHUMPAC	108	MANZANO	165	PUCA ÑAHUI	222	YORAG CASHPISH
52	CHUMPITIS OCA	109	MARIACINA	166	PUCA OGA	223	YORAG CHAUCHA
53	CHUNCHITA	110	MARISOL	167	PUCA PAPA OGA	224	YORAG ÑAHUI
54	COBRA OGA	111	MARTIN OGA	168	PUCA PILLAO	225	YORAG SENGÁ
55	CONDOR ATACAN OGA	112	MASHUA OGA	169	PUCA SHAGAPA	226	YORAG CASHPIS
56	CONSA SHAGAPA	113	MATA OCA	170	PUCAÑAU CASHPIS	227	YORAGA PAPA OCA
57	CUPA ÑAHUI	114	MILAGRO OGA	171	PULPAN CASHPISH	228	ZAPALLO OGA

VARIEDADES DE OLLUCO							
1	AMARILLO REDONDO	25	HUACA OLLUCO	49	OLLUCO BLANCO	73	REDONDO JUPAY OLLUCO
2	AMARILLO JUITO	26	HUAGARINA	50	OLLUCO LILA	74	REDONDO SARAMPION
3	AMARILLO ROSADO	27	HUANCA OLLUCO ROSADO	51	OLLUCO MORADO	75	ROSA OLLUCO
4	ANARANJADO	28	HUASHUY	52	OLLUCO NARANJA	76	ROSADO JUITO
5	ARGUASH JUITO OLLUCO	29	HUEVO DEPERDIZ	53	OLLUCO SARAMPION	77	ROSADO ÑAHUI
6	ARHUASH OLLUCO	30	JUITO OLLUCO	54	OLLUCO ZANAHORIA	78	ROSADO OLLUCO
7	ARHUASH SARAMPION	31	JUITO PIQUI CANISH	55	PAPA OLLUCO	79	ROSADO PIQUI GAÑI
8	ASAFRAN LLUTO	32	JUITO ROSADO OLLUCO	56	PEGIO CANI	80	SAGA HUANQUINA
9	BLANCO	33	JUITO ZANAHORIA	57	PEJTA OLLUCO	81	SARAMPION JUITO
10	CAMOTE OLLUCO	34	JUPAY OLLUCO	58	PICHI CANISHGA	82	SARAMPION OLLUCO
11	CANARIO OLLUCO	35	LARGO PIQUI CAÑA	59	PICHI CANISHGA LARGO	83	SEÑORITA
12	CANCAPIH OLLUCO	36	LLULLAC ÑAHUI	60	PIKI CANISH	84	SHAISHO
13	CAPULI OLLUCO	37	LUTO	61	PIKI YAHUAS JUITO	85	SHUPLANJA
14	CARAMARQUINA	38	MISHA JUITO ROSADO	62	PINPOM	86	TARMEÑA
15	CARHUASH OLLUCO	39	MISHA OLLUCO	63	PIQUI CANISH	87	VERDE REDONDO
16	CASHPIS OLLUCO	40	MORADO	64	PUCA JUITO	88	VERDE JUITO
17	CHAUCHA OLLUCO	41	MORADO GARHUASH OLLUCO	65	PUCA ÑAWI	89	VERDE MURU
18	GARHUAS SARAMPION	42	MURU OLLUCO	66	PUCA OLLUCO	90	VERDE OLLUCO
19	GARHUASH JUITO	43	MURU ROSADO	67	PUCA PIÑI	91	VERDE PIQUI CANISH
20	GARHUASH PIQUI OGUISH	44	MURU SHAPU	68	PUCA QUINISH	92	VERDE SHAPU
21	GARHUS SAQUI	45	NARANJA OLLUCO	69	PUCA SHONGO	93	YANA PISHILLUM
22	GERGA OLLUCO	46	OJO PINTADO	70	PUPAY LUTU OLLUCO	94	YORAG OLLUCO
23	GOLLO OLLUCO	47	OJOS ROJOS	71	PUPAY OLLUCO	95	YORAGA PIKICAÑE JUITO
24	GROCELLA OLLUCO	48	OLLUCO AMARILLO	72	RAYHUANA OLLUCO	96	ZANAHORIA OLLUCO

“AGROBIODIVERSIDAD, PARA ALIMENTAR AL PERÚ Y AL MUNDO”

Experiencias exitosas de conservación de la ABD en comunidades andinas de Huánuco y Lima



Anexo 2

Conceptos básicos y/o términos usados

- a) **Biodiversidad:** Según el convenio de Diversidad Biológica, se entiende por diversidad biológica o biodiversidad a “La variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos entre otros los ecosistemas terrestres y marinos y otros sistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte, comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas.”
- b) **Agrobiodiversidad:** se refiere a los agro ecosistemas con alta diversidad genética agrícola, entre y dentro especies y sus poblaciones incluyendo sus parientes silvestres.
La diversidad agrícola o agrobiodiversidad es un concepto que reúne lo relativo a la diversidad biológica para la producción agrícola y comprende los recursos genéticos de plantas y animales, los organismos del suelo, los insectos y otros organismos en ecosistemas manejados o agro-ecosistemas, y también los elementos de ecosistemas naturales para la producción de alimentos.
- c) **Zona de agrobiodiversidad:** Es un espacio geográfico donde las comunidades campesinas, nativas, y sus miembros mediante sus tradiciones culturales y en confluencia con elementos biológicos ambientales y socio económicos desarrollan, gestionan y conservan los recursos genéticos de cultivos nativos, crianzas nativas y sus parientes silvestres en sus chacras.
Es objetivo de una Zona de Agrobiodiversidad ofrecer una opción de bienestar humano, fortaleciendo y consolidando la conservación, uso sostenible y gestión local de la agrobiodiversidad, a partir del reconocimiento social de las comunidades campesinas y sus miembros.
- d) **Ecosistema:** Conjunto formado por los seres vivos (biocenosis o comunidad), el ámbito territorial en el que viven (biotopo) y las relaciones que se establecen entre ellos, tanto bióticas (influencias que los organismos reciben de otros de su misma especie o de especies diferentes) como abióticas (factores fisicoquímicos, como la luminosidad, la temperatura, la humedad, etc.). También se conoce como: Biosistema, sistema ecológico o sistema natural.
- e) **Agro-ecosistema:** Son ecosistemas conformados por poblaciones de plantas y animales con valor agronómico junto a otras poblaciones bióticas que interactúan con estas y el medio ambiente físico y socioeconómico. Los agro ecosistemas difieren de los ecosistemas naturales porque su desempeño es regulado por la intervención del hombre.
- f) **Cultivo nativo:** Cultivo autóctono de una zona, región o país. Las variedades recolectadas donde el cultivo se originó o diversificado se denominan variedades nativas o tradicionales, es decir aquellas variedades que usan los agricultores tradicionalmente y que no han pasado por ningún proceso de mejoramiento sistemático y científicamente controlado y cuya semilla es producida por los mismos agricultores.
- g) **Variedades de cultivos nativos:** En general, tal como ocurre en cualquier taxa, en los cultivos nativos de los estatus taxonómicos se dan dentro de los conceptos de familia, género, especie, sub especie y variedad o cultivar; estas dos últimas denominaciones según el ámbito donde se las utilice.
La expresión “variedad nominal” para los campesinos conservacionistas se refleja al nombre que tiene cada variedad, generalmente relacionado con el entorno natural, usos, gustos y sabores, entre otros; con el cual se le conoce localmente desde mucho tiempo atrás.

- h) Diversificación de cultivos:** Consiste en la siembra ordenada de diferentes cultivos en una parcela durante la misma campaña agrícola, considerando la fertilidad, control de plagas y enfermedades, el peligro a la erosión. Esta práctica intensifica la producción agrícola, proporcionando una cobertura vegetal estratificada, controlando los procesos erosivos del suelo, plagas y enfermedades y la pérdida del agua. Es propio de los sistemas agrícolas campesinos actuales, sin embargo es necesario crear diseños para cada zona agroecológica, asociando cultivos de manera que no generen competencia entre ellos, pudiendo tomar la categoría de cultivos asociados.
- i) Diversidad genética:** La diversidad genética de las especies es el material base que les permite responder rápidamente a los cambios que ocurren en el ambiente. La adaptación a estos cambios puede ser no adecuada y la especie tiene problemas que la pueden conducir camino hacia la extinción. Esto ha sucedido a lo largo de la historia geológica de la tierra y muchas especies han desaparecido. Si la respuesta es adecuada a los cambios del ambiente la especie sobrevive y desarrolla características especiales, que pueden llevar a una nueva especie. Este proceso se conoce como evolución de las especies y se produce, por lo general, en largos periodos de tiempo.
- j) Pariete silvestre:** O “sachas”, son un conjunto de especies silvestres a partir de las cuales fueron seleccionadas las cultivadas. En otras palabras, son sus ancestros, denominando de igual manera a aquellas especies relacionadas estrechamente con dichos ancestros. En muchos casos son vistos como recursos genéticos cultivados que no pueden ser mantenidos en condiciones diferentes a las de su hábitat natural. Su importancia está en que constituyen una fuente de genes para el intercambio y también una fuente de organismos y mecanismos naturales necesarios para la regulación de los procesos dentro de los campos de cultivo.
- k) Interculturalidad:** Es una forma de encuentro y conversación entre diversas culturas, donde el diálogo es horizontal y enriquecedor. No existen culturas dominantes ni dominadas; existe un profundo respeto por la cultura de la casa que se visita. En una sociedad postcolonial como la nuestra, la construcción de relaciones interculturales es imprescindible, no sólo porque es un país pluricultural y multiétnico, sino porque existen profundas desigualdades sociales y discriminación cultural. Las comunidades campesinas de la costa y la sierra, así como los pueblos indígenas de la Amazonía requieren urgentemente de relaciones interculturales para avanzar en la construcción de una sociedad más justa y con igualdad de oportunidades. También se define como un proceso de comunicación e interacción entre personas y grupos con identidades culturales específicas, donde no se permite que las ideas y acciones de una persona o grupo cultural esté por encima del otro, favoreciendo en todo momento el diálogo, la concertación y con ello, la integración y convivencia enriquecida entre culturas.
- l) Campesino:** Tiene acceso a la tierra y se dedica a la actividad agropecuaria en el campo, mantiene una cosmovisión heredada ancestralmente; organiza su vida cultural, económica y social en localidades que mantienen costumbres y compromisos comunitarios que regulan el comportamiento individual y colectivo. Mantiene en su comunidad relaciones de reciprocidad e interculturalidad y es poseedor de una de las mayores riquezas del pasado y presente: la agrobiodiversidad.
- m) Campesino conservacionista:** Conocen el hábitat (espacio vertical u horizontal de los pisos agroecológicos) donde se adapta, prospera y se produce cada una de las especies y variedades; poseen una visión integral del espacio agrícola, la que a su vez refleja su profundo conocimiento y adecuado manejo de los recursos: suelo, agua, clima, altitudes, especies agro biológicas adaptadas a cada zona. Ellos tienen experiencia en la identificación de los caracteres de las variedades, a través de las aplicaciones tecnológicas, prácticas y saberes ancestrales como: asociación de cultivos, cultivo de mezclas varietales, recuperación y formación de abastecimiento (producción a medias, regalo, herencia, ayni, trueque y otros) de las variedades nominales; conocen calendarios agrícolas adecuados a los periodos vegetativos de las plantas, herramientas y técnicas de labranza, sistemas de organización para el trabajo, identificación de diversos indicadores del comportamiento climático que le permite pronosticar el tiempo. Los conservacionistas posibilitan la recuperación, permanencia y sostenibilidad del proceso de conservación de las variedades.
- n) Comunidades campesinas:** Son organizaciones de interés público, con existencia legal y personería jurídica, integradas por familias que habitan y controlan determinados territorios, ligadas por vínculos ancestrales, sociales, económicos y culturales, expresados en la propiedad comunal de la tierra, el trabajo comunal, la ayuda mutua, el gobierno democrático y el desarrollo de actividades multisectoriales, cuyos fines se orientan a la realización plena de sus miembros y del país (definida por Ley No. 24656).

- o) Asociación de productores:** Organización de los productores, que les permite participar asociativamente en la generación de iniciativas y propuestas a nivel organizacional, productivo, comercialización y de incidencia política con el objetivo de mejorar sus condiciones y calidad de vida. Mención especial ameritan las asociaciones de productores ecológicos o conservacionistas de la ABD; que se organizan para promover la conservación del medio ambiente, la agroecología, y la conservación de la agrobiodiversidad, con énfasis en la innovación tecnológica y revaloración de tecnologías tradicionales, mercados ecológicos, seguridad alimentaria e incidencia en las políticas públicas locales, regionales y nacionales.
- p) Agricultura ecológica:** La agricultura ecológica u orgánica, es un sistema agrícola autónomo basado en el conocimiento de los ciclos y procesos biológicos que ocurren en los ecosistemas naturales a fin de aplicarlos a los agro-ecosistemas manejados por los agricultores. Se caracteriza por la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos de síntesis, u organismos genéticamente modificados (OGM), y la no dependencia de insumos externos aun cuando estos pudieran ser de carácter orgánico o biológico -ni para abono ni para combatir las plagas-, logrando de esta forma obtener alimentos orgánicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente.
- q) Productor agroecológico:** Productor que practica la agricultura ecológica, que tiene principios y una filosofía de vida: Tiene una chacra o parcela integral con experiencias agroecológicas y de conservación de la ABD replicables; tiene una base de conocimientos técnicos y es solidario.
- r) Caracterización:** conjunto de datos sobre las características botánicas fácilmente determinables a simple vista y usualmente de herencia cualitativa.
- s) Conservación *in-situ*:** La conservación in situ (en su propio sitio), es la conservación de los ecosistemas, los hábitats naturales y el mantenimiento y recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales y en el caso de las especies domesticadas y cultivadas en los entornos en que hayan desarrollado sus propiedades distintivas, es decir la conservación y mantenimiento en las chacras de los propios campesinos.
- t) Conservación *ex-situ*:** La conservación ex-situ es un método de conservación fuera del lugar de origen, evolución y cultivo tradicional de la planta. Este tipo de conservación incluye tanto el almacenamiento de los recursos genéticos en bancos de germoplasma, como el establecimiento de colecciones de campo y el manejo de especies en cautiverio. El objetivo primordial es mantener la supervivencia de las especies en su medio natural, por lo que debe ser considerada como un complemento para la conservación de especies y recursos genéticos in situ, sobre todo cuando tratamos con especies críticamente amenazadas.
- u) Tecnología tradicional:** La diversidad de conocimientos y prácticas tradicionales que poseen los agricultores de las diferentes comunidades y pisos ecológicos que tienen valores históricos en la agricultura andina – amazónica, porque gracias a ellos se han domesticado, producido y conservado los cultivos nativos y crianzas tradicionales satisfaciendo los niveles de alimentación de la población. Estos conocimientos y tecnologías varían de una comunidad a otra.
- v) Prácticas agroecológicas:** Se denomina así, a un conjunto de procedimientos y prácticas (conservación de suelos, abonamiento orgánico, asociación y rotación de cultivos, forestación, entre otras) orientadas al manejo exitoso de los recursos para la producción agroecológica, dirigidas a satisfacer las necesidades humanas cambiantes; al mismo tiempo manteniendo y aumentando la calidad del medio ambiente y conservando los recursos naturales.
- w) Seguridad Alimentaria:** Es la capacidad de producir, disponer y acceder oportunamente a alimentos de calidad, para ser utilizado de acuerdo a la cultura alimentaria de las familias orientado a satisfacer las necesidades de la demanda actual y futura, con uso adecuado de los recursos locales y participando en las decisiones políticas a nivel local, regional y nacional.
- Según la FAO *“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”*



Anexo 3

Ordenanza que reconoce la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui - Huánuco

El Peruano
Jueves 8 de enero de 2015

 **NORMAS LEGALES**

544205

Resolución de la Fiscalía de la Nación N° 776-2011-MP-FN de fecha 11 de mayo del 2011.

Artículo Segundo.-Hacer de conocimiento la presente Resolución, a la Fiscal Adjunta Suprema Titular encargada de la Segunda Fiscalía Suprema Penal, Fiscal Superior Titular - Presidente de la Junta de Fiscales Superiores del Distrito Fiscal de Lima, Gerencia General, Gerencia Central de Potencial Humano, Oficina de Registro y Evaluación de Fiscales y a la Fiscal mencionada.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

PABLO SÁNCHEZ VELARDE
Fiscal de la Nación (i)

1185417-1

GOBIERNOS REGIONALES

GOBIERNO REGIONAL DE HUÁNUCO

Aprueban creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, sobre la superficie de las comunidades Tres de Mayo de Huallacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, distrito de Quisqui, provincia de Huánuco

ORDENANZA REGIONAL N° 097-2014-CR-GRH

Huánuco, 26 de diciembre de 2014

EL PRESIDENTE DEL GOBIERNO REGIONAL
HUÁNUCO

POR CUANTO:

VISTO:

En Sesión Extraordinaria del Consejo Regional, de fecha 19 de diciembre del dos mil catorce, el Dictamen N° 008-2014-GRH-CR/CPRR.NN.GEMA.DC de la Comisión Permanente de Recursos Naturales, Gestión del Medio Ambiente y Defensa Civil, relacionado para aprobar la Creación de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui sobre la superficie de las Comunidades: Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani; ubicadas en el distrito de Quisqui, provincia de Huánuco, región de Huánuco; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 191° de la Constitución Política del Estado, concordante con el Art. 2° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, establece que los Gobiernos Regionales emanan de la voluntad popular, son personas jurídicas de derecho público y cuentan con autonomía política, económica y administrativa en asuntos de su competencia;

Que, los Gobiernos Regionales emanan de la voluntad popular, son personas jurídicas de derecho público con autonomía política, económica y administrativa, tienen por misión organizar y conducir la gestión pública regional de acuerdo a sus competencias exclusivas, compartidas y delegadas en el marco de la políticas nacionales y sectoriales, para contribuir con el desarrollo integral y sostenible de la región, conforme lo expresan los artículos 2°, 4° y 5° de la Ley N° 27867 Orgánica de Gobiernos Regionales, sus normas y disposiciones se rigen por los principios de exclusividad, territorialidad, legalidad y simplificación administrativa;

Que, el Gobierno Regional Huánuco, busca contribuir a garantizar un ambiente adecuado, que permita el

desarrollo pleno de las personas e integrar la acción de los distintos actores con responsabilidades ambientales en la región; mediante una visión compartida, una voluntad política, una institucionalidad sólida con mecanismos de participación ciudadana; una legislación adecuada y los recursos instrumentos que aseguren una eficaz preservación de los recursos naturales;

Que, el artículo 68 de la Constitución Política establece que el Estado está obligado a promover la conservación de la diversidad biológica;

Que, el artículo 35 de la Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización, indica que la promoción del uso sostenible de los recursos forestales y de biodiversidad es competencia exclusiva de los gobiernos regionales;

Que, en concordancia con lo anterior, el artículo 5 de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales, determina que la misión de los gobiernos regionales es la de organizar y conducir la gestión pública regional de acuerdo, entre otras, a sus competencias exclusivas para contribuir al desarrollo integral y sostenible de la región. Asimismo el artículo 8° de la citada ley, señala que la gestión regional se rige por el principio de sostenibilidad, que consiste en la búsqueda del equilibrio inter generacional en el uso de los recursos naturales para lograr los objetivos de desarrollo, la defensa del medio ambiente y la protección de la biodiversidad;

Que, entre las funciones específicas de los Gobiernos Regionales se encuentran la de fomentar sistemas de protección de biodiversidad y germoplasma; y la de promover, asesorar y supervisar el desarrollo, conservación, manejo, mejoramiento y aprovechamiento de cultivos nativos, camélidos sudamericanos y otras especies de ganadería regional;

Que, el Convenio sobre la Diversidad Biológica, ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26181, en su artículo 8, plantea una serie de medidas y acciones para conservar la diversidad biológica que se encuentre en condiciones in situ, entre las que se encuentra el establecimiento de un sistema de áreas en las que haya que tomar medidas especiales para conservar la diversidad biológica;

Que, el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, ratificado por el Perú mediante Decreto Supremo N° 012-2003-RE, establece la obligación de cada Parte Contratante de promover o apoyar los esfuerzos de los agricultores y de las comunidades locales encaminadas a la ordenación y conservación de las fincas de sus recursos Fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, y de promover la conservación in situ de plantas silvestres afines de las cultivadas y las plantas silvestres para la producción de alimentos, incluso en zonas protegidas, apoyando, entre otras cosas, los esfuerzos de las comunidades indígenas y locales;

Que, uno de los objetivos específicos de la Estrategia Regional de Biodiversidad para los Países del Trópico Andino, aprobada mediante la Decisión 523 de la Comunidad Andina, es la conservación y uso sostenible de ecosistemas, especies y recursos genéticos in situ a través de la creación de áreas protegidas específicas para zonas importantes en agrobiodiversidad;

Que, la Estrategia Nacional de la Diversidad Biológica del Perú, aprobada mediante Decreto Supremo N° 102-2001-PCM, reconoce la importancia de la agro biodiversidad; incentiva la formulación de políticas de conservación para la gestión privada de las tierras, hacia la ubicación de microcentros de diversidad genética, el conocimiento de variedades locales y la cuantificación de los factores que afectan la viabilidad del mantenimiento del proceso, para garantizar la conservación del germoplasma local; y promueve la identificación y conservación de áreas que podrían apoyar al sistema de áreas naturales protegidas en los propósitos de la conservación de la Diversidad Biológica;

Que, el Programa Nacional de Agro biodiversidad promueve la preservación de la diversidad biológica de nuestro país, promoviendo la conservación in situ de especies y recursos genéticos con comunidades locales y agricultores;

Que, la conservación de áreas del territorio nacional que concentren gran diversidad genética de cultivos nativos, crianzas nativas y parientes silvestres resulta

544206

 **NORMAS LEGALES**

El Peruano
Jueves 8 de enero de 2015

indispensable a fin de garantizar el mantenimiento de la riqueza biológica de nuestro país; así como de asegurar el mejoramiento genético y el desarrollo de nuevas variedades útiles para la agricultura y la alimentación nacional;

Que, el Reglamento de la Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica, aprobado mediante Decreto Supremo N° 068-2001-PCM, establece diversos tipos de mecanismos para la conservación de la diversidad biológica en condiciones in situ;

Que, el artículo 38° de este instrumento normativo reconoce a las zonas de agro biodiversidad como los mecanismos orientados, específicamente, a la conservación y uso sostenible de especies nativas cultivadas por parte de pueblos indígenas; pudiendo también ser destinadas a actividades turísticas que den a conocer y promuevan la Agro biodiversidad nativa y las prácticas y costumbres tradicionales de los pueblos indígenas;

Que, mediante expediente técnico “CREACIÓN DE ZONA DE AGROBIODIVERSIDAD EN EL DISTRITO DE QUISQUI, PROVINCIA DE HUÁNUCO, REGIÓN DE HUÁNUCO”, presentado, por las Comunidades: Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, ante el Gobierno Regional de Huánuco, revisado y validado por el órgano ambiental competente – Gerencia de Recursos Naturales y Medio Ambiente del Gobierno Regional de Huánuco; se solicita el reconocimiento y creación de la Zona de Agro biodiversidad de Quisqui, la misma que se encuentra ubicada en el distrito de Quisqui, provincia de Huánuco, región de Huánuco;

Que, siendo autoridad competente, la Dirección Regional de Asesoría Jurídica, a través del Informe N° 4831-2014-GRH/ORAJ ... opina: ... que mediante Sesión de Consejo se apruebe con Ordenanza Regional sobre la Creación de una zona de agrobiodiversidad de Quisqui, provincia Huánuco, región Huánuco sobre la superficie de las comunidades: Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul, San Pedro de Cani, ubicadas en el distrito de Quisqui, provincia de Huánuco, región Huánuco;

En virtud a lo establecido en la Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica, aprobado mediante Decreto Supremo N° 068-2001-PCM;

Que, de conformidad a lo establecido en el literal a), del Artículo 15° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, es atribución del Consejo Regional, aprobar, modificar o derogar las normas que regulen o reglamenten los asuntos y materias de competencias y funciones del Gobierno Regional;

Estando a lo expuesto, y conforme a las atribuciones conferidas por los artículos 15 y 38 de la Ley N° 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales y a lo aprobado por UNANIMIDAD en la Sesión de Consejo Regional de la referencia, con dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta;

Ha aprobado la siguiente Ordenanza Regional:

LA CREACIÓN DE UNA ZONA DE AGROBIODIVERSIDAD DE QUISQUI, SOBRE LA SUPERFICIE DE LAS COMUNIDADES TRES DE MAYO DE HUALLACAYAN, SANTA ROSA DE MONTE AZUL Y SAN PEDRO DE CANI - UBICADO EN EL DISTRITO DE QUISQUI

Artículo Primero.- “APROBAR, la Creación de una zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, sobre la superficie de las Comunidades: Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani; ubicadas en el distrito de Quisqui, provincia de Huánuco, región de Huánuco; debidamente delimitada según croquis de acceso a la zona, que forma parte integrante de la presente Ordenanza Regional.

Artículo Segundo.- Objetivos. Establecer como objetivos de la Zona de Agrobiodiversidad de Quisqui, los siguientes:

2.1. Objetivo general:

Ofrecer una opción de bienestar humano, fortaleciendo y consolidando la conservación, uso sostenible y gestión local de la agrobiodiversidad, a partir del reconocimiento social de las comunidades campesinas y sus miembros.

2.2. Objetivos específicos:

2.2.1. Promover el mantenimiento de los agroecosistemas.

2.2.2. Promover la conservación y uso sostenible de los cultivos nativos, crianzas nativas y sus parientes silvestres, y especies en proceso de domesticación.

2.2.3. Fortalecer el sistema de conocimientos tradicionales, tecnologías e innovaciones de las Comunidades Campesinas Tres de Mayo de Huayllacayan, Santa Rosa de Monte Azul y San Pedro de Cani, sus miembros y sus sistemas culturales.

2.2.4. Promover programas y proyectos orientados a la revaloración ecológica, económica y cultural de la agrobiodiversidad.

Artículo Tercero.- ENCARGAR, a la Gerencia de Recursos Naturales y Medio Ambiente y a la Gerencia de Desarrollo Económico, la implementación de la presente ordenanza.

Artículo Cuarto.- PUBLICAR Y DIFUNDIR, la presente Ordenanza Regional en el Diario Oficial El Peruano y en el portal del Gobierno Regional de Huánuco en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 42° de la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales.

Artículo Quinto.- La presente Ordenanza Regional, entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Comuníquese al señor Presidente del Gobierno Regional Huánuco para su promulgación.

En Huánuco, a los 19 días del mes de diciembre del año dos mil catorce.

JOSÉ LUIS GONZALES CHUMBE
Consejero Delegado
Consejo Regional

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla.

Dado en Huánuco, en la Sede Central del Gobierno Regional de Huánuco, a los 26 días del mes de diciembre del dos mil catorce.

JHONY JULIAN MIRAVAL VENTURO
Presidente (e)

1184491-1

GOBIERNOS LOCALES

MUNICIPALIDAD DE COMAS

Aprueban beneficios tributarios para el Año 2015

**ORDENANZA MUNICIPAL
N° 429/MC**

Comas, 5 de enero de 2015

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE COMAS

POR CUANTO:

El Concejo Municipal del Distrito de Comas en Sesión Ordinaria de Concejo de la fecha;

