



PERÚ

Ministerio  
del Ambiente



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



GEF - SIPAM

**Serie de materiales pedagógicos  
para fortalecer la agrobiodiversidad**

# LAS CARTAS DE MARCELINA

**Saberes y prácticas ancestrales  
para la crianza de  
la agrobiodiversidad**



**Compendio de saberes**

# **Arequipa**

**VOL. 3**

Compendio de saberes de la región Arequipa, Las cartas de Marcelina

# Las cartas de Marcelina

## Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad

### Compendio de saberes de la Comunidad campesina Atiquipa, región Arequipa. Vol. 3

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de la comunidad campesina Atiquipa, región Arequipa.

Serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

**Noviembre 2023**





PERÚ

Ministerio  
del Ambiente

**Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad.  
Compendio de saberes de las comunidad campesina de Atiquipa, región Arequipa. Vol. 3**

Material anexo: *calendario comunal agrofestivo y ritual de la comunidad campesina Atiquipa, Arequipa.*

**© Ministerio del Ambiente (autor-editor)**

Viceministerio de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales  
Dirección General de Diversidad Biológica  
[www.gob.pe/minam](http://www.gob.pe/minam)

Av. Antonio Miroquesada 425, cuarto piso  
Magdalena del Mar, Código postal 15076  
Lima, Perú

Las cartas de Marcelina es una serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

Primera edición, noviembre 2023

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú n.º: 2023 - 11246

Dibujo de carátula: Orlando Tapia  
Dibujos interiores: Julie Gissele Valladolid Cavero  
Diseño y diagramación: Gladys Faiffer  
Revisión de contenidos: Grimaldo Rengifo Vásquez, Gladys Faiffer

Este documento fue elaborado con la colaboración de The Global Environment Facility – GEF, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, Profonampe, e implementado por el Ministerio del Ambiente, a través de la Dirección General de Diversidad Biológica, en el marco del Proyecto "Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam)".

Agradecemos al Ministerio de Cultura que, a través de la Dirección de Políticas Indígenas y el Área Funcional de Ciudadanía Intercultural – Sub Dirección de Interculturalidad de la DDC Cusco, ha participado en el fortalecimiento de capacidades para el registro y gestión de los conocimientos ancestrales con pertinencia cultural sobre la agrobiodiversidad y el paisaje en las 72 comunidades campesinas de las 5 regiones que se presentan en este documento.

Todos los derechos de autoría y edición reservados conforme a la Ley. No está permitida la reproducción total o parcial de los textos y fotografías, por ningún medio, sin la autorización estricta de los autores y editores de la presente edición.



# LAS CARTAS DE MARCELINA

Queridos amigos y amigas que nos visitan en nuestras comunidades. Veo que muchos de ustedes vienen a acompañar a nuestros padres, madres, abuelos y abuelas en las labores chacareras. A muchos de ustedes los conozco, en especial a nuestros profesores, pero también a técnicos que vienen de diversas instituciones a conversar con nuestros padres y madres. A otros solo los vemos de vez en cuando. Les agradezco que vengan a la comunidad a animar nuestra vida. Realmente es agradable verlos saborear lo que comemos, valorar lo que tenemos y estimular a nuestros padres a seguir haciendo lo que siempre sabemos hacer.

Nosotros vivimos de los cultivos, de nuestros animales y de lo que nos brinda la chacra, y también de lo que colectamos de los ríos, lagos y de los bosques. Algunos de nosotros vivimos cerca al mar, y nuestra comida viene de esa fuente de agua.

Lo que les presento ahora es la sabiduría que todavía practican nuestras familias. Les pido que, aunque están escritas con pocas palabras, aprecien las conversaciones que hacemos con las aves, con los animales, con los astros y con todo lo que nos rodea.

Para sembrar, cosechar, almacenar nuestros alimentos, nuestros padres están atentos a lo que les dicen el canto de las aves, el aullido del zorro, el brillo de las estrellas, y hasta nuestros sueños. Nosotros, las niñas y los niños los escuchamos cuando hablan entre ellos, y también por las tardes cuando volvemos de la escuela o cuando participamos en las labores agrícolas. Hablamos de los secretos, de los paqapus y las señas que hay que tener en cuenta para realizar una actividad.

Y así vamos aprendiendo todos los días. La chacra, el lago, el mar, los ríos, la casa son para nosotros nuestra primera escuela. Allí aprendemos a respetar y a cuidar a la Madre Tierra. Aprendemos que, si queremos tener agua, semillas, animales y pastos tenemos que hacer las cosas con el corazón.

Las familias en nuestras comunidades siempre hacen las cosas juntándose con otras familias en grupos de *ayni*. Estas cosas no las olvidamos, porque nosotros también entre niñas y niños aprendemos a hacer las cosas ayudándonos y compartiendo todo. Así todo nomás alcanza, así no le falta a nadie, porque entre todos y todas nos amparamos.

Sabemos que las semillas se van si no les damos cariño. Vemos con tristeza que ya no se hacen los rituales como antes. Eso dicen los abuelos y abuelas. A veces la comunidad está triste, y nuestros padres nos piden a los hijos e hijas que volvamos al respeto y al cariño por nuestra Madre Agua, por nuestra Madre Tierra y por nuestras madres que son todos los cultivos. Nuestras familias ven que la vida de la ciudad nos está ganando y que nuestras semillas no tienen quién las críe.

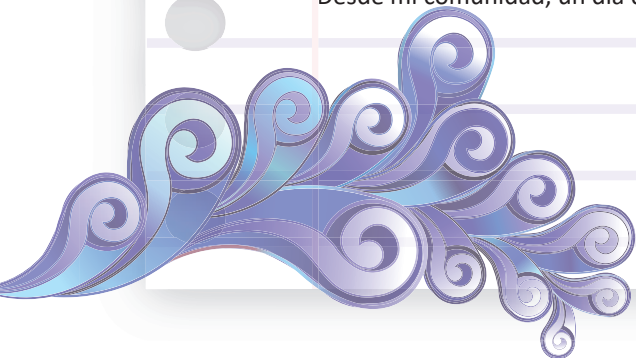
Por eso les pedimos a nuestras autoridades, a nuestros maestros, a los técnicos que nos visitan que valoren y apoyen la sabiduría de nuestras comunidades, que viene desde antes. Que lo nuevo no oculte lo que tenemos, y que cada uno de nosotros y nosotras se sienta orgulloso y orgullosa de lo que tenemos. Eso nomás les pido.

No quiero irme sin agradecer al Proyecto GEF Agrobiodiversidad - Sipam que hace posible que la voz de nuestras comunidades llegue a todos ustedes mediante estos libros, que espero lean y sean de utilidad para seguir criando nuestros saberes y nuestras semillas.

Gracias

Marcelina Chambí

Desde mi comunidad, un día de siembras del año 2023



# Contenido

Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad. Compendio de saberes de la Comunidad campesina Atiquipa, región Arequipa. Vol. 3

<b>Enero</b> .....	<b>12</b>
Práctica. La pesca en el mar.....	13
Seña. Baja la marea.....	15
Secreto. Luna en cuarto creciente .....	16
Comidas para la pesca .....	17
Ritual antes de la pesca. Oración a San Pedro .....	18
<b>Febrero</b> .....	<b>20</b>
Práctica. Ganadería trashumante .....	21
Seña. Se termina el verdor en las lomas .....	22
Secreto para que el ganado no se disperse .....	23
Ritual. Pago a la tierra .....	24
Fiesta. Compartir entre ganaderos .....	25
<b>Marzo</b> .....	<b>26</b>
Práctica. Recolección de tara .....	27
Seña para recolección de tara .....	29
<b>Abril</b> .....	<b>30</b>
Práctica. Cosecha de frutales (durazno, membrillo, paca, higo) .....	31
Señas. Cambio de color de los cultivos .....	32
Secreto. No regar la fruta cuando está madura .....	33
<b>Mayo</b> .....	<b>34</b>
Práctica. Recolección de algas marinas.....	35
Seña. La marea avisa el momento para recolectar algas .....	37
Comida. Chupe de mariscos .....	38
<b>Junio</b> .....	<b>40</b>
Práctica. Cosecha de aceitunas.....	41
Seña. No debe caer lluvia en la floración del olivo .....	43
Secreto para obtener mayor cantidad de aceite.....	44
Comida. Cabrito asado.....	45
<b>Julio</b> .....	<b>46</b>
Práctica. Actividad turística en temporada de lomas.....	47
Seña. Aparición de aves migratorias.....	49
Secreto para que haya lluvia.....	50
Comida. Sopa de leche .....	51
Ritual. Rogativa a San Francisco de Asís.....	52
<b>Agosto</b> .....	<b>54</b>
Práctica. Siembra de flores, frutales y poda de olivos .....	55
Seña. Aparición de sapos para siembra y poda .....	56
Secreto. Sembrar en luna creciente.....	57
<b>Setiembre</b> .....	<b>58</b>
Práctica. Apicultura. Crianza de abejas .....	59
Seña para la crianza de abejas .....	60
Secretos para la crianza de abejas .....	61
<b>Octubre</b> .....	<b>62</b>
Práctica. Escarbe o cosecha de papas .....	63
Seña. Las hojas marchitas de la papa.....	65
Secreto. Haber sembrado en luna menguante .....	66
Comida. Huatia o pachamanca .....	67
<b>Noviembre</b> .....	<b>68</b>
Práctica. Recolección de flores y siembra de camotes, zapallo, sandía y melón .....	69
Secreto. Sembrar en cuarto menguante.....	70



<b>Diciembre</b> .....	<b>72</b>
Práctica. Recolección de los frutos de arrayán y albaricoque.....	73
Señas para recolección de arrayán y albaricoque.....	75
<b>Plantas medicinales</b> .....	<b>77</b>
Alfilerillo.....	79
Altamisa.....	81
Arrayán.....	83
Caigua silvestre.....	85
Cascarilla.....	87
Eucalipto.....	89
Higo.....	91
Llantén.....	93
Malva.....	95
Matico.....	97
Molle.....	99
Muña.....	101
Paico.....	103
Pitahaya.....	105
Ruda.....	107
Sábila.....	109
<b>Árboles y arbustos nativos</b> .....	<b>111</b>
Huarango.....	113
Tara.....	115
Pacay.....	117

**Material anexo:** Calendario comunal agrofestivo y ritual de la comunidad campesina de Atiquipa, región Arequipa



### **Cláusula de salvaguarda sobre saberes y prácticas ancestrales y tradición vigentes en las comunidades participantes del programa.**

La presente publicación ha sido elaborada en el marco del Proyecto Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam) y en estricto cumplimiento con las disposiciones establecidas en las normas internacionales y nacionales tales como:

- a) La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del 2003, ratificada por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 28555.
- b) El artículo 5 del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo -OIT sobre los Pueblos Indígenas, ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26253 .
- c) El artículo 8 inciso j) del Convenio de Diversidad Biológica -CDB ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 21681.
- d) Los artículos 23 y 24 de la Ley N° 26839 -Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica.


En este contexto, el Proyecto GEF SIPAM Agrobiodiversidad declara lo siguiente:

- 1) Que la información colectada y sistematizada sobre saberes asociados a la crianza de la agrobiodiversidad y que aparecen en los Compendios de saberes Las Cartas de Marcelina, la Guía de prácticas y saberes ancestrales para fortalecer la conservación *in situ*, y el aplicativo móvil Kawsay Mama, obedece a un largo proceso de registro de saberes y prácticas ancestrales y tradicionales iniciados el año 2019 hasta el año 2023 en las comunidades campesinas de las regiones de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.
- 2) Que, los Yachachiq, comuneros y jóvenes, varones y mujeres, delegados representantes de las comunidades de la regiones mencionadas han revisado, validado y socializado sus saberes y prácticas ancestrales y tradicionales elaborados por las comunidades campesinas en dos talleres nacionales llevados a cabo el año 2022 en Puno y el año 2023 en Cusco y que constan en las actas respectivas validando que los conocimientos ancestrales presentados corresponden a los ámbitos de sus comunidades y son utilizados en la conservación de la agrobiodiversidad y en la gestión del paisaje.
- 3) La información aquí comprendida constituye "patrimonio cultural" de las comunidades participantes que la han mantenido, desarrollado y regenerado intergeneracionalmente. Su eventual utilización por parte de terceros debe reconocer los derechos de las comunidades indígenas que aparecen en este documento.

Lima, noviembre 2023.





A colorful illustration of a woman with dark skin and hair in two braids, wearing a blue hat with a yellow star and purple shell, a white off-the-shoulder top with a purple shell necklace, and a red skirt. She is waving her right hand. The background features a blue sky with a large yellow sun, white clouds, blue mountains, and a blue lake. In the foreground, there are green plants and white flowers. A small blue butterfly is visible in the bottom right corner.

**Hola, soy Marcelina.**  
Te invito a conocer los  
saberes y prácticas de  
mi comunidad en la  
crianza y cuidado de la  
agrobiodiversidad.

# Calendario comunal agrofestivo y ritual de la

Serie de materiales pedagógicos

**Canadería Trashumante**

Ritual. Oración a San Pedro

Recolección de tara

Seña. Se termina el verdor de las lomas

Seña. Color intenso de las vainas

Seña. Aparecen las carnadas como el muymuy y el cril

Secreto. Enterrar pedazo de orejas

La pesca en el mar

Secreto. Pescar en cuarto creciente

Ceviche

Recolección de arrayán, albaricoque y brevas

Seña. Cambio de color

Secreto. Luna menguante

Recolección de flores y siembra de camotes, zapallo, sandía, melón

Huatía

Secreto. Luna menguante

Seña. Hojas de la planta marchita

Escarbe de papas

**Época Seca**

Diciembre Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio Julio Agosto Septiembre Octubre Noviembre



# comunidad campesina Atiquipa, región Arequipa

para fortalecer la agrobiodiversidad

**Cosecha de frutales (durazno, membrillo, pacaie, higo)**

Secreto. No regar

**Recolección de algas marinas**

**Cosecha de aceitunas**

Seña. Maduración de los frutos

Seña. Algas varadas hasta la orilla

Seña. No debe caer lluvia durante la floración

Chupe de mariscos

Asado de cabrito

Secreto. No regar antes de recoger la aceituna

**Época Lluviosa**

Abril Mayo Junio Julio Agosto Setiembre

Sopa de leche

Secreto. Llevar agua de mar para que llueva

Seña. Llegada de aves migratorias

Ritual. Hacer rogativas en el cerro Chacaypara

Secreto. Sahumar cerca del panal




Seña. Floración de las lomas

Empieza a crecer el forraje natural

Apicultura





Siembra de flores y frutales

## Matriz de saberes del Calendario de la comunidad campesina

PRÁCTICAS 		SEÑA 	SECRETO 
MES	Título de práctica	Título	Título
ENERO	La pesca en el mar	Baja la marea	Luna en cuarto creciente
FEBRERO	Ganadería trashumante	Se termina el verdor en las lomas	Secreto para que el ganado no se disperse
MARZO	Recolección de tara	Seña para la recolección de tara	
ABRIL	Cosecha de frutales (durazno, membrillo, pacaé, higo)	Cambio de color de los cultivos	No regar la fruta cuando está madura
MAYO	Recolección de algas marinas	La marea avisa el momento para recolectar algas	
JUNIO	Cosecha de aceitunas	No debe caer lluvia en la floración	Secreto para obtener mayor cantidad de aceite
JULIO	Actividad turística en temporada de lomas	Aparición de aves migratorias	Para que haya lluvia
AGOSTO	Siembra de flores, frutales y podas de olivos	Aparición de sapos para siembra y poda	Sembrar en luna cuarto creciente
SETIEMBRE	Apicultura o crianza de abejas	Seña para la crianza de abejas	Secretos para la crianza de abejas
OCTUBRE	Escarbe o cosecha de papas	Las hojas marchitas de la planta de papa	Haber sembrado en luna menguante
NOVIEMBRE	Recolección de flores y siembra de camotes, zapallo, sandía y melón		Sembrar en luna menguante
DICIEMBRE	Recolección de frutos de arrayán y albaricoque	Señas para la recolección de frutos de arrayán y albaricoque	



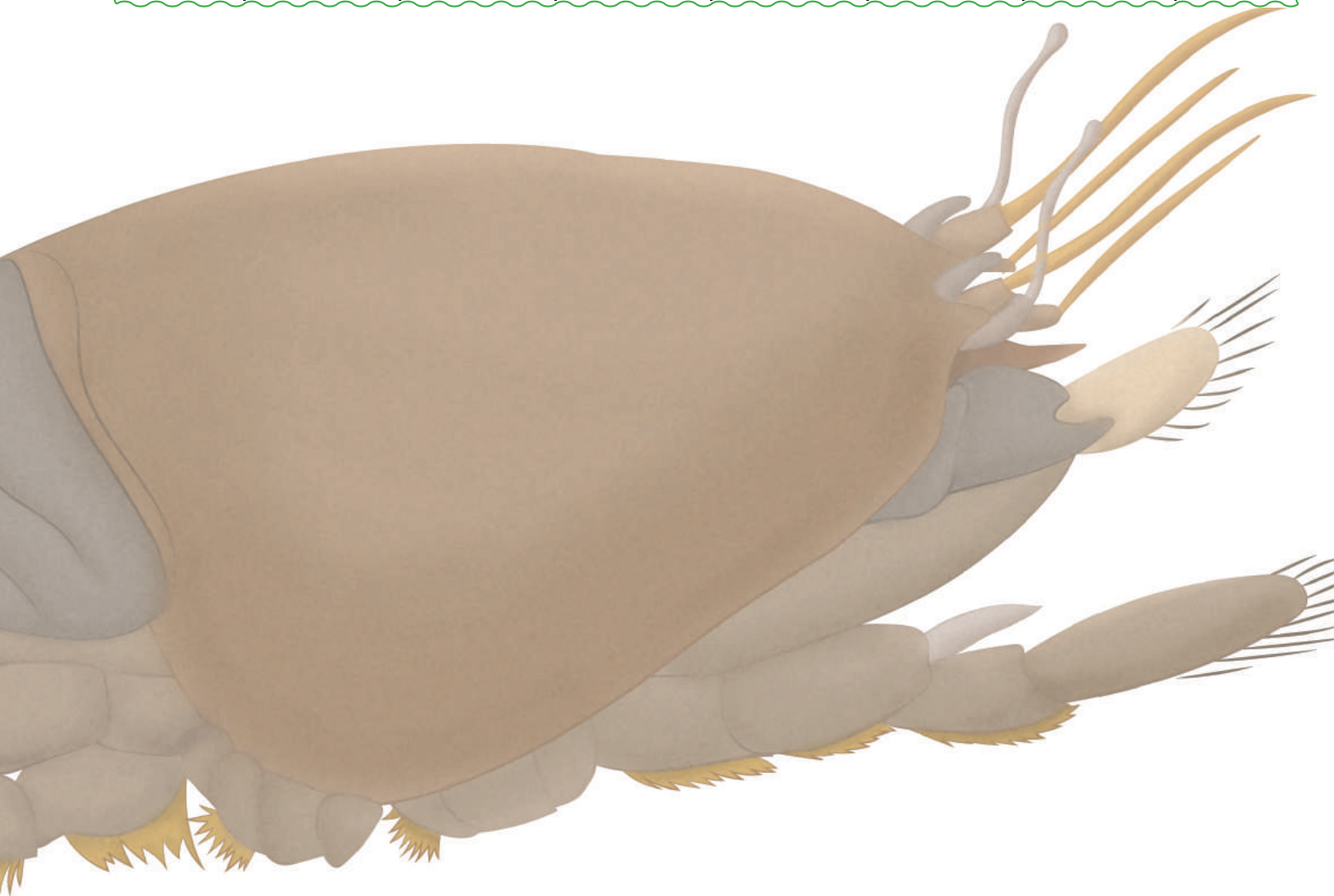
# Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí. región Arequipa

ORGANIZACIÓN 	COMIDA 	RITUAL 	FIESTA 
Título	Título	Título	Título
Gremial, familiar	Chairo, ceviche, arroz de mariscos	Oración a San Pedro antes de la pesca	
Gremial y familiar		Pago a la tierra	Compartir entre ganaderos
Comunal			
Familiar y contrato a trabajadores			
Familiar y gremial	Chupe de mariscos		
Comunal y familiar	Asado de cabrito		
Comunal	Sopa de leche	Rogativa a San Francisco de Asis	
Familiar y comunal			
Familiar			
Comunidad, ayni	Huatia o pachamanca		
Familiar			
Familiar			



# Enero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
<b>ENERO</b>	La pesca en el mar	Baja la marea	Luna en cuarto creciente	Gremial, familiar	Chairo, ceviche, arroz con mariscos	Oración a San Pedro antes de la pesca	





## Práctica. La pesca en el mar



La pesca es una actividad que se realiza en Atiquipa desde épocas ancestrales. Encontramos vestigios de ello en todo el litoral marino donde existían almacenes subterráneos, ciudadelas o andenerías que encontramos en la provincia de Caravelí, por ejemplo en lugares como Quebrada de la Waca o Vaca, Moca, La Caleta, Jihuay, Ayparipa, Ocopa, Silaca, Pueblo Viejo y Cahuamarca, donde se habrían realizado construcciones utilizando la conchuela de los mariscos como argamasa o mortero para sus edificaciones.





En la actualidad, los gremios de pescadores del anexo de Santa Rosa y Agua Salada del distrito de Atiquipa, así como también pobladores de la capital de Atiquipa continúan realizando la pesca artesanal y el marisqueo, para su consumo y como actividad productiva.

A nivel organizativo, esta actividad la realizan los gremios de pescadores artesanales de los anexos de Santa Rosa y de Agua Salada. En Santa Rosa es el Gremio Mar Azul, mientras que en Agua Salada, la Asociación Gremio de Pescadores Artesanales Hidrobiológicos. También practican esta actividad los pobladores del distrito capital de Atiquipa, que van en familia y en grupos a pescar o a recolectar mariscos y algas marinas.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Seña. Baja la marea



Seña para la pesca es por ejemplo, que baja la marea y aparecen las carnadas como el muymuy y el krill.

También hay arribazón de peces cerca a la orilla, y bandadas de aves marinas (piqueros, pelícanos, gaviotas) y lobos marinos.

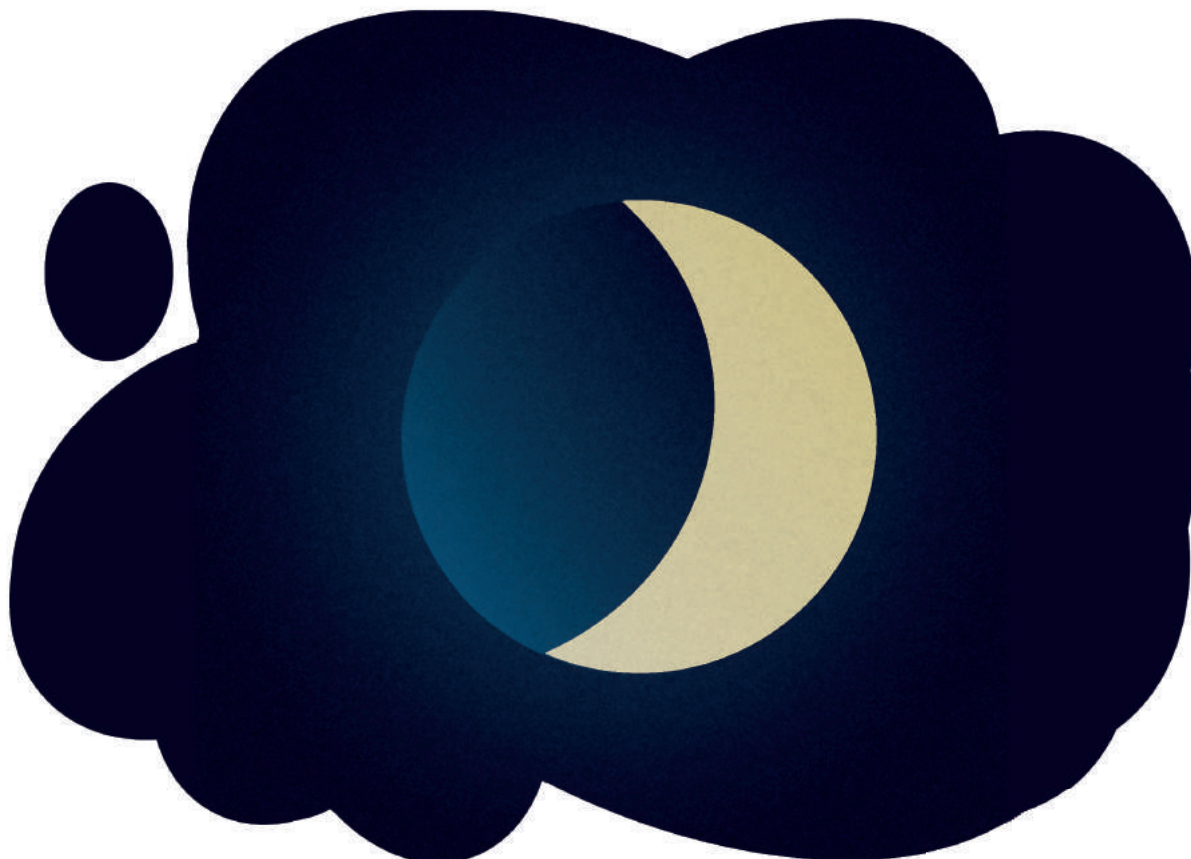
*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Secreto. Luna en cuarto creciente



La mejor pesca se da con la luna en cuarto creciente, justo antes del amanecer y después del anochecer.

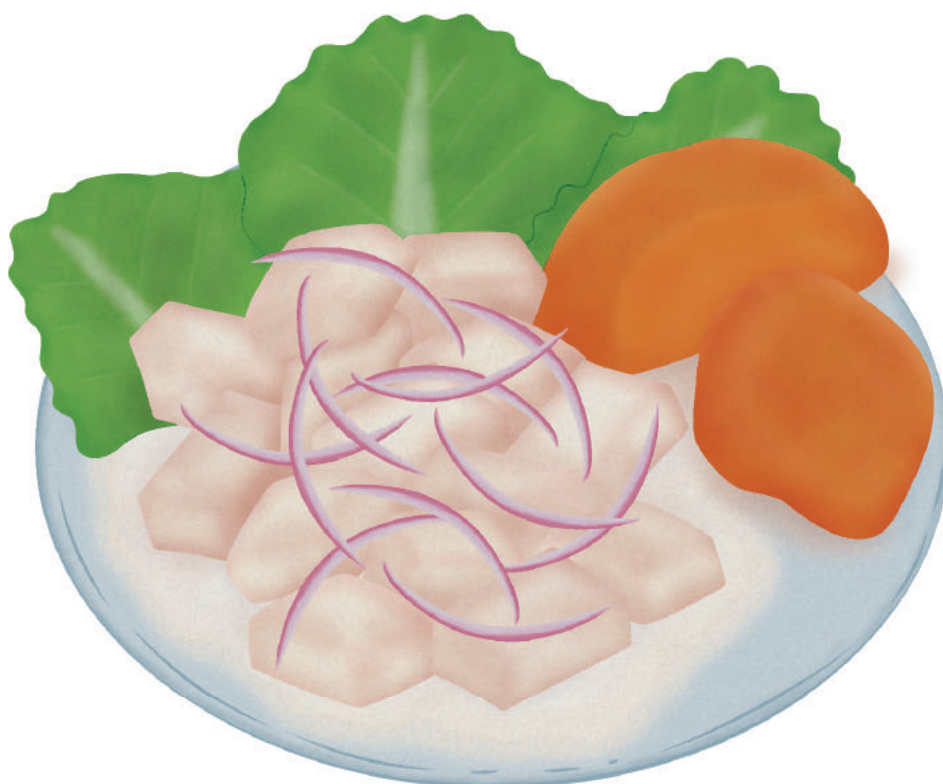
*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Comidas para la pesca



Hacen un compartir con todo el gremio de pescadores y las familias después de hacer una faena de limpieza de playas. Los platos que consumen son sopa de mariscos llamada Chairo, ceviche de pescado y arroz de mariscos.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Ritual antes de la pesca. Oración a San Pedro



Antes de realizar la actividad se hace una oración a San Pedro, patrono de los pescadores y a los santos de su devoción.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



*Las cartas de Marcelina. Arequipa. Mes de enero*



# Febrero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
<b>FEBRERO</b>	Ganadería trashumante	Se termina el verdor en las lomas	Secreto para que el ganado no se disperse	Gremial y familiar		Pago a la tierra	Compartir entre ganaderos





## Práctica. Ganadería trashumante



La ganadería trashumante se practica desde épocas ancestrales, ya que nuestros ancestros bajaban desde la sierra con llamas y alpacas para aprovechar el verdor de las lomas, y luego regresaban al verdor de la sierra. La trashumancia aprovecha los espacios de acuerdo a la temporalidad de su verdor y riqueza de pastos o forraje.

En la actualidad, los ganaderos llevan vacas por los caminos de herradura a la zona de la sierra cuando se terminan los pastos en las lomas de Atiquipa. Esta actividad dura de cuatro a cinco días, acampan

en el camino y continúan el viaje a la zona de la sierra en límite con Ayacucho, donde dejan a las vacas en una zona llamada Secseca en una molla, con forraje dentro de la pradera que pertenece a la Comunidad Campesina de Atiquipa.

Las vacas se quedan solas de cuatro a cinco meses, hasta que llegue el verdor a las lomas, entonces van los ganaderos a ver al rebaño y regresan cada mes. La actividad la realizan los ganaderos de la Comunidad Campesina de Atiquipa, Jaqui y Yauca.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. Se termina el verdor en las lomas



Cuando se termina el verdor de las lomas es señal de llevar las vacas a la sierra, ya que no habrá alimento para ellas, pues empieza el verano y escasea el agua.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Secreto para que el ganado no se disperse



Para que se agrupen las vacas y no se dispersen, antes de llevarlas a la sierra se acostumbra cortar un pedazo de las orejas y enterrarlas en una esquina del corral juntamente con un grano de maíz por número de orejas, es una creencia de los ganaderos.

Asimismo, van con sus marcas en sus lomos.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Ritual. Pago a la tierra



Lo que se acostumbra es hacer un pago a la tierra antes de llevar el ganado a la sierra.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Fiesta. Compartir entre ganaderos



Para juntar el ganado se reúnen los ganaderos y bajan todas las vacas a un coso o corral, luego tienen un compartir entre ganaderos.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



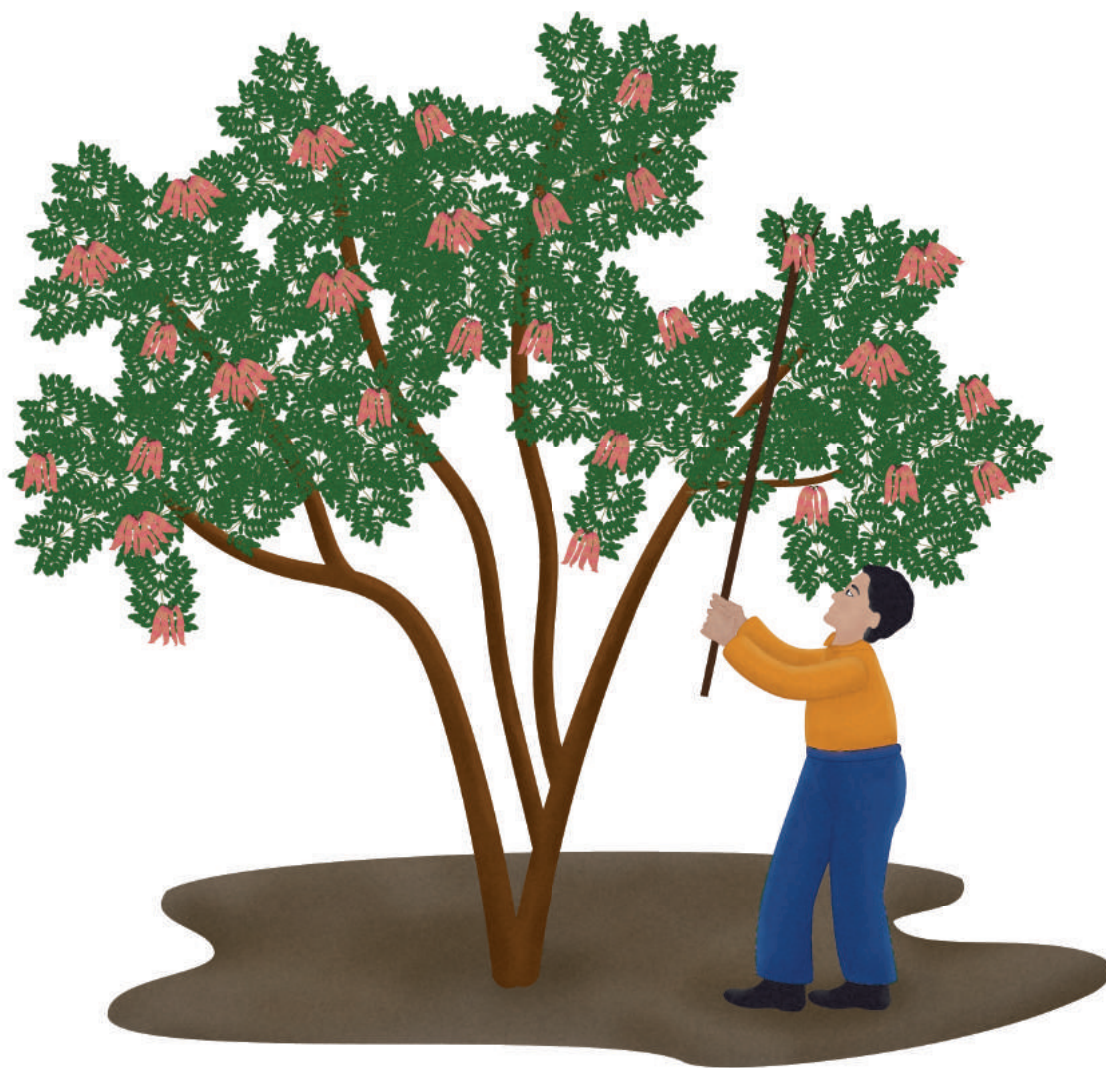
# Marzo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Marzo	Recolección de tara	Seña para recolección de tara		Comunal			





## Práctica. Recolección de tara



Esta actividad se viene realizando desde épocas ancestrales, a la tara se le llama el oro de los Incas. Es un árbol cuyo fruto tiene muchas propiedades. Lo utilizaban para tintura de tejidos, medicina y como atrapanieblas, ya que se ha encontrado debajo de cada árbol un estanque de piedra con arcilla y conchuela, lo cual nos muestra que eran sus atrapanieblas, captadores de agua para proveerse de este líquido elemento en la parte alta de las Lomas de Atiquipa.





Sus montañas estaban llenas de árboles de tara y construían represas en las quebradas, así como acueductos para que el agua llegase hacia el mar y se construyeran las andenerías.

En la actualidad se recolecta la tara silvestre como una actividad económica productiva, se tienen dos cosechas al año: en el invierno y el verano. Siendo la del verano la mejor cosecha.

La recolección la hacen los comuneros en forma individual. También vienen al pueblo acopiadores, pero en el pueblo también los hay, llegando a tener en el verano un precio mayor que el invierno.

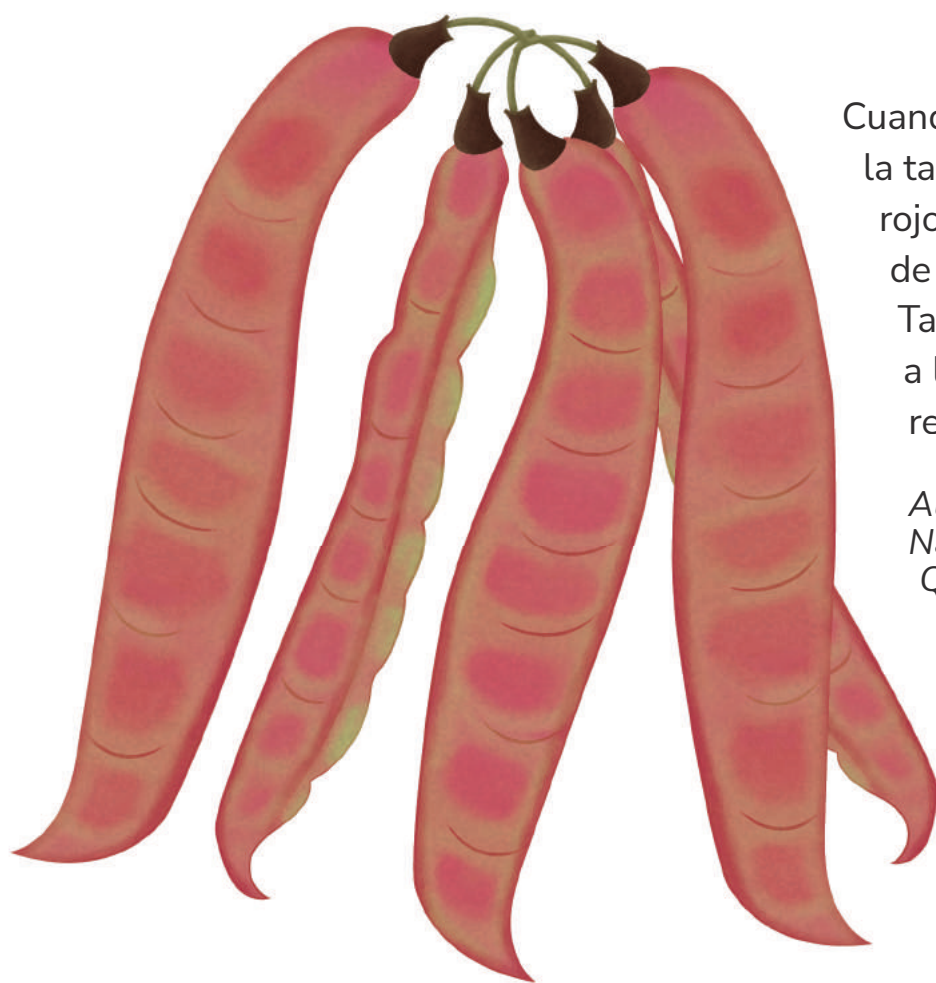
Esta actividad es realizada por la Comunidad Campesina de Atiquipa, Jaqui y Yauca.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña para recolección de tara



Cuando ya las vainas de la tara tienen un color rojo intenso es señal de que están maduras. También cuando ya caen a la tierra es tiempo de recolectarlas.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Abril

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
<b>Abril</b>	Cosecha de frutales (durazno, membrillo, pacaé, higo)	Cambio de color de los cultivos	No regar la fruta cuando está madura	Familiar y contrato a trabajadores		







## Práctica. Cosecha de frutales (durazno, membrillo, pacaes, higo)



Esta actividad se viene realizando desde el tiempo de nuestros ancestros.

Estas plantas frutales las tenemos en nuestras chacras, se riegan por inundación. Los duraznos, membrillos e higos se cosechan y se lleva a los mercados de Chala, Yauca y alrededores para ayudar en la economía familiar de la población. También se prepara de ellos, mermeladas de frutas y vinagre.

La actividad de cosecha de frutales la realizan los comuneros en forma individual, recogen las frutas con su familia y cuando hay mucha cantidad se contrata peones para la cosecha.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Señas. Cambio de color de los cultivos



Cuando las frutas están maduras para su cosecha, vemos por ejemplo, que el membrillo se torna de un color amarillo oscuro, al igual que los duraznos. Los higos están maduros cuando vemos que su color es negro.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## **Secreto. No regar la fruta cuando está madura**



Para que la fruta se conserve dulce no se le riega cuando está madura.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Mayo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Mayo	Recolección de algas marinas	La marea avisa el momento para recolectar algas		Familiar y gremial	Chupe de mariscos	





## Práctica. Recolección de algas marinas



Esta actividad la vienen desarrollando los pobladores de los anexos de Santa Rosa y Agua Salada del distrito de Atiquipa. La recolección del sargazo o aracanto (*Lessonia trabeculata*) se realiza cuando sube la marea y al subir arroja las algas hacia la orilla del mar.

Esta alga es recolectada y secada, para luego ser vendida por kilos en grandes cantidades. Lo mismo se hace con el cochayuyo, que es otra alga marina que se encuentra en las peñas. Las recolectan en sacos y llevan a sus casas para secarla en moldes cuadrados, donde les dan forma de planchas de cien gramos, que luego son llevadas a los mercados.





Es una actividad productiva de la población, que la realizan los gremios de pescadores de los anexos de Santa Rosa y Agua Salada. Hombres y mujeres y se dividen por sectores. En la playa la realizan las mujeres, y los hombres en las peñas o displayaderos.

En el caso del cochayuyo, lo desprenden de las peñas tanto los hombres como las mujeres.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. La marea avisa el momento para recolectar algas



Cochayuyo

Sargazo

Cuando sube la marea, se desprende de las peñas el sargazo o aracanto y es varado hasta la orilla en forma natural.

En el caso del cochayuyo tiene que bajar la marea para poder desprenderlo con facilidad.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Comida. Chupe de mariscos



Durante esta actividad se pueden preparar varias comidas, por ejemplo, un chupe de mariscos.

*Autor: Mamerto Puga Sante, Peregrina Condo Curi, Luis Alberto Segura Huarcaya*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*







# Junio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Junio	Cosecha de aceitunas	No debe caer lluvia en la floración	Secreto para obtener mayor cantidad de aceite	Comunal y familiar	Asado de cabrito	





## Práctica. Cosecha de aceitunas



Esta actividad se viene desarrollando desde los tiempos de la colonia. Existen árboles de olivos en las chacras de los comuneros, antiguamente se sacaban camiones de aceituna en época de abundante agua provocada por la corriente del niño, la cual dejaba agua en Atiquipa por varios años.





En Atiquipa se produce la mejor calidad de aceite de oliva y es llevado al mercado para la venta. Las aceitunas se venden al por mayor y por kilos y ayudan a la economía familiar.

El aceite es envasado por litros y las aceitunas se venden en envases. Para arrancar las aceitunas las seleccionan por tamaño y color: negras y verdes.

Esta actividad la realizan los comuneros en sus chacras, para ello buscan peones y compran escaleras para el arranque. Contratan señoras que juntan lo que cae en el suelo, a eso lo llaman rebusque.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. No debe caer lluvia en la floración del olivo



Para obtener una buena cosecha no debe caer lluvia en la floración. Además, si en época de floración se caen las hojas del olivo es señal de que no va a haber cosecha.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Secreto para obtener mayor cantidad de aceite



Para obtener mayor cantidad de aceite no se deben regar los árboles de olivo antes de recoger los frutos.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Comida. Cabrito asado



Al término de la cosecha de olivos se hace un compartir de cabrito asado, chicha, cervezas y refrescos con la idea de que el siguiente año haya buena cosecha.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Julio

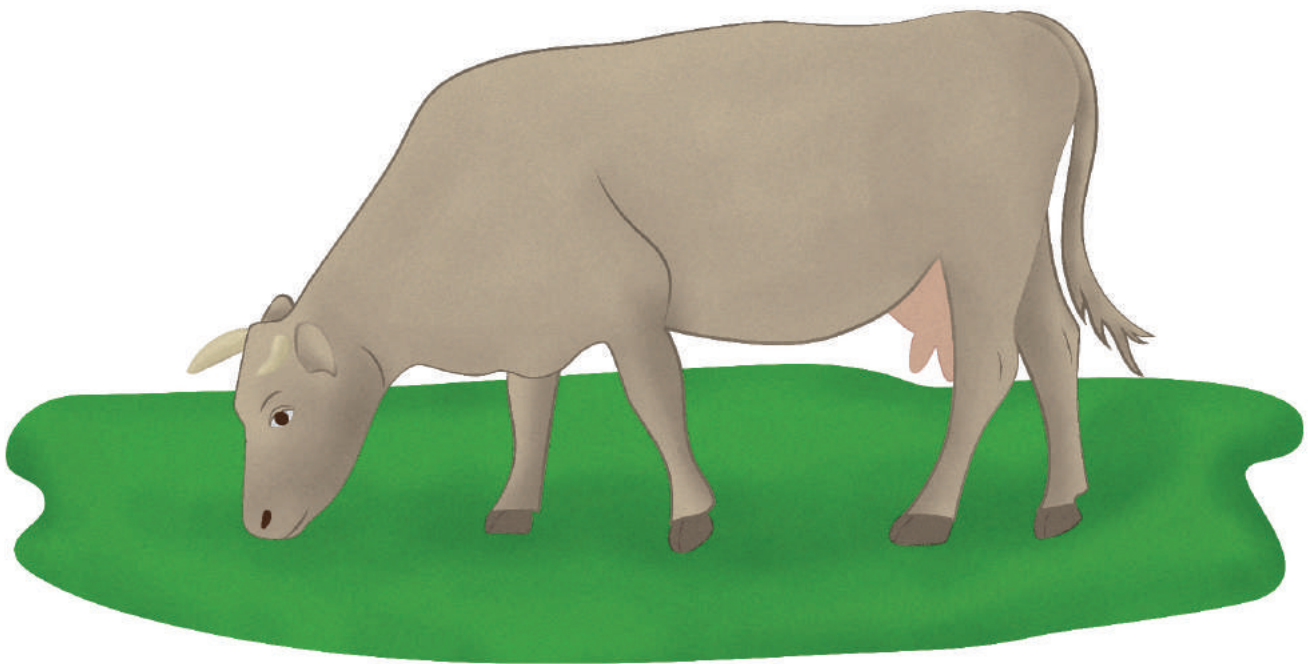
Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Julio	Actividad turística en temporada de lomas	Aparición de aves migratorias	Para que haya lluvia	Comunal	Sopa de leche	Rogativa a San Francisco de Asís







## Práctica. Actividad turística en temporada de lomas



Esta época se inicia en el invierno con la lluvia y nuestras lomas reverdecen, llegan aves migratorias. En un metro cuadrado aparecen diez tipos de plantas silvestres, hierbas silvestres que son medicinales, como por ejemplo: matico, muña, ortiga negra, *chanyaico*.

Empieza a crecer forraje natural como el alfilerillo, la malva y muchas hierbas más. En esta época, el ganado tiene forraje.





Aumenta el agua en los puquiales para el consumo humano y para la agricultura, se ordeñan las vacas y con la leche producen yogurt, quesos, manjarblanco, mantequilla y quesillo. La población se prepara para recibir al turismo interno y extranjero que practica *trekking* y *camping*. La organización es comunal para la actividad turística y así se inicia la temporada de Lomas.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. Aparición de aves migratorias



Para esta temporada se tiene la llegada de muchas aves migratorias. El clima se mantiene nublado y con lloviznas.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Secreto para que haya lluvia



Para que se produzca la lluvia se lleva agua desde el mar en una vasija a la media noche, sin mirar atrás y se le ofrece al Apu Chacaypara (Puente de Lluvia).

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Comida. Sopa de leche



Para esta temporada se acostumbra a comer sopa de leche.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Ritual. Rogativa a San Francisco de Asis



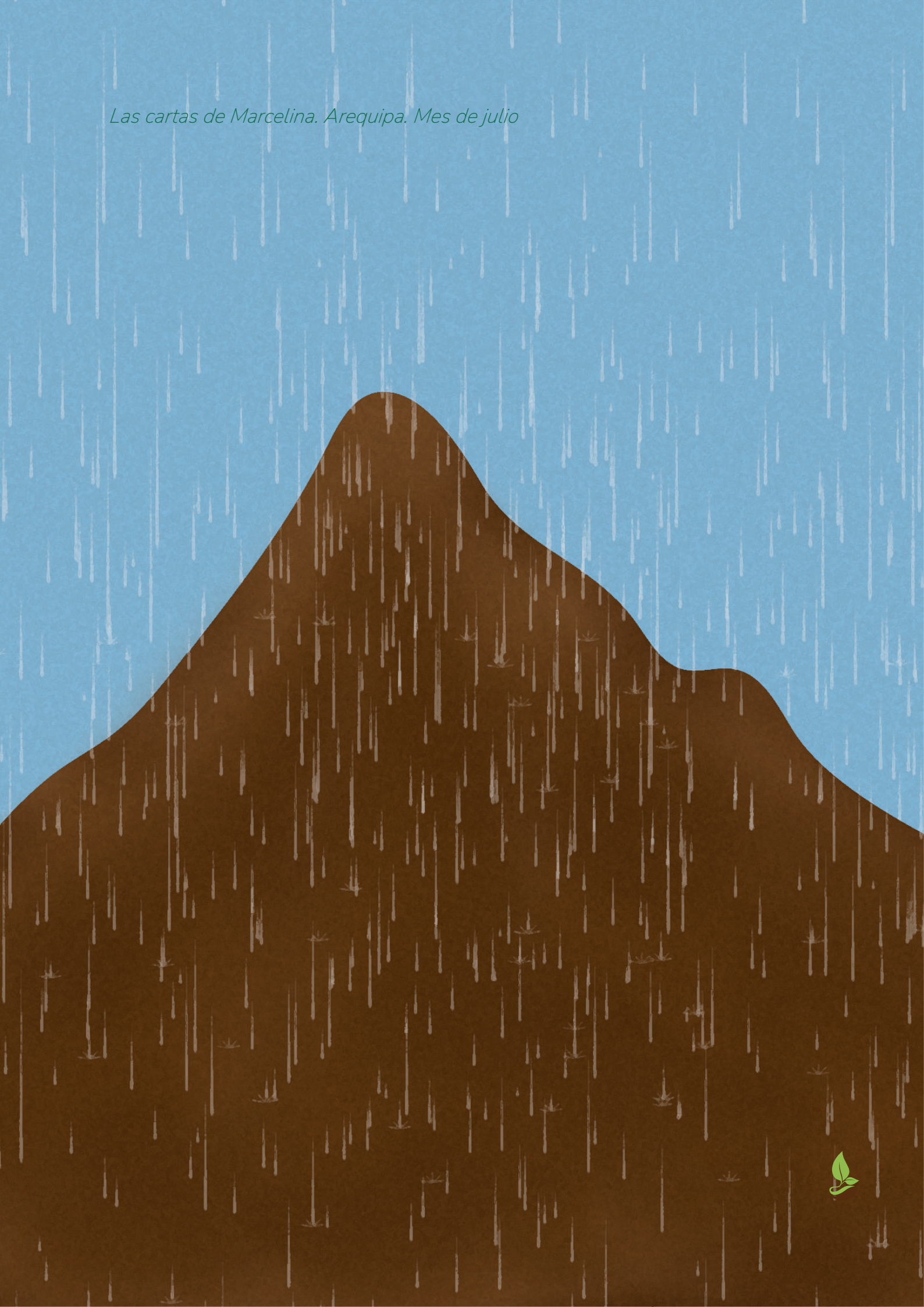
En esta fecha se lleva una imagen de San Francisco de Asis a la cima de la montaña de Chacaypara para hacerle una rogativa para que produzca lluvia.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



*Las cartas de Marcelina. Arequipa. Mes de julio*



# Agosto

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Agosto	Siembra de flores, frutales y poda de olivos	Aparición de sapos para siembra y poda	Sembrar en luna cuarto creciente	familiar y comunal		







## Práctica. Siembra de flores, frutales y poda de olivos



Este mes es el más propicio para la siembra de flores y también se podan los olivos, se hacen los injertos y se siembran los plantones de olivos.

Se utiliza la técnica llamada zapatilla, que son los brotes que salen al contorno del olivo. También se siembran y se podan las rosas del mismo palito. Esta fecha es buena para el trasplante de malqueras de flores, frutales (membrillo, higueras, duraznos y nísperos) y todas las plantas frutales. Se realiza en forma individual y en familia en su chacras.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. Aparición de sapos para siembra y poda



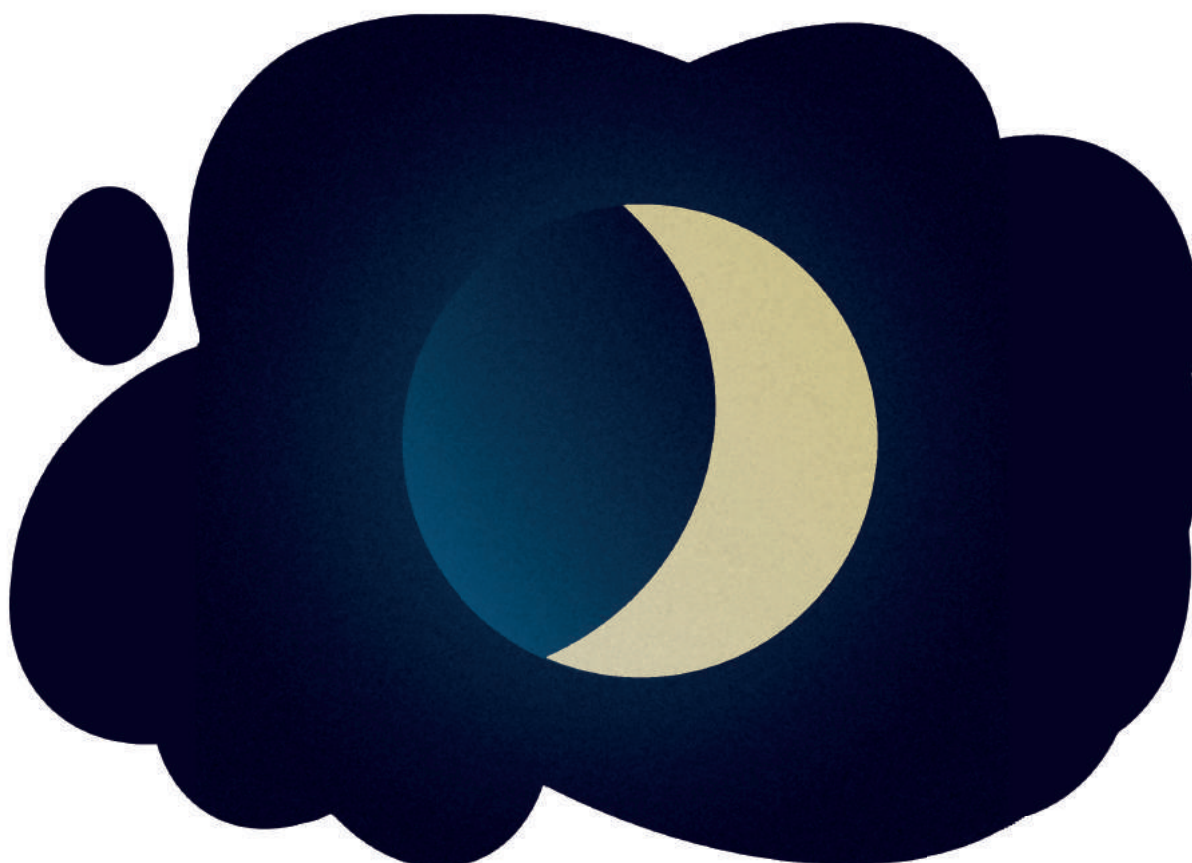
Cuando aparecen sapos en las chacras o en los puquiales es buena señal, porque se sabe que habrá lluvias.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Secreto. Sembrar en luna creciente



En tiempo de cosecha no se riegan las plantas aproximadamente quince días antes de cosechar, esto es para que la fruta salga dulce.

También se tiene el secreto de que los plantones se siembran en luna creciente y en luna menguante para que la planta se fije más rápido en la tierra y pueda pegar.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Setiembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Setiembre	Apicultura o crianza de abejas	Seña para la crianza de abejas	Secretos para la crianza de abejas	Familiar		





## Práctica. Apicultura. Crianza de abejas



La crianza de abejas es una actividad que realizan algunos comuneros que han sido capacitados para ello.

Colocan los cajones para la crianza de abejas en sus chacras y en las lomas en tiempo de floración.

También se alquila el espacio o las zonas a personas que vienen de fuera porque aprovechan para llevar la mejor miel con nuestra gama de floración silvestre y de hierbas medicinales.

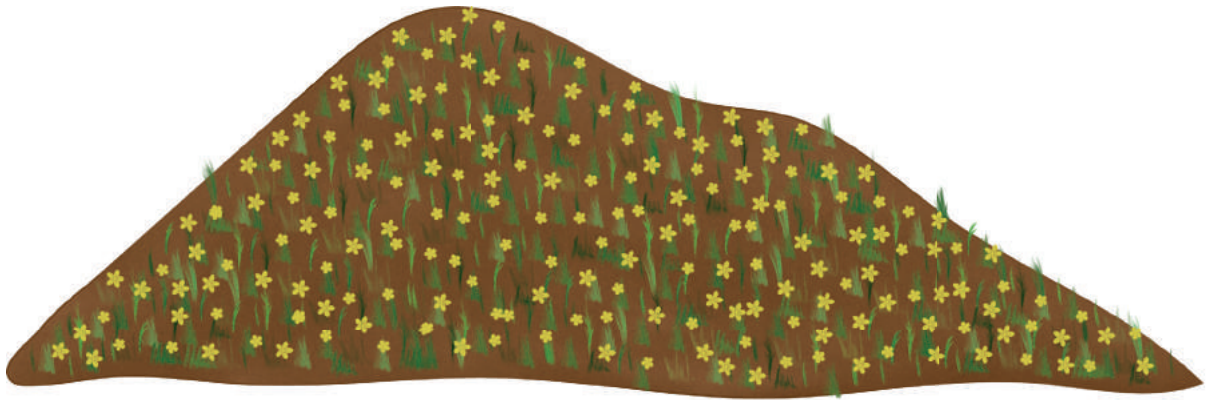
También utilizan las abejas para la polinización de frutales. Dicha actividad es una alternativa de trabajo y mejoramiento de su calidad de vida, y también lo aprovechan para su consumo de miel. Se practica en las familias.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña para la crianza de abejas



Para la crianza de abejas o la actividad de la apicultura se mira la floración de las lomas, la gran diversidad de flora y fauna silvestre.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Secretos para la crianza de abejas



Para que no nos piquen las abejas hay que morderse la punta de la lengua. Y si estamos cerca de un panal de abejas, no tocarlas por más que se nos acerquen.

Para que no nos hagan daño, al momento de sacar la miel hay que sahumar, hacer humo cerca del panal.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Octubre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Octubre	Escarbe o cosecha de papas	Las hojas marchitas de la planta de papa	Haber sembrado en luna menguante	Comunidad, <i>ayni</i>	Huatia o pachamanca		







## Práctica. Escarbe o cosecha de papas



Esta actividad era realizada por nuestros ancestros desde la época pre inca e inca, ya que hemos encontrado papa silvestre en la cima de las montañas y tenemos vestigios de andenerías en la parte baja.

Nuestros ancestros domesticaban las plantas y en Atiquipa tenemos zonas en las que han sido domesticadas las plantas, hay andenerías en forma de anfiteatros como en Ayparipa y Moca.

En la época de nuestros abuelitos realizaban el escarbe de papas en *ayni*, invitaban a las familias aledañas y compartían alimentos después de la escarba, les entregaban su dote de papas por el apoyo realizado y hacían un banquete los dueños de la chacra.





Acostumbraban a hacer una pachamanca con carneros enteritos, quesos, ensaladas, verduras y tubérculos que se producían en la zona. A esa actividad le llamaban huatiadas.

Se cosechaba cantidad de papas para el consumo y para la venta a los pueblos aledaños. Era su actividad productiva, y según nos cuentan los abuelitos, las papas pequeñas las daban a los chanchos y obviamente las demás las destinaban a semilla para el año próximo.

En la actualidad, lamentablemente, por la escasez de agua, se siembra poco, y es solo para consumo. El limitante es el agua.

Esta actividad la realizan los comuneros de la Comunidad Campesina de Atiquipa en conjunto, en *ayni*.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Seña. Las hojas marchitas de la papa



Cuando las hojas de las plantas de papa están marchitas es la señal para cosecharlas.

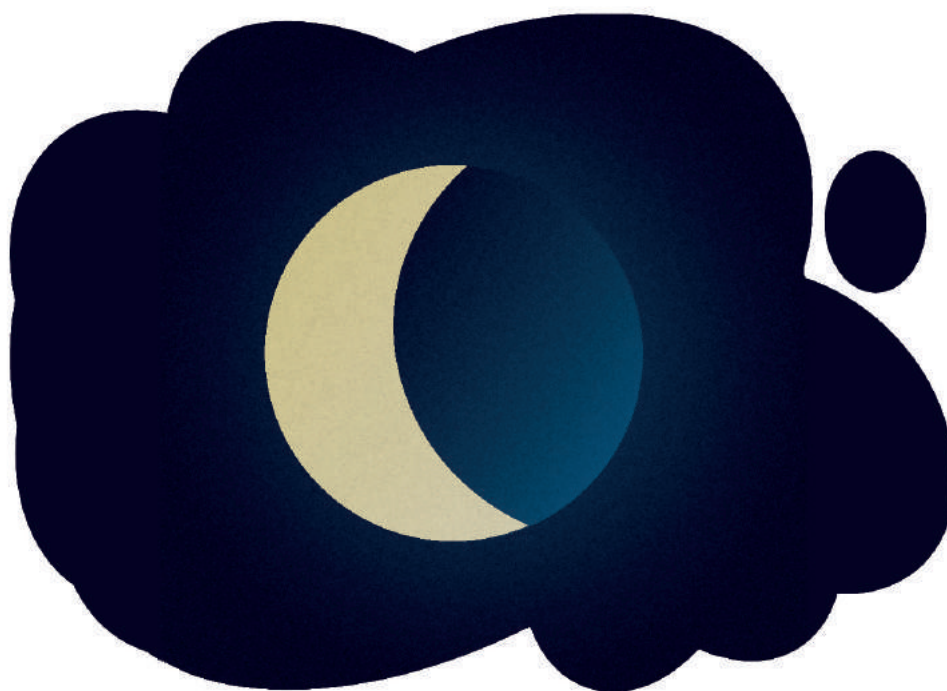
*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Secreto. Haber sembrado en luna menguante



Para cosechar o hacer el escarbe de papa en este mes se tiene que haber sembrado en la luna menguante.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Comida. Huatia o pachamanca



Se acostumbraba a hacer huatias o pachamanca para invitar a todos los que ayudan en el escarbe.

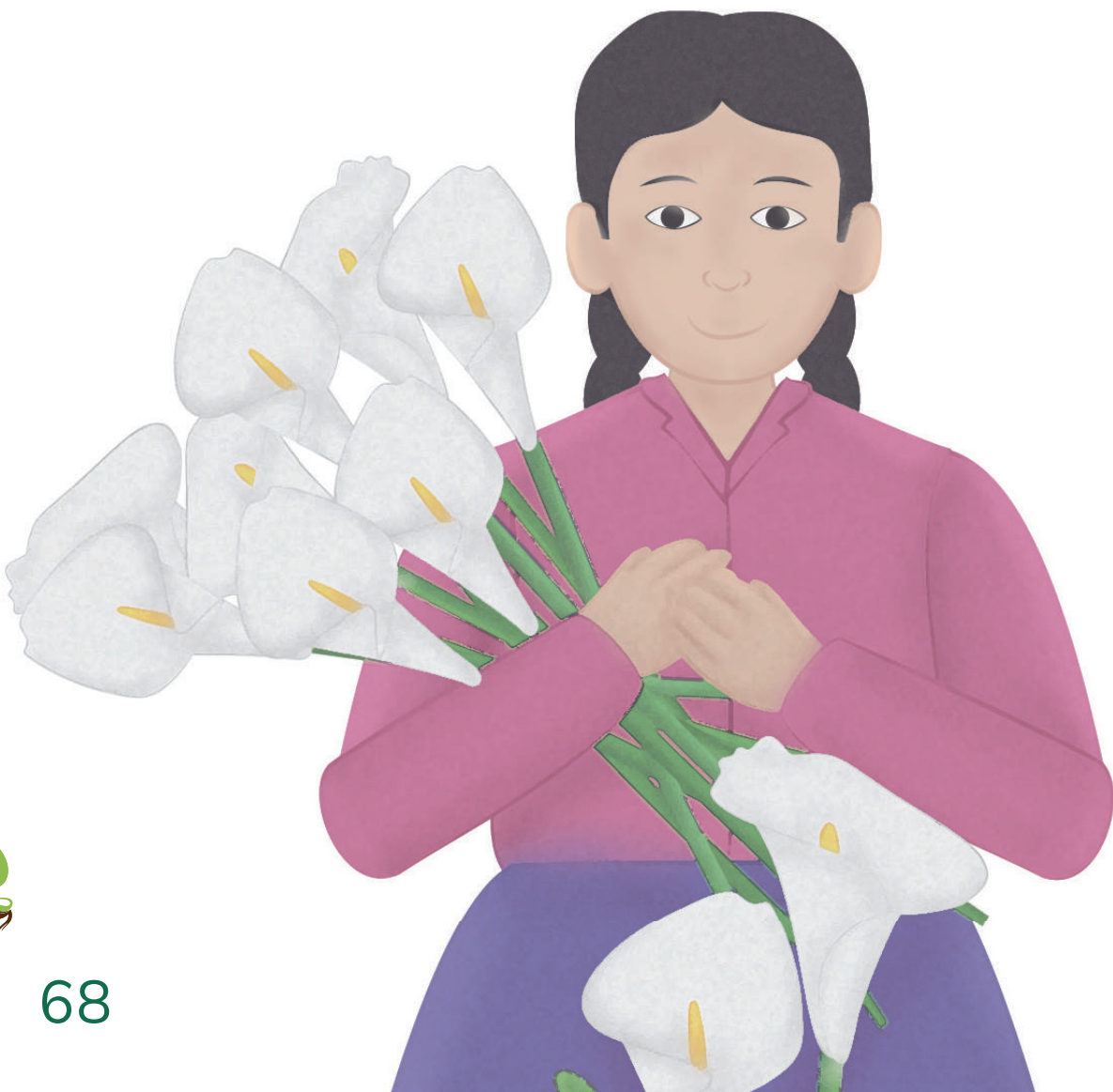
*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



# Noviembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Noviembre	Recolección de flores y siembra de camotes, zapallo, sandía y melón		Sembrar en luna menguante	Familiar			





## Práctica. Recolección de flores y siembra de camotes, zapallo, sandía y melón



Esta actividad la realizan los comuneros en sus chacras, recolectan flores silvestres y también las de aquellas plantas sembradas en sus jardines.

Este mes es favorable para la plantación de camotes, zapallo, sandía y melón, ya que les favorece el calor, son plantas de clima cálido.

Se recolectan flores para llevar al cementerio por el día de los muertos, coincide con dicha festividad. Es una actividad productiva rentable. Las flores que se recolectan son mayormente azucenas, cartuchos y otras.

Esta actividad la realizan los comuneros en forma individual en sus chacras y jardines.

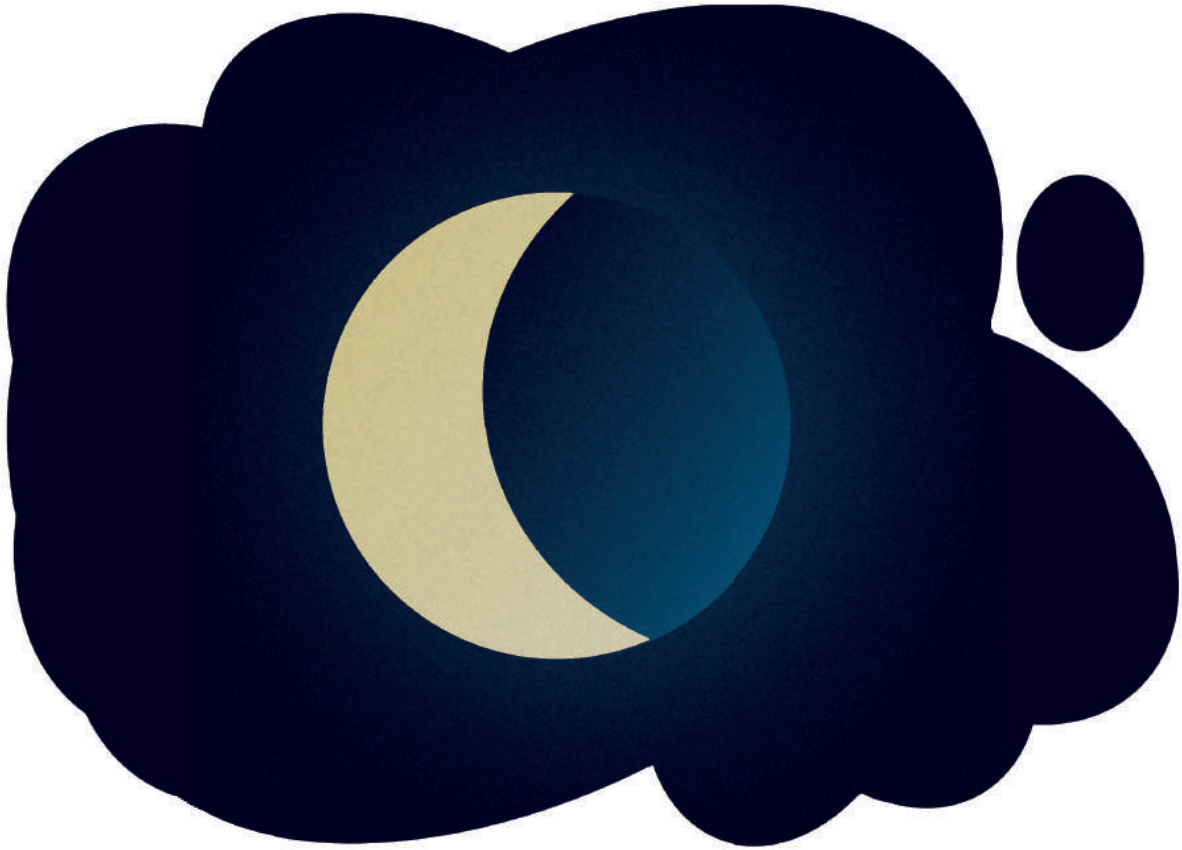
*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*





## Secreto. Sembrar en cuarto menguante



El secreto es sembrar las flores y los cultivos en luna menguante.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*

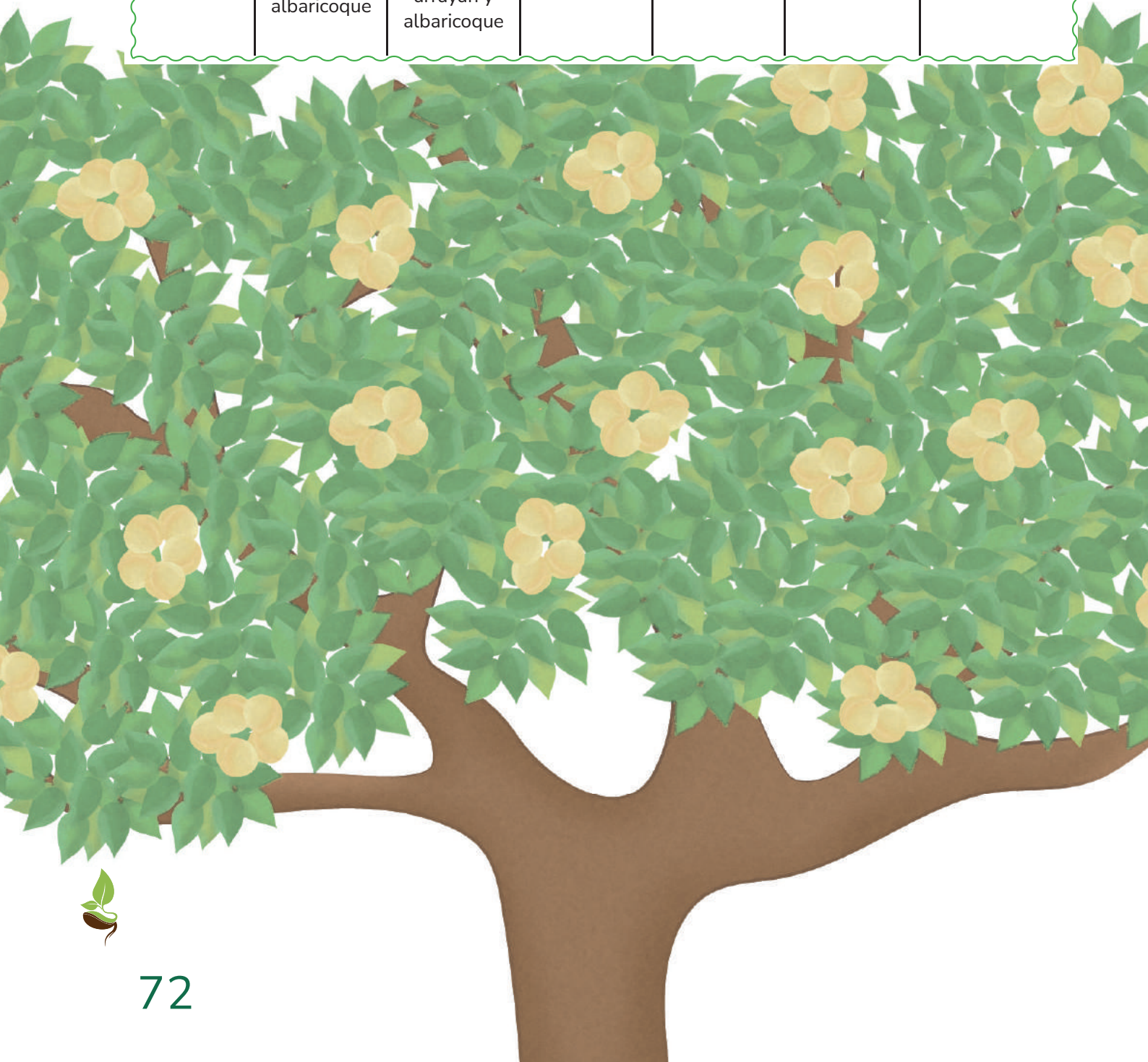






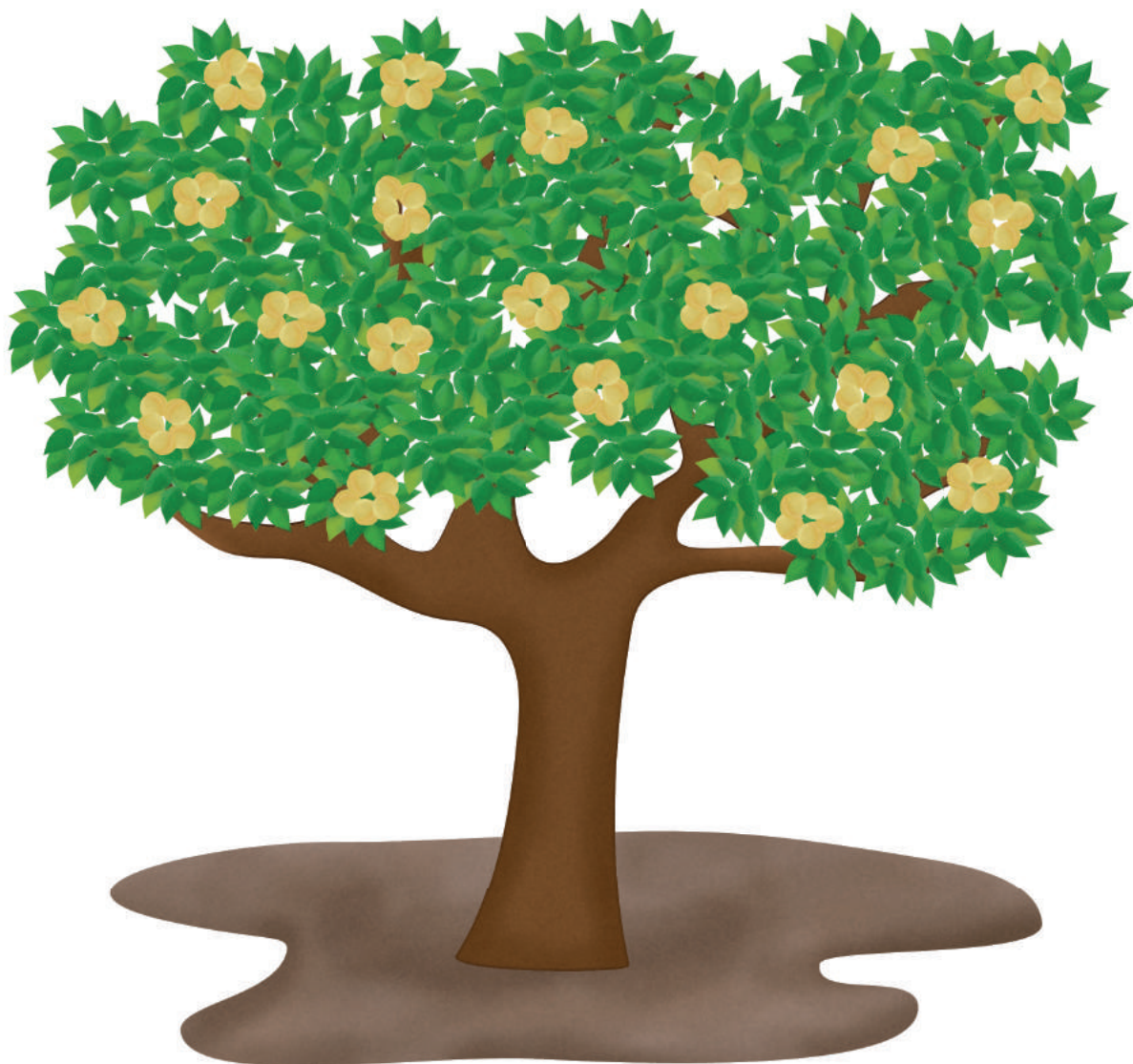
# Diciembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Diciembre	Recolección de frutos de arrayán y albaricoque	Señas para la recolección de frutos de arrayán y albaricoque		Familiar		





## Práctica. Recolección de los frutos de arrayán y albaricoque



Esta actividad se realiza desde tiempos ancestrales, tenemos árboles de arrayán muy antiguos, los cuales son silvestres y endémicos.





En esta zona se tiene una especie que solo existe en Atiquipa: el *Merciantes Ferreyrae*, descubierto por el botánico Ramón Ferreyra.

Las familias de Atiquipa y de Chala acostumbraban a hacer un picnic y recolectar dicha fruta silvestre para comer allí y llevarla a su familia para compartir y también para hacer vinagre. Era un festín un día de paseo por las lomas.

En la actualidad se vienen perdiendo estas costumbres por la falta de lluvias. Hay poca producción de este fruto y está en peligro de extinción.

Asimismo, también se cosecha el albaricoque, que es muy delicado y, como el arrayán, tiene poca duración. Antiguamente el albaricoque se recolectaba para venta y consumo. En la actualidad dicha planta está desapareciendo, se está extinguiendo, y el fruto es solo para el consumo.

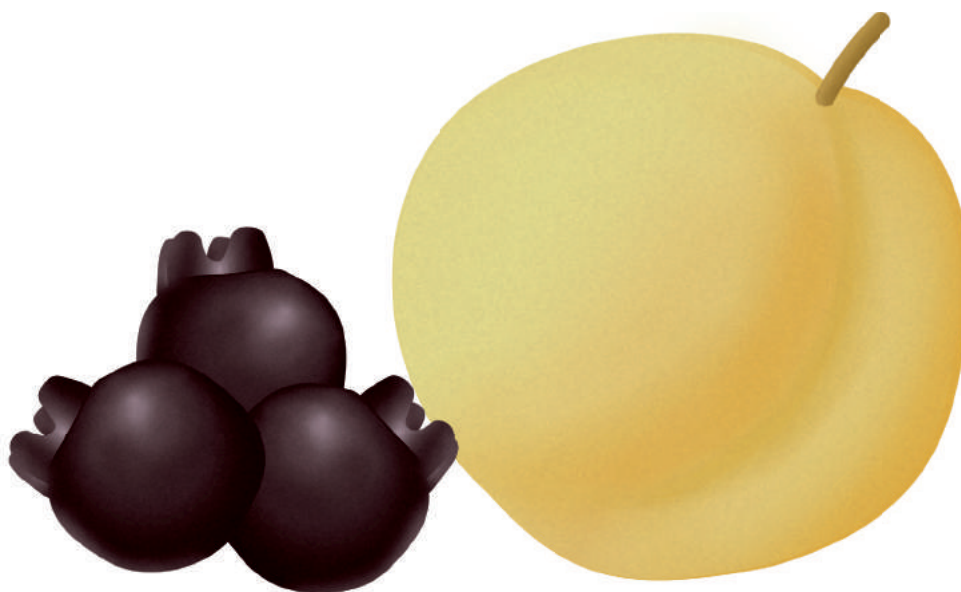
Esta actividad la realizan los comuneros y familias que vienen de afuera, de distritos aledaños como Chala, para recolectar el arrayán. Y el albaricoque lo cosechan en sus chacras.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*



## Señas para recolección de arrayán y albaricoque



Cuando el fruto del arrayán cambia su color de verde a marrón oscuro es señal de que ya está maduro para cosecharse.

Cuando el albaricoque tiene un color amarillo y su fruto es blando está listo para cosechar.

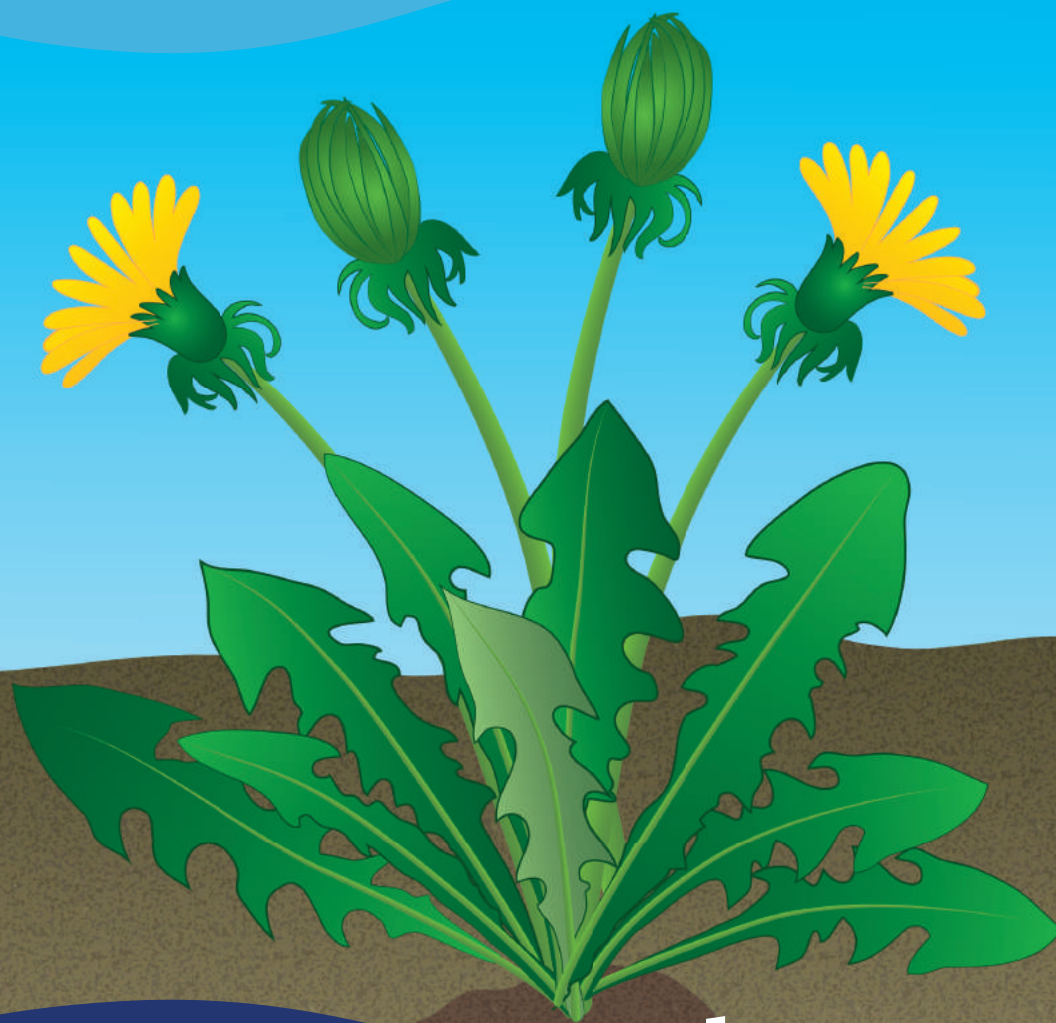
El arrayán es un árbol silvestre, y el albaricoque está en las chacras.

*Autor: Antonio Quispe Narrea, Celia Mercedes Quispe Quispe*

*Recopilado por: Karin Arce Pino y Clara Nimia Alva de Salazar*







# Plantas medicinales







## Alfilerillo

El alfilerillo aparece en agosto, época húmeda. Es una hierba que encontramos en la temporada de lluvia y es muy consumida por los animales, en especial por las vacas, a las que se les da este pasto para que produzcan más leche y puedan engordar.

También tiene beneficios para la salud. Es muy buena para los problemas del riñón, de la orina y el reumatismo.

*Autor: Alex Alva Mendoza. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Altamisa

La altamisa aparece en agosto y es una planta relacionada con la ambrosía, usada en la medicina tradicional.

Es un gran tónico, es amargo y muy recomendado para problemas hepáticos, tiene propiedades digestivas y depurativas.

Cura enfermedades del bazo y es muy buena para aliviar dolores de origen nervioso.

*Autor: Luis Cárcamo. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma H.*





## Arrayán

El arrayán es una planta que vive desde hace muchos años en nuestra comunidad, es una especie con propiedades curativas.

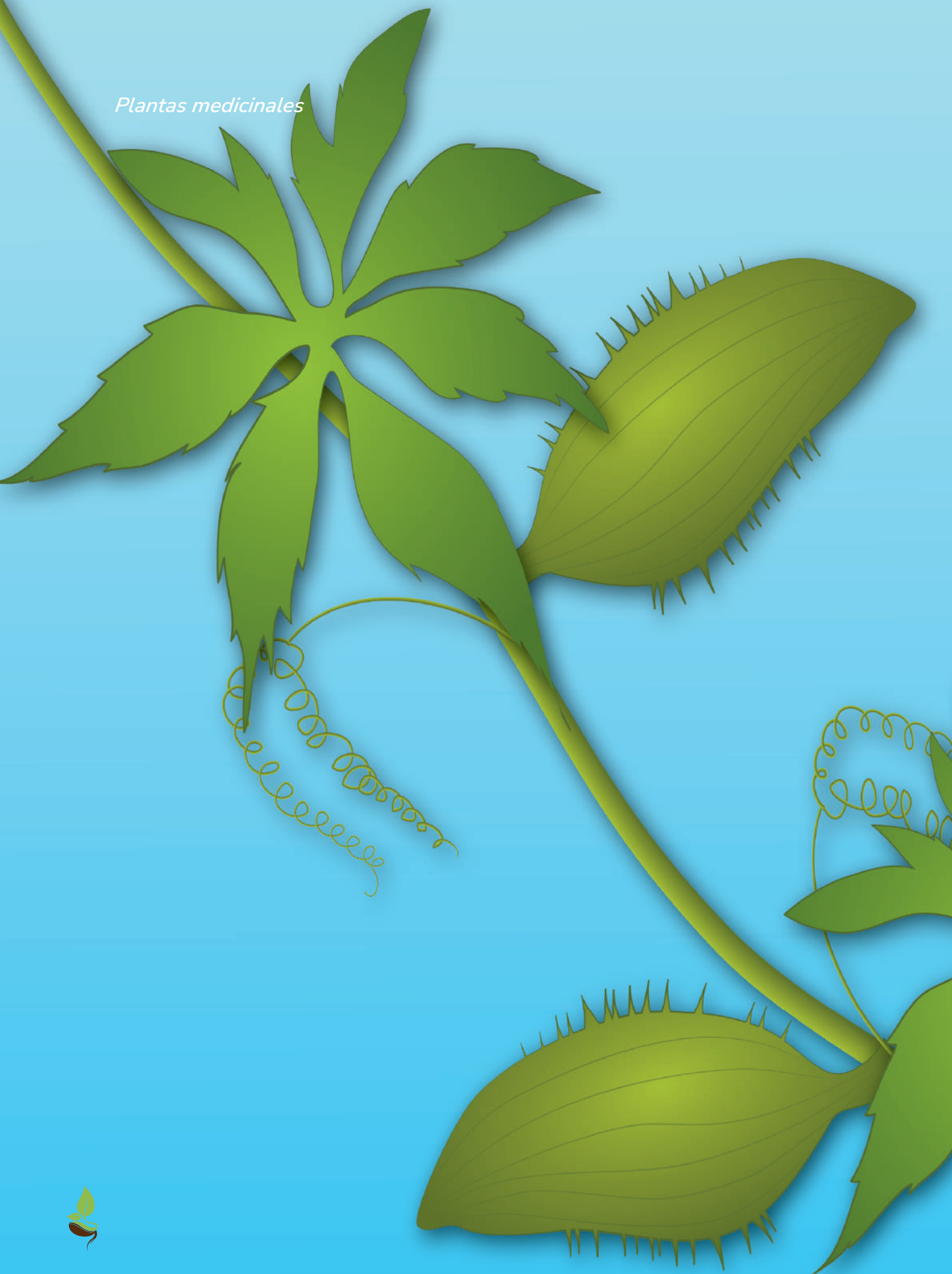
Se consume el fruto, del cual se prepara vino y otros derivados, también se consume en mates.

Además de sus propiedades curativas, su madera es muy fina y apreciada para cualquier decoración. También es un atrapaniebla natural y da sus frutos en el mes de diciembre.

*Autor: Carlos Cárcamo Barahona. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma H.*





## Caigua silvestre

La caigua silvestre es una planta que crece de manera natural en los campos. Su fruto es pequeño y se utiliza como laxante natural para limpiar el estómago.

Es una planta que empieza a crecer en la época de humedad y lluvia. Sirve como alimento para el ganado.

*Autor: Angélica Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma H.*







## Cascarilla

La cascarilla es una planta silvestre que crece en los montes de la comunidad, hoy conocida como planta de la quinina o “quina”.

La usamos en este tiempo de pandemia como cura para el COVID-19. Tenemos una gran cantidad de plantas medicinales en nuestra comunidad. Rebrotan en el mes de setiembre.

*Autor: Santiago Yerson Díaz Segura. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva.*





## Eucalipto

El eucalipto es un árbol muy alto que llega a alcanzar aproximadamente entre quince y veinte metros de altura. Tiene una raíz muy extensa y con mucho recorrido para buscar agua.

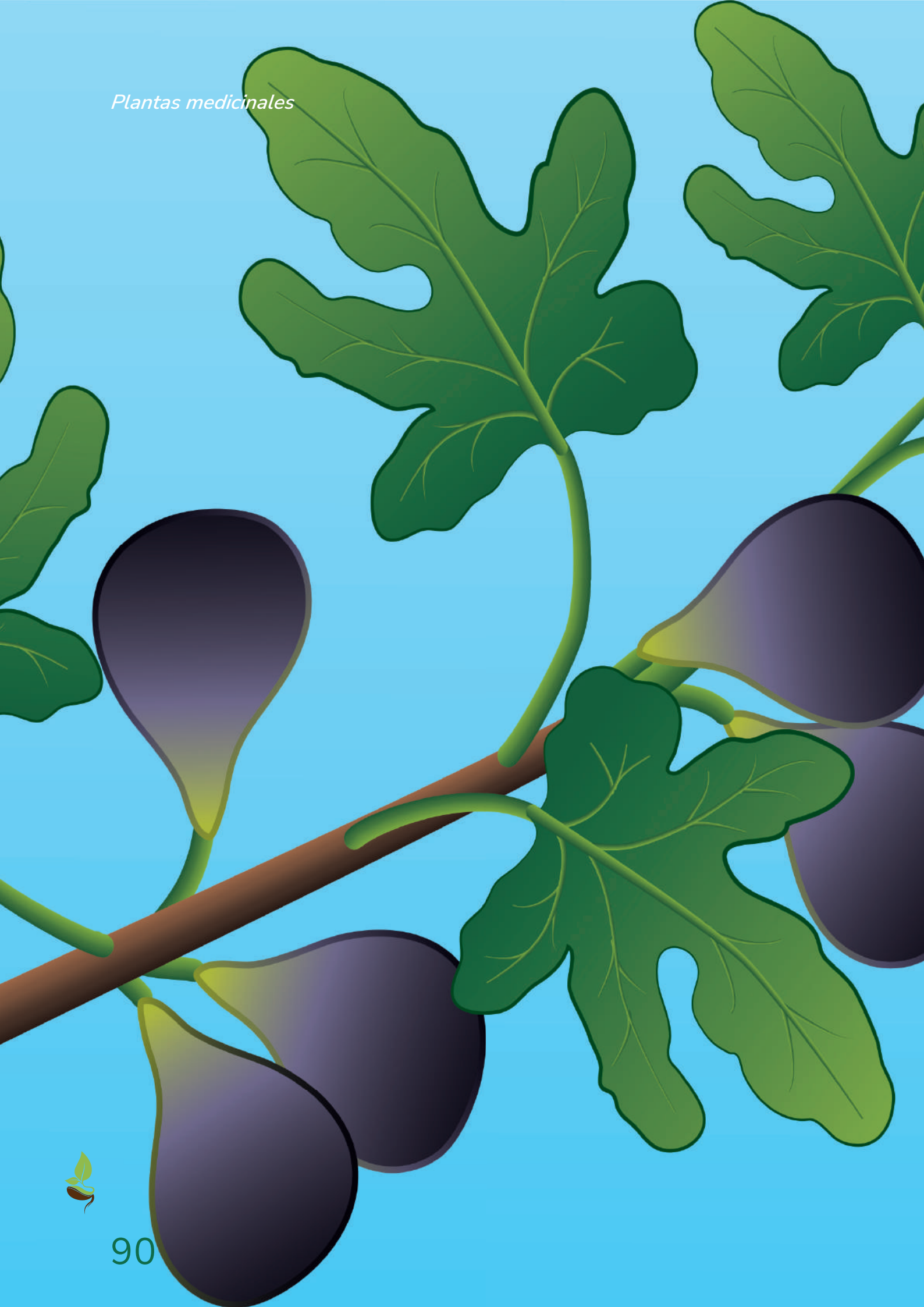
Es un árbol medicinal de hojas largas y verdes, lo usamos para la gripe y problemas bronquiales en mates o en baño maría; hoy en día lo usamos contra el COVID-19.

También actúa como repelente contra los insectos y zancudos. Aparece todo el año.

*Autor: Fredy Alva de la Torre. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Higo

Las hojas de higo se usan en infusión para combatir la anemia, controlar la diabetes y normalizar la presión alta.

El látex del tallo se utiliza para tratar las verrugas, aplicándolo directamente en la zona afectada, y el fruto seco consumido directamente se usa para curar la epilepsia, calmar la tos y aliviar problemas en la próstata.

Los frutos también son utilizados para la preparación de dulces como mermelada y compota. El higo se cosecha en el mes de marzo, mientras que la breva se cosecha en el mes de diciembre.

*Autor: Vanessa Cuadros Machaca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Llantén

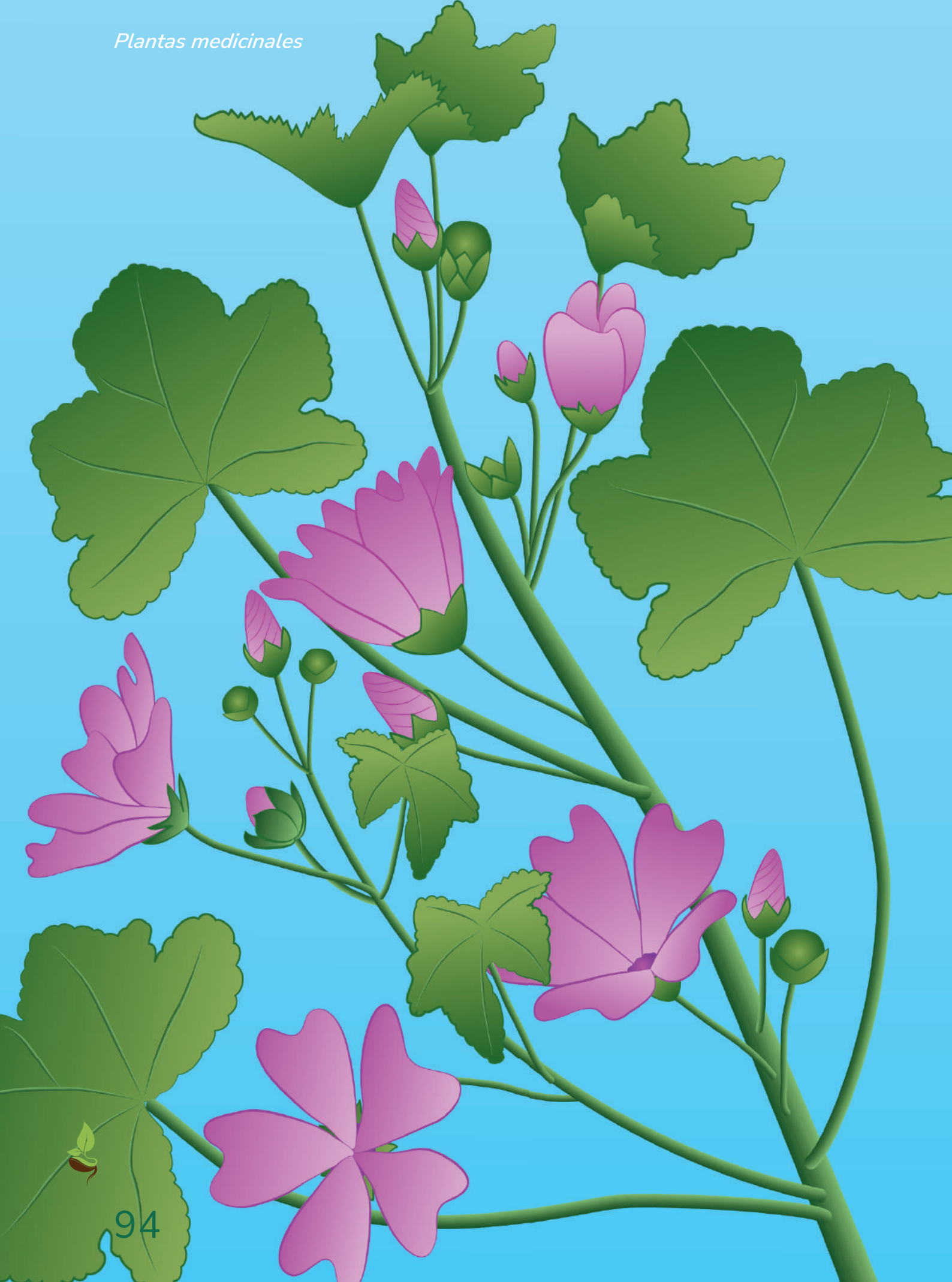
El llantén es una hierba medicinal que la encontramos en los jardines o en los mojadales, es de hojas anchas y verdes. Aparece en la época húmeda de setiembre. Esta hierba también tiene propiedades medicinales contra golpes e hinchazones, calma la inflamación y también es usada en casos de gripe.

El modo de uso es colocando la hoja caliente en la zona inflamada; para la gripe se usa en mate.

*Autor: Blanca Mendoza Neyra. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*







## Malva

La malva es una planta silvestre que encontramos en los meses de julio hasta enero. Esta hierba es silvestre, solo crece en temporada de lluvias.

Tiene funciones curativas, sirve especialmente para combatir las hemorroides y problemas bronquiales, sobre todo para la sequedad.

*Autor: Natividad Chivilchez Changa. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Matico

El matico es una planta medicinal que sirve para fortalecer nuestros pulmones, controla la tos. También la usamos como desinflamante y analgésico cuando sufrimos golpes.

El matico rebrota en el mes de agosto, en época húmeda.

*Autor: Angélica Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma H.*





## Molle

El molle es un árbol de tamaño mediano bien frondoso, presenta un racimo de semillas de color rojo a rosado. Se cosecha en el mes de setiembre.

Esta planta se usa como repelente ya que su aroma es muy fuerte. De su corteza hacemos un jarabe, combinándolo con las hojas.

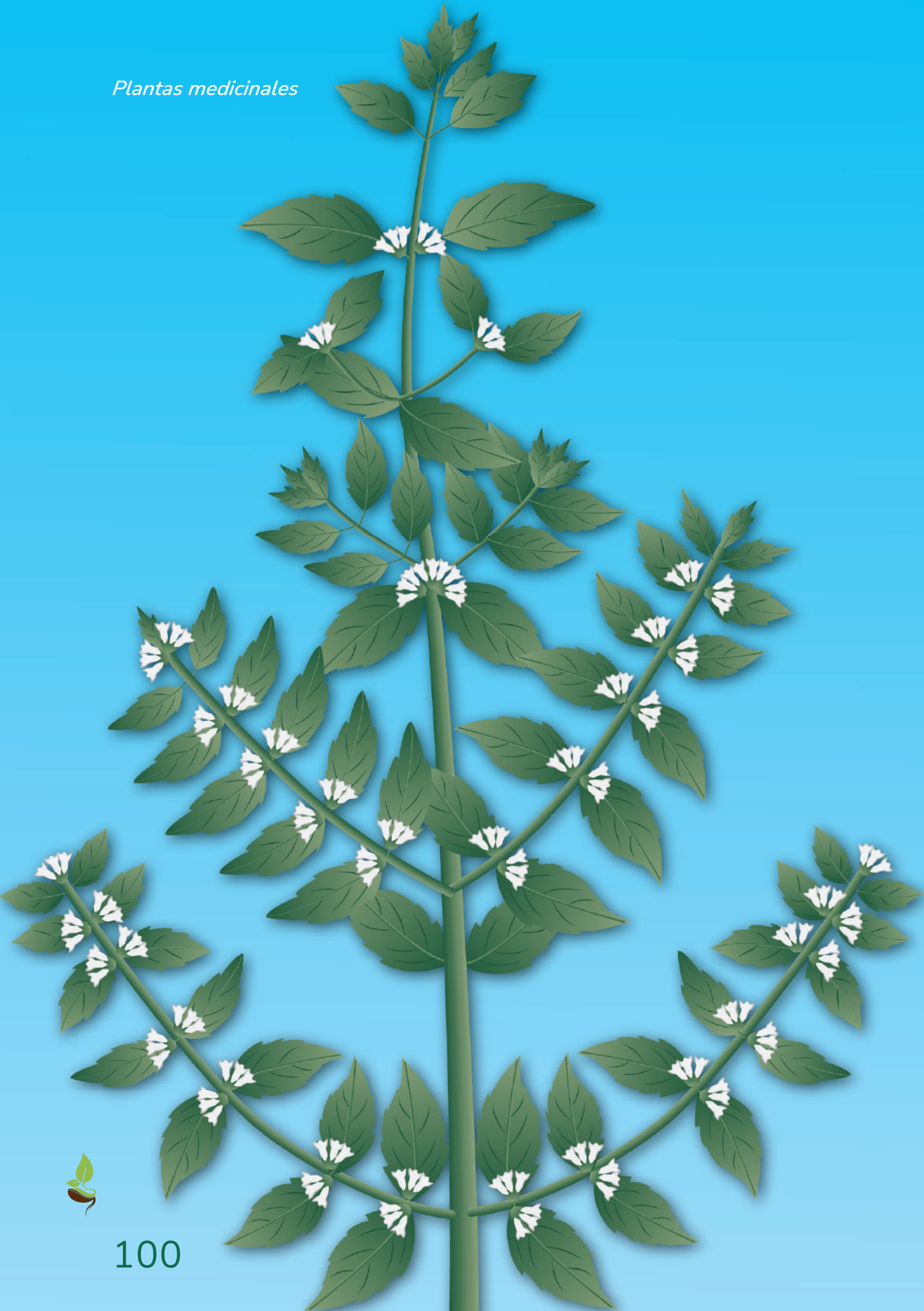
También sus hojas son usadas en baños de vapor o en cocimiento mezcladas con azúcar quemada, canela y limón para aliviar enfermedades bronquiales y combatir la gripe.

Las semillas se usan para preparar una tintura que sirve como antirreumático.

*Autor: Angélica Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma y Jhomar Antonio Segura Alva*





## Muña

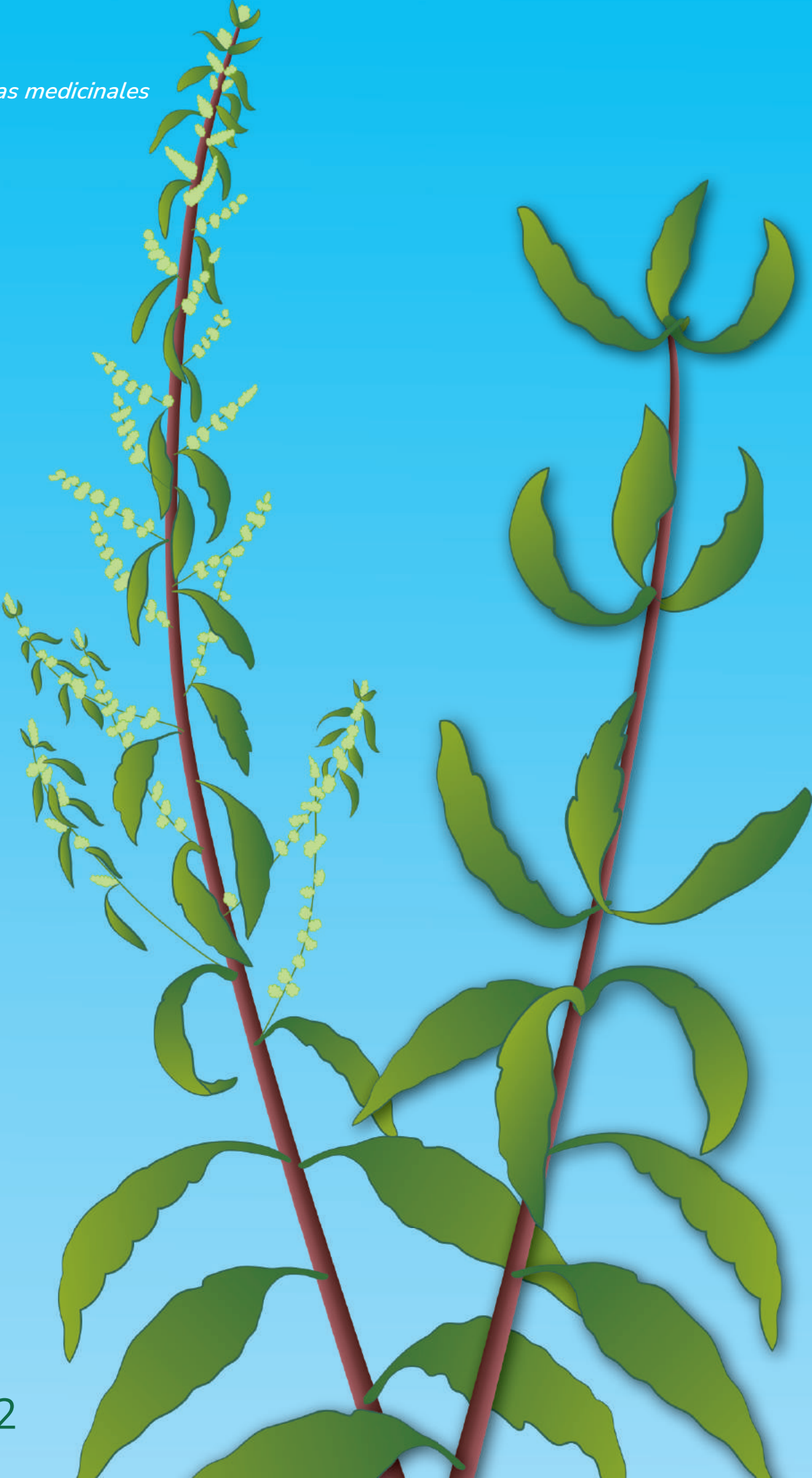
La muña es una planta silvestre de hojas verdes algo amarillentas. Esta planta brota con las lluvias y ante la presencia de la neblina costera, desde el mes de julio hasta octubre. Nos sirve contra las infecciones, también es un analgésico para problemas digestivos y el lavado de heridas.

Sus hojas las utilizamos en infusión para bajar la presión alta, combatir la gripe y aliviar molestias estomacales. También es utilizada como aromática para la cocina, especialmente para las sopas.

*Autor: Angélica Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma y Jhomar Antonio Segura Alva*







## Paico

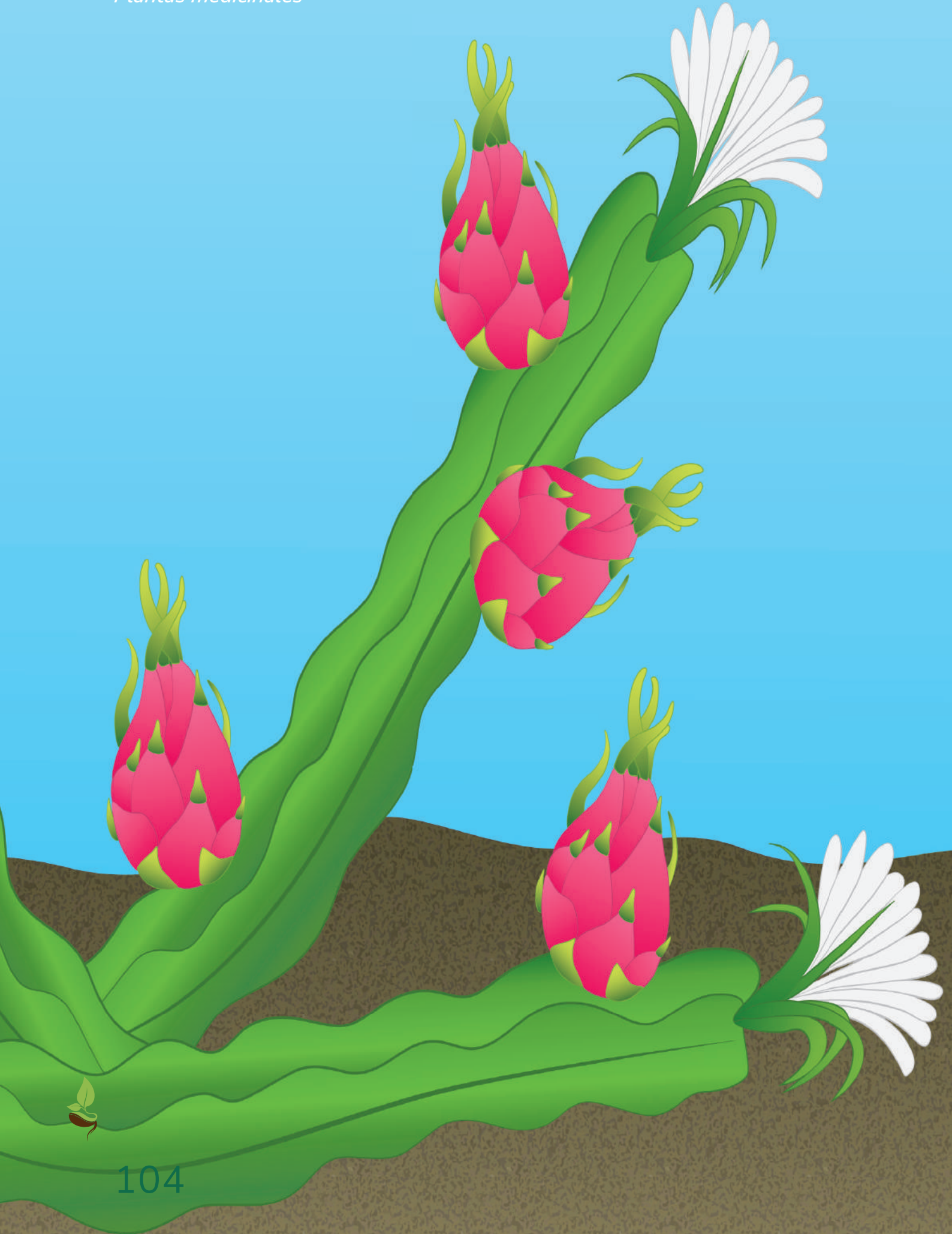
El paico es una hierba verde que siempre encontramos en las huertas y los jardines cuando hay humedad en el mes de setiembre.

El paico tiene muchas propiedades tanto para la salud como para el consumo. Molemos el paico para ponerlo en las heridas y lo tomamos para los dolores de estómago.

*Autor: Isabel de la Torre Chalco. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Pitahaya

La pitahaya es un cactus silvestre muy espinoso, tiene un fruto comestible muy rico de color rojo. Se cosecha en el mes de marzo. Es una planta con propiedades medicinales, antioxidante y anticancerígeno, muy bueno para cualquier problema estomacal y renal, combate la gastritis.

La pitahaya también sirve para combatir el estreñimiento. Tiene propiedades para prevenir enfermedades respiratorias y resfriados, además ayuda a combatir la anemia.

*Autor: Julian Carcamo Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva y Vanessa Cuadros Machaca*





## Ruda

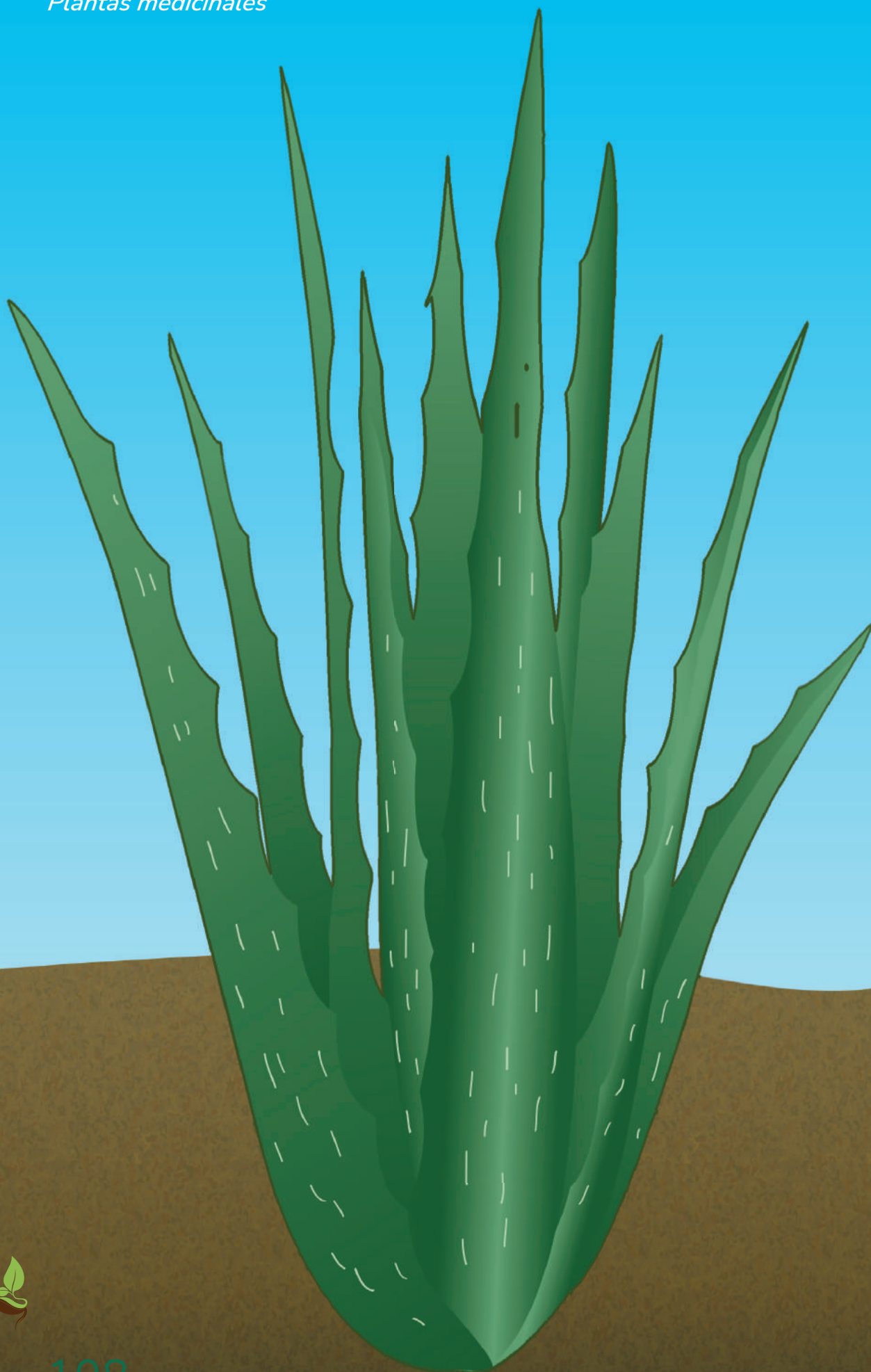
Las hojas y las flores de ruda se utilizan en infusión para calmar los cólicos estomacales, menstruales y para regular la regla.

Se le encuentra todo el año en Atiquipa. Se usan sus hojas soasadas o frotadas en las manos y aspiradas para combatir el mal del aire.

*Autor: Julieta Sulca. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Yeny Mitma Huarcaya*





## Sábila

La sábila se encuentra todo el año. La utilizan como cerco vivo en las parcelas agrícolas en la parte alta. Calma la tos si se remoja previamente en agua durante un día para extraer el yodo. Luego puede ser ingerido directamente para fortalecer los bronquios.

Se aplica directamente sobre la zona afectada para desinflamar y cicatrizar heridas externas. Alivia los dolores de cabeza y la insolación. Sirve como reacondicionador para el cabello, para curar el acné y rehidratar la piel. Usado como emplasto y mezclado con jugo de limón elimina los problemas de la vista (glaucoma, cataratas, carnosidad).

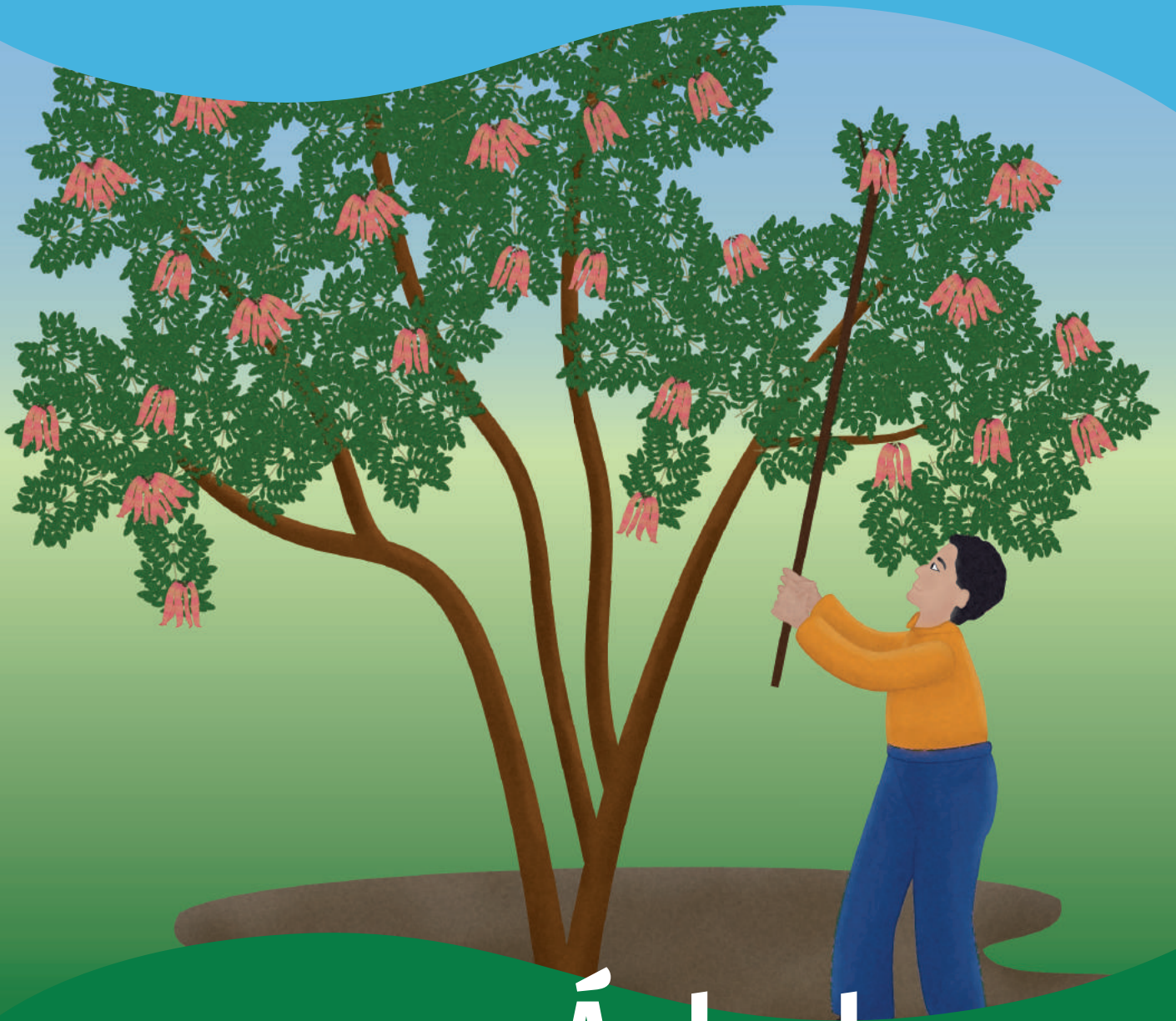
*Autor: Ronny Alva. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Vanessa Cuadros Machaca*









# Árboles y arbustos nativos



## Huarango

El huarango es un árbol muy frondoso. Es el único árbol silvestre que en los nueve meses de sequía siempre se viste de verde, así como en los meses críticos, cuando no hay pasto desde agosto hasta noviembre. Este árbol posee una gran cantidad de fibras y proteínas.

Para nosotros los ganaderos, este árbol nos sirve de auxilio para los animales, ya que en los momentos críticos de sequía le damos al ganado sus semillas por su alto contenido de proteínas.

*Autor: Maria Nely Segura Segura. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Tara

La tara es una planta nativa de la comunidad que solo depende de la neblina y las lluvias. También actúa como atrapanieblas captando agua para ella misma obteniendo así su propio sistema de riego. Se logra que, por infiltración, aparezcan puquiales para el consumo humano y la agricultura.

Tiene dos cosechas al año, en verano (febrero, marzo y abril) y en invierno (setiembre). La usamos para hacer gárgaras cuando tenemos problemas bronquiales, sirve para refinar y curtir los cueros. Es un preservante para los productos comestibles, elimina los hongos por su alto contenido de tanino. La goma de la tara hoy en día es la más cotizada del mercado y la semilla nos sirve de alimento para los animales.

*Autor: Julio Antonio Segura Segura. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Cavelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*





## Pacay

El pacay es un árbol que siempre nos da frutos, es resistente a la falta de agua y se cosecha en el mes de marzo.

Muchos árboles frutales están desapareciendo como la pera, el durazno, el albaricoque, frutales que antes abundaban en la comunidad.

Es una fruta muy rica, también es medicinal. La semilla se hace secar, se muele y la tomamos para los dolores de estómago y el estreñimiento.

*Autor: Ramón Alva Chivilchez. Comunidad de Atiquipa, distrito de Atiquipa, provincia de Caravelí*

*Recopilador: Jhomar Antonio Segura Alva*







Compendio de saberes  
**Arequipa**

# LAS CARTAS DE **MARCELINA**

Serie de materiales pedagógicos  
para fortalecer la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de la comunidad de Atiquipa, región Arequipa  
Recopilados y sistematizados por el Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



PERÚ

Ministerio  
del Ambiente

Ministerio del Ambiente  
Av. Antonio Miroquesada 425,  
Magdalena del Mar, Lima, Perú.  
Central telefónica (51 1) 611-6000  
[www.gob.pe/minam](http://www.gob.pe/minam)



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024