

RESUMEN

Autor [Pancorbo Olivera, M.E.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Ciencias](#)
Título **Recursos vegetales y alimentación en dos comunidades de la cuenca de Mito, Región Huánuco - Perú**
Impreso Lima : UNALM, 2019

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	S01. P3 - T	USO EN SALA
Descripción	197 p. : 34 fig., 13 tablas, 169 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Biólogo)	
Bibliografía	Facultad : Ciencias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	COMUNIDADES RURALES RECURSOS VEGETALES CONOCIMIENTO INDIGENA ALIMENTACION HUMANA HIERBAS CULINARIAS PLANTAS MEDICINALES ETNOBOTANICA HABITOS ALIMENTARIOS DIETA PREFERENCIAS ALIMENTARIAS ZONA DE MONTAÑA EVALUACION PERU REGION HUANUCO CUENCA DE MITO	
Nº estándar	PE2019000409 B / M EUVZ S01	

Los pobladores andinos tienen una antigua relación de convivencia con la variabilidad ecoclimática, pero los efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria y la producción agrícola ameritan nuevos esfuerzos en la adaptación de sus sistemas alimentarios. Una forma de adaptación consiste en diversificar los recursos utilizados para subsistir, sus formas de producción y utilización.

Existen pocos estudios en los andes peruanos sobre plantas alimenticias silvestres, arvenses y ruderales, así como sobre su aporte a la alimentación de comunidades altoandinas. Por lo expuesto, el presente estudio etnobotánico se propuso documentar las formas de uso, manejo y nomenclatura tradicional de estas plantas, identificar los hábitats y épocas de obtención, además de su aporte a la alimentación y economía campesina local. En dos comunidades campesinas de Huánuco se realizaron muestreos “bola de nieve”, listados libres, entrevistas semiestructuradas y caminatas etnobotánicas. Mediante un taller se construyeron calendarios agrícolas y mapas de los territorios comunales, y se identificaron cambios en sus patrones alimentarios. Se registraron 142 especies, generalmente usadas como bebidas y manejadas mediante la recolección simple. Asimismo, se identificaron seis formas de nomenclatura tradicional. Los hábitats que proveen mayor número de especies son la chacra y la sabana pluviifolia, obtenidas mayormente en época húmeda o durante todo el año. Aún cuando se documentó un incremento reciente del consumo de alimentos procesados, prevalece un alto consumo y conocimiento asociado a cultivos, crianzas, preparaciones tradicionales y plantas silvestres, arvenses y ruderales. Este conocimiento es preservado y transmitido principalmente por mujeres, y contribuye con la construcción de la soberanía alimentaria local. La persistencia de la recolección en coexistencia con la agricultura, ganadería y el mercado actual evidencia una estrategia de uso múltiple de recursos naturales y diversificación productiva, y permite considerar estas plantas como potenciales alimentos amortiguadores en situaciones de escasez por eventos climáticos extremos relacionados al cambio climático.

ABSTRACT

Andean rural communities historically have faced uncertainty in the availability of food resources due to climatic and ecological variability, but the effects of current climate changes on the food production and security deserve analyses of the ongoing processes of their food systems adaptation. Broadening the spectrum of livelihoods and the ways to produce them constitutes a form of adaptation. However, there are few studies about wild, weedy and ruderal food plants in the Peruvian Andes, and about their contribution to high Andean communities diet. This ethnobotany research aimed at documenting traditional uses, management and nomenclature of these plants, identifying the habitats and seasons of gathering, and their contribution to local food and economy. The study was conducted in two communities of Quisqui District, Huánuco, where a “snowball” sampling, free listings, semi-structured interviews and “walk-in-the-woods” technique were carried out. In addition, collaborators built agricultural calendars, drew community maps and identified changes in their food patterns through a final workshop. 142 species were recorded, most of them are used as beverages, and managed through simple gathering. Furthermore, their local names reflect six forms of traditional nomenclature. The habitats which provide most of these

plants are “chacra” (crop field) and sabana pluviifolia, mainly during the rainy season or the whole year. Eventhough the consumption of processed foods is recently increasing, a high consumption and knowledge associated with crops, breedings, traditional dishes and wild, weedy and ruderal plants remains among the collaborator dwellers. This knowledge is preserved and transmited mostly by women, and plays an important roll in the local food sovereignty. The fact that gathering persists and coexists with agriculture, breeding, and current market evinces the multiple use of natural resources and productive diversification strategy, and suggests these plants could be shock absorber foods in shortage situations caused by extreme climatic events related to climate change.