

Catálogo

de la agrobiodiversidad

Emprendimiento Turístico Comunitario Biocultural

Municipio de Charazani



PACHA TREK

CAMINANDO CON LOS KALLAWAYAS

Catálogo

de la agrobiodiversidad

Emprendimiento Turístico Comunitario Biocultural

Municipio de Charazani



Título

Catálogo de productos de la agrobiodiversidad.
Emprendimiento Turístico Comunitario Biocultural Pacha Trek.
Fortaleciendo capacidades de adaptación a los efectos del cambio climático.

Autores

Gobierno Autónomo Municipal de Charazani
Comunidad Qutapampa
Comunidad Caluyo
Comunidad Chacarapi
Comunidad Chari
Wildlife Conservation Society, Programa Bolivia
Slow Food Bolivia

Editor

Wildlife Conservation Society, Programa Bolivia

Equipo coordinador

Alipio Cuila – GAM Charazani
Natalio Ojeda - Directorio Local Qutapampa
Eldifonso Quispe – Directorio Local Caluyo
Irma Quispe – Directorio Local Chacarapi
René Llaves – Directorio Local Chari
Jesús Calamani – Administrador Pacha Trek
Martha Ajururo – Técnico Responsable de Turismo
María Julia Jiménez - Coordinadora Slow Food Bolivia
Francisco Molina - Coordinador Proyecto SIV Charazani

Revisión y edición de contenido

Cristina Pabón

Diseño y diagramación

Natalia Ramírez

Fotografías

Omar Torrico/WCS-Bolivia
Slow Food Bolivia
Andrés Claros/ Tupiza Tours

Experiencia implementada como parte del sub-proyecto de fortalecimiento de la resiliencia socio-ecológica frente a los efectos adversos del cambio climático en el Sistema de Vida Charazani, en el marco del proyecto Biocultura y Cambio Climático financiado por la Cooperación Suiza en Bolivia.

Impresión
abril 2019

PRESENTACIÓN

Este documento es el resultado de un primer esfuerzo participativo de relevamiento de información de la agrobiodiversidad local, en cuatro comunidades que hacen al emprendimiento turístico comunitario biocultural Pacha Trek (Qutapampa, Caluyo, Chacarapi y Chari). Sin duda, sus resultados contribuyen a fortalecer las capacidades de resiliencia de las familias frente a los efectos del cambio climático en esta región.

El Catálogo de productos de la agrobiodiversidad identifica, rescata y registra parte de la riqueza del patrimonio natural del territorio Kallawaya, que se ha mantenido en el tiempo, gracias a una visión filosófica de equilibrio armónico y conexión ancestral respetuosa con la Madre Tierra.

El resultado de este primer ejercicio es la identificación y priorización de 30 insumos locales (relevados en un determinado período agrícola), que representan apenas una muestra de la inmensa riqueza de agrobiodiversidad de estas comunidades y del Municipio de Charazani.

Este documento es producto del trabajo conjunto entre el Movimiento Slow Food Bolivia y las mujeres del emprendimiento turístico Pacha Trek, en el marco del Proyecto Biocultura y Cambio Climático, ejecutado entre las comunidades de Qutapampa, Caluyo, Chacarapi, Chari, el Gobierno Autónomo Municipal Charazani y el acompañamiento técnico de Wildlife Conservation Society, Programa Bolivia.

CONTENIDO

Tubérculos y raíces

Papas nativas
Papa luki
Oca
Isaño
Papalisa
Racacha
Yacón

Cereales

Cañahua
Maíz
Quínua

Hierbas medicinales, especias y condimentos

Muña
Salvia
Diente de león
Toronjil
Cedrón
Menta
Wira wira
Manzanilla
Hierba buena
Cavel
Rosa Blanca

Frutas

Tumbo
Lacayote

Animales

Alpaca
Cuis
Trucha

Tubérculos y raíces



Papas nativas

Nombre científico: *Solanum tuberosum*



Papa Huaycha

Papa Luntu

Papa Yurima

Papa Yana imilla

Categoría:
Tubérculos y raíces

Ecoregión:
Altiplano
Comunidad:
Qutapampa, Caluyo,
Chacarapi, Chari

Pueblo indígena:
Aymaras y kallawayas

Estacionalidad siembra:
Agosto y septiembre

Estacionalidad cosecha:
Mayo y junio

Análisis sensorial

Visual:
Tubérculos redondos,
con varios ojos, colores,
rojo, negro

Sabor:
Variedad dulce, de sabor
suave, textura harinosa y
agradable

Consistencia:
Se diferencian texturas
harinosas, firmes y aguanosas

Breve descripción: El centro de origen de las papas nativas se encuentra en Bolivia y Perú. Es uno de los principales alimentos de las zonas andinas. Existen más de 400 variedades en el altiplano paceño. Se produce entre los 1500 y 4000 msnm. Los comunarios de zonas mayores a 4000 msnm, como el caso de Qutapampa, bajan a otros pisos ecológicos para sembrar su provisión de papa para el autoconsumo.

Modalidad de consumo: Hervidas, fritas, al horno, en guisos. La zona andina cuenta con diversas variedades para diversas preparaciones. Es el acompañamiento ideal de ensaladas y carnes.

Papa luki

Nombre científico: *Solanum acaulem*



Categoría:
Tubérculos y raíces

Ecoregión:
Altiplano
Comunidad:
Qutapampa y Caluyo

Pueblo indígena:
Aymara

Estacionalidad siembra:
Agosto

Estacionalidad cosecha:
Mayo

Otro Nombre:
Papa amarga

Análisis sensorial

Visual:
Tubérculos redondos,
de color azul

Sabor:
Amargo

Consistencia:
Textura firme

Breve descripción: El conocimiento campesino diferencia las papas por su uso, de modo que las papas amargas se destinan a la elaboración de chuño y tunta, son variedades más adaptadas al frío y a la altura. Se produce entre los 3000 y 4000 msnm y alta tolerancia a heladas (hasta -6 grados C).

Modalidad de consumo: Debe ser procesada como chuño o tunta para poder consumirla, proceso que implica una tecnología andina tradicional que pasa por congelar, lavar y secar.

Oca

Nombre científico: *Oxalis tuberosa*



Categoría: Tubérculos y raíces	Ecoregión: Cabeceras de valle entre los 3500 a 2000 msnm. Comunidad: Caluyo, Chacarapi y Chari	Pueblo indígena: Aymaras y kallawayas
Estacionalidad siembra: Agosto y septiembre	Estacionalidad cosecha: Mayo y junio	Otro nombre: Apilla

Análisis sensorial

Visual: Tubérculo alargado, de color amarillo y jaspes rosados, con muchos ojos	Sabor: Delicado sabor dulzón	Consistencia: Suave y harinosa
---	--	--

Breve descripción: Producto nativo de la región andina, la oca es parte de la rotación tradicional de cultivos. Su consumo se va popularizando y se encuentra oca en los mercados citadinos.

Modalidad de consumo: Hervida o al horno, previamente a ser expuesta al sol para que aumente su sabor dulce. Puede acompañar ensaladas y carnes. La oca deshidratada es una tecnología andina tradicional y el producto se conoce como kawi; también se aplica un proceso de fermentación y secado al sol que da lugar a la kaya. La preparación tradicional en la zona es el pan de kaya o parara.

Papaliza

Nombre científico: *Ullucus tuberosus*



Categoría:
Tubérculos y raíces

Ecoregión:
Altiplano
Comunidad:
Chacarapi y Chari

Pueblo indígena:
Aymara y kallawayaya

Estacionalidad siembra:
Agosto - septiembre

Estacionalidad cosecha:
Mayo a julio

Otro nombre:
Olluco, lisa

Análisis sensorial

Visual:
Tubérculo de pequeña dimensión y de forma redondeada, con cáscara de color naranja y puntos rojizos

Sabor:
Un poco más ácido que la papa

Consistencia:
Compacta que se suaviza en el cocimiento

Breve descripción: Tubérculo andino que se produce por encima de los 3000 msnm, y es un cultivo que rota o se asocia con la papa y la oca. Su producción para consumo local, se encuentra en pequeñas cantidades en los mercados.

Modalidad de consumo: Hervida y guisada. Las recetas tradicionales son el ají y la sopa de papaliza.

Racacha

Nombre científico: *Arracacia xanthorrhiza*



Categoría:
Tubérculos y raíces

Ecoregión:
Cabecera de valle
Comunidad:
Chari

Pueblo indígena:
Kallawayá

Estacionalidad siembra:
Agosto, septiembre

Estacionalidad cosecha:
Julio

Análisis sensorial

Visual:
Tubérculos largos que terminan en punta, de color blanco y amarillo

Sabor:
Dulce y agradable

Consistencia:
Dura y al cocer se suaviza

Breve descripción: Tubérculo que se siembra en pequeña escala, asociado a cereales y legumbres. Producción mayormente destinada al autoconsumo y pequeñas cantidades para la venta. Es fuente de energía por su alto contenido de almidones.

Modalidad de consumo: Frita, hervida, al horno. Se la sirve hervida o cocida con ají y acompañada de guisos. Acompañando al chanco al horno es la comida tradicional en los matrimonios.

Yacón

Nombre científico: *Smallanthus sonchifolius*



Categoría: Tubérculos y raíces	Ecoregión: Cabeceras de valle y valles Comunidad: Chari	Pueblo indígena: Kallawayá
Estacionalidad siembra: Septiembre	Estacionalidad cosecha: Julio a octubre	Otro nombre: Aricoma

Análisis sensorial

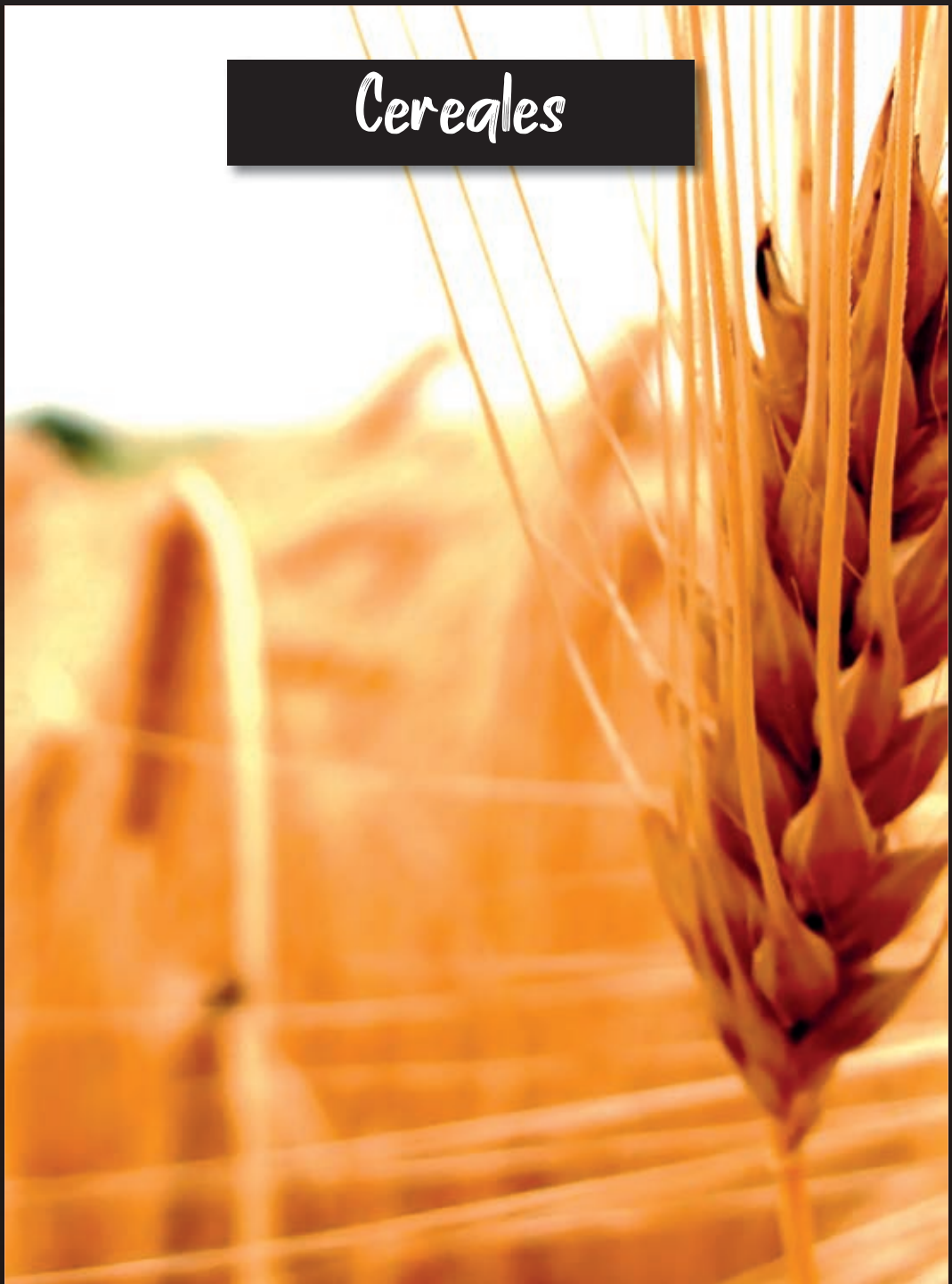
Visual: Tubérculos grandes de forma alargada.	Sabor: Dulce agradable.	Consistencia: Pulpa dura y jugosa.
---	-----------------------------------	--

Breve descripción: Raíz andina que se cultiva hasta los 3300 msnm, en zonas templadas sin heladas, en los valles interandinos de Bolivia y Perú. Se produce para el autoconsumo y el trueque, se encuentra en pequeñas cantidades en los mercados. Su popularidad está en aumento por ser un alimento apto para diabéticos.

Modalidad de consumo: Pelando su cáscara, no necesita cocción. Se acostumbra exponer al sol para aumentar el sabor dulce.



Cereales



Cañahua

Nombre científico: *Chenopodium pallidicaule*



Categoría: Cereales y harinas	Ecoregión: Atiplano Comunidad: Qutapampa y Caluyo	Pueblo indígena: Aymaras y kallawayas
Estacionalidad siembra: Septiembre	Estacionalidad cosecha: Junio a agosto	Otro nombre: Kañihua

Análisis sensorial

Visual: Mazorca con granos muy pequeños de color castaño claro a marrón	Sabor: Amargo terroso	Consistencia: Seco, crujiente
---	---------------------------------	---

Breve descripción: Cultivo andino que crece hasta los 4200 msnm., con gran cantidad de proteína y aminoácidos. Ya fue producido en Tiahuanaco hace 1000 años a.C.

Modalidad de consumo: Se consumen las semillas. Es tradicional el pito de cañahua, que es el resultado de tostar y moler las semillas. Otra receta tradicional es el phiri de cañahua, que es una pasta que obtiene al mezclar el pito con un poco de agua.

Maiz

Nombre científico: *Zea mays*



Categoría:
Cereales y harinas

Ecoregión:
Valles andinos

Pueblo indígena:
Kallaways

Estacionalidad siembra:
Septiembre

Estacionalidad cosecha:
Junio a agosto

Otro nombre:
Choclo,
en aymara: tonko,
en quechua: zara

Análisis sensorial

Visual:
Mazorcas medianas de color blanco, amarillo y blanco con jaspes rojizos. Granos redondeados, carnosos y tiernos

Sabor:
Dulce

Consistencia:
Suave y lechoso en fresco. En seco, granos duros y harinosos

Breve descripción: por miles de años el maíz (*Zea mays*) se ha constituido en el cultivo más importante para los pueblos originarios del continente americano. La región andina es uno de los centros importantes de domesticación y origen de la agricultura. Es cerca al 1.000 a.C que su cultivo es adaptado a las tierras altas por sobre los 3.000 metros sobre el nivel del mar, y probablemente hacia el 500 a.C se hubiera comenzado a producir variedades en las orillas de la cuenca del Lago Titicaca y en los valles interandinos. El maíz andino está inscrito en el Arca del Gusto como producto a ser preservado para la humanidad.

Modalidad de consumo: puede consumirse entero, hervido o asado. Desgranado tiene muchos usos versátiles. Es tradicional su uso en sopas y la harina para elaborar panes. En época de cosecha se prepara humintas y con los granos previamente germinados se prepara la chicha.

Quinoa

Nombre científico: *Chenopodium quinoa*



Categoría: Cereales y harinas	Ecoregión: Atiplano Comunidad: Qutapampa	Pueblo indígena: Aymara
Estacionalidad siembra: Septiembre u octubre	Estacionalidad cosecha: Abril a julio	Otro nombre:

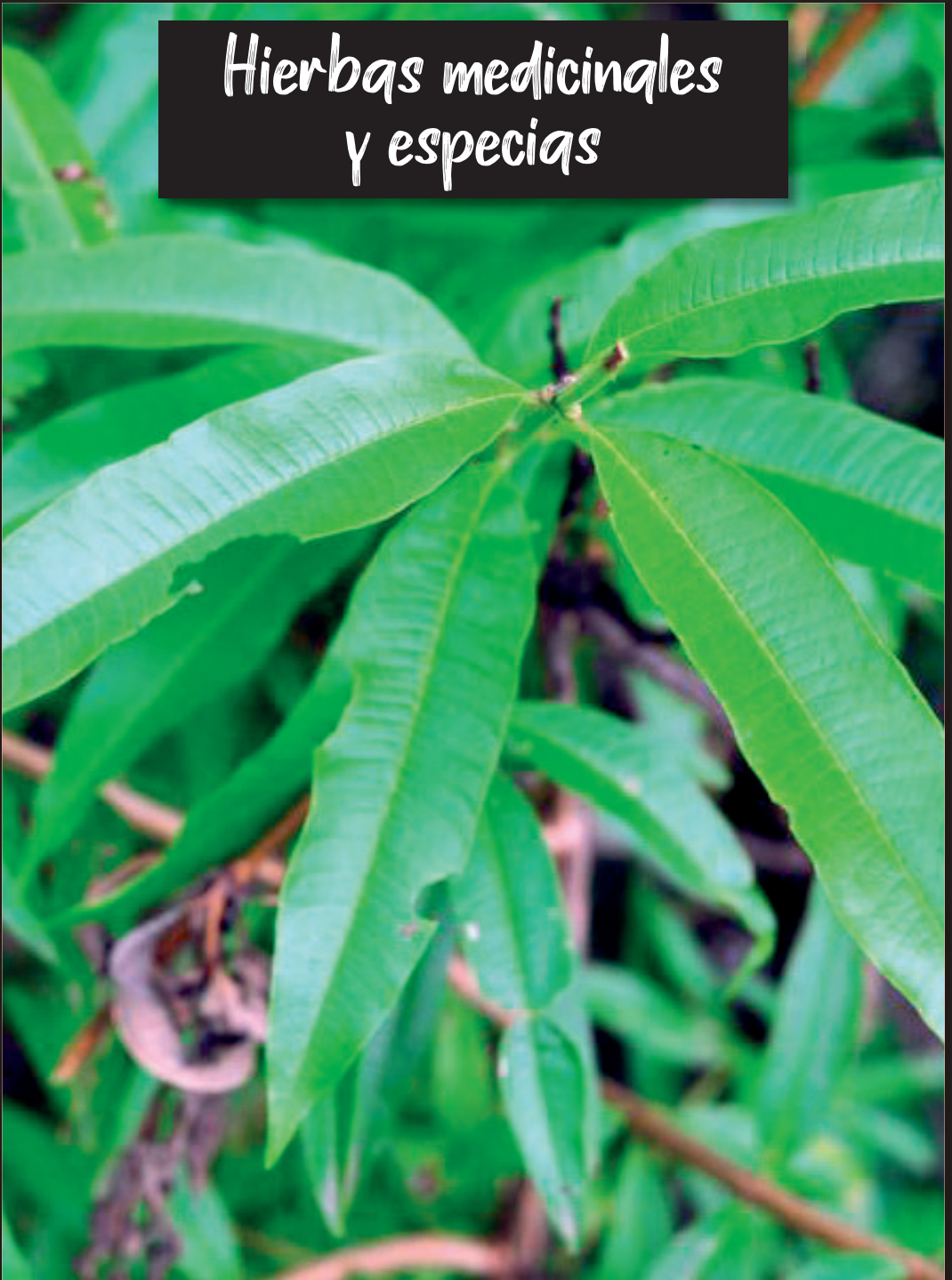
Análisis sensorial

Visual: La planta tiene panojas llenas de pequeños granos, de color blanco, rosado, morado o negro	Sabor: Neutro hacia amargo	Consistencia: Pequeños granos duros que se suavizan al cocer
--	--------------------------------------	--

Breve descripción: considerado un súper grano porque su valor en nutrientes y proteínas supera al resto de los cereales. El grano cosechado está cubierto de un polvo amargo que es la saponina, por eso debe pasar por un proceso de beneficiado que quite esa cubierta.

Modalidad de consumo: se consume en forma de hojuelas, grano entero y harina. Se usa en sopas, guisos, tortillas, jugos y repostería. El consumo tradicional es la quispiña.

Hierbas medicinales y especias



Muña

Nombre científico: *Minthostachys mollis*



Categoría:

Hierbas aromáticas,
especies y condimentos

Ecoregión:

Altiplano y
valles andinos

Comunidad:

Caluyo, Chacarapi
y Chari

Pueblo indígena:

Aymaras y kallawayas

Otros nombre:

Koa, martín muña, menta andina

Análisis sensorial

Visual:

Arbusto de un metro de altura,
tallos con hojas pequeñas de forma
ovalada, color verde oscuro

Sabor y aroma:

Intenso y picante, recuerda a la menta

Breve descripción: Planta aromática andina que crece de forma silvestre en las laderas de las montañas y al borde de los ríos.

Modalidad de consumo: Se usan las hojas y los tallos. Tradicionalmente se usa para sazonar platos en base a pescado como el wallake o el ají de papaliza, por ser considerados frescos. Se usa en infusiones para aliviar dolores de estómago, indigestión o dolores intestinales. Por su intenso aroma se usa en los depósitos de papa para que ayuden a su conservación.

Salvia

Nombre científico: *Salvia officinalis*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especias y condimentos

Ecoregión:

Cabecera de valle
y valle

Pueblo indígena:

Kallawaya

Otros nombre:

Pampa salvia, salwiya, ñujchu

Análisis sensorial

Visual:

Hojas afelpadas color verde claro

Sabor y aroma:

Agradable

Breve descripción: Planta rastrera que crece en los lugares de altura y húmedos.

Modalidad de consumo: Se usan las hojas. La infusión de las hojas es buena para el dolor de estómago y contra la gripe y resfríos.

Diente de león

Nombre científico: *Sonchus oleraceus*



Categoría: Hierbas medicinales, especies y condimentos	Ecoregión: Cabeceras de valle y valles Comunidad: Chacarapi y Chari	Pueblo indígena: Kallawayá
Producto de recolección:	Otros nombre: Qhanapaqo, leche leche	

Análisis sensorial

Visual: Planta que alcanza unos 50 cm de altura, con hojas que tiene varias puntas, de color verde y jaspes morados	Sabor y aroma: No tiene aroma, sabor picante a hierba
---	---

Breve descripción: Especie muy difundida cuya antigüedad es de miles de años. Su floración da una hermosa y perfecta nube de filamentos, sensible a las corrientes de aire, que invita a ser soplada, así expande sus semillas.

Modalidad de consumo: Se usan las hojas y raíz como diurético, colerético, laxante suave.

Toronjil

Nombre científico: *Melissa officinalis*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Valles

Comunidad:

Chacarapi y Chari

Pueblo indígena:

Kallawaya

Análisis sensorial

Visual:

Planta pequeña, alcanza unos 25 cm, con
hojas redondeadas de color verde intenso

Sabor y aroma:

Agradable olor y sabor dulce

Breve descripción: Es una planta medicinal muy reconocida, que tiene valor medicinal y es requerida en los mercados urbanos. Es sensible al frío y las heladas.

Modalidad de consumo: A los tallos y hojas se le reconoce propiedades sedantes, colerético y antiespasmódico y para el corazón.

Cedrón

Nombre científico: *Aloysia triphylla*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especias y condimentos

Ecoregión:

Valles

Comunidad:

Chari

Pueblo indígena:

Kallawaya

Análisis sensorial

Visual:

Arbusto que alcanza unos 2 m. de altura,
sus hojas verdes alargadas y tallos largos
que terminan en diminutas flores rosadas

Sabor y aroma:

Fuerte y agradable,
olor semejante al limón

Breve descripción: Es un arbusto autóctono de América del sur. En invierno se caen todas las hojas pero se renuevan con la época de lluvias.

Modalidad de consumo: Se usan las hojas para infusiones. Tiene propiedades antisépticas, antiinflamatorias, antipiréticas, carminativas y sedantes.

Menta

Nombre científico: *Mentha sp.*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Cabeceras de
valle y valles

Pueblo indígena:

Kallawayá

Comunidad:

Chacarapi, Chari

Análisis sensorial

Visual:

Es una hierba perenne con hojas de color
verde intenso y tallos de color morado

Sabor y aroma:

Típico olor a menta,
intenso

Breve descripción: La menta tiene distribución cosmopolita y se encuentra en Europa, Asia, África, Oceanía y América.

Modalidad de consumo: Se utiliza mucho en la gastronomía, tanto dulce como salada y es apreciada por su aroma y gusto refrescante. La menta es indicada para disminuir dolores, combatir náuseas y mareos, y para aliviar la acidez estomacal.

Wirq wirq

Nombre científico: *Achyrocline aequalifolia*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Altiplano y valles

Comunidad:

Qutapampa, Caluyo,
Chacarapi y Chari

Pueblo indígena:

Aymara y kallawaya

Análisis sensorial

Visual:

Arbusto de color plomizo y con
flores afelpadas de color amarillo

Sabor y aroma:

Agradable olor

Breve descripción: Es una planta que crece en las alturas y lugares montañosos, se la encuentra hasta los 4000 msnm. Por sus propiedades medicinales esta planta ya es usada en productos farmacéuticos.

Modalidad de consumo: Es remedio tradicional contra la tos y ronqueras. Se usan las hojas, flores y ramas en infusiones.

Manzanilla

Nombre científico: *Matricaria chamomilla*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Cabecera de
valles y valles

Pueblo indígena:

Kallawaya

Comunidad:

Chacarapi y Chari

Análisis sensorial

Visual:

Es una pequeña planta que alcanza unos 40 cm de alto, tiene tallos con filamentos verdes y pequeñas flores de color blanco

Sabor y aroma:

Una mezcla de dulce
y ligero picante

Breve descripción: Una planta muy conocida, difundida en todas las regiones y apreciada por sus propiedades medicinales que son aprovechadas por la industria farmacéutica.

Modalidad de consumo: Se usa toda la planta en infusiones recomendadas para inflamaciones en caso de golpes, hinchazones, dolor de muelas y otros.

Hierba buena

Nombre científico: *Mentha viridis*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Cabecera de
valles y valles

Pueblo indígena:

Kallawaya

Comunidad:

Chacarapi y Chari

Análisis sensorial

Visual:

Es una hierba perenne de hojas
verde oscuro y tallos morados

Sabor y aroma:

Típico olor a menta,
intenso

Breve descripción: Por ser de la misma familia de la menta, tiene características similares e incluso se confunde. Es muy popular en la gastronomía local y por su uso medicinal.

Modalidad de consumo: Se utilizan hojas y tallos, frescos o secos. La hierba buena acompaña platos, como los ajíes y el chairo, y se preparan mates para calmar dolores de estómago y para desparasitar a los niños.

Clavel

Nombre científico: *Dianthus plumarius* L.



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Valles andinos

Comunidad:

Chari

Pueblo indígena:

Kallawaya

Análisis sensorial

Visual:

Arbusto relleno, de tallos delgados
y pequeñas flores, de varios colores
claros entre blancos y rosados, con
pétalos aserrados

Sabor y aroma:

Suave olor que recuerda a la canela

Breve descripción: Planta silvestre que proporciona hermosas flores, por lo que tiene un valor ornamental y también medicinal.

Modalidad de consumo: Se usan las flores. Los pétalos se usan en infusiones para enfermedades del corazón y para la melancolía.

Rosa blanca

Nombre científico: *Rosa canina L.*



Categoría:

Hierbas medicinales,
especies y condimentos

Ecoregión:

Cabecera de
calles y valles

Pueblo indígena:

Kallawaya

Comunidad:

Chacarapi y Chari

Análisis sensorial

Visual:

Es un arbusto silvestre que llega
a 2 m, con rosas de color blanco

Sabor y aroma:

Se percibe un ligero
perfume de rosas

Breve descripción: Es tradicional el uso de la rosa blanca silvestre como remedio, no así las rosas de otros colores ni las rosas cultivadas.

Modalidad de consumo: Se utilizan los pétalos de las rosas en infusiones para la tos y como tranquilizante.

Productos de recolección



Tumbo

Nombre científico: *Passiflora tripartita*



Categoría:
Frutas frescas
y frutas secas

Ecoregión:
Valles andinos

Comunidad:
Chacarapi y Chari

Pueblo indígena:
Kallawaya

Análisis sensorial

Visual:
Fruto ovalado, de unos 6 cm de largo y 4 cm de diámetro, con cáscara suave de color amarillo. Su interior contiene semillas envueltas por una pulpa de color naranja

Sabor y aroma:
Intenso sabor agri dulce
y muy aromática

Breve descripción: Es una planta trepadora tipo enredadera que se distribuye a lo largo de los andes, entre los 2000 y 3000 msnm. Es una planta domesticada desde la época prehispánica en la zona andina.

Modalidad de consumo: La fruta se consume fresca en forma directa, se usa en la preparación de jugo, postres y cocteles.

Lacayote

Nombre científico: *Cucurbita ficifolia*



Categoría: Frutas frescas y frutas secas	Ecoregión: Valles andinos Comunidad: Chacarapi y Chari	Pueblo indígena: Kallawaya
Estacionalidad siembra: Agosto	Estacionalidad cosecha: Junio	Otro nombre: Aricoma

Análisis sensorial

Visual: Fruto parecido a la sandía, de cáscara lisa, de color verde y jaspes blancos, pulpa de color blanco y semillas amarillas	Sabor: Dulce	Consistencia: Pulpa húmeda y filamentosa
--	------------------------	---

Breve descripción: Es una enredadera trepadora de la familia de las cucurbitáceas. Su producción se extiende en los valles andinos y está presente entre restos arqueológicos preincaicos. Crece en un estado semi silvestre junto a las chacras de maíz o cerca de las casas de los agricultores. Su producción es más para el autoconsumo, se encuentra muy poco en los mercados urbanos.

Modalidad de consumo: Se usa solo el fruto que, recién cosechado, sirve para cocinar sopas. Es muy común dejarlo al sol por tres meses para que sea más dulce y entonces hornearlo o hacer huatía (cocción dentro la tierra).



Animales



Alpaca

Nombre científico: *Vicugna pacos*



Categoría:
Razas animales

Ecoregión:
Altiplano

Pueblo indígena:
Aymara

Crianza y pastoreo:

Las comunidades alto-andinas obtienen su medio de vida a partir del pastoreo extensivo de los camélidos andinos. La vegetación natural forma la base del sistema de producción, y los animales están en íntimo contacto con el ambiente recibiendo solo un mínimo de protección contra las inclemencias climáticas. El equilibrio ecológico en estos sistemas es sumamente frágil, y por lo tanto su manejo productivo es complejo.

Análisis sensorial

Partes comestibles:

La carne de alpaca contiene una proteína de alta calidad y valor biológico. Es una carne magra, es decir, que contiene menor cantidad de grasa. En ocasiones festivas, se prepara la cabeza, las vísceras y las patas, para una comida ritual.

Breve descripción: Camélido andino domesticado desde hace unos 7000 años. Su hábitat está por encima de los 3800 msnm. Es un animal rumiante y herbívoro que tiene tres estómagos. Las comunidades alpaqueras aprovechan su carne, lana, cuero, abono y el sullu, que es el feto de alpaca, para fines rituales. Su carne posee un consumo bajísimo en los medios urbanos.

Modalidad de consumo: La carne de alpaca posee extraordinarias cualidades nutritivas, como lo son el bajo porcentaje de grasa y un nivel de proteína más alto en relación a otras especies. La carne puede pasar por procesos de cocción, frituras o al horno. Se acostumbra secar al sol y con sal para producir el charque, que dura largo tiempo y se usa en todo tipo de preparaciones. La grasa se guarda para freír.

Cuis

Nombre científico: *Cavia porcellus*



Categoría:
Razas animales

Ecoregión:
Altiplano y
valles andinos

Pueblo indígena:
Aymara y kallawayaya

Ecoregión:
Chacarapi y Chari

Crianza:
Pequeño animal doméstico que se cría en un lugar caliente y se alimenta con restos de comida y pasto seco

Partes comestibles:
Cuy, cobayo, conejillo de indias

Análisis sensorial

Partes comestibles:
Toda la carne. Posee gran cantidad de colágeno, vitaminas y minerales

Breve descripción: Especie nativa originaria de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. Producto alimenticio de alto valor nutritivo y bajo costo de producción, que contribuye a la seguridad alimentaria de la población.

Modalidad de consumo: El cuis es rico en proteínas y pobre en grasas, es una carne muy suave. Sirve para asados, estofados y al horno.

Trucha

Nombre científico: *Oncorhynchus mykiss*



Categoría:
Peces y mariscos

Ecoregión:
En ríos del Altiplano
y valles

Ecoregión:
Qutapampa, Chari,
Caluyo y Chacarapi

Pueblo indígena:
Aymara y kallawaya

Periodo de pesca:
Todo el año

Técnicas de pesca:
En el curso de los ríos, con redes
extendidas entre ambas orillas

Análisis sensorial

Partes comestibles:
Todo el pescado

Breve descripción: Es un pez carnívoro que se alimenta de invertebrados acuáticos, moluscos, crustáceos y pequeños peces. Vive en lagos, lagunas y ríos andinos, de aguas frías (hasta 25 grados C), transparentes y bien oxigenadas. Es una variedad de pescado especialmente rico en ácidos grasos, Omega 3, que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares y a reducir la hipertensión y el colesterol.

Modalidad de consumo: Se la consume, frita, al horno y también a la parrilla.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia



Proyecto
BIOCULTURA
Y CAMBIO CLIMÁTICO



**PACHA
TREK**

CAMINANDO CON LOS KALLAWAYAS



WCS