



Saberes
ORIGINARIOS
de las comunidades
nativas de la zona
de amortiguamiento
de la Reserva Comunal Asháninka
y del Parque Nacional Otishi





“Saberes Originarios de las Comunidades Nativas de la Zona de Amortiguamiento de la Reserva Comunal Asháninka y del Parque Nacional Otishi”

Esta publicación ha sido posible gracias a los conocimientos compartidos de los estudiantes, padres de familia, docentes, comuneros y sabios indígenas de las comunidades nativas de Quemperi, Cutivireni, Coriteni Tarso, Parijaro, Pitirinqueñi y Poyeni.

Ejecutor de Contrato de Administración de la Reserva Comunal Asháninka (ECO Asháninka):

Jr. Francisco Irazola N° 1401 - Satipo
Tel.: 064 - 545489 eco_ashaninka@yahoo.es

Junta directiva del ECO Asháninka (2011 - 2016):

Presidente: César Sergio Ramos Pérez
Vicepresidente: Pavel Vargas Barboza
Secretario: Rogelio Ricardo Rojas
Tesorera: Gloria Velas Levi
Vocal: Teófilo Blanco Pereira
Fiscal: David Morales Pérez

Reserva Comunal Asháninka (RCAS):

Jefe:

David Cárdenas León

Especialistas:

Liliana Álvarez Rojas
Kilderd Manolo Rojas Rojas
Jael Edson Sedano Huamán
Urbano Camargo Caysahuana

Guardaparques:

Jackelynnne Vásquez Moreno
Rilder De La Cruz Arriola
Fredy Quinchocre Chacopiari
Fermín Santos Flores
Richar Antonio Demetrio
Mao Barboza Serina
Efraín Augusto Miranda Huamán
Basilio Suarez Egoabil

Parque Nacional Otishi (PNO):

Jefe:

Carlos Alberto Barrientos Allca

Especialistas:

Karla María Meza Villacorta
Tania Luz Salcedo Aguilar

Guardaparques:

Patricia Goretti Buendía Mestoquiari
Angel Castellanos Santos
Eulogio Domingo Prado
Manuel Zenner Ganz Mishari
Ina Lizbeth Julon Nieves
Elena Inés Taipe Refulio
Nicolás Zumaeta Gaspar

Apoyado por:

Proyecto “Co-Gestión Amazonia Perú” en el marco de la iniciativa internacional de la protección del Clima “IKI” del ministerio federal del medio ambiente, protección de la Naturaleza, obras públicas y seguridad nuclear de la república federal de Alemania.

Cooperación Alemana, implementada por la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Domicilios de la empresa
Bonn y Eschborn, Alemania

Proyecto Co – Gestión Amazonia Perú (CoGAP)

Responsable:
Stephan Amend
Calle Los Manzanos 119, San Isidro, Lima 27, Perú
Teléfono: 51 1 2644239
stephan.amend@giz.de

Este es un trabajo conjunto entre el SERNANP (PNO y RCAS) y el ECO Asháninka.

Oficina de la RCAS y del PNO:

Km. 1.5 carretera Satipo - Río Negro s/n
Teléfono (51) - 64 546425 RPM *523524
dcardenas@sernanp.gob.pe
cbarrientos@sernanp.gob.pe

Coordinación del documento:

Marianela Santos Contreras
Katherine Fernández Ramos

Diagramación:

Ymagino Publicidad S.A.C.

Impreso en:

Ymagino Publicidad S.A.C. Urb. Santa Elisa II Etapa, Mz. E
Lt. 8 Los Olivos

Enero 2016, Satipo, Junín, Perú

Índice

Presentación 5

Introducción 8

Agua 10

Comunidad Nativa QUEMPIRI / La pesca con Huaca o Vaacashi 12

Comunidad Nativa CUTIVIRENI / La pesca con Piri Piri 18

Bosque 25

Comunidad Nativa CORITENI TARSO / La recolección de Kentori 26

Comunidad Nativa PARIJARO / La recolección de Sankiro 30

Chacra 35

Comunidad Nativa POYENI / La siembra de Sandía 36

Comunidad Nativa PITIRINQUENI / La siembra de la Yuca 40



Presentación

El Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP) considera que los programas y proyectos de educación ambiental en las Áreas Naturales Protegidas (ANP) se articulan adecuadamente a la educación intercultural bilingüe con las poblaciones indígenas, revalorando sus tradiciones y conocimientos. Así mismo, reconoce el conocimiento que posee la población local sobre los procesos naturales y su problemática para la construcción de programas de educación ambiental en las ANP.

En ese sentido, la cartilla de 'Saberes Originarios de las Comunidades Nativas de la Zona de Amortiguamiento de la Reserva Comunal Asháninka y del Parque Nacional Otishi' es uno de los instrumentos de contextualización de la Educación Ambiental Intercultural (EAI) en los centros educativos de este ámbito geográfico, que nace del esfuerzo conjunto entre el Proyecto CoGAP, implementado con el apoyo de la Cooperación Alemana (GIZ), el SERNANP (RCAS y PNO) y el ECO Asháninka.

La presente publicación pretende ser una herramienta de sensibilización del SERNANP para visibilizar, documentar y fomentar los conocimientos comunitarios sobre la biodiversidad en estudiantes. A su vez busca fortalecer la identidad cultural de la niñez a través de la valoración de las costumbres indígenas, estimular la cultura conservacionista de los estudiantes valorizando el acervo cultural y biológico de sus territorios comunales y explorar las potencialidades económicas de los productos de la chacra, el bosque y el agua.

Agradecimientos

Agradecemos a los comuneros y comuneras de las comunidades nativas de Quempiri, Cutivireni, Coriteni Tarso, Parijaro, Pitirinqueni y Poyeni por su participación y apoyo en la elaboración de la cartilla de Saberes Originarios de las Comunidades Nativas de la Zona de Amortiguamiento de la Reserva Comunal Asháninka y del Parque Nacional Otishi'. También agradecemos a las autoridades de las organizaciones indígenas; al SERNANP: a sus guardaparques, especialistas y jefes; a la Junta Directiva del ECO Asháninka y a su equipo técnico; a los docentes de los centros educativos; a las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL); a la Dirección Regional de Educación de Junín (DREJ); a los Gobiernos Regionales y Locales y al equipo técnico y administrativo del Proyecto Co – Gestión Amazonía Perú.

Parque Nacional Otishi (PNO)

Es un ANP de uso indirecto, destinada a conservar la estabilidad e integridad de los suelos y el agua de las cuencas de los ríos Ene, Tambo y Urubamba, así como su excepcional belleza paisajística, las singulares formaciones geológicas y la diversidad biológica. Se permite realizar actividades de investigación, educación, turismo y puede ser aprovechado por los pobladores de las comunidades colindantes con fines ancestrales y de subsistencia. Otishi, en el dialecto asháninka, significa cumbre alta; también cumbre donde se encuentran a Korinto, dios del bosque; Oa Awotsinari, dios de los animales y Oa Kamantsi, dios de las enfermedades, y las tumbas de los antepasados.

Reserva Comunal Asháninka (RCAS)

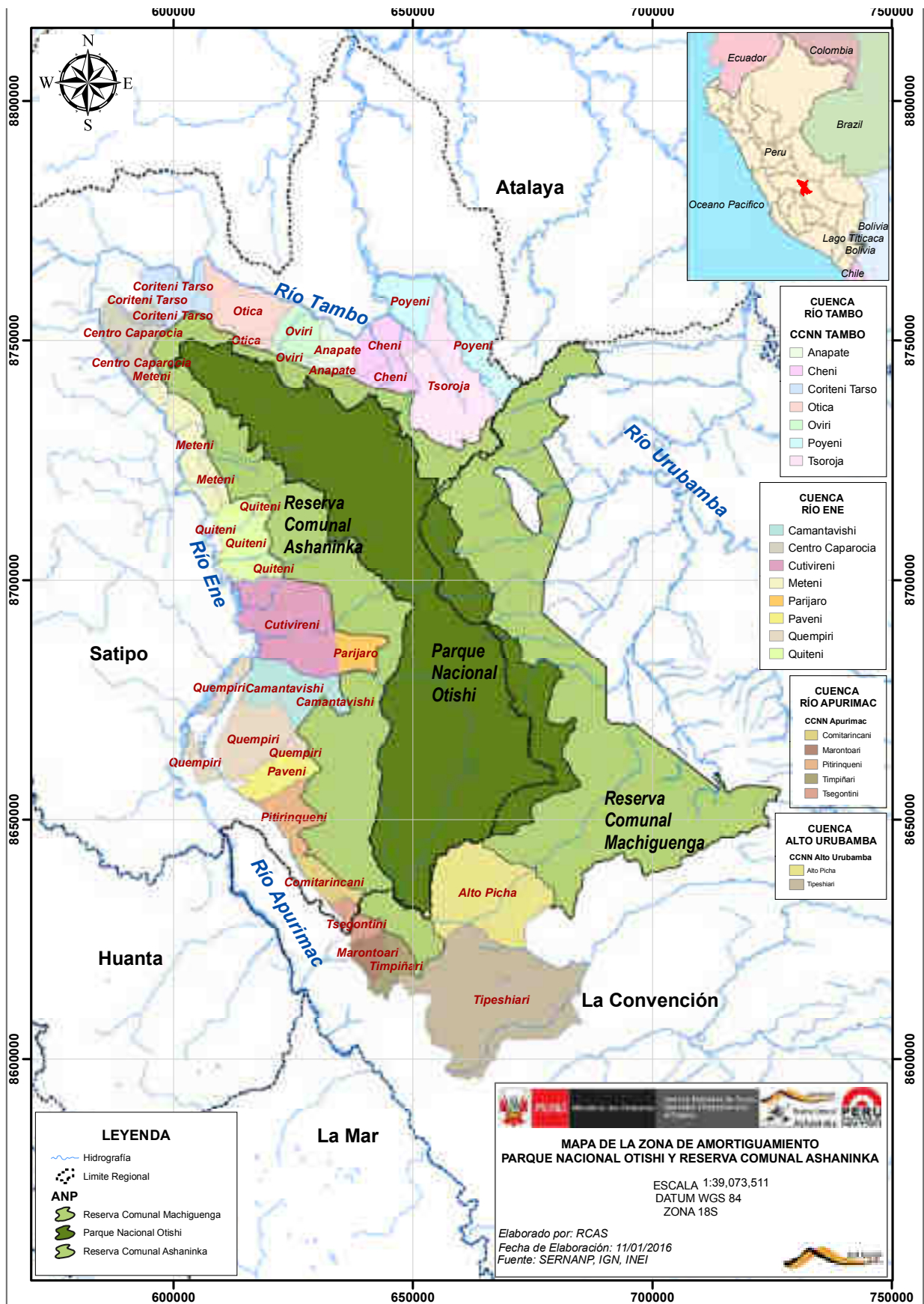
Es un ANP de uso directo, destinada a la conservación de la biodiversidad, en beneficio de las comunidades nativas vecinas a ella y de todo el país. Se permite los usos tradicionales de la flora y fauna silvestre como cazar, pescar y recolectar, así como el uso y comercialización de los recursos bajo planes de manejo. Para los asháninkas, la RCAS significa su casa, su ferretería, su mercado, su farmacia y su futuro.

ECO Asháninka

El Ejecutor de Contrato de Administración de la Reserva Comunal Asháninka (ECO Asháninka) tiene como fin garantizar la conservación de la RCAS y el desarrollo sostenible de las 22 comunidades nativas, de las cuencas de los ríos Ene, Tambo y Apurímac, que lo conforman. Estas comunidades forman parte de la zona de amortiguamiento de la RCAS y PNO, ya que sus ubicaciones delimitan con la misma. El ECO Asháninka también está conformado por las organizaciones indígenas: CART, CARE, FARE, OARA, COMARU y ODPK.

Proyecto Co - Gestión Amazonía Perú (CoGAP)

El CoGAP es un proyecto que se desarrolla en el marco de la Iniciativa Internacional de la Protección del Clima "IKI" del Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza, Obras Públicas y Seguridad Nuclear de la República Federal de Alemania. Es implementado con el apoyo de la Cooperación Alemana (GIZ), junto con los ejecutores de contrato de administración de las Reservas comunales Asháninka (ECOASHANINKA), El Sira (ECOSIRA) y Machiguenga (ECA MAENI) y el SERNANP.



Introducción

La cartilla de ‘Saberes Originarios de las Comunidades Nativas de la Zona de Amortiguamiento¹ de la Reserva Comunal Asháninka y del Parque Nacional Otishi’ es un instrumento de contextualización de la Educación Ambiental Intercultural que se ha recopilado en eventos públicos de carácter pedagógico, realizados en las comunidades, reuniendo a estudiantes, comuneros, docentes, padres de familia y sabios indígenas, en marco a las Ferias y Calendarios de la Biodiversidad.

La recopilación de estos saberes se plasma en textos contextualizados, producto del diálogo con los comuneros y comuneras, que reflejan el conocimiento ancestral de las comunidades nativas, en este caso de Quempiri, Cutivireni, Coriteni Tarso, Poyeni, Parijaro y Pitirinqueni; además se basa en los tres espacios de vida: agua, bosque y chacra, donde las familias desarrollan actividades económicas, sociales y culturales.

Cada espacio complementa el estilo de vida de las poblaciones indígenas. El agua representa a los ríos, cochas y riachuelos; a la pesca y a la diversidad biológica que habita en él. El bosque a los recursos forestales, a la fauna silvestre, a la caza. Finalmente, la chacra al espacio donde se practica la agricultura y la crianza de animales menores.

El propósito de esta publicación es incentivar y orientar a los docentes y a las Unidades de Gestión Educativa Local del Ministerio de Educación de las comunidades nativas de la zona de amortiguamiento de la RCAS y el PNO en la Educación Ambiental Intercultural. Además, sirve de orientación y apoyo a las jefaturas y guardaparques de estas ANP, al equipo técnico del ECO Asháninka y a iniciativas y proyectos de apoyo relacionados a la conservación de la biodiversidad.

El Proyecto CoGAP, el SERNANP y el ECO Asháninka buscan que la co-gestión para la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad sea más efectiva e implementada de manera exitosa tanto en el área protegida como en su zona de amortiguamiento. Bajo esta premisa, la cartilla de saberes originarios es un gran aporte para el cumplimiento de este objetivo y también lo es para la articulación de la EAI con las diferentes instancias del sector educativo.

¹ La zona de amortiguamiento de la RCAS y el PNO está constituida por las comunidades nativas asháninkas, kakintes machiguengas y yines yami, además de las poblaciones mestizas y andinas, que se ubican en las cuencas de los ríos Tambo, Ene, Apurímac y Urubamba.





AGUA

La vida de muchas comunidades indígenas de la Amazonía están asociadas al agua, en especial aquellos pueblos que viven a orillas de los ríos. Un pueblo puede acceder a cochas pequeñas, medianas o grandes; también a riachuelos, grandes ríos y manantiales. Cada uno cumple una función determinada en la provisión de productos para la dieta familiar, el transporte, el aseo y la protección del ambiente.

Mirador de la CN Poyeni. Foto: Proyecto Co - Gestión Amazonía Perú

Comunidad Nativa **QUEMPIRI**

La pesca con Huaca o Vaacashi

Quempiri se ubica en la cuenca del río Ene, en el distrito de Río Tambo, provincia de Satipo, región Junín.



Descripción del lugar

Quempiri es una comunidad nativa que tiene nueve anexos y cuenta con una población de 568 comuneros aproximadamente. Está afiliada a la Federación Asháninka Río Ene (FARE).

Los habitantes se dedican a la pesca, caza y recolección como actividades para su subsistencia familiar. El suelo de la comunidad resalta por ser de carácter fértil, eso hace propicio el cultivo del cacao como producto bandera y a la vez la siembra de productos temporales, tal es el caso del ajonjolí, yuca, plátano, caña de azúcar, achiote y maní para sus ingresos económicos.

Es una comunidad nativa organizada, considerada un centro urbano por contar con una zonificación urbanística. A pesar de estar rodeada de centros poblados mestizos y andinos, aún mantiene viva la costumbre del pueblo asháninka

Cuenta con instituciones educativas estatales del nivel inicial y primario con un enfoque de Educación Intercultural Bilingüe (EIB) y en el nivel secundario, actualmente, se está implementando el programa “Educación Secundaria Rural Mejorada”, impulsado por la Dirección General de Educación Básica Alternativa, Intercultural Bilingüe y de Servicios Educativos en el Ámbito Rural-DIGEIBIRA; el colegio secundario lleva por nombre “José Flores Nijamashi”, en honor al jefe elegido en varios periodos, fundador y profesor de la comunidad que fue asesinado por Sendero Luminoso en la época del conflicto armado interno en los años 80 y 90. También posee un puesto de salud.

El nombre de la comunidad se debe a que hace mucho tiempo, en el territorio comunal, abundaban serpientes llamadas “quempiro”, que conocemos como “shushupe”.



Madres de familia de la comunidad de Quempiri. Foto: ECO Asháninka

Descripción del saber

La huaca o vaacashi es una planta arbustiva venenosa que utilizan los asháninkas para la pesca comunal.

Para pescar con huaca, los comuneros y comuneras desarrollan los siguientes pasos:

- Las mujeres cosechan las hojas del arbusto de la huaca en canastos o shimiantis.



2. Los varones chancan la huaca en un mortero y lanzan ceniza para que la masa esté sólida.



3. Por la madrugada, los varones o shiramparis cierran los ramales o brazos del río con troncos, piedras y hojas secas o en descomposición para que disminuya el caudal del río, el veneno se mantenga y fluya poco a poco.



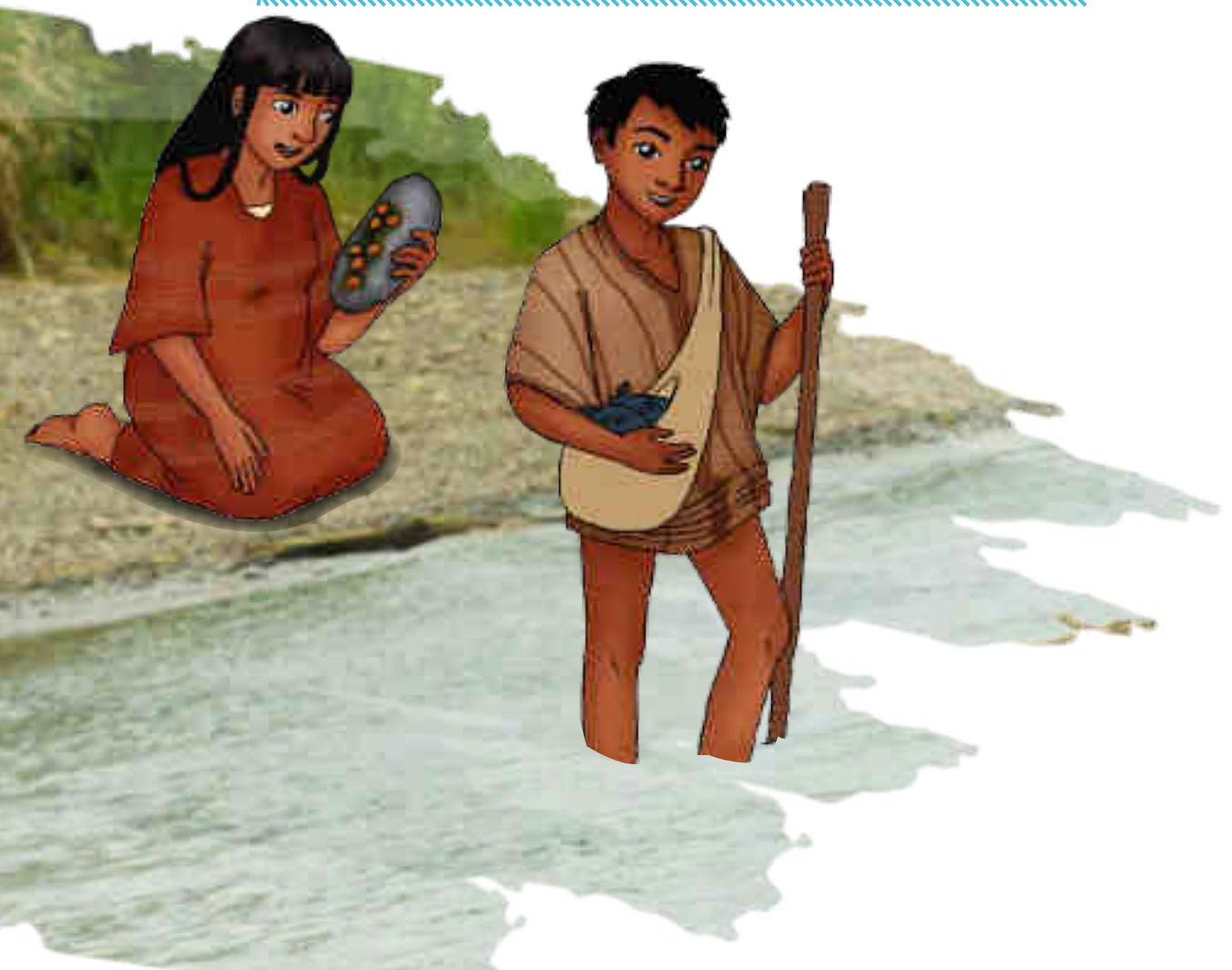
4. Secado el brazo o ramal del río, se sumerge el canasto con la huaca para que escurra su característico líquido color verde. Mientras tanto, la familia alista el machete, la flecha, las mallas o la red para la pesca.

Durante la pesca, las mujeres y los varones voltean las piedras en busca de ashca o impita, huevos de carachama, barbón y demás peces.



Las mujeres embarazadas o en periodo de menstruación no deben asistir, pues se dice que no habrá buena pesca; así mismo, si uno de los comuneros o comuneras que participan en esta actividad se tropieza con el pie izquierdo o se cruza con una serpiente en el camino, tampoco habrá buena pesca o podrían darse imprevistos negativos.

Saber compartido por el hermano asháninka Noe Guipia de la comunidad nativa de Quempiri



Comunidad Nativa **CUTIVIRENI**

La pesca con Piri Piri

“CACHAROBEENKI”

Cutivireni se ubica en la cuenca del río Ene, en el distrito de Río Tambo, provincia de Satipo, región Junín.



Descripción del lugar

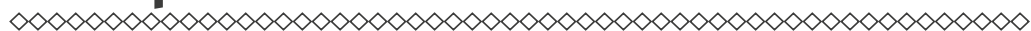
La comunidad nativa Cutivireni cuenta con nueve anexos y tiene una población de 200 familias aproximadamente. Pertenece a la etnia asháninka de la familia lingüística Arawak y está afiliada a la organización indígena FARE. Es considerada la comunidad ecoturística más importante de la provincia de Satipo, ya que desde allí se parte hacia los principales atractivos turísticos tales como: las cataratas de Tsyapo, Parijaro, el puente natural Pavirontsi y muchos otros. Los pobladores se dedican a la actividad agrícola, por lo general de autoconsumo. Principalmente cultivan cacao, yuca, camote, plátanos, papayas, achiote, entre otros. Cuenta con servicio de agua entubada, letrinas con pozo séptico, comunicación radial, posta médica e instituciones educativas del nivel inicial, primaria y secundaria. Fue duramente golpeada en la época de violencia social, que sufrió el país en los años 80 y 90, donde casi llega a desaparecer pues fue atacada en reiteradas oportunidades y muchos de sus pobladores fueron salvajemente asesinados. Esto forzó el desplazamiento de los demás comuneros a las partes más alejadas y altas.

Actualmente las familias que viven allí son las que han retornado a repoblar su comunidad y sobre todo a vivir de los productos que el bosque y la Reserva Comunal Asháninka les brinda. Ahora han conformado dos asociaciones importantes: 1) la Asociación de Productores de Cacao "Ayompari Abireni" y 2) la Asociación Bioclimática Asháninka "Tsimi" creada con el fin de conservar sus bosques.



Comuneros jugando la chotanka, actividad tradicional de los asháninkas. Foto: Grimaldo Rengifo

Descripción del saber



Para la pesca, un día antes los asháninkas preparan su piri piri “cacharobeenki” (llamado también pusanga).

1. Por la tarde del día siguiente, el asháninka se despide de su esposa y se dirige al río mordiendo su *cacharobeenki*.
2. Cuando llega, sopla sus manos y también al río, pide permiso al dueño y/o madre de las aguas y le pide que le regale unos cuantos pescados para compartirlos con su familia.



3. Tira el anzuelo y rápidamente zúngaros, doncellas y/o motas. Obtenido lo suficiente, el asháninka regresa a casa, cargando los pescados en su tsarato o en un palo.



Saber compartido por el hermano asháninka Clever Buendía Metsuquiari de la comunidad nativa Cutivireni.

Saber recopilado por Fermín Santos (Guardaparque RCAS)

La mujer asháninka, en base a su conocimiento ancestral, prepara el pescado de diferentes maneras.



- Chilcano de pescado: los pescados deben ser hervidos en una olla con agua y sal al gusto. Una vez cocinados y antes de servirlo, se le agrega hojas picadas de sachaculantro, el mismo que le da un sabor agradable.

2. Ahumado de pescado: para dar inicio a la preparación se debe echar bastante leña al fuego, para que se forme braza de candela. Luego se saca las leñas, dejando solo las brasa ardiente. Se coloca una estructura en forma de parrilla y, encima de ella, los pescados debidamente limpios y sazonados con sal al gusto.





3. Inchipado de pescado: antes de su preparación, los pescados deben ser lavados y sazonados con sal al gusto. Luego se envuelve en hoja de bijao, se amarra con soguilla de monte y se coloca en la candela. Tener en cuenta que se necesita una temperatura media para que se cocine de manera uniforme.

4. Pescado al bambú o Capiro: su preparación consiste en colocar el pescado sazonado con sal al gusto, dentro del bambú o capiro y cocinarlo a fuego lento.





BOSQUE

En la visión indígena, el bosque es un lugar de vida en el que la colectividad humana dialoga con la naturaleza y sus espíritus para cosechar lo que ella alberga (frutos, maderas, semillas, plantas medicinales, hongos, animales, sogas, aves, etc.) manteniendo el equilibrio que posibilite su regeneración sostenible.

Comunidad Nativa **CORITENI TARSO**

La recolección de Kentori o chicharra



Coriteni Tarso se ubica en la cuenca del río Tambo, en el distrito de Río Tambo, provincia de Satipo, región Junín.

Descripción del lugar



Coriteni Tarso es una comunidad nativa asháninka organizada, cuenta con una población de 260 comuneros aproximadamente. Su aniversario se celebra el 22 y 23 de junio. Los comuneros se dedican al cultivo del cacao, café y al aprovechamiento de especies forestales como la Quina Quina y el Tornillo. Son socios del Programa Nacional de Conservación de Bosques del Ministerio del Ambiente y es considerada una comunidad modelo en aprovechamiento forestal comunitario por organizaciones ligadas a la conservación.

Cuentan los abuelos que 'Coriteni' proviene de la palabra asháninka 'korinto' que en castellano significa elefante.



Alumnos de la escuela primaria de la CN Coriteni Tarso participando en las Ferias de la Biodiversidad.
Foto: RCAS

Descripción del saber

Preparamos nuestros instrumentos de colecta del Kentori

En la época del kentori, los comuneros y comuneras preparan instrumentos para poder recolectarlo. Uno de ellos es el shinto o trompo, que se construye utilizando cuchillo, izana, palo, brea natural (tsineri), pita de algodón y pluma de aves (menos de gallinazo); para el arco se usa chonta y soguilla.

Antes



Ahora



En el mes de mayo y junio, los comuneros realizan la colecta directa en el suelo, escarbando entre las raíces de los árboles de pacay (insipa), pino chuncho (sampa) y en shimayepite.



En el mes de julio, empieza la muda de las chicharras y la colecta se realiza en horas de la noche, a partir de las siete. En esta época, los comuneros las encuentran en los tallos y hojas de los árboles y, para ello, utilizan el shinto.

Preparación del Kentori

Las pupas (bebés chicharras) se fríen. Se comen con yuca y plátano en el desayuno, almuerzo o cena. Cuando esta adulto se asa en la candela.

Este conocimiento es transmitido de los abuelos a hijos y nietos.



Saber compartido por los hermanos asháninkas Delfín Santos, Jorge Baldeon, Elagio Rodríguez, Elia Anuncho, Jonás Jorge, Jesús Curo, Cristina Rojas, Héctor Marcelo de la comunidad nativa Coriteni Tarso.

Recopilado en el taller "Elaboración del Calendario de la Biodiversidad de la CN Coriteni Tarso"

Comunidad Nativa **PARIJARO**

La recolección de Sankiro o caracol



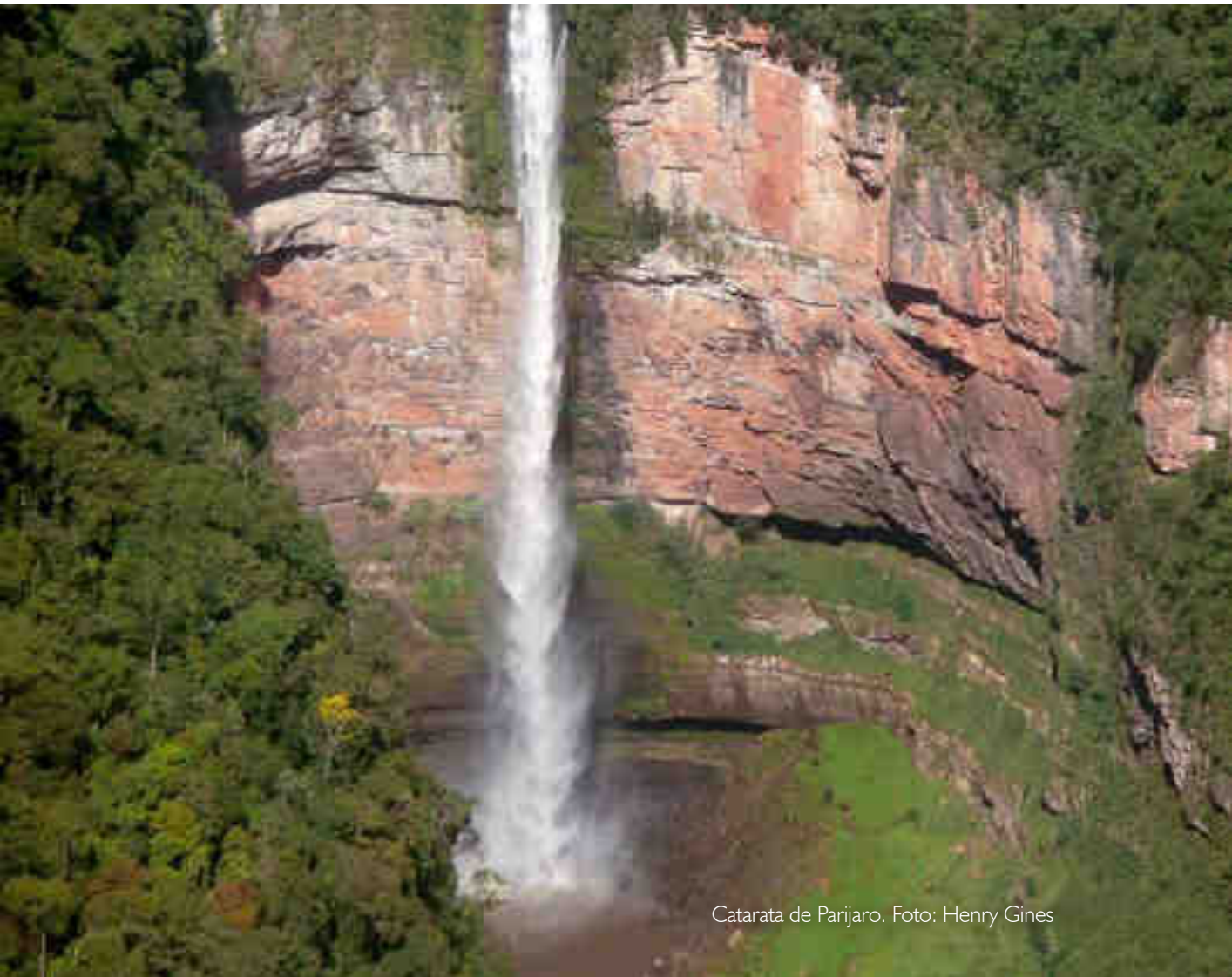
Descripción del lugar



La comunidad nativa de Parijaro está ubicada en la margen derecha del río Cutivireni, a una distancia de 60 km del río Ene. Pertenece al distrito de Río Tambo, provincia de Satipo región Junín.

La población que habita en la CN de Parijaro es de 108 familias que se dedican al cultivo de yuca, plátano, maíz, camote, zapallo, pituca, piña mahona, tincotsi, shoiriqui y otros productos. También practican la pesca y la caza.

El territorio de la CN de Parijaro es boscoso con unos árboles silvestres de gran altura, tiene una hermosa catarata del mismo nombre, siendo considerada una de las más grandes del mundo.



Descripción del saber

Al sankiro no se le encuentra en cualquier parte del bosque. Ellos viven debajo de las raíces de los árboles de oje, llanchama y de las hojas secas; ya que son su fuente de alimento.

En la época de lluvias, los caracoles depositan huevos en los huecos del suelo. Tras unos meses, empiezan a salir de sus cascarones y se alimentan desde pequeños, tal es el caso del mapoto y maporo.

Durante esta época, los sankiros salen del suelo en busca de hojas, frutas, tierra salada y otras plantas. En los meses de setiembre, el hombre y su mujer empiezan a recolectar todo lo que encuentran en los sectores donde viven estos caracoles.

Después de la colecta, al volver a casa la esposa cocina la yuca, el sankiro y prepara el masato. Durante el desayuno se cuentan las anécdotas que sucedieron durante la recolección. Cuando sobra sankiro, este se guarda en los chimeantos o bolsas, encima del fogón.

Existen diferentes caracoles terrestres, los cuales varían de forma y tamaño, algunos son alargados, otros redondeados y algunos viven en las quebradas como el tiontiki, tsoyroki y otros que viven en el suelo como el sankiro, el mapoto y el maporo.



Modo de preparación

1. Hervido

2. Asado o a la plancha: se sazona con sal y se deja reposar de dos a tres días para que tenga un gusto sabroso.

Según la creencia, las mujeres embarazadas no deben comer caracoles, ya que el bebe puede nacer con alguna deformación.



*Saber compartido por la hermana asháninka Lilia de la comunidad nativa Parijaro.
Recopilado por Rilder de la Cruz Arriola (Guardaparque RCAS).*



CHACRA

La chacra indígena es un lugar de crianza de plantas cultivadas. Por su diversidad es una imitación recreada del bosque. En ésta las familias regeneran tradicionalmente la biodiversidad sembrando numerosos cultivos y una heterogeneidad de variedades que mantienen la estabilidad ecológica del terreno o parcela de cultivo.

Los procesos asociados al cultivo de la chacra incluyen la selección y preparación del terreno (rozo, tumba y quema); la siembra (sola o en asociaciones), las labores culturales y la cosecha. Estas actividades se dan semana a semana, mes a mes, según el ciclo productivo de cada cultivo.

Comunidad Nativa POYENI

La siembra de Sandía



Descripción del lugar

La comunidad nativa de Poyeni se encuentra en la margen izquierda del río Tambo. Debido a su ubicación es denominada 'Codo del Tambo', ya que es el lugar donde este río cambia de rumbo para dirigirse hacia el norte adentrándose en la Hoya Amazónica.

La CN Poyeni cuenta con 300 pobladores aproximadamente, los mismos que han adoptado algunas características urbanas como la delineación de calles y parques, lo que le da una visión más ordenada de la comunidad sin cambiar sus costumbres fundamentales; cuenta con un hermoso mirador donde se puede apreciar la belleza de la naturaleza. La comunidad se encuentra afiliada a la organización indígena CART y es socia del Programa Nacional de Conservación de Bosques del Ministerio del Ambiente.



Alumnos de la escuela de la CN Poyeni. Foto: Grimaldo Rengifo

Descripción del saber

Para la cultura asháninka, la sandía es una hermosa mujer yine que se transforma en este fruto.



Para tener buena cosecha, los asháninkas deben seguir los siguientes requisitos:

- a. Las semillas de la sandía no deben ser masticadas porque dejan de servir para una próxima siembra (le quita la dulzura de la fruta).
- b. Una vez sembrada la semilla se inicia con la fase del dietado:
 1. Los asháninkas no ingieren grasa de pescados como raya y huacahua.
 2. No deben tocar agua caliente
 3. Las mujeres que se encuentran menstruando no deben andar en el área de cultivo.



Saber compartido por los hermanos asháninkas Marlith Chávez Yauri, Edith Ríos Pérez y Víctor Marcos Ríos.

Comunidad Nativa PITIRINQUENI

La siembra de la Yuca

Descripción del lugar

La comunidad nativa Pitirinqueni consta de 200 familias aproximadamente. Dentro de su fauna silvestre se encuentra el paujíl, el samaño, otorongos y otros. En cuanto a la flora cuenta con árboles maderables específicamente el cedro y el tornillo. Actualmente, los comuneros mantienen su lengua materna, sus costumbres y creencias ancestrales. Para ellos la agricultura es un sustento más para la familia y la siembra de la yuca constituye parte esencial de su alimentación.



Padres de familia de la CN Pitirinqueni en los talleres de elaboración de calendarios de la biodiversidad.
Foto: Grimaldo Rengifo

Descripción del saber

Los comuneros aperturan, rozan, queman y shuntean respectivamente la chacra. Una vez concluido la limpieza se realiza un poseo de yuca e inmediatamente se procede con la recolección de semillas (tallos de unos 10 a 15 cm).



Uno de los secretos para la siembra de la yuca es soplar los tallos con piri piri, con el fin de que crezcan rápido y produzcan caniri oata o yuca gorda. Cuando la yuca está en proceso de crecimiento se da el primer deshierbo, como es costumbre, se realiza en faenas comunales.

Una mujer en etapa de menstruación no debe entrar a la chacra porque el fruto se pudre y la planta se seca.

Saber recopilado durante el taller "Calendario Comunal y Ferias de biodiversidad como instrumentos de las EAI en la RCAS y el PNO" realizado en Pichari.

Calendario Comunal de la Biodiversidad

El Proyecto "Co-Gestión Amazonia Perú" de la Cooperación Alemana al desarrollo forma parte de la Iniciativa



Elaborado en el marco de las ferias y talleres de calendarios de biodiversidad realizadas en el 2015, con el apoyo de las comunidades, de los alumnos y p

Proyecto Co-Gestión Amazonia Perú



ad - Comunidad de Quempiri- Río ENE

va Internacional de la Protección del Clima (IKI) de Alemania

2016



enero						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

febrero						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

marzo						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

abril						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

mayo						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

junio						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

julio						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

agosto						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

septiembre						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

octubre						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

noviembre						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

diciembre						
dom	lun	mar	mié	jue	vie	sáb
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

padres de familia, de las UGEL, de los ECA, del SERNANP y de las organizaciones indígenas.



Ministerio del Ambiente



Ministerio de Educación

Este documento se terminó de imprimir en los talleres
gráficos de Ymagino Publicidad S.A.C.
Urb. Santa Elisa II Etapa Mz. E Lote 8
Los Olivos, Lima, Perú

**Saberes
ORIGINARIOS**
de las comunidades
nativas de la zona
de amortiguamiento
de la Reserva Comunal Asháninka
y del Parque Nacional Otishi



PERÚ

Ministerio
de la Ambiente

Servicio Nacional
de Áreas Naturales
Protegidas por el Estado



Unión Europea



Departamento
de Uruwa: Asháninka,
Yuki y Mestizo

