

ELABORACIÓN DE LA TUNTA

JALL'PANCHEJMANTA N° 119

Ascencio Huaqui – Sebastián Huaqui

Comunidad Chullina – Bautista Saavedra – La Paz

Serie: Yapuchaña



Comunarios

Los informantes de está tecnología son:

- Ascencio Huaqui, agricultor de 67 años de edad, con dos hijos, sin instrucción escolar, residente de Chatalaya (San Miguel de Chullina).

- Sebastián Huaqui, agricultor de 26 años de edad, con 4 hijos, tercer año de instrucción primaria, residente de Chatalaya (San Miguel de Chullina).

Comunidad

Tecnología practicada en la comunidad de Chullina, provincia Bautista Saavedra, departamento La Paz.

La comunidad Chullina, se divide en dos sectores claramente definidos, determinada como sector I y sector II; el sector I comprende tres zonas de la comunidad (Wikhili, Yeañi y Qoasant'a) y el sector II (San Miguel de Chullina), ambos definidos por sus características agroecológicas.

El sector II comprende desde 2800 m.s.n.m hasta más de 4000 m.s., en este sector se cultivan por lo general papas del grupo gheni y ruk'i en las partes más altas (3900 m.s.n.m); papa Kapana o simplemente denominada papa, en las kapanas (tierras comunales que comprenden un ciclo de rotación de 3 años); papa p'uyur y phureja en las partes bajas como Qolilaya; maíz, oca, illacu (papalisa), isaño, haba, arveja, trigo, llakun (Yácon), racacha, mauk'a, etc., entre otros cultivos.

ORGANIZACIÓN SOCIAL EN RELACIÓN A LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

La estructura social en Chullina está fuertemente ligada a las relaciones de reciprocidad, como son el ayni, la mink'a, préstamo de ganado, etc., principalmente en las labores agrícolas.

En la comunidad se tiene dos formas de organización social:

- a) Organización sindical agraria
- b) Organización Central Agraria Cantonal

En la organización Sindical Agraria la que está directamente relacionada con la producción agrícola, a nivel comunal a través de la decisión del espacio de cultivos respetando el ciclo de rotaciones en las diferentes Kapanas; y a nivel familiar es la unidad familiar la que decide todo cuanto esta relacionado a la producción agrícola.

INTRODUCCIÓN

El mayor porcentaje de la papa producida por las familias es destinada al autoconsumo, dentro de los usos específicos que cada familia le dá a la papa está la elaboración de subproductos es el chuño y la tunta.

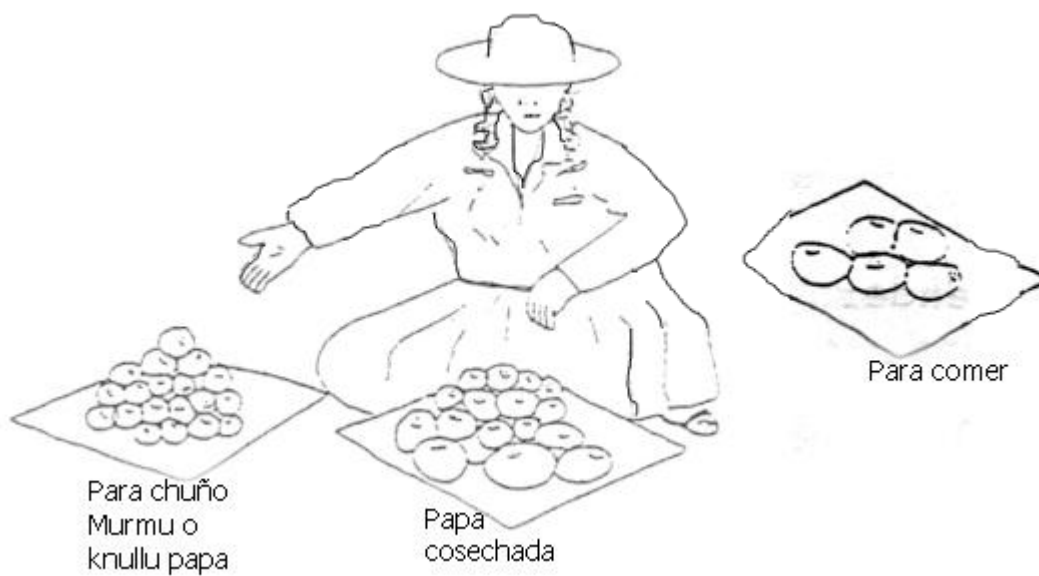
La tunta es una forma tradicional de procesamiento de la papa, principalmente del grupo de papas gheni, ruk'i y papa kapana, no siendo utilizado para este fin las phureja ni las p'uyur.

El procesamiento de la tunta es una tecnología que se ha transmitido de generación en generación, de tal forma que este producto procesado esta almacenado por largos

periodos y se elabora cuando las heladas son fuertes, aproximadamente a mediados del mes de junio (fiesta de Hábeas Christie).

ETAPAS DEL PROCESO

1. Destino De la producción Agrícola, selección de papa para chuño y/o tunta (murmu y/o khullu papa).



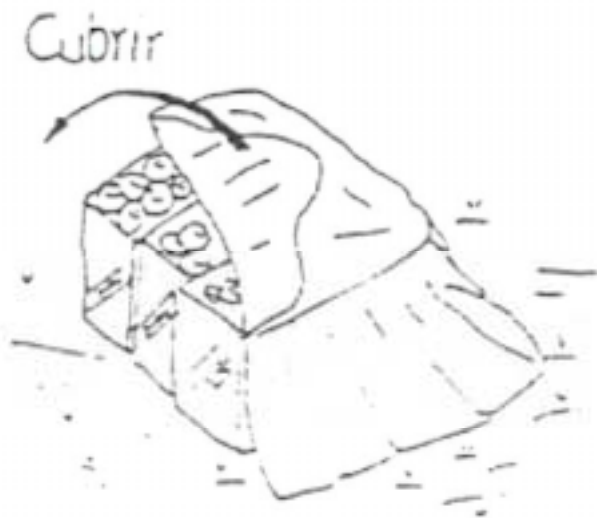
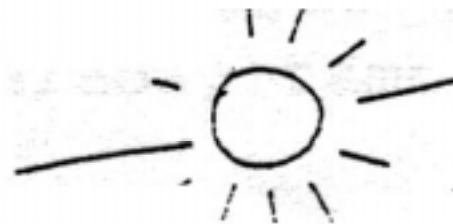
2. Transporte de papa a la chuñuna.



3. Extender (masantar) la papa uniformemente y dejar una o más noches en la helada, sin dejar ver con el sol.



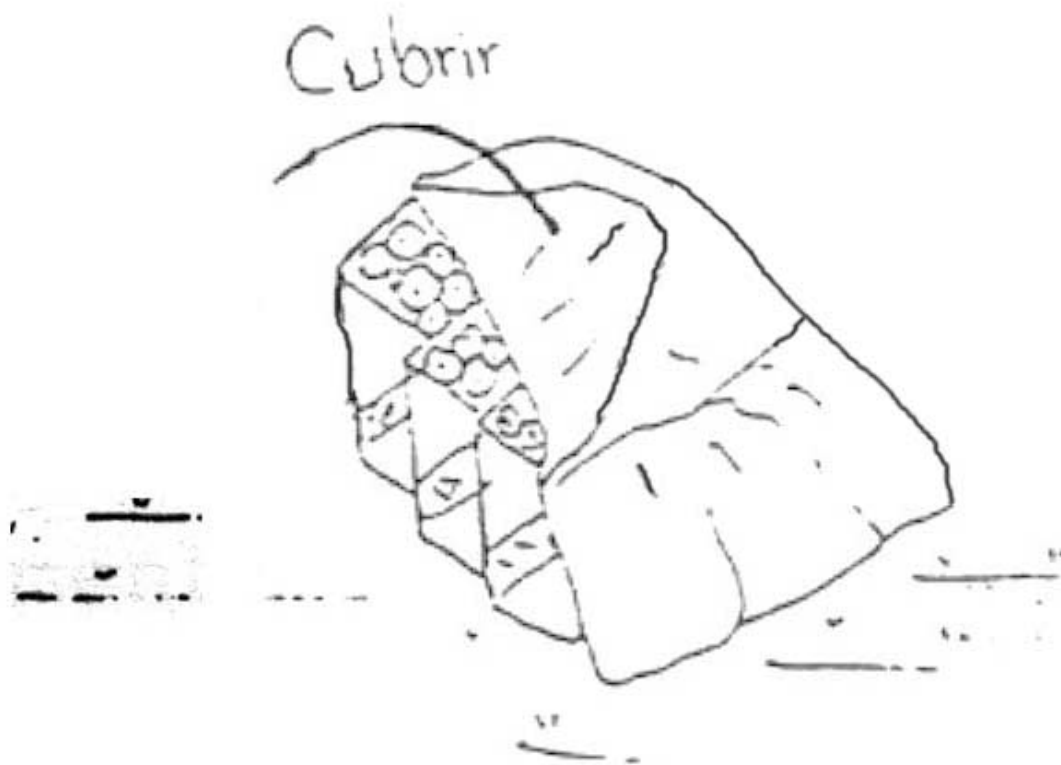
4. Recoger la papa helada, sin dejar ver con el sol, en latas.



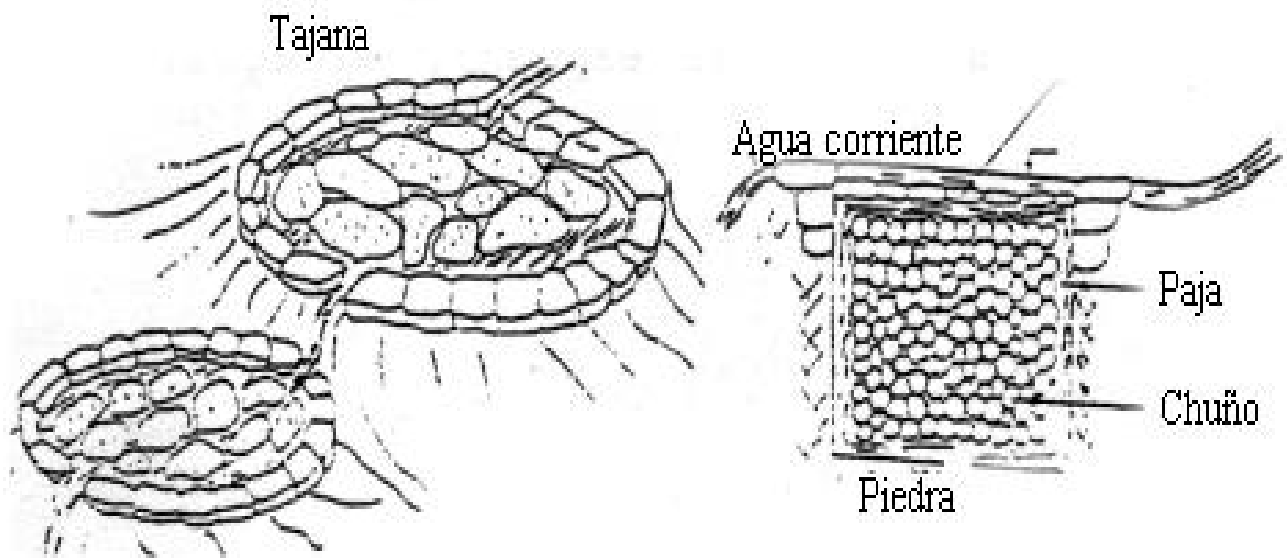
5. Pisar con los pies descalzos sobre un cuero de oveja sin Lana”Sh’ uñu saruña”, de tal manera que la papa quede sin cascara.



6. Volver a colocar en latas, la papa apisonada y tapar con cueros y/o nylon, para proteger del sol.



7. Llevar a la t'ajana (sitio en el que se elabora la tunta) y cuando esta esté llena cubrir con paja y piedras planas, a medida que la t'ajana se va llenando de papa helada, también se llena de agua.



8. Dejar fermentar y lavar la papa entre 3 semanas a 1 mes en la t'ajana, extraer la tunta cuando la t'ajana ya no presenta espuma.



Comentarios

Esta es otra tecnología andina practicada en Chullina donde la funcionalidad y uso específico que se le dá a un determinado grupo de papas de toda la biodiversidad existente en la comunidad, es esencial, debido a que no todos los grupos de papa (phureja, p'uuyur, etc) son utilizados en la transformación de tunta, aún si estas

presentan la misma calidad culinaria que las ruk'i, utilizadas casi exclusivamente para este fin.

Glosario

Ch'alay: Trueque en muy poca cantidad. Solo en caso de mucha necesidad

Tecnología revalorizado por:
Lidia Paz Hidalgo
Becaria de AGRUCO – PIABS
Chulina, Junio de 1995

AGRUCO

AGROECOLOGIA UNIVERSIDAD COCHABAMBA

Dirección: Facultad de Agronomía Av. Petrolera Km 41/2
Casilla 3392 – Telefonos 52601 – 52602 – Telefax (0591-42)
52602 – Tlex 6220 CP BV – Cochabamba Bolivia

Proyecto de Cooperación Técnica del Gobierno Suizo
(COTESU) Facultad de Ciencias Agrícolas y Pecuarias de la
Universidad Mayor de San Simón
Intercooperación, Berna, Suiza.