

I. ELABORE UN TEXTO INFORMATIVO DE LA ACTIVIDAD AGRICOLA EL TARWI

INTRODUCCION

La gran diversidad genética de los cultivos andinos encontrada en la zona andina demuestra ser una de las áreas de mayor diversidad y variabilidad de muchas especies nutritivas andinas no solo por la cantidad observada, mencionada, sino por la gran acumulación de saberes sobre su cultivo, conservación y variadas formas de uso aún mantenidas en la cultura andina.

El tarwi (*Lupinus mutabilis*), es una leguminosa utilizada como alimentos desde los tiempos incaicos, se caracteriza por contener altos porcentajes de proteína y grasa, fijar nitrógeno atmosférico en el suelo, tener sabor amargo debido al contenido de alcaloides y ser adaptable a diversidades climáticas con mínimas exigencias del suelo.

A pesar de su gran valor nutritivo y resistencia a factores climáticos adversos en las zonas donde se siembra, el cultivo y consumo de esta especie está disminuyendo progresivamente debido a la falta de difusión de sus formas de uso y a la promoción de su consumo. Otro factor que afecta su consumo es el fuerte sabor amargo que caracteriza a sus granos, debido a su alto contenido de alcaloides. Por esta razón, se requiere de un proceso de lavado previo a su consumo para eliminar dichas sustancias; esto constituye una desventaja frente a otras leguminosas introducidas.

El Perú actualmente tiene un volumen pobre de producción y están orientados básicamente a la sierra peruana, pues su rentabilidad es muy baja, debido a los rendimientos pésimos que se obtendrán, sumado a ello la demanda de inversión solo esto en zonas marginales de la región andina. Dpto. de Ancash el mayor productor y consumidor de este producto.

Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, el tarwi es considerado como la semilla del futuro, por su resistencia a los cambios climáticos, se adapta muy fácilmente a bajas temperaturas y su cultivo en suelos no muy fértiles.

Es por tal sentido que en este trabajo damos mayor énfasis a lo que es el Tarwi.

EL TARWÍ



1. **ORIGEN:** El tarwi es una leguminosa originaria de los Andes de Bolivia, Ecuador y Perú. Ha sido cultivada en el área andina desde épocas preincaicas. El chocho (*Lupinus Mutabilis* Sweet), es un cultivo originario de los Andes y por tanto cultivado y utilizado desde la antigüedad por el poblador andino que basaba su alimentación principalmente en cinco cultivos: papa, maíz, quinua, fréjol y chocho. Los dos primeros como portadores de almidón y los restantes como portadores de almidón y proteína con lo cual balanceaban su alimentación.
 - Algunos vestigios de semillas de chocho se han encontrado en tumbas de la Cultura Nazca (100 – 800 D.C.).
 - Representaciones gráficas se han encontrado en vasijas de la Cultura Tiahuanaco (800 – 1000 D.C.). Más recientemente Valverde, 1539 y Betanzos 1552 en sus crónicas hacen referencia sobre el cultivo del chocho, denominado en Perú y Bolivia, por parte de los Incas.
 - En la región Andina fue domesticada en un tiempo indeterminado. Según el botánico peruano Fortunato Herrera varios autores han atestiguado la antigüedad de

su cultivo especialmente en las sierras de clima templado en el Cuzco y en la provincia de Condesuyo (Arequipa).

- En la época preincaica y especialmente en la de los Incas era parte importante de la dieta vegetariana del Imperio, o casi vegetariana en realidad, porque también se consumía con carne y pescados secos en pequeñas cantidades. Proveía de abundante proteína a la población.
- Los pobladores preincas domesticaron la planta hace más de 1,500 años. Esto fue plasmado en las cerámicas y tejidos tanto antiguos como modernos.

2. MANIFESTACIONES DEL TARWI SEGÚN LOS SIGUIENTES HISTORIADORES.

- *Según Torres, (1976)*. Restos de semillas de tarwi se han encontrado en tumbas de Nazca (100-500 años AC). Algunas pinturas estilizadas de esta planta están representadas en cerámicas tiawanaquenses (500 - 1000 DC) de las regiones altoandinas.
- *Antúnez de Mayolo (1982)* presenta varias evidencias de la importancia alimenticia que tuvo el *L. mutabilis* en la época prehispánica.
- *Durante la época colonial*, la primera referencia sobre el tarwi proviene del padre Valverde quien, en una carta al rey de España en 1539, sugiere que se paguen los impuestos con este grano.
- *Según Tapia, (1980)*, Hasta ahora no se ha definido ninguna forma ancestral silvestre; sin embargo existen muchas especies afines y con caracteres morfológicos muy parecidos, como *L. praestabilis*, que se puede encontrar en el área del Cusco.
- *Según Mc Bride (1943)*, en los Andes se pueden diferenciar 83 especies del género *Lupinus* y el tarwi se debe haber originado probablemente de una mutación espontánea de una o varias de estas especies.
- *Gade (1972)*, supone que el cultivo del tarwi no ha podido competir con otras leguminosas introducidas como el haba y la arveja, lo que ha motivado la declinación en el área cultivada. La desventaja no es agronómica, pues el tarwi puede llegar a producir altos rendimientos (4-5 t/ha), sino por el contenido de

alcaloides de la semilla que dan un sabor amargo y deben ser eliminados antes del consumo.

3. DESCRIPCION DEL TARWI

3.1.DESCRIPCIÓN BOTÁNICA: El tarwi es una planta anual que crece desde los 1500 m.s.n.m. (Figura 7), se desarrolla en valles templados y áreas altoandinas; y es muy resistente al ataque de insectos.

Es una leguminosa herbácea erecta. Presenta una raíz pivotante profunda que puede extenderse hasta los 3m de profundidad. Su tallo es robusto y leñoso, alcanzando una altura de 0,5 a 2m. Sus hojas están compuestas generalmente por ocho folíolos que varían entre ovalados a lanceolados. La inflorescencia presenta una corola grande de 1 a 2cm, con cinco pétalos. El color de sus flores varía desde azul a morado. Las semillas están incluidas en una vaina y varían de forma (redonda, ovalada a casi cuadrangular), miden de 0,5 a 1,5cm. Los colores del grano incluyen blanco, amarillo, gris, ocre, pardo, castaño, marrón.



3.2.DESCRIPCION BASICA DEL TARWI: Es una planta anual con una altura aproximada de 1 a 2,5 m. Su raíz principal es corta. Sus flores varían en color desde el azul al morado y penden de las hojas para atraer a los insectos polinizadores. Estas emiten un aroma parecido al de la miel. La vainas de 5 a 10 cms. de largo, contienen de 2 a 6 semillas ovaladas de 0.6 a 1 cm de diámetro.

Esta planta presenta una gran variabilidad morfológica y de adaptación ecológica en los Andes, por lo cual se ha sugerido que puede incluirse a tres subespecies:

- ✘ *Lupinus mutabilis*, chocho (norte de Perú y Ecuador), de mayor ramificación, muy tardío, mayor pilosidad en hojas y tallos, algunos ecotipos se comportan como bianuales, tolerantes a la antracnosis.
- ✘ *Lupinus mutabilis*, tarwi (centro y sur de Perú), de escasa ramificación, medianamente tardío, algo tolerante a la antracnosis.
- ✘ *Lupinus mutabilis*, tauri (altiplano de Perú y Bolivia), de menor tamaño (1-1,40 m) con un tallo principal desarrollado, muy precoz, susceptible a la antracnosis.

4. TAXONOMIA DEL TARWI

REINO	Vegetal
DIVISIÓN	Fenerógama
CLASE	Dicotiledonea
ORDEN	Fabales
FAMILIA	Fabaceae
GÉNERO	<i>Lupinus</i>
ESPECIE	<i>Lupinus mutabilis</i>
NOMBRE COMÚN	Tarwi

5. DENOMINACIONES VERNACULARES DEL TARWI: Se le conoce de acuerdo al lugar:

- Aymara: tauri (Bolivia);
- Quechua: tarwi, tarhui (Bolivia, Perú),
- chuchusmuti (Bolivia),

- chocho, chochito (Ecuador y Norte del Perú),
- chuchus (Bolivia),
- Ccequilla (Azangaro Perú);
- Castellano: altramuz, lupino, chocho;
- Inglés: Andean lupine, pearl lupin.

6. LOCALIZACION DE LOS CULTIVOS DEL TARWI EN EL PERU

- Según Palacios, (2004): El Cultivo del tarwi en la sierra se localiza entre los 2800 a 3900 msnm. Correspondiendo aproximadamente el 20 % del área sembrada en la sierra norte entre los departamentos de Cajamarca, La libertad y Amazonas; el 41 % de la sierra Central entre los Departamentos de Ancash, Huánuco, y un mínimo porcentaje en Junín y el 39 % en la Sierra Sur, en los Departamentos de Cuzco, Puno y Apurímac.

7. PRODUCCION NACIONAL DEL TARWI EN TONELADAS

Cultivo	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	%
Tarwi			2.2	3.6	4.1	5.4	6.1	6.0	7.2	7.7	8.8	4.2

8. PRINCIPALES VARIEDADES CULTIVADOS EN EL PERU Y BOLIVIA

Variedad	Localidad seleccionada	Característica
Perú		
Cusco	Kayra, Cusco	Flor blanca
Kayra	E.E. Andenes	Alto rendimiento
Altagracia	Huamachuco	Tolerante a antracnosis
Puno	Puno	Precoz
H6	Huancayo	Buen rendimiento
SCG-25	Cusco	Buen rendimiento
SCG-9	Cusco	Alto rendimiento
SLP-1 y SLP-4	E.E. Camacani	Precoz (150 días)
Andenes 80	E.E. Andenes	Alto rendimiento
Yunguyo	E.E. Illpa	Alto rendimiento
Bolivia		
Toralapa	Cochabamba	Precoz

9. PRINCIPALES PLAGAS DEL TARWI

Nombre común	Nombre científico	Ataque
Cortadores	<i>Feltia spp.</i> <i>Agrotis sp.</i>	Larvas cortan plántulas
Gusano peludo de la semilla	<i>Copitarsia turbata</i> <i>Asylus</i>	Larva corta cotiledones y raíz, adulto come polen
Gorgojo barrenador	<i>Apión spp</i>	Galerías en la base del tallo
Minador de hojas	<i>Liriomyza spp</i>	Minan hojas, comen parénquima
Trips	<i>Frankliniella spp</i>	Perforan hojas, castran flores
Cigarritas	<i>Bergalia</i>	Consumen savia y transmiten Virus
Loritos	<i>Diabrotica spp</i>	Consumen hojas
Carhua	<i>Epicauta</i>	Consumen hojas

10. PRINCIPALES ENFERMEDADES DEL TARWI

Nombre común	Patógeno	Control
Antracnosis	<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>	Desinfección de semillas
Quemado del tallo	<i>Ascochyta sp.</i> <i>Phoma lupini</i>	Drenaje Rotación de cultivos
Marchitez	<i>Rhizoctonia solani</i> (plantas jóvenes) <i>Fusarium oxysporum</i> (plantas adultas)	Rotación de cultivos
Roya	<i>Uromyces lupini</i> <i>Chrysocelis lupini</i>	Rotación de cultivos
Mancha anular	<i>Ovularia lupinicola</i>	Innecesario
Pudrición de la base del tallo	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>	Rotación de cultivos

11. ZONAS DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVOS DEL TARWI EN EL PERU

En el Perú se cultiva principalmente en zonas de Cajamarca, Ancash, en el Valle del Mantaro, Ayacucho, Cusco y en Puno.

- Sierra Norte 23% (Cajamarca, La Libertad y parte de Amazona);
 - Sierra Central 42% (Ancash, Huánuco y Junin) y
 - Sierra Sur 35% (Cuzco, Puno y Apurimac).
- Sierra de Ancash:** (Huari, Yungay, Recuay, Carhuaz, Ocros). Cajamarca, Junin (Huancayo, Valle del Mantaro), Ayacucho, Cuzco y Puno.

12. REQUERIMIENTO PARA EL CULTIVO DEL TARWI : La planta es oriunda de climas tropicales, desde 1° latitud norte a 22° latitud sur, pero se desarrolla en valles templados y en las cuencas altoandinas, a pesar de que es un cultivo de clima templado, no se adapta a la humedad ni a la aridez del trópico.

- **Requerimientos de luz solar:** es aparentemente indiferente a este los cortos días tropicales de 12 horas, como en los largos días de verano de las zonas templadas.
- **Precipitaciones:** los límites son desconocidos, pero tolera los periodos de sequía prolongados.

- **Altitud:** desde Colombia hasta Bolivia, esta especie crece a altitudes desde 800 m. hasta por encima de los 3,000 m. En Australia, Europa y California han crecido cerca del nivel del mar.
- **Bajas Temperaturas:** Cuando madura es resistente a las heladas y cuando joven no lo es.
- **Altas temperaturas:** Su resistencia a climas cálidos es desconocida.
- **Tipos de suelo:** la planta tolera suelos arenosos y ácidos pero, en estos últimos, la producción de rizobios es muy pobre.

13. TÉCNICAS DE MANEJO: Se le cultiva fácilmente. Es tolerante al frío, las sequías, los diferentes tipos de suelos y muchas pestes. Sus semillas de cáscara suave germinan rápidamente, produciendo plantas vigorosas y de rápido crecimiento. El crecimiento continúa durante toda la época de desarrollo de la planta y ésta forma grandes cantidades de follaje cubierto de flores de color azul. Sin embargo la mayoría de las plantas no alcanzan el metro de altura, y al final de la temporada producen una hilera de varias vainas por encima de las hojas. Cada vaina contiene semillas parecidas al fríjol, las cuales son blancas, moteadas, jaspeadas y/o negras.

14. COSECHA: A diferencia de muchas especies de lupinos, las vainas del tarwi no se parten ni esparcen sus semillas en la tierra. Los campesinos del incanato seleccionaban las plantas que mantenían sus semillas hasta que pudiera ser cosechada.

15. USOS: Es apropiado para la elaboración de productos alimenticios, comidas con alto contenido proteico y margarinas.

En los Andes las semillas cocidas constituyen un ingrediente para sopas, guisos y ensaladas así como rosetas. Su fácil cocimiento se debe a lo delgado de su cáscara. Como otros lupinos (el fríjol de Italia o el blanco de Europa Oriental), el tarwi es un excelente abono, capaz de aportar por lo menos 400 kg de nitrógeno por ha. La mayor parte del nitrógeno permanece en el suelo. Debido a los altos precios y a la escasez de este elemento fertilizante, el tarwi constituye una planta importante en la rotación de cultivos.

16. VALOR NUTRICIONAL: Las semillas son excepcionales nutritivas. Las proteínas y el aceite Constituyen más de la mitad de su peso, un estudio hecho en 300 diferentes genotipos de semillas muestra que la proteína contenida varía de 41 a 51 %. El aceite (cuyo contenido es inversamente proporcional al del anterior) varía de 24 a 14%. Quitándole la cáscara a la semilla y moliendo el grano se obtiene una harina constituida por 50% de proteínas.

La proteína del tarwi contiene cantidades adecuadas de lisina y cistina, pero tiene únicamente 23 a 30% de la metionina requerida para el óptimo crecimiento de los animales.

El aceite de tarwi es de color claro lo cual lo hace aceptable para el uso doméstico. Es similar al aceite de maní y es relativamente rico en ácidos grasos no saturados, incluyendo el ácido linoleico. El contenido de fibra de la semilla no es excesivo, pero se estima que pueda constituir una fuente importante de minerales.

17. CONDICIONES ECOLÓGICAS: Época ó Estacionalidad de Siembra: Sierra (Setiembre a Octubre para aprovechar las lluvias).

18. COMPARACION DEL VALOR NUTRICIONAL DEL TARWI, LA SOYA Y EL FREJOL

Componentes (%)	Tarwi	Tarwi**			Soya	Frijol
		Semilla	Cotiledón (88,97%)	Tegumento (11,03%)		
Proteína	44,3	44,87	49,22	9,39	33,4	22
Grasa	16,5	13,91	15,38	2,20	16,4	1,6
Carbohidrato	28,2	27,12	27,08	27,5	35,5	60,8
Fibra	7,1	8,58	2,42	58,35	5,7	4,3
Ceniza	3,3	5,52	5,89	2,55	5,5	3,6
Humedad	7,7	9,63	9,67	10,79	9,2	12

19. CULTIVOS Y MANIFESTACIONES EN LA REGION PUNO ACERCA DEL TARWI

Estos granos son considerados como productos bandera de la provincia puneña de Yunguyo, donde los agricultores de la zona, no solamente cultivan para la supervivencia, sino también, han empezado a procesar y exportar a países como Estados Unidos y Canadá.

“Poseemos 30 mil hectáreas de terreno disponible para cultivar estos granos, sin embargo, tenemos instalado solamente 1600 hectáreas de tarwi y 2300 hectáreas de haba, necesitamos mayor inversión”, indicó Walker Chalco Rondón, alcalde provincial de Yunguyo.

Destacó que como resultado de la innovación tecnológica, se tiene la harina de habas, tostadas y fritas, además de la harina de tarwi y leche, que tienen una alta demanda en el mercado internacional, pero la producción aún es mínima.

Todos estos productos procesados, se exhibirán durante el VII Festival Internacional de Haba y Tarwi 2013, a desarrollarse el domingo 31 de marzo, en la Plaza de Armas de Yunguyo a partir de las 8 de la mañana.

Se informó que la rueda de negocios y el intercambio de experiencias serán los puntos más importantes del festival, porque hay empresarios emprendedores que están generando pequeñas industrias con estos productos.

II. DESCRIBA LAS CARACTERISTICAS DEL RITUAL MINERO

Para poder comprender mejor lo que es un ritual andino es necesario toma en cuenta los siguientes aspectos:

2.1. CULTURA ANDINA

“la cultura; es la cultura de un mundo vivo y vivificante late al ritmo de los actos cósmicos y de los siglos telúricos que es el ritmo de la vida “su tiempo” por tanto es cíclico. Sin embargo las ceremonias del calendario ritual andino son momentos de conversión íntimas con tales ciclos en las que no se repite un “arquetipo” si no que se sintoniza la actuación peculiar”

2.2. COSMOVISIÓN ANDINA

Es la concepción imagen del mundo de los pueblos mediante lo cual percibe e interpretan su entorno natural y cultural”. La cosmovisión andina se recrea cada año en las numerosas fiestas rituales que acompaña a las labores agrícolas y pastoriles”.

2.3 RITUAL

Es la “Ejecución de un acto de culto preceptuada por medio de ley (escrita o no escrita) el conjunto de los ritos forman el nivel son actos sociales de carácter formal y convencional, utilizadas, repetitivos y estereotipados”. Son Prácticas para establecer relaciones con divinidades con propósitos definidos.

- Un ritual está compuesto por una serie de acciones, actitudes, emparentadas, marcadas o signadas por algún valor simbólico y que generalmente encuentran un sentido o razón de ser en el contexto de una religión o la tradición de alguna comunidad.
- Un ritual es el ejercicio de un conocimiento que a través de la energía Psíquica-Espiritual del Operante y mediante el uso de fórmulas Mánticas Milenarias busca Activar las fuerzas mágicas del universo, con el objetivo de Propiciar-Cambiar-Potenciar el resultado de una situación determinada.

El mundo de los rituales es muy amplio, cada cultura cada filosofía cada religión tiene desde tiempos ancestrales su expresión ritualística especial.

La invocación de los elementos de la naturaleza, los puntos cardinales, el uso de hierbas, plantas, flores, frutas, la fuerza de los Animales de Poder, la invocación a las Deidades los Calderos de tres patas, los Símbolos y Mantras Sagrados, elementos que muchas veces están solo reservados a los INICIADOS en cualquier tipo de filosofía o religión.

Por tanto las ceremonias rituales se realizan con el fin de afirmar creencias, pensamientos y sentimientos, es decir, que los ritos son acciones y gestos que orientan la energía mental hacia el control del poder que los seres humanos tienen o desean tener sobre las fuerzas sociales y naturales.

2.4. SÍMBOLO RITUAL

Es la unidad mínima del ritual que aún conserva las principales características de la conducta ritual.

“Son todos los objetos materiales que se van entregando en una ofrenda, existiendo varios símbolos ejemplo la coca, alcohol, etc.”.

2.5. RITOS

Los ritos son medios más eficaces para reactualizar la visión del mundo y la estructura social en la que se mueve el grupo. Son prácticas propisatorias con determinados propósitos específicos “El rito en este contexto es conservación ceremonial entre personas patentes y concretas que refuerzan en estos actos los lazos cotidianos de solidaridad en la regeneración de la vida”. En el ritual se convoca a todo el ayllu (deidades, semillas, humanos o runas o jaques según sea quechua o aimara, el ayllu animales y plantas silvestres. etc.

2.6. LA RITUALIDAD

La ritualidad es un modo en que la vida misma se expresa cotidianamente aunque en intensidades y circunstancias diferentes.

Ejemplo La ceremonia del pago a la pachamama es un rito sagrado y ancestral, se le puede explicar desde la religiosidad andina, la semiótica y la parasicología social. Los alto misayox (quechuas) y yatiris (aimaras), son personas que realizan un acto para devolver a las personas el equilibrio emocional y la dimensión espiritual entre el ser, la vida y la naturaleza.

2.7. DIA DEL MINERO

Cada 5 de Diciembre se celebra el Día del Minero Metalúrgico, con la dación del D.S. N° 031-89-TR (publicado en El Peruano 06/09/89), esta fecha es para homenajear al hombre que entrega su vida en la búsqueda de mineral, arriesgando muchas veces su vida, llegando a veces incluso a morir.

El reconocimiento del Día del Minero fue una de las conquistas logradas con las 02 heroicas Huelgas Nacionales Mineras del año 1988 en lucha por el Pliego Nacional, y que costó la vida a 17 trabajadores, entre ellos al Mártir Minero SAUL CANTORAL HUAMANI, quien fue asesinado el 13 de Febrero de 1989, apenas a 3 semanas de que se publicara la Ley N° 25009.

Ahora a la Minería está atravesando uno de sus mejores momentos, los precios de los minerales son buenos y eso se traduce en una mejora en la calidad de vida tanto de los mineros como de las ciudades y del país en su conjunto.

2.8. PERÚ MÍSTICO ANCESTRAL

Los apus, la pachamama, y todas las deidades que forman parte de las diferentes culturas ancestrales de nuestro país, aún se mantienen vigentes en algunas regiones pese al paso del tiempo. Rituales como el pago a la tierra, la fiesta del agua o el Inti Raymi son muestras de ello.

Durante estas ceremonias, el personaje principal es el chamán (mediador entre los espíritus y la humanidad), quien gracias a los apus (dioses tutelares) se cargan de energía con la finalidad de sanar las dolencias físicas y emocionales. Los interesados en vivir la experiencia del chamanismo y entrar en contacto con las energías de la naturaleza deben saber que en ciertas regiones del Perú se practica este tipo de rituales en el llamado turismo místico.

Fuerza milenaria. Sin duda alguna, el lugar por excelencia para vivir experiencias cargadas de energía es el Cusco porque goza de apacibles parajes naturales donde se practica el turismo místico, tal es el caso de la comunidad Q'eros, que mantiene las tradiciones y los ritos ancestrales.

2.9. PORQUE SE HACE EL RITUAL MINERO

- Para aumentar sus probabilidades de ingreso, el minero ya ha ofrecido su pago a la tierra un ritual de sacrificio humano, animal, etc. Ahora mientras se adentra en el túnel, murmura una plegaria en quechua, su lengua materna, dirigida a la deidad dueña de la montaña y todo el oro que alberga en su interior.

- En este mundo cosmogónico folklórico y religioso, es nuestra identidad cultural, los ritos mágicos son parte de nuestra cultura ancestral Peruana; estas ceremonias culturales, folklóricas y religiosas, la realizan los mineros unos le dicen el pago o challar la tierra, para que todo vaya bien y agradecer a la Madre Tierra.
- La gente que trabaja en la minería siempre hace un pagachi a la santa tierra para que la veta no se pierda y muchas veces para que la veta pueda mejorar o sea para que no suceda nada malo durante ese mes o año y todo marche un poco bien no.

2.9.1. RITUALES VIGENTES.-

Según Ossio Acuña, aseguró que en nuestros días estas costumbres permanecen vigentes en algunas comunidades andinas apartadas.

Es difícil desarraigar o diluir una costumbre que rige en nuestro país hace miles de años, indicó, tras señalar que se requiere re culturizar a los pueblos, si se busca ese fin. Actualmente -sostiene el catedrático- quienes realizan sacrificios humanos recurren a ancianos, tontos y niños, porque son los más indefensos. No ofrecen resistencia ante eventuales secuestros.

2.9.2. PROCEDIMIENTO DEL RITUAL

- Para realizar dicho ritual se hace leer la coca, para preguntar o consultar al anchancho que tipo de persona quiere joven, niño, adulto, animal u otro tipo de requerimiento, esto para que sea de su agrado.
- El más antiguo se encarga de conseguir el Brujo, curandero o chamán, el indicará como se realizará la ceremonia, indica la fecha , por lo general se hace de noche, un día antes se suspende la entrada a la mina, el curandero indica que se tiene que comprar para preparar la mesa, (licor, galletas, confites, serpentina, gaseosas, toda clase de hierbas medicinales, agua bendita, agua florida, flores de todos los colores, y en especial el curandero pide un animal vivo o un feto de algún animal o una persona viva) todos estos ingredientes que pide el curandero se compra para el día señalado. Este rito ceremonial, de agradecimiento al diablo o chinchilico, se hace de diferentes maneras.

- El trabajo debe ser suspendido un día antes del ritual, para una mayor satisfacción i no tener problemas en el proceso del ritual.
- Y finalmente “el sacrificio se realiza dentro del socavón”

2.9.3. FECHA EN QUE SE REALIZA ESTE RITUAL

Se realiza en los meses de Febrero y Agosto, son los meses mágicos en el mundo minero artesanal, estos meses son para un pago anual a la veta o a la mina, para este rito ceremonial, todos los que trabajamos nos preparamos, para este pago a la PACHAMAMA Y LOS APUS.

2.9.4. DESCRIPCION DEL CHAMAN CURANDERO O BRUJO

Este personaje folclórico y mítico, que tiene que ser uno que tenga experiencia en el pago a las minas, estas personas viven en lugares lejanos, y tiene una vida austera, cuando se los contacta, el hace una reunión con la persona indicada por los mineros, donde el curandero preguntará, cómo quieren que se realice la ceremonia, con gran pompa, o que sea austera, se indicará quienes participarán, y es allí donde se acuerda sobre los honorarios, fecha, lugar, y el maestro curandero indicará que hay que comprar para preparar la mesa.

CONCLUSIONES

- En este mundo cosmológico religioso andino, las ceremonias o rituales se realizan constantemente en distintos lugares del mundo andino. Siendo de gran importancia la cosmovisión andina en el equilibrio de la naturaleza con los seres vivos, teniendo en cuenta sus tres mundos el Kay Pacha, Uku Pacha Y El Hanan Pacha.
- Para mayor riqueza en la mina los anchanchos piden un sacrificio humano, esta siguen procedimiento primero se hace leer la hoja de coca para determinar qué tipo de persona se requerirá para dicho sacrificio. Después de la lectura de coca se sabrá qué tipo de persona se requiere para el sacrificio humano. y así tener mayor productividad y equilibrio entre las deidades y el minero, esto para que no desaparezca las vetas y se extraiga el mineral precioso con total normalidad.

