

**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS**  
**FACULTAD DE HUMANIDADES Y**  
**CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE LINGÜÍSTICA E IDIOMAS**

**MENCIÓN LENGUAS NATIVAS**



**ESTUDIO LÉXICO DE LA GASTRONOMÍA AYMARA EN**  
**EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA**

**Tesis presentada para obtener el Título de Licenciatura en Lingüística e Idiomas mención**  
**Lenguas Nativas**

**POR: RICARDO MAMANI CALLISAYA**

**TUTOR: LIC. EDGAR PLATA APAZA**

**LA PAZ – BOLIVIA**

**Julio, 2017**

## **DEDICATORIA**

A mí querido padre Hilario y mi madre Modesta quienes me supieron alentar y apoyar en todo momento de mi vida.

A mis hermanos y a mis sobrinos quienes siempre me motivan para superarme; y por el ultimo al Lic. Edgar Plata Apaza por el apoyo intelectual que siempre me brinda.

## **AGRADECIMIENTO**

Primeramente a Dios por haberme regalado el don de la vida y permitirme alcanzar uno de los logros más importantes como persona.

La Universidad Mayor de San Andrés facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Carrera de Lingüística e Idiomas, Área Nativa (Aymara) por haberme permitido, desarrollar las experiencias de formación pedagógica en las diferentes gestiones.

Al Lic. Edgar Plata Apaza a quien le expreso toda mi gratitud por las orientaciones y apoyo brindado durante la realización de mi trabajo.

A los comunarios de la Quinta Sección Municipal de Santiago de Huata de la Provincia Omasuyos por el apoyo incondicional en el desarrollo de la investigación.

A la cultura aymara de la cual me siento orgulloso de ser parte.

## ÍNDICE

### CAPÍTULO I

	Páginas
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	3
1.3 OBJETIVOS .....	4
1.3.1 OBJETIVO GENERAL.....	4
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	4
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	4
1.5 DELIMITACIÓN.....	4

### CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1 LA LEXICOGRAFÍA.....	6
2.2 LA LEXICOLOGÍA.....	7
2.3 EL LÉXICO.....	8
2.4 LA SEMÁNTICA.....	10
2.5 LA SEMÁNTICA ESTRUCTURAL.....	12
2.6 LA SEMIOLOGÍA.....	13
2.7 LA SEMIÓTICA.....	15
2.8 EL SIGNO.....	16
2.9 EL SIGNO LINGÜÍSTICO.....	19
2.10 LA PRAGMÁTICA.....	20
2.11 EL DISCURSO.....	23
2.12 LA LENGUA.....	23
2.13 EL HABLA.....	25
2.14 EL LENGUAJE.....	26
2.15 LA GASTRONOMÍA.....	27
2.15.1 GASTRONOMÍA BOLIVIANA.....	32
2.15.2 EL COMPONENTE GEOGRÁFICO Y CLIMÁTICO DE LA COMIDA BOLIVIANA .....	33
2.15.3 REGIÓN ANDINA.....	33
2.15.4 HISTORIA CULTURAL GASTRONÓMICA BOLIVIANA.....	34
2.15.5 GASTRONOMÍA PACEÑA.....	35
2.15.6 GASTRONOMÍA CIUDAD Y PROVINCIAS .....	39

### CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	43
3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	44
3.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	44
3.3.1 OBSERVACIÓN PARTICIPANTE.....	45
3.3.2 ENTREVISTAS.....	45
3.3.3 INSTRUMENTO.....	46
3.3.4 HERMENÉUTICA.....	46
3.3.5 LAS GRABACIONES.....	46

### CAPITULO IV ESTADO DE SITUACIÓN

4.1 CARACTERISTICAS DEL MUNICIPIO.....	47
4.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA.....	47
4.3 UBICACIÓN DEL MUNICIPIO.....	49
4.4 CLIMA Y SU RELACIÓN CON LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.....	49
4.5 SUPERFICIE.....	50
4.6 ÁMBITO SOCIOECONOMICO Y DESARROLLO HUMANO.....	51
4.6.1 HISTORIA DEL MUNICIPIO.....	51
4.7 ORIGEN Y DIVERSIDAD CULTURAL.....	56
4.8 IDIOMAS.....	56
4.9 RELIGIONES Y CREENCIAS.....	56
4.10 DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL DEL MUNICIPIO.....	57
4.10.1 MEDICINA TRADICIONAL.....	58
4.10.2 COSMOVISIÓN ANDINA.....	58
4.10.3 RITOS ANDINOS UTILIZADOS POR LOS NATURISTAS.....	58
4.11 PRODUCTIVIDAD.....	60
4.12 ANÁLISIS DEL SECTOR TURÍSTICO.....	60
4.12.1 RECURSOS TURÍSTICOS.....	61
4.13 BIODIVERSIDAD (flora y fauna).....	61
4.14 ATRACTIVOS CULTURALES.....	62
4.15 MÚSICA Y DANZAS AUTÓCTONAS.....	63
4.16 ASPECTO ORGANIZATIVOS INSTITUCIONALES.....	63
4.16.1 COMUNIDAD CAMPESINA.....	64
4.16.2 ORGANIZACIONES FUNCIONALES INSTITUCIONALES.....	64

### CAPITULO V

5.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	66
5.1.1 WALLAQI.....	67

5.1.2 P'ISQI.....	71
5.1.3 WAJA.....	73
5.1.4 P'API.....	76
5.1.5 K'ISPIÑA.....	79
5.1.6 CHAYRU.....	81
5.1.7 QHATHI.....	83
5.1.8 APILL QHATHI.....	85
5.1.9 JAWAS P'UT'UNKU.....	87
5.1.10 PHIRI.....	89
5.1.11 CH'UÑU.....	92
5.1.12 APTHAPI.....	95
5.2 TOTAL DE LÉXICO ENCONTRADO.....	97

## CAPITULO VI CONCLUSIONES

6.1 CONCLUSIONES.....	100
6.2 RECOMENDACIONES.....	101

## CAPITULO VII

BIBLIOGRAFIA.....	102
ANEXOS	

## CAPÍTULO I

### 1. INTRODUCCIÓN

El estudio léxico de la gastronomía aymara intenta describir las características culinarias en la cultura aymara, así a la tradición histórica y a las diferentes formas expresivas culturales. La lengua y la gastronomía son el medio por el cual se transmiten todos los conocimientos de generación en generación y que permite el desarrollo de la cultura. El estudio de la lengua aymara en relación a la comida permite valorar el patrimonio cultural de los aymaras.

Hay diferentes tipos de comidas aymaras y cada una tiene particularidades de acuerdo a la región donde se utiliza. Los nombres tienen significados diferentes y expresan tradiciones ancestrales según las creencias de los diferentes lugares. El pueblo aymara ha consumido las comidas con alimentos ricos en vitaminas, muy beneficioso para la salud. Las formas de cultivar eran muy ingeniosas y había muchas variedades de productos agrícolas como papa, maíz, papalisa, oca, trigo, habas, cebada y otros. La transformación tecnológica de estos géneros alimenticios dio posibilidad de tener muchas variedades de alimentos.

Un producto que tiene un valor simbólico y religioso es la hoja de coca, fuertemente relacionada con la medicina tradicional y la cosmovisión andina. La masticación de la hoja de coca siempre fue el alimento y medicina para el hombre andino.

En este sentido, una recopilación del léxico de comidas puede ser importante para el desarrollo cultural y turístico en Santiago de Huata. De hecho los turistas quieren disfrutar lo que es típico de una región y principalmente la comida. Sería muy interesante ofrecer a los turistas los platos típicos de la cultura aymara, explicándoles el significado del nombre, los ingredientes, las formas en que se cocinan y el significado que tienen en relación a la cultura aymara, así los platos típicos del carnaval, de la cosecha, de todosantos, de un entierro y otros.

El objetivo esencial de esta investigación es la recuperación y valorización de la cultura y las características de la gastronomía aymara, referidos a la comida y el estudio sociolingüístico de los diferentes platos típicos de las zonas a la orillas del lago Titicaca, esencialmente en el Municipio de Santiago de Huata, Departamento de La Paz.

Para una mejor comprensión, se ha organizado el tema de estudio de la gastronomía aymara en: nombres aymaras, su traducción al castellano, los préstamos, características de las comidas, propiedades que posee, ingredientes y descripción etimológica.

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La investigación de la realidad lingüística y cultural del presente estudio titulado, "Estudio léxico de la gastronomía aymara en el Municipio de Santiago de Huata", tiene el propósito de recopilar los conocimientos, las prácticas y los valores culturales de esta región. Esta tradición es conservada en forma oral por los habitantes mayores, pero es necesario plasmar estas costumbres en forma escrita para el conocimiento de las futuras generaciones.

El problema que actualmente existe es el desconocimiento de la verdadera dimensión semántica del léxico de la gastronomía aymara, sobre todo por la niñez y la juventud. En muchos casos el significado de los términos que se emplean en la gastronomía aymara no es entendido, ni interpretado de acuerdo a sus significados por la nueva generación.

La interpretación léxica semántica no está siendo investigada en profundidad, de tal modo que no favorece al desarrollo de la lengua aymara, por ejemplo, saber el significado de wallaqi, apthapi y otros.

## **1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

Según las consideraciones anteriores, formulamos las siguientes interrogantes;

- ¿Cuáles son los significados que se manifiestan en el léxico de la gastronomía aymara en el Municipio de Santiago de Huata?
- ¿Cómo se presenta el léxico de la lengua aymara, en la provincia Omasuyos del departamento de La Paz?
- ¿Cuántos léxicos de la gastronomía existe en este Municipio?

## **OBJETIVOS**

### **1.3.1 OBJETIVO GENERAL**

- ❖ Estudiar el léxico de la gastronomía aymara, en el Municipio de Santiago de Huata mediante los datos de la región.

### **1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ❖ Identificar los platos típicos más conocidas del municipio de Santiago de Huata.
- ❖ Describir el léxico Gastronómico de los hablantes de la región y el significado.
- ❖ Analizar la etimología de cada léxico de la gastronomía aymara.

## **1.4 JUSTIFICACIÓN**

El presente trabajo, plantea una investigación del léxico de la gastronomía aymara y su descripción etimológica, con la finalidad de hacer conocer los valores culturales y profundizar el análisis léxico de la gastronomía aymara, que es parte fundamental de las costumbres, de las creencias y de los ritos en la población de Santiago de Huata.

Hoy en día, en la realidad que estamos viviendo, la población estudiantil y la población en general, necesitan de la documentación escrita para consultas e investigaciones. Este trabajo será un instrumento de información para todos los que desean profundizar este tema en los próximos trabajos de investigación, además se constituye en un documento de consulta para los estudios de la lengua y cultura aymara, y un documento de apoyo para la información turística.

## **1.5 DELIMITACIÓN**

El marco geográfico, la presente investigación se realizó el Municipio de Santiago de Huata, provincia Omasuyos, Departamento de La Paz.

El estudio comprende la recopilación del léxico de la gastronomía, sus características y la descripción etimológica de cada léxico, comprendido dentro de la lingüística sincrónica.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 LA LEXICOGRAFÍA**

La lexicografía nace en el siglo XVIII, pues tenía como finalidad ofrecer a los traductores un instrumento apropiado, listas de palabras, repertorio más o menos técnico. (Fernandez, 1989: 138)

Algunos autores, entre ellos Casares (1992: 11), la define simplemente como “El arte de componer diccionarios”; sin embargo, Fernandez A. (1974: 15), señala que la lexicografía es una técnica científica enfocada a los principios que deben seguirse en preparación de repertorios léxicos de todo tipo y no solo diccionarios, si no también vocabularios e inventarios.

Por otra parte, se plantea la lexicografía teórica y práctica. Según Reina Ayala (2000: 4), indica que la lexicografía teórica es la parte científica de la lexicografía que nació del carácter práctico de las técnicas de la elaboración de diccionarios. La lexicografía teórica tiene por finalidad de analizar los diccionarios desde el punto de vista de su historia, estructura y la tipología. Y lexicografía práctica es la actividad que consiste en ordenar alfabéticamente o por materias los signos de una lengua y suministrar las informaciones sobre el contenido. Esta actividad nació como una necesidad de inventariar y explicar los signos lingüísticos que forman parte de la comunicación a fin de asimilar todas sus variedades lingüísticas. El estudio de la lexicografía es el estudio de cualquier idioma y también es una actividad que determina en clasificar los signos lingüísticos que forman parte de una comunicación humana. Se ocupa de la elaboración de los diccionarios científicos para cualquier consulta que se pueda realizar en los establecimientos de formación o en la vida cotidiana.

## 2.2 LA LEXICOLOGÍA

La lexicología es la doctrina del estudio del vocabulario de una determinada lengua. Según Apaza (1999: 31), dice que la lexicología es el estudio del conjunto de procesos y respectivamente el análisis y el acopio de los recursos teóricos necesarios para el tratamiento del léxico.

Según Fontanillo Enrique. (1986; 179), menciona que “De manera tradicional se conoce a la lexicología como el estudio de las palabras, en su analogía y etimología, en el origen de la que hoy conocemos como diccionario. Sin embargo, debemos precisar que la lexicología -es la ley o la rama de la lingüística- que estudia la estructura del vocabulario de la lengua, y su composición, variedad, origen, cambio histórico y adaptación a las condiciones sociales de las comunidades respectivas”.

Por otra parte, Jean Dubois, (1979), sostiene que “Se denomina a la lexicología el estudio científico del vocabulario. Existen estudios de formas léxicas desde la antigüedad, todos ellos basados en la noción de palabra\* considerada como un a priori priorizadas. Sin embargo, es imposible crear una verdadera lexicología sin someter esta noción a una revisión. La lexicografía (técnica de la confección de los diccionarios) es muy anterior a la lexicología, estudio científico muy reciente”.

Entonces, la competencia léxica reconoce al individuo como el poseedor de la capacidad de recepción y producción del lenguaje principalmente mediante textos. El léxico como parte de una teoría del lenguaje, investiga al léxico como componente del sistema de la lengua.

Se reconoce a la lexicología como la ciencia lingüística que estudia el léxico o vocabulario desde una visión general. Se dedica al estudio de los morfemas de la lengua, es decir, al estudio de las palabras, de manera que define y clasifica las unidades del nivel léxico. La lexicología hace equipo con la lexicografía, lo cual también conserva el

léxico como objeto de estudio, puesto que lo analiza con un fin práctico: la elaboración de diccionarios. Juntas comparten la tarea de estudiar la creación de nuevas palabras y su formación.

Dentro de esta formación léxica, se encuentran los neologismos, nuevas formas del idioma cuya presencia puede afectar al significante, al significado o a ambos, generando de esta manera neologismos de forma y contenido. Esta ciencia de la lengua se caracteriza por representación teórica y sistemática, siendo así la fuente de apoyo fundamental en los estudios lingüísticos dedicados a la actualización de diccionarios y al análisis de palabras desde su formación hasta las unidades significativas que las componen; es decir, sus significados fraseológicos y pragmáticos.

En resumen, la lexicología en el vocabulario del español, es el conjunto de palabras con que cuenta la lengua, no es fijo ni permanece estable. Las palabras cambian de forma y de significado. Con el tiempo, algunas desaparecen y mientras surgen otras, necesarias para designar nuevos inventos, descubrimientos o cambios culturales.

### **2.3 EL LÉXICO**

Apaza (1999: 31), dice que el lexico “es el conjunto de unidades significativas que forman la lengua de una comunidad, en una actividad humana, de un hablante, pero las unidades léxicas no tienen significado cuando están aisladas, el contexto situacional, su lugar en los patrones gramaticales o uso social hacen que sus significados sean referentes”.

Según Zacarias Alavi (2009; 105), sostiene que se entiende por familia léxica como “al conjunto de elementos lingüísticos de cualquier rango emparentados entre sí. Este conjunto de palabras emparentadas en el significado y el parentesco del significante tienen el origen común o derivación etimológica debido a razones “genealógicas”. Las consideraciones se dan en forma sucesiva y no en forma permutaciones. Las sucesivas

sufijaciones conforman las familias léxicas semánticas. En lo que sigue se presentan una familia léxica semántica”.

El autor Reimundo Fernández (1984; 145), define que en su sentido más general “designa el conjunto de palabras por medio de las cuales se comunican entre sí los miembros de una comunidad. El análisis lingüístico es capaz de resolver los problemas del significado, considera al léxico como una estructura o más precisamente como un sistema de estructura”.

El léxico es, por tanto, una noción teórica que hace referencia a la lengua, pero en la vida cotidiana cada individuo sólo usa una parte restringida del léxico de una lengua.

Desde el punto de vista semántica de la estructura léxica de una lengua, Lyons (1997: 129), considera que el “Léxico es el conjunto de todas las lexemas de una lengua, alma cerrada en el cerebro de los habitantes, los componentes son toda la información lingüística para cada lexema requerida para la producción y la interpretación de las oraciones de la lengua sin embargo es un instrumento de comunicación humana”.

Por otra parte, Apaza (2010; 255), indica el trabajo del léxico de acuerdo a las especialidades en base al contexto, en ese sentido, sostiene que “el léxico de una lengua está en función de la necesidad de sus usuarios, entonces se sugiere trabajar con un léxico base a partir de las experiencias de la vida cotidiana de las comunidades que permita, al mismo tiempo, conocer la diversidad de términos según la cultura. Este conjunto de vocabulario, además, debe estar de acuerdo con las necesidades sociales, objetivos específicos del área o disciplina de conocimiento. Por ejemplo, en agronomía se puede trabajar con un léxico base especializado, en nutrición se trabajaría de la misma forma, en cada especialidad se trabajaría de acuerdo sus especialidades, ya sea según el campo léxico, o semántico. La creación léxica es otro de los recursos que posee la lengua para nombrar objetos y conceptos nuevos. De esta manera, para muchos objetos y cosas relacionados con las técnicas y la ciencia se creó términos nuevos ya sea por

analogía, por composición, por derivación, por procedimientos fonológicos o por procesos semánticos”.

Concretamente, el léxico determina las propiedades de asignación de los elementos significativos que actúan como núcleo de los enunciados, tiene la propiedad de asignar un determinado papel a toda categoría y las sub categorías semánticas.

El léxico es el estudio de la formación de palabras de cualquier lengua, se utiliza para una composición de palabras que se puede realizar el hablante de acuerdo de una necesidad de comunicación, estos nos permiten crear nuevas palabras y para reconstruir los significados lingüísticos. Sin embargo el léxico determina la asignación de elementos significativos que actúan dentro de una oración o una frase. En este sentido, el léxico de un idioma es el conjunto de palabras que están a disposición de sus hablantes, no es permanente e inmutable; las palabras están sometidas a un movimiento demográfico constante.

### **2.3 LA SEMÁNTICA**

Según Dubois y otros (1998: 549), indica que la semántica es “una área cubierta en el dominio de la significación, por una palabra de la lengua. Así se puede describir en el campo semántico *mesa* si procede a partir de una concepción polisémica el campo que se establece de todas las significaciones de la palabra, también se puede estudiar el campo semántico de un grupo de palabras que incluye un elemento común que se podrá estudiar el grupo *dar, cantar, dibujar, ordenar*”.

Para Ullman, Stephen (1965: 3), sostiene que en semántica “hay dos ramas que se ocupan de la palabra, son la Etimología y la Semántica. La primera es una disciplina establecida desde la antigüedad mientras la última es relativamente nueva, pero es el estudio del significado de la palabra fue ajena a las especulaciones lingüísticas gramaticales, especialmente en lo que se refiere a los campos de significado; debido a

esto, incluso se puede afirmar que el significado ha sido siempre problema central de la lengua”.

Mirta Martínez E. (2006; 196), sustenta que “la semántica estudia el sentido del lenguaje. Se dice que el signo lingüístico es arbitrario porque el significado (imagen simbólica) no tiene relación con el significante (elemento fónico). La evolución del significado de las palabras es un terreno importante de la historia de una lengua, podríamos animarnos a afirmar que el significado es más vulnerable al cambio entre todos los elementos que la conforman. Toda lengua está sujeta a cambio de sentido, los cuales se pueden clasificar en un orden lógico según hubiera restricción, extensión o transferencia de significado”.

Para Berruto, Gaetano (1979: 14), la semántica “es una ciencia del significado, el estudio de los cambios del significado, el estudio de la significación o sea de cómo se significa y de cuál es el proceso de significar, denotar el significado y las leyes que lo rigen, el estudio del significado”.

Por otra parte, Apaza (2008: 66), refiriéndose a la semántica aymara, menciona que “entre los tres postulados aparecen marcados en toda la estructura de la lengua aymara “en su morfología, sintaxis y semántica” y se reflejan en las normas culturales. Además, existen otros indicadores semánticos como la concepción del tiempo y el espacio, la humanización de los fenómenos naturales, la importancia de los animados y los no animados, la distinción entre elementos contables y los no contables, la concepción de lo tangible y no tangible, el criterio el de visible y lo no visible, y la cercanía y lejanía, el movimiento de la configuración, y otros aspectos que merecen estudiar”.

Entonces, la semántica de la lengua aymara es muy compleja y rica al mismo tiempo. Las palabras y expresiones se caracterizan por ser polisémicas y tiene un fondo metafórico relacionado íntimamente con los aspectos culturales como también la gramática como afirma el autor.

En relación al mismo tema, Condori, Eugenia (2008: 211), muestra que en el trabajo realizado del léxico semántico aymara-castellano, realizado de la cuenca del río *Awllaqa*, desde la perspectiva de la lexicografía comprende las unidades léxicas siguientes: universales, pluriverbales, reduplicativas, por variación consonántica vocálica, por metátesis y por derivación. Estos léxicos aymaras se clasificaron de acuerdo a dos criterios de selección: las palabras de uso común y las recogidas a través de las entrevistas grabadas. Las cuales expresan la riqueza de significantes y significados.

De acuerdo los autores mencionados, la semántica es una ciencia que estudia el significado y significante del léxico, de la palabra, dentro del contexto cultural como también en la parte gramatical de cada lengua.

## **2.5 LA SEMÁNTICA ESTRUCTURAL**

La semántica se empezó a estudiar a finales del siglo XIX. En un principio la semántica se planteó como un soporte adicional para poder reconstruir tanto el origen etimológico como la relación entre las lenguas Europeas. La visión diacrónica de la primera corriente de estudio de la semántica contrasta con la visión sincrónica del estructuralismo que surgió en los años 30 del siglo XX. La semántica estructuralista es la tendencia que observa la lengua como un sistema perfectamente estructurado. La diferencia básica entre ambas corrientes son: en la teoría del campo semántico se considera que existe “Interdependencia” entre diversos subsistemas lingüísticos, en el análisis componencial se descompone el significado de la palabra en unidades y los subsistemas son “Independientes”.

La teoría de los campos semánticos aparece en la década de 1930, en una serie de autores alemanes y suizos, especialmente Jost Traer, su definición positiva de campo semántico viene a ser el de “conjunto estructurado, sistemático, de significados de lexemas relacionados recíprocamente por un parentesco semántico estrictamente

significativo”. Las ideas de Traer fueron desarrolladas por sus discípulos, entre ellos Weisgerber, y constituyen lo que se denomina teoría de Traer-Weisgerber. La semántica componencial tiene en cuenta determinados rasgos, que componen cada una de las unidades semánticas; así, la palabra “hombre” puede considerarse semánticamente compuesta de los componentes masculino y adulto.

Según Fernández (1984:118), define la semántica como la ciencia de la teoría de los significados lingüísticos y el significado para la semántica estructural lo toma como algo no aislado, para el estructuralismo el preguntarse por el significado es la misma que preguntar por el signo y hablar del signo lingüístico es hablar de comunicación lingüística.

Por lo tanto, la semántica estructural tiene la tendencia de observar la lengua y determinar los rasgos que componen cada una de las unidades semánticas, por ejemplo, la palabra “animal” puede considerarse semánticamente compuesta de los componentes seres vivos no razonables.

## **2.6 LA SEMIOLOGÍA**

Según, Guiraud, Pierre. (1972; 7) Precisa que “la semiología es la ciencia que estudia los sistemas de los signos, lenguas, códigos, señales, etc. De acuerdo con estas definiciones la lengua es una parte de la semiología, en realidad se coincide generalmente en reconocer como tal el lenguaje. Un estatus privilegiado y autónomo que permite definir a la semiología como el estudio de los sistemas de los signos no lingüísticos”. La semiológica fue concebida por Ferdinand de Saussure como ciencia que estudia la vida de los signos en el seno de la vida social.

Mientras, Romero, Jose Luis. (1994; 386) Puntualiza “la semiología del griego, Semion – signo, se puede concebir una ciencia que estudia la vida de los signos en el

seno de la vida social y por consiguiente de la psicología general... Ciencia concebida por Ferdinand de Saussure que estudia los sistemas de signos en el seno de la vida social”.

De acuerdo Robins N. Antony. (1998; 141) Señala que la semiología “se encuentra normalmente asociada a estudios literarios sus aplicaciones son mucho más amplios. La semiología denominada también semiótica, nació en la primera mitad de nuestro siglo de la mano del lingüista Suizo Ferdinand de Saussure. En esencia es entendida del lenguaje como un sistema de signos, cada una de ellas formado por dos partes, el significante y el significado”. Cada signo deriva su valor de la similitud y deferencia con otros signos dentro de un mismo sistema lingüístico.

Por otro lado Marafioti, Roberto. (1998; 13) Detalla que “la palabra semiología aparece en 1916 en el Curso... De Ferdinand de Saussure como propuesta hipotética ciencia que debería estudiar el funcionamiento de los signos en la vida social y por lo tanto inscribe en el marco de la lingüística. Es por lo tanto la designación propia de la orientación lingüística en el ámbito europeo de influencia francesa, la semiología no deja de enfocar prioritariamente el lenguaje y el mundo sobre entendido en la ciencias humanas”.

Saussure Ferdinand. (1857-1913) Determina la semiología “es un tratado general y sistemático acerca de los signos, su objeto no es solamente detenerse en la explicación de la naturaleza de los signos, sino también busca a explicar las leyes internas que permiten la formación y aparición de los signos en los hechos sociales y humanos”. La semiología es un tratado novedoso acerca de la vida de los signos, muchos autores consideran que el estudio de un sistema de signos es decir una semiótica, puede ser equiparable a la semiología pero como veremos ambos términos pueden llegar a ser sinónimos en determinados contextos y al mismo tiempo distinto.

Según, Barthes, Ronald (1963; 46) La semiología es “la palabra que se expresa con confianza pero también con ciertas reservas. En el sentido actual puede concebirse una ciencia que estudia la vida de los signos en el seno de la vida social, la semiología tiene como objeto todo sistema de signos cualquiera fuere su sustancia, las imágenes, los gestos si en el terreno de las definiciones generales la semiología se presenta como una ciencia”.

De acuerdo al planteamiento de los diferentes autores, podemos decir que coinciden en que es el estudio de los signos de la lengua en el seno de la vida social.

## **2.7 LA SEMIÓTICA**

Según Jatella (1985; 23) El empleo de la semiótica “es la dicotomía de estructuras profundas y estructuras superficiales se inscribe dentro de la teoría general de la generación de la significación”. Para los autores Blanco, Desiderio y Bueno, Raul (1983; 15) La semiótica “es la disciplina que se ocupa de la descripción científica de los signos y del sistema de significación, cualquiera que sea su materia significante, la semiótica aparece como una operación de descripción de la significación; para ello se vale de un metalenguaje que le permite “hacer hablar el texto”.

Entre tanto Eco, Humberto. (1988; 432) Nos dice “que la semiótica tiene un solo deber, definir el sujeto de las semiosis mediante categorías exclusivamente semiótica puede hacerlo porque el sujeto de la semiosis se manifiesta como el sistema de significación que se refleja el uso sobre el otro”.

De acuerdo con Humpiérres. (2002) La semiótica “se define como la ciencia general de los signos, pero cuando se habla de signos se habla preferentemente de signos lingüísticos y cuando se habla de signos lingüísticos como las señales de tráfico se sabe

que el aprendizaje de esa clase de signos no es posible sin la participación de los signos lingüísticos”, por lo tanto la semiótica no es una ciencia distinta de la lingüística.

Estas comparaciones son necesarias para aclarar algunos aspectos sobre semiótica. Para los autores mencionados, la semiótica es la ciencia que se ocupa del estudio de los signos lingüísticos.

## **2.8 EL SIGNO**

El autor, Andía Eduardo (2005; 16) Puntualiza que “el signo es el objeto de estudio de la semiología, constituye la unidad básica de una organización semiótica. El signo es un hecho perceptible de algo imperceptible, siempre se manifiesta a través de rasgos físicos, materiales externos y pueden ser potencialmente comunicativos para un cierto grupo social”. En síntesis, todo signo posee un significante perceptible que con lleva un significado imperceptible de por sí, el significado es una consecuencia de signos, porque percibimos sus significantes pero no captamos inmediatamente todo sus significados, a veces totalmente desapercibidos.

Según, Floch, Ramon. J. M. (1991; 186) Todo tipo de signos “son caracteres tipográficos, símbolos matemáticos, monetarios, ideológicos, amazónicos, demográficos, corporativos y religiosos. La estrella de David es uno de los signos recurrentes a la comunicación, el número de cambios, igual a las figuras privilegiadas de Marx y Freíd. También se encuentra la bandera como una señal de tráfico y una multitud de anuncios de PUF se inspiran abundantemente en el tesoro de los signos: hacen que se enfrenten a partir de ahí la lógica de la sensible vuelven a aparecer; las cualidades formales de los signos se vuelven pertinente”, a la vez que la omnipresencia de la imagen se revela en la vida y las prácticas cotidianas de los intelectuales y de todos aquellos para quienes los libros o la lectura apuntan a interrogar al mundo.

Riva Rola Jose Manuel. (1991; 51-52) Interpreta que “a parte de la virtualidad metalingüística que se actualiza en las citas y los aspectos metalingüísticos reflexivos analizados en el capítulo anterior, los signos del lenguaje, existen para trascenderse es decir, para apuntar a algo diferente de ellos mismos, esta característica fundamental es la que expresa en la clásica de formulación que define el signo”.

¿Cómo es la conexión entre el signo y ese “algo” en cuyo lugar está?

La clasificación propuesta por Pierce (1967) No obstante la oscuridad de algunas explicaciones y ejemplificaciones, se presenta para ilustrar esta conexión. “Pierce distinguió tres tipos de signos según el carácter de esta conexión, iconos, índices, símbolos. En verdad se trata de aspectos de signos ya que en un signo se puede manifestar más de una forma de relación con el “algo” en cuestión”.

Asimismo, Tetzchner S. y Martinsen (1993; 24) Definen que “en el ámbito de la comunicación aumentativa y alternativa, es común denominar símbolos a los signos gráficos sin embargo en la terminología lingüística, tanto el habla como los signos manuales y los signos gráficos se denominan símbolos verbales. Por ello se considera poco conveniente usar el término símbolo para referirnos a solo uno de estos grupos”. También toman en cuenta que algunos autores como Pierre, Guiraud (1931) entre otros “distinguen entre signos simbólicos y signos iconos gráficos”. La mayoría de los signos gráficos que integran los llamados sistema de símbolos no serían considerados símbolos.

Para Sebeok Thomas. A. (1996; 11-26) El signo “de cualquier manera símbolo, signo son utilizados para transmitir y pensamientos, información, ordenes, etc. Son la base del pensamiento humano y de la comunicación, a partir de pruebas de primeros médicos del mundo occidental de comprender como funciona la interacción entre el cuerpo y la mente en dominio cultural específico”, para Pierre el signo “era un concepto genérico, del que existen un gran número de especies, que se multiplica a partir de una

base tricotómica de icono índice y símbolo, cada uno a definido de acuerdo con esa relación de categorías signales con su objeto con un concepto particular”.

Según, Antezana, Luis Hernan. (1979; 16) El signo “se define perfectamente dentro del lenguaje hablado sistema de signos” es solo una utilización operatoria, es decir un función que implique un arreglo formal, material y conceptual que pone en relación uno a uno aspecto material.

Según, Morris (1985; 34) El signo “es un término estrictamente semiótico que no puede definirse de forma aislada ni de la sintaxis, ni de la semántica, ni de la pragmática la semiosis se manifiesta como el sistema de significación que se refleja el uno sobre el otro”.

El signo propuesta por Sanders, Mechhael Anthony, (1983) El signo “está en lugar de algo, su objeto está en lugar de ese objeto no en todo su aspecto, si no solo con referencia a una suerte de ideas para la obtención de la verdad, es una forma de hablar del hombre su relación con cosmovisión sobre la cual actúa su campo de acción se basa en sus costumbres y tradiciones”. Esto es, considerar el continuo sociocultural de la lengua aymara las teorías lingüísticas que explican los hombres aymaras andinos y sus diferentes actividades.

Apoyándose a los autores se puede manifestar que el signo es el estudio de objetos de comunicación para que el ser humano pueda transmitir el significado de los signos o los símbolos, el signo puede ser palpables o no palpables de algo que el ser humano puede imaginar en la mente como gradual o imperceptible, además que el signo no se puede definir de manera aislada de la lingüística por que es parte de la sintaxis semántica y pragmática, entonces es un ícono de símbolos que transmite un pensamiento e información.

## 2.9 EL SIGNO LINGÜÍSTICO

Andia, Eduardo. (2005; 17) Se refiere “el signo lingüístico es la clase de signo que pertenece exclusivamente a la lengua”. El signo lingüístico puede tener dos expresiones: una expresión oral cuya estructura es fonémica y otra expresión escrita cuya representación es grafémica. La palabra articulada y organizada en un enunciado es la expresión del signo lingüístico oral, todo signo consta de un significante y un significado. Como parte de la lengua está determinado por el proceso histórico, social y cultural. La organización de los signos lingüísticos en cuerpos mayores conduce al establecimiento de la lingüística textual y el análisis del discurso”.

Asimismo, Marafioti Roberto. (1991; 3) Menciona que “el signo lingüístico es una entidad psíquica que une dos términos, un concepto y una imagen acústica, estos dos elementos están íntimamente unidos y se reclaman recíprocamente para marcar esa relación. Esa posición por morfemas reemplazar “conceptos” e “imagen acústica” por “significado y significante”, respectivamente, integran un sistema que es la lengua, donde todos los términos son solidarios y donde el valor simultanea de los otros. Ya se considera el significante, ya el significado, la lengua no comparte ni ideas, ni sonidos preexistentes al sistema lingüístico, sino solamente diferenciar conceptos y deferencias fónicas resultantes de ese sistema”.

Según, Quilis, Antonio; Fernández José Antonio. (1969; 4) El signo lingüístico “también se debe tener en cuenta que todo lo que pertenece al lenguaje, es decir al plano de la lengua como al del habla, tiene dos facetas; el significante (la expresión) y el significado (el contenido de concepto, las ideas ambos constituyen el signo lingüístico. Es decir, significante + significado = signo lingüístico. Un signo lingüístico como mesa está formado por un significante, que sería /m + e + s + a/ es decir, que la suma de unos elementos fónicos y por un significado, que sería la idea o el concepto que se tiene de lo que es una mesa”.

El estudio de signos lingüísticos comprende la expresión y el pensamiento, que tiene distintas facetas: la expresión y la idea, ambos se constituyen y se construyen como un signo lingüístico que conduce a una entidad lingüística, la idea de significados es un elemento fónico que conlleva a la idea de significante, se comparte la idea de los autores que nutren la definición del signo lingüístico con los estudios realizados anteriormente en sus bibliografías.

## **2.10 LA PRAGMÁTICA**

De acuerdo con esta página Web:

[www.slideshare.net/profesorserval/pragmatica-y-actos-de-habla](http://www.slideshare.net/profesorserval/pragmatica-y-actos-de-habla) (2013).

La pragmática o pragmlingüística, “es un sub campo de la lingüística, que se interesa por el modo en que el contexto influye en la interpretación del significado. El contexto debe entenderse como situación, ya que puede incluir cualquier aspecto extralingüístico: situación comunicativa, conocimiento compartido por los hablantes, relaciones interpersonales, etc., que son los factores extralingüísticos, que condicionan el uso del lenguaje; todos aquellos factores a los que no se hace referencia en un estudio puramente formal. Las oraciones en sí mismas comportan un contenido semántico, pero su significado e interpretaciones adecuados no dependen sólo de ese contenido sino que requieren un contexto lingüístico definido para ser interpretadas. Es un hecho elemental bien conocido que una misma oración puede tener intenciones o interpretaciones diferentes en diferentes contextos (puede ser literal, irónica o metafórica). De hecho, en pragmática se distingue entre enunciado (acto locutivo) y oración (forma gramatical que toma el acto locutivo)”.

De acuerdo de esta página Web, (Centro Virtual Cervantes © Instituto Cervantes, 1997-2013) Se entiende por Pragmática “la disciplina cuyo objeto de estudio es el uso del lenguaje en función de la relación que se establece entre enunciado-contexto-

interlocutores. Dicho de otro modo, la pragmática se interesa por analizar cómo los hablantes producen e interpretan enunciados en contexto; de ahí que tome en consideración los factores extralingüísticos que determinan el uso del lenguaje, a los que no puede hacer referencia un estudio puramente gramatical, tales como los interlocutores, la intención comunicativa, el contexto o el conocimiento del mundo. De este modo, la pragmática analiza por qué el destinatario de un enunciado como [*ya le llamaremos*] emitido por una empresa de selección de personal, puede interpretar tanto que será seleccionado como lo contrario, según sea el conocimiento del mundo de dicho destinatario así como, por ejemplo, la entonación y la información no verbal transmitida por el emisor”. En este sentido, se dice que los interlocutores poseen información pragmática, entendiendo como tal el conjunto de conocimientos, creencias, supuestos, opiniones, etc. de un individuo en una interacción oral concreta.

Según Escandeli, Maria Victoria. (1996; 13,14) Indica que la pragmática “es el estudio de los principios que regulan en el caso del lenguaje, en la comunicación, es decir la condición que determinan tanto en el empleo de un enunciado concreto por parte de un hablante. La pragmática en una disciplina que toma en consideración, los factores extra lingüísticos que determinan el uso del lenguaje”, precisamente todos aquellos estudios son factores a los que no pueden hacer referencia un estudio puramente gramatical, elemento que separará de otro enfoque que cada uno de ellos toma la decisión de interpretar este objeto.

Así mismo el Núñez, Rafael. (1996; 50,51) Sostiene que “la pragmática es el estudio de los mensajes lingüísticos como otros que se realizan con el lenguaje. Su punto de vista primordial no es lo que dicen los enunciados, si no lo que hace el emisor al emitirlo. La pragmática busca caracterizar y clasificar los actos del habla, las condiciones de éxito son condicionalmente asociados a sus resultados y los efectos que introduce en la situación de enunciados a la pragmática. Se concierne los aspectos de la interpretación de los mensajes que no resultan del conocimiento del significado de las

palabras ni de la combinatoria semántica, que se puede dar entre ellos a la pragmática se interesa por cómo se relaciona con el estado de conocimiento de los interlocutores”. Entonces la pragmática puede describir la emisión de una oración como un acto de habla fallido en un buen número de contactos.

Es la descripción gramatical propiamente dicha desarrollando, “por primera vez en la historia lingüística quechua, una visión globalizadora de su pragmática, esta es, como se ha descrito la ciencia que estudia las relaciones extensas de la lengua, en el contexto general del mundo en que se ubica la (pragmática, léxica y fonética) y con la situación particular creado a raíz y cada intervención discursiva (pragmática comunicativa) es problema del lugar y del tiempo que acontece la conversión y la relación lingüística hablante oyente de las circunstancias de la proximidad, lejanía en aquella se da”. De acuerdo el autor, Calvo, Julio. (1993,55).

Como el Alonso, Angel. Manteca. (1987, 180,181) En la esencia “la pragmática se ocupa del uso de la lengua en la actividad humana, entendiendo uso como los distintas funciones en que entra al lenguaje en la actividad humana en general, la pragmática es el estudio de los principios y reglas que rigen los intercambios lingüísticos entre hablantes, los actos que con el uso del idioma pueden efectuarse, y, en general de todo el conocimiento común de los hablantes pertinentes para la comprensión entre ellos”. Los datos de la pragmática incluyen lo siguiente:

Dame la llave = es una orden

Ha venido Juan = es una información, tal como se podría verse.

La pragmática es el estudio del lenguaje en la función que tiene una relación con los enunciados. Se puede tener diferentes funciones en un lenguaje expresado en la comunicación, además se percibe la intencionalidad de las expresiones del ser humano o de una información y como puede describir un acto errado en una expresión del habla;

también sustentan los mencionados autores anteriormente el estudio de la pragmática como una expresión con intencionalidad transmitida las informaciones en los usuarios.

## **2.11 EL DISCURSO**

De acuerdo con Plata, Edgar. (2013; 35) El discurso “se define como una realización concreta de una lengua, que una unidad lingüística es superior a una frase o una oración, son expresiones adquiridas el significado por un determinado contexto, en la lingüística el discurso es menos ambiguo, se le denomina el discursos indirectos cuando no existe intervención de los participantes”.

Dentro del ámbito de la comunicación humana, no hay dudas de que la expresión oral es de gran importancia para los individuos. La pervivencia de esta forma de comunicación demuestra que es una de las capacidades del hombre más importantes y útiles para la convivencia social. Mientras que a lo largo de la historia, el ser humano contó siempre con la posibilidad de expresarse oralmente. No se puede decir lo mismo de otras formas y tecnologías de la comunicación que llevan existiendo desde un tiempo relativamente mas corto.

## **2.12 LA LENGUA**

Según, Apaza, Ignacio. (2009; 89,90) En la lengua “los procedimientos más comunes y más estudiados en la formación de palabras son la composición y la derivación. Estos nos permiten construir palabras a partir de la formación existente ya sea mediante la combinación entre lexemas libres o lexemas ligados, o a través de la fusión de ambas procedimientos y mediante los procesos semánticos. En este estudio se identifica a varios procedimientos a los que acude al aymara para la formación de palabras. Los procedimientos más importantes son la composición, la derivación, los procesos fonéticos, las creaciones leximáticas mediante los procesos semánticos, los

préstamos y los calcos. Estos procedimientos de creación de palabras nuevas se ajustan a ciertas reglas internas de la lengua”.

Por lo tanto el Tintaya, Porfidio. (2008, 120,121) Indica que “en una sociedad plurilingüe, la educación del lenguaje es otro de los ejes de la educación intercultural. Es necesario desarrollar la capacidad de comunicarse a través de la lengua materna, como también de lenguas extranjeras. Esto implica lograr que los sujetos adquieran un conocimiento de su lengua y la capacidad de comunicarse el uso de los códigos de dos o más lenguas. La lengua debe ser objeto y medio de estudio y de comunicación”.

Según el Saussure, Ferdinand. (2006,35) Define “que la lengua que es un todo, en un principio de clasificación desde el momento en la que damos el primer paso entre los hechos del lenguaje, introducimos un orden natural en un conjunto que no se presta a ninguna otra clasificación se le podría objetar que el ejercicio del lenguaje descansa en una facultad que tenemos de la naturaleza, mientras que la lengua es una cosa adquirida y convencional que debería estar subordinada al instinto natural en vez de imponer a él”.

De acuerdo el Mamani, Juan Carlos. (2005,11) Para ver la relación de la identidad “en primer lugar hay que tener presente lo que es una lengua. De acuerdo lo que se ha expuesto en los párrafos anteriores se puede decir que la lengua es un medio de interacción comunicativa y un medio de representación colectiva que tiene una sociedad humana particular, cuya funcionalidad mediática comunicativa y representativa dependerá entonces de los contextos sociales específicos en donde se desenvuelven sus usuarios”.

Según Bertuccelli, Marcella. (1996; 121,124) Explica que “la lengua es un instrumento de interacción social, su existencia está motivada por su utilidad para cumplir objetivos por medio de la interacción social entre individuos; la lengua cumple la función fundamental de establecer la comunicación la lengua se entiende una

actividad dinámica, mediante la cual los hablantes efectúan cambios en el conjunto de conocimientos, creencias, sentimientos, etc. Está presente en la mente del interlocutor en el momento de la interacción”. La lengua permite al hablante explicitar el estudio de cosas que considera relevantes en la situación comunicativa.

Entonces el Martinet, André. (1965,28) Indica que “podemos intentar ahora lo que entendemos por lengua, una lengua es un instrumento de comunicación con arreglo al cual la experiencia humana se analiza, de modo deferente en cada comunidad, en unidades dotadas de un contenido semántico y da una expresión fónica, los monemas. Esta expresión fónica se articula a su vez en unidades distintivas y sucesivas los fonemas en número determinado en cada lengua, cuya naturaleza y relaciones mutuas difieren también de una lengua a otra”. Esta implica que reservamos el término de la lengua para designar un instrumento de comunicación doblemente articulado y manifestado.

La lengua es un medio de interacción y de una comunican social y como medios de representación individual y colectivo en una sociedad humana en particular. La lengua cumple la función comunicativa y tiene una actividad dinámica, que se adquiere convencionalmente y está subordinada al instinto natural del ser humano, además los propios autores fortalecen la interpretación que se manifiesta en esta definición de que la lengua es parte de un mensaje de comunicación que cumple la función de relacionar o interactuar en una conversación.

### **2.13 EL HABLA**

El autor Escandeli, Maria Victoria. (1996; 62) Revela que “el habla es la emisión de una oración hecha en las condiciones apropiadas, es la unidad mínima de la comunicación lingüística. Las oraciones (en cuanto las unidades abstractas no realizadas) no pueden ser unidades básicas de la comunicación humana, por que carece de la comunicación fundamentalmente para ello”.

Así mismo el Núñez, Rafael. (1996; 87, 88,90) Sustenta que “el acto del habla es un acto que se realiza con el lenguaje es una actividad que responde a un patrón establecida con un fin definido, donde la ejecución de ese patrón consiste en la emisión de expresiones lingüísticos específicos, el significado de la oración tiene que ser con la manera en que estas se relacionan en el mundo exterior, mientras que los actos de habla tienen que ser con los resultados obtenidos por el habla al emitir oraciones. Sin embargo el hablante está realizando otro acto de habla diferente”, hay una separación entre lo que literalmente parece ser enunciado y realmente lo que está haciendo el emisor.

El habla es una expresión y una unidad abstracta, no puede ser una comunicación, solo es una oración emitida por el hablante que realiza con un acto desigual. Cada hablante tiene una forma de expresar de acuerdo como lo pueda emitir las palabras en el momento de articular en un momento dado cuando sea necesario sin tener una regla definido en una comunicación de los usuario del habla.

## **2.14 EL LENGUAJE**

De acuerdo el Apaza, Ignacio. (2010, 239,240) El lenguaje tiene un escenario “las persona que hablan una determinada lengua pertenece a un determinado grupo o a diversas culturas, así el idioma portugués en Brasil es hablado por los blancos, negros y mulatos. El aymara por los bolivianos, es hablado por los blancos, los negros y por otros, así sucesivamente. Sin embargo un grupo difiere del otro por ciertas características físicas. Las distintas lenguas además, relacionados con la cultura, así el léxico con una comunidad”.

Por el Sureau, Ferdinand. (2006,34) A definido que “el lenguaje tiene un lado individual y un lado social y no puede concebirse el uso sin el otro, además, en cada instante implica a la vez en sistema establecida a una evolución en cada momento, es

una institución actual y un producto del pasado a primera vista parece muy sencillo distinguir entre este sistema y su historia entre lo que es y lo que ha sido: en realidad la relación que une esas dos cosas está estrecha que cuesta mucho separarla”.

Según el Alonso, Angel Manteca (1987,33) Indica que “el lenguaje es una capacidad humana específica que se manifiesta en forma de conducta observable como lengua, consistente en signos verbales o de otro tipo, como los gestuales, es la capacidad biológica, forma parte de la dotación de todo hombre, aunque no conocemos con precisión sus características estructurales ni su origen y desarrolla en el individuo concreto”.

El lenguaje es una facultad individual y colectiva que se manifiesta en forma observable, que consiste en tipos de lenguaje como gestuales, expresiones orales, en las manifestaciones sociales o individual, además es una capacidad humana específica para manifestar las relaciones culturales a que pertenece cada individuo. Sin embargo tiene un escenario cada hablante cuando determina a pertenecer a un determinado grupo social.

## **2.15 LA GASTRONOMIA**

Las prácticas alimentarias están cargadas de significados. Desde la elección de qué es o no comestible hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura y la sociedad.

Según Menasche - Gomensoro, (2007). “La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones donde lo que es o no comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para la cultura, al igual que la manera de comer, de preparar

los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos”.

Por los autores Morais - Gimenes, (2007: 22). “La alimentación también puede ser comprendida en el contexto del turismo cultural ya que para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece. Pensar la relación entre turismo y alimentación permite analizar una de las más interesantes dinámicas de utilización del patrimonio gastronómico en la actualidad”.

La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares. Esto intenta entender el atractivo turístico.

Valls, (2004:30). “El atractivo es el elemento que desencadena el proceso turístico. Cualquier activo, recurso o elemento territorial, patrimonial infraestructural o de cualquier otra índole presentado en su estado natural, con mayor o menor grado de tangibilidad, que aparece en un territorio determinado, convenientemente tratado y agrupado en una serie de elementos, es capaz de ponerse al servicio de la satisfacción turística”.

El turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas. La gastronomía es incorporada a los nuevos productos turísticos y permite que se conozca la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales.

Ruschmann. (1997:85). Indica que, “el turismo gastronómico es aquel en el cual la motivación principal del turista es la alimentación. Esa modalidad de turismo es

incapaz de generar su propio flujo, pero puede agregar valor a la visita de un lugar, ofreciendo al turista la posibilidad de vivir una experiencia que lo acerca a la población visitada”.

El turismo gastronómico es comprendido como parte integrante del turismo cultural, considerándose que su punto de acción se da en la interacción con el espacio natural en lo que hace a la producción de bienes y en la interacción social en lo que hace la prestación de servicios y a la preservación del patrimonio gastronómico.

Gândara. (2008:181). Menciona que “el turismo gastronómico es una rama del turismo cultural en el cual el desplazamiento de visitantes se da por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada localidad. El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos”.

Según Mascarenhas. (2005). Precisa que “el turismo gastronómico también es capaz de producir efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporciona mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementa la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuir al aumento de la generación de empleo y a la recaudación de impuestos, difundir la cultura local, aumentar la circulación de conocimiento técnico y contribuir a la formación de una imagen positiva para la localidad y la región rescatando o preservando la cultura local a través de las actividades turísticas.

Schlüter. (2003:29). Define que “raras veces, [el turismo gastronómico] es agente motivador de un viaje turístico; en general se recurre a la creación de rutas temáticas y culturales que permiten integrar en un producto elementos que individualmente no alcanzan interés suficiente, o cuentan con ciertas dificultades de promoción o

comercialización, haciendo posible que el producto final tenga mayor valor que la suma de las partes; incrementando así sus beneficios económicos y sociales”.

El turismo gastronómico no siempre es motivador de flujos turísticos por sí solo pero contribuye a generar nuevos nichos de mercado que complementen la oferta turística principal, lo que puede conformar una demanda específica como es el caso de las rutas gastronómicas. Un ejemplo de esto son las festividades, que son manifestaciones gastronómicas regionales o especialidades culinarias de una región capaz de generar flujos turísticos y de complementar la actividad turística local.

Santos. (2007: 239). “El turismo también puede ser considerado como una experiencia, una interrelación dialéctica en constante evolución. Al saborear la cocina local el visitante encuentra las manifestaciones de la cultura, en lo que se refiere al respeto de los saberes y sabores exclusivos del lugar. Lo diferente se vuelve original, encantador, y la identidad local se fortalece”.

La relación entre el hombre y el espacio se puede entender a través de la producción de alimentos. Tanto la producción familiar como a gran escala son transformadoras del espacio natural, y lo integran con el elemento humano presente en el lugar. Las producciones alimentarias generan nuevos paisajes que pueden ser utilizados por la actividad turística.

La actividad turística hace uso de ese patrimonio (Álvarez, 2002) para difundir las cocinas tradicionales, y que sean percibidas como algo cultural en la presentación de la localidad que está siendo visitada, donde el turista puede conocer, disfrutar de la cultura y apreciar los sabores que la identifican.

La elaboración de productos y platos regionales es vista por el turismo no sólo como complemento de la oferta turística, sino también como un atractivo turístico que puede ser utilizado por la comunidad como elemento que favorece la bienvenida del visitante.

La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad, ofrecida al visitante para su goce.

Camargo. (2004). “A partir de este concepto de gastronomía, la actividad turística y la producción y transformación territorial constituyen elementos importantes para el análisis de la gastronomía como atractivo turístico para a orillas del Lago Titicaca. Así, el turismo puede ser comprendido como una actividad humana que implica el desplazamiento temporario de personas y que necesita infraestructura para recibir y hospedar a quien se desplaza; y que es capaz de provocar diversas repercusiones en el lugar donde se desarrolla”.

Camargo. (2004). Se puede definir la producción turística como la combinación de factores que generarán determinada cantidad de bienes y servicios turísticos. El producto turístico es, por lo tanto, el conjunto de bienes y servicios que forman parte de la información que tiene el turista acerca del lugar a ser visitado, así como del desplazamiento, la estadía en el lugar, las mercaderías adquiridas, los lugares visitados, los factores socioculturales, climáticos y geográficos, y la infraestructura general y específica del destino

Esa identidad es definida en función de hábitos, costumbres y tradiciones y se expresa por elementos tales como los dialectos, los estilos de vestir, las creencias y religiones, los métodos de trabajo, y los valores morales. La hospitalidad es un elemento importante pues representa la forma de recibir, de acoger y de satisfacer al visitante.

La gastronomía forma parte del elemento diferencial de las comunidades receptoras y puede ser utilizada por la actividad turística desde la planificación hasta la gestión. La degustación de un plato típico regional permite la integración entre el turista y la comunidad receptora, posibilitando conocer sus características y vivir la experiencia

a través del conocimiento del origen y significado del plato para la comunidad local, la visualización del plato servido y la apreciación del sabor del mismo. Así, se produce una interacción profunda entre la cultura del visitante y la de la comunidad receptora.

La alimentación, entonces, se convierte en parte de la experiencia turística. Al saborear un plato diferente, el turista se encuentra con las manifestaciones de la cultura local, entra en contacto con los saberes y sabores, los colores, los ingredientes, los condimentos y los modos de preparación; unidos al contexto histórico en que surgió el plato (y permaneció) en aquella cultura. Estos factores transmiten la identidad de la población local a través de la degustación de la gastronomía regional.

La gastronomía comienza a ser relacionada con el ambiente visitado. Esto es lo que diferencia al turismo gastronómico del sector convencional de alimentos y bebidas. La localidad donde el plato típico es presentado al turista se destaca por la constante búsqueda de relaciones entre la historia de la población y la actividad turística como un todo.

### **2.15.1 GASTRONOMIA BOLIVIANA**

La Comida Boliviana no es muy conocida internacionalmente, pero más gente de todo el mundo la empieza a descubrir, atraídos principalmente por su variedad y sabor.

La Comida Boliviana tiene sus orígenes en profundas raíces españolas e indígenas y el encuentro y unión de estas culturas, en una simbiosis que se enriquece desde el momento que los europeos desembarcaron en nuestras costas y se encontraron con un paraíso de condimentos e ingredientes que enriquecieron para siempre los recetarios internacionales. Las cocinas de ambos mundos compartieron recetas e ingredientes dando como fruto la variada gastronomía boliviana.

La cocina del viejo mundo aportó a esta unión con ingredientes como la carne de res, haba, arveja, oveja, cordero, cerdo, etc. entre muchos otros, desconocidos en América

hasta entonces, y la cocina nativa contribuyó entre otros con ingredientes como la papa o patata, el chuño, la tunta, quirquiña, ají, el locoto, maíz, yuca, etc. Todos muy utilizados en la preparación de los exquisitos platos de comida boliviana (<http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana).

### **2.15.2 EL COMPONENTE GEOGRÁFICO Y CLIMÁTICO DE LA COMIDA BOLIVIANA**

Otros factores que influye bastante en la evolución de la comida boliviana al presente son los factores geográfico y climático y con ellos la disponibilidad de ingredientes. Geográfica y climáticamente Bolivia se divide en tres regiones, la región andina, la de los valles y la de los llanos.

Las tres regiones han creado distintos tipos de recetas en base a los ingredientes disponibles en cada una de ellas. No hasta muy recientemente con el desarrollo del sistema caminero y con ello la mayor movilidad de las personas y productos, muchos de estos ingredientes locales no estaban disponibles en todo el país.

### **2.15.3 REGION ANDINA**

La región andina que comprende gran parte del departamento de La Paz, Oruro y Potosí, desarrolló una cocina basada mayormente en la producción de tubérculos existentes en la zona tales como papas, el chuño (papa deshidratada), tunta (similar al chuño), caya, oca, papa liza, etc. que se cultivaban en la zona desde tiempos precolombinos, también cereales como el maíz, quinua, etc. a estos ingredientes se sumó aquellos traídos por los españoles durante la colonia tales como la carne de res, cerdo, oveja, el arroz, haba, arveja, etc. Las recetas desarrolladas con estos ingredientes son de alto contenido calórico, con el cual los habitantes de esta zona puedan sobrellevar las inclemencias del clima andino.

#### **2.15.4 HISTORIA CULTURAL GASTRONOMICO BOLIVIANO**

Entre estos pequeños pueblos y culturas la que se destacó es la cultura del Tiwanaku que se desarrolló en la región del lago Titicaca, fue una civilización muy avanzada, dejando muestras de un gran desarrollo arquitectónico y técnicas muy avanzadas en el campo de la agricultura.

También las culturas del pueblo Mollo y del pueblo Moxo se destacaron, en las tierras bajas también habían desarrollado técnicas de agricultura avanzada.

El extenso territorio era de una gran complejidad topográfica y climática, (tanto es verdad, que el territorio boliviano es considerado, por algunos especialistas como la síntesis de la tierra).

Los habitantes de la época supieron dominar el medio ambiente para el manejo inteligente y sustentable de los recursos naturales, así que tierras áridas se convirtieron en extensas áreas de producción agrícola intensiva.

Entre los principales alimentos que se cultivaron en las tierras altas, hay que destacar la quinua, el tarwi, y las papas, del cual se obtiene el chuño y la tunta (el primero es negro y el segundo es blanco), mediante un proceso de deshidratación natural. El maíz (choclo) es también un ingrediente importante en la dieta de los bolivianos. La cocina (culinaria, gastronomía) boliviana, varía dependiendo de la zona geográfica, podemos afirmar que cada región tiene su sabor peculiar y característico. (<http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana.)

La quinua fue el principal cultivo de los Andes y el principalmente alimento a ser considerado sagrado. Quinua", llamado de Grano Sagrado o Grano de Oro, se cultiva desde hace más de 5000 (cinco mil) años en tierras a una altitud entre 3000 a 4000 metros. Estos granos fueron encontrados en los recintos funerarios junto a las momias de esa época. Las culturas de la época usaron diferentes técnicas para el almacenaje de

los productos para conservar los granos. Era una estrategia para alimentar a los ejércitos movilizadados o a la población en caso de hambruna.

El alto valor nutritivo de la quinua es comparable al de la leche materna. Es un alimento completo y balanceado.

El análisis de los granos muestra un alto contenido de proteínas, carbohidratos, minerales y vitaminas que los hacen aptos para la alimentación de las personas que realizan grandes esfuerzos físicos.

El chuño es obtenido del tuberculo de la papa, con métodos antiquísimos de deshidratación, en un ambiente propicio que es el gélido frío de las noches andinas.

La producción es realizada de modo comunitario: siembra, cuidado, recolección, selección final de las papas, de las cuales un grupo se destina al consumo inmediato, otro grupo para semilla y finalmente una parte para la elaboración del chuño.

#### **2.15. 5 GASTRONOMIA PACEÑA**

Bolivia, se caracteriza por una oferta variada de platos mestizos que conforman su acervo cultural. La ciudad de La Paz, sede del gobierno, con un pasado colonial y un momento actual moderno, con la influencia de su proximidad al mar y la llegada constante de inmigrantes en todas las épocas, ha generado una dinámica de cambios y acomodos de sabores, porciones y uso de ingredientes.

La gastronomía paceña, no podía abstraerse a los cambios y avances tecnológicos que se producían en países de mayor población y de mayores exigencias, e indudablemente, los recetarios más antiguos de nuestro territorio, estaban íntimamente ligados a la moda de la época y a las producciones y descubrimientos que imponían los conquistadores.

Es notorio en este sentido, el hecho de que las familias de clase media alta, se alimentaban fundamentalmente, con exquisitas recetas europeas, dejando la comida “típica”, solo para los días de campo, limitando de esta manera, los aportes que hubieran podido dar al enriquecimiento culinario nacional y a la construcción de un “paladar” colectivo. De esta manera el desarrollo de la comida “mestiza regional”, fue dejaba al gusto popular de las clases dominadas y desposeídas, quienes, sobre todo con un sentido más práctico que desarrollaron sabores y aromas, que hoy los reconocemos como exquisitos y apropiados para servirlos democráticamente en cualquier mesa (<http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana).

En este sentido debemos distinguir dos tipos de comida “tradicional paceña”, aquella que fue introducida por las élites gobernantes y de inmigrantes que llegaron con el recetario debajo el brazo y la desarrollada a partir de las necesidades de alimentación en las minas y centros de producción que estaban obligados a preparar la “olla común” para sus trabajadores, cuyas recetas fueron cuidadosamente mejoradas por la clase popular, tratando de emular las sofisticadas comidas de sus patrones.

Paralelamente, las tradiciones religiosas se encargarían de acomodar estos resultados a determinadas fechas del calendario religioso, de tal manera de convertirlas en “clásicas” de cada una de esas oportunidades. A esto hay que añadir el aporte de los conventos y de las sacrificadas monjas que en el día a día, incorporaban a sus preparaciones ingredientes locales, a fin de abaratar el costo de su comida y hacerla como ellas decían “más sencilla”.

Con todos estos aportes, es fácil imaginar la cantidad de influencias de “nuestros clásicos culinarios”, que se han mestizado a fuerza de cambiarle este o aquel ingrediente hasta convertirlos en “recetas nuevas” a las que definitivamente las volvieron a bautizar con nombres más sencillos, pero que en el fondo guardan sus similitudes con los originales. España, Francia e Italia, son las naciones que más nos aportaron en este tema.

Platos famosos como el “Cock au vin”(gallo al vino) o el Fricasé Francés, han sido incorporados con bastante éxito a nuestro acervo gastronómico, con nombres más sencillos y adaptaciones a la receta original con ingredientes locales y mucha picardía mestiza.

Así, los chuquisaqueños, decidieron colocarle chicha en lugar de vino, a la receta del “Cock au vin” y el plato cambió de nombre a “cocko”, y en el caso del fricasé, le sacamos los mejores jugos del cerdo, le añadimos “chuño y patasca”, volviéndolo más picante como lo necesita nuestro paladar. El “fricasé de chancho” innegablemente es el plato del día sábado por la mañana, servido caliente y con bastante caldo, para revivir a los “muertos” después de una noche divertida.

La forma de preparar la actual “Picana” que nos servimos en Navidad, pareciera que tiene algo que ver con nuestra pasión por la grasa.

Los Italianos, nos heredaron su “saltimbuca a la romana”, para que nosotros le coloquemos nuestras yerbas y técnicas de cocción, para presentar lo que todos conocen en un almuerzo familiar como “niños envueltos” y sabe Dios, si de “ahí no más” alguna boliviana ilustre, descubrió que con los mismos aderezos podía inventar un nuevo plato, que le puso por nombre “falso conejo”.

Como siempre ocurrió y ocurre en la cocina, la aparición de recetas nuevas en nuestro medio, ha estado relacionada a soluciones casuales o accidentes históricos que no siempre fueron debidamente registrados.

Uno de los platos clásicos de nuestra gastronomía, nació en aquella época en que nuestra ciudad, fue cercada por Tupac Katari (1791) por más de ciento nueve días la primera vez y setenta y cuatro días la segunda vez.

Bajo estas circunstancias y cuando el pueblo de La Paz, literalmente moría de hambre, el General Ignacio Flores, fue enviado a rescatar la ciudad, logró romper el

cerco y abasteció de alimentos a su habitantes con todo lo que pudo recolectar en el trayecto, mandando a preparar inmediatamente ollas de papas, choclos y habas, que repartidas con una tajada de queso (a manera de APTHAPI), supieron al más exquisito de los manjares. Se acababa de inventar el “Plato paceño”.

La necesidad de lograr además otras combinaciones con estos mismos ingredientes, la posibilidad de usar las mismas ollas y hacer sopas sustanciosas con las “chalonas” (de oveja) que también trajo el General, dio inicio con seguridad a la construcción del plato bandera de la ciudad: “El chairo”.

Todavía nuestros genes no terminan de sacudirse de la herencia medioeval que nos dejaron los españoles, como aquello de servir bastante en el plato. Una humildad gastronómica, que en el fondo quiere mostrar con orgullo que la pobreza que aparentamos, no es tal. O si así comen los pobres, como comerán los ricos?. Claro llenando así los platos, no es muy difícil entender conceptos modernos como “cocina fusión” o “cocina de autor”. De ahí que los bolivianos y paceños en particular todavía no acabamos de asimilar la cultura.

La ciudad de La Paz, tiene comidas para todos los horarios: para las mañanas, fricasé y chairo; al medio día, sajta de pollo; por las tardes costillar, picante surtido. Plato paceño o clásicos para conmemorar fechas religiosas o históricas: 24 de enero: plato paceño, chairo. Carnaval: Puchero, lechón al horno. Cuaresma: Challwa – wallakes (sopa de pescado). Jueves Santo: Plato de Bacalao, arroz con leche, compotas de fruta. Viernes Santo: Ají de cochayuyo. Corpus Christi: Variedad de frutas, chirimoyas, maní, humintas con miel de huiru. Navidad y Año Nuevo: picanas o viandas de pollo. Fiestas de presterío: picantes de gallina o de conejo.

Por supuesto que en La Paz se come de todo. Hay comida para todos los gustos, de todas las regiones y de todos los países del mundo y mucha gente trabajando en una gastronomía de calidad y con mucho profesionalismo.

Los extranjeros también se han hecho sentir en este aspecto, por el hecho de que la ciudad de La Paz se convirtió en sede del gobierno de Bolivia (para todos los que nos miran de afuera, la capital) a principios del siglo XX. Su actividad diplomática y de contactos internacionales incrementó la necesidad de adaptación de la comida tradicional al gusto y paladar de los visitantes. De esta manera, a partir de este momento, los cambios y adaptaciones a la culinaria practicada en el 1800 se dejan sentir con innovaciones ingeniosas y aromas a la moda del nuevo milenio ( <http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana).

A continuación presento la selección de diez recetas tradicionales de la gastronomía paceña, las mismas que procuran “estandarizar” los diferentes criterios con las que en su momento fueron redactadas por diferentes valerosas mujeres que dejaron sus vidas alrededor de una olla. Estandarización que se hace necesaria, para preservar este patrimonio cultural intangible y más todavía, para impulsar su difusión en el mundo.

#### **2.15. 6 GASTRONOMIA CIUDAD Y PROVINCIAS**

El departamento de La Paz, con su capital departamental, la ciudad de La Paz y su área metropolitana, son en la actualidad el referente más importante de la actividad cultural de la nacionalidad boliviana. Parte componente esencial de esta “cultura”, es necesariamente la comida, asunto tan importante para cualquier pueblo del mundo, que se manifiesta de acuerdo con su realidad geográfica, usos y costumbres, horarios y realidad agrícola de sus campos.

Con seguridad son muchos más los factores que inciden en la determinación de lo que se come en cada lugar. Algunos con más suerte y otros con menos, han logrado desarrollar conceptos culinarios que le dan presencia global y seguidores de sus técnicas y combinaciones de sabores.

La ciudad de La Paz, fue fundada en el año 1548, por el capitán Alonso de Mendoza, por encargo de La Gasca, para conmemorar la conclusión de las guerras civiles del Virreinato, entre Almagristas y Pizarristas Su primera fundación se llevó a cabo en Laja el 20 de octubre y tres días más tarde se trasladaron a la hoyada actual, en el que ya existía un pueblo Aymara de nombre “Chuquiago” , rebautizándola con el título de Nuestra Señora de La Paz.

La región en la que se desarrolla esta ciudad, es un territorio que ancestralmente pertenece al pueblo Aymara, quienes fusionaron su cultura inicialmente con los Quechuas que los dominaron y posteriormente con los Españoles gestándose de esta manera una cultura mestiza rica en valores de toda índole y en particular de una cultura culinaria exquisita, con una fuerte identidad Aymara, que impregna con su aporte a los Bolivianos de una manera intensa.

En esencia se trata de una cocina Aymara, que en algunos casos se trata de fusiones con conceptos culinarios Españoles o Europeos fundamentalmente y en otros, creaciones nuevas de reciente data, elaboradas por cocineros Aymaras que interpretan su mundo gustativo de una manera peculiar.

El Paceño de hoy es “culturalmente Aymara”, la ciudad capital y sus provincias, están definitivamente influidas de ese mundo Andino tan especial, tan diferente a otras áreas del continente Americano. Tierra de grandes creadores y diseñadores, espíritu alegre del continente, llevan su música, sus vestimentas y sus interpretaciones de la vida a todas partes del mundo. Aymaras, bailando los ritmos y música de su creación existen en Sao Paolo, Bs. Aires, New York, París, Berlín, Roma, Madrid y tantas otras ciudades del mundo que los acogen como trabajadores de mano de obra fina, sensible y de alta calidad (<http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana).

Ni que decir de sus cocineros, valorados en todas partes. Los hay de nacionalidad Peruana, haciendo furor con su cocina en las capitales del mundo, también Aymaras

Chilenos y Argentinos, paseando con su cocina por los mejores Restaurantes. Aymaras Bolivianos, regados por todas partes del territorio nacional, en Santa Cruz, en Cochabamba, en Sucre, en Tarija, en el Chaco, en Trinidad, en Cobija, en Oruro, en Potosi, en Brasil, en Argentina, en España, en Francia, bueno, es decir, en una cantidad de lugares, que sería extenso nombrarlos a todos.

En Bolivia, que sería sin los cocineros Aymaras que son los que sostienen las cocinas de los principales hoteles y restaurantes de Oriente y Occidente. Gente por supuesto, muy creativa, persistente, trabajadora y leal. Ellos, herederos de una cultura tan rica y tan extensa en el continente, son los directos responsables de lo que llamamos ahora la “cocina paceña”, nuevo nombre con el se conoce su antigua ciudad y que ahora se constituye como la más importante y la más poblada de la cultura Aymara, por ello denominada la “CAPITAL DE LA CULTURA AYMARA”.

El departamento de La Paz, con esas características de base, ha abierto los brazos a una cantidad de emigrantes de diferentes nacionalidades que se han afincado en sus tierras y que trajeron con ellos sus costumbres y gustos culinarios propios, propiciando una valoración renovada de la culinaria mestiza y logrando insertarse con mucha fuerza en el imaginario de su gente. Tenemos casos de aportes interesantes iniciados después de la guerra del chaco, como el realizado por los inmigrantes Italianos con la Papaya Salvietti, la marraqueta y el uso intensivo de la pasta Italiana en todas sus formas, culminando en el fabuloso “ají de fideo”. Es decir que, cada grupo de inmigrantes compartió su visión culinaria, con sus salchichas, que ya se han convertido en recurso indispensable de la fiesta de San Juan, sustituyendo la tradicional “Huatía” y el “anticucho”.

Existe otro componente esencial en el relato gastronómico y es la influencia de la Iglesia Católica en la imposición de algunos temas culinarios, con el pretexto de honrar de esa manera a nuestro creador. Por ello, para entender la cocina que se hace en la ciudad de La Paz, hay que revisar el calendario Cristiano y las comidas que se

acostumbran para estas épocas, pero eso no es todo. La “cocina paceña” no está referida únicamente a la ciudad, también tiene un sitio importante la que se hace en el campo, en sus provincias y la que se acostumbra en el día a día y que no necesariamente tiene un carácter festivo.

En la ciudad de La Paz, hay restaurantes para todo bolsillo y se puede encontrar todo tipo de cocinas, casi sin temor a equivocarme, puedo decir que esta ciudad es la capital gastronómica de Bolivia, porque en ella se encuentran todas las cocinas del mundo y los cocineros más importantes de Bolivia (sin el menor ánimo de contrariar otras opiniones). Por lo tanto también es posible encontrar todas las cocinas y sabores que se hacen en todo el territorio boliviano.

Este último aspecto, ha dificultado, poder identificar con exactitud cuáles son los platos que pueden ser denominados auténticamente paceños y cuales son apropiaciones inteligentes realizadas por el uso y costumbre de sus gentes y que le dan la fuerza para que sean incorporadas en su acervo cultural otorgándoles ciudadanía paceña. El paceño siempre pensó como boliviano y nunca hizo diferencias, pensó en cultura boliviana, nunca pensó en cultura paceña, probablemente esto es lo que dificulta el poder identificar de mejor manera lo regional.

En un intento de ordenar sus manifestaciones culinarias, se presentó anteriormente un detalle de lo que se acostumbra comer en las fiestas principales, por lo que en cierta manera, la comida que se anota en estas fechas puede ser considerada como “festiva ciudadina”. Su característica principal es que se comen en determinadas fechas pero no de manera repetitiva y tampoco como base del sustento diario, más bien son comidas complementarias a la dieta regional que está constituida de un recetario.

## **CAPÍTULO III METODOLOGÍA**

### **3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN**

Considerando que la metodología es la vía y el modo de procedimiento empleado para resolver de forma ordenada, dirigida a un fin de trazar planes delineando el camino.

Según Tintaya, Porfidio. (2008; 27) En términos generales “la investigación es un proceso de indagación, observación, información, descubrimiento de conocimientos que posibilitan la comprensión o resolución de un problema. Es una búsqueda organizada con relación a determinados propósitos, con procedimientos específicos y orientada tanto a descubrir nuevas realidades como a construir nuevos conocimientos. Es un proceso de producción de conocimientos que responde a la necesidad de comprender, conservar y reproducir la realidad en la que el ser humano se desarrolla”.

Para Barragán, Rossana. y Salman, T. (2001;3) Se considera que “la investigación, que hoy o tal vez más tarde que nunca, que la realidad no es algo transparente. Por consiguiente, la investigación y las ciencias no son conceptualizadas como una expresión fotográfica o reflejo mecánico de esa realidad. Se subraya el carácter de “constructo” que tiene el proceso académico de la investigación, lo cual es aún es más importante en el caso la ciencias sociales donde, entre la realidad social y el análisis científico, se sitúa, en un nivel intermedio, la significación que tiene cada sociedad sobre los fenómenos que vive”.

Hernández, Sampiere. (1998; 205) La investigación descriptiva “es esencialmente un trabajo realizado sobre los hechos y sus características fundamentales es presentar interpretaciones correctas, comprende substancialmente la descripción, registro, análisis es interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos”

El método utilizado en este trabajo fue el de contacto directo, llamado también "método del informante". La técnica que se empleó para obtener el corpus léxico fue la entrevista.

### **3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de estudio a seguir es el descriptivo, porque se propone identificar las características lingüísticas, sociales; este estudio lleva a la comprensión de costumbres, creencias, (Cerde, H. 1993: 50-81).

### **3.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

Responde a la pregunta ¿Cómo?, para ayudar a la investigación de un conjunto de procedimientos para el empleo de un instrumento, el uso de materiales, el manejo de una determinada situación en un proceso de investigación. Se responden del método la destreza y la habilidad, es recoger entrevistas, cuestionarios, etc.

Según Tintaya, Porfidio. (2008; 221) Expresa “tanto las técnicas como los instrumentos de investigación de campo son procedimientos que deben ser validados; deben ser organizados y definidos a través de una previa aplicación o de un estudio piloto. Los instrumentos, tales como los cuestionarios de entrevista, los registros de observación, o las pruebas psicológicas, deben ser validados, es decir, aceptados como pruebas que efectivamente miden lo que se proponen medir en una investigación. Cada una de las técnicas y los instrumentos deben ser descritos detalladamente en su estructura y forma de desarrollo o aplicación”.

Para Villacorta Juan Antonio. (1993; 95) “el procedimiento del método científico representa algo analógico a la realidad, refleja objetivamente el objeto de estudio, producto del conocimiento, puente ante la teoría y o práctica, mediante el ordenamiento de actividades, - la abstracción- para alcanzar un objetivo, lograr conocimientos

adquiridos, posibilita alcanzar en la búsqueda de nuevos conocimientos en el proceso cognoscitivo sino en lo específico, sus momentos a todos los procesos prácticas”.

El método científico, es explícito, sus reglas se acuerdan y se exponen expresamente además se explican y fundamentan las razones que llevan al científico a guiarse por un buen camino.

### **3.3.1 OBSERVACIÓN PARTICIPANTE**

Se adopta la técnica de la observación participante de contacto directo con los participantes en el estudio, para lo cual se escogen un combinado de personas de los espacios socio geográfico para el trabajo de campo. El carácter de vida, las actividades cotidianas con mayor o menor altura de intensidad son los aspectos a iniciarse. La finalidad genérica es adquirir información acerca de léxico de gastronomía, sociocultural, creencias y costumbres.

### **3.3.2 ENTREVISTAS**

Además de la observación, se utilizó la entrevista para almacenar de datos, con preferencia la entrevista no estructurada, en profundidad y continuadas. Esta técnica como un procedimiento metódico con una finalidad, se aplicó entrevistas a personas mayores en las orillas del Lago Titicaca, se recuperó informaciones verbales: orales y escritas por medio de una serie de preguntas intencionales.

### **3.3.3 INSTRUMENTO**

El instrumento que se aplicó es la entrevista, no estructurada con la finalidad de recuperar información. Además se empleó cámaras fotográficas, grabadoras y cuaderno de campo.

### **3.3.4 HERMENÉUTICA**

En análisis de los datos recabados se utilizó la hermenéutica, análisis del lexico, en la comprensión y explicación de las informaciones recabadas en el Municipio de Santiago de Huata.

### **3.3.5 LAS GRABACIONES**

El instrumento de la grabación facilitó la recepción de los datos lingüísticos, cuyo corpus permitirá ser cotejado una y otra vez en su tratamiento respectivo, pero también es una herramienta eficaz para medir el material suficiente en un estudio determinado.

## **CAPITULO IV**

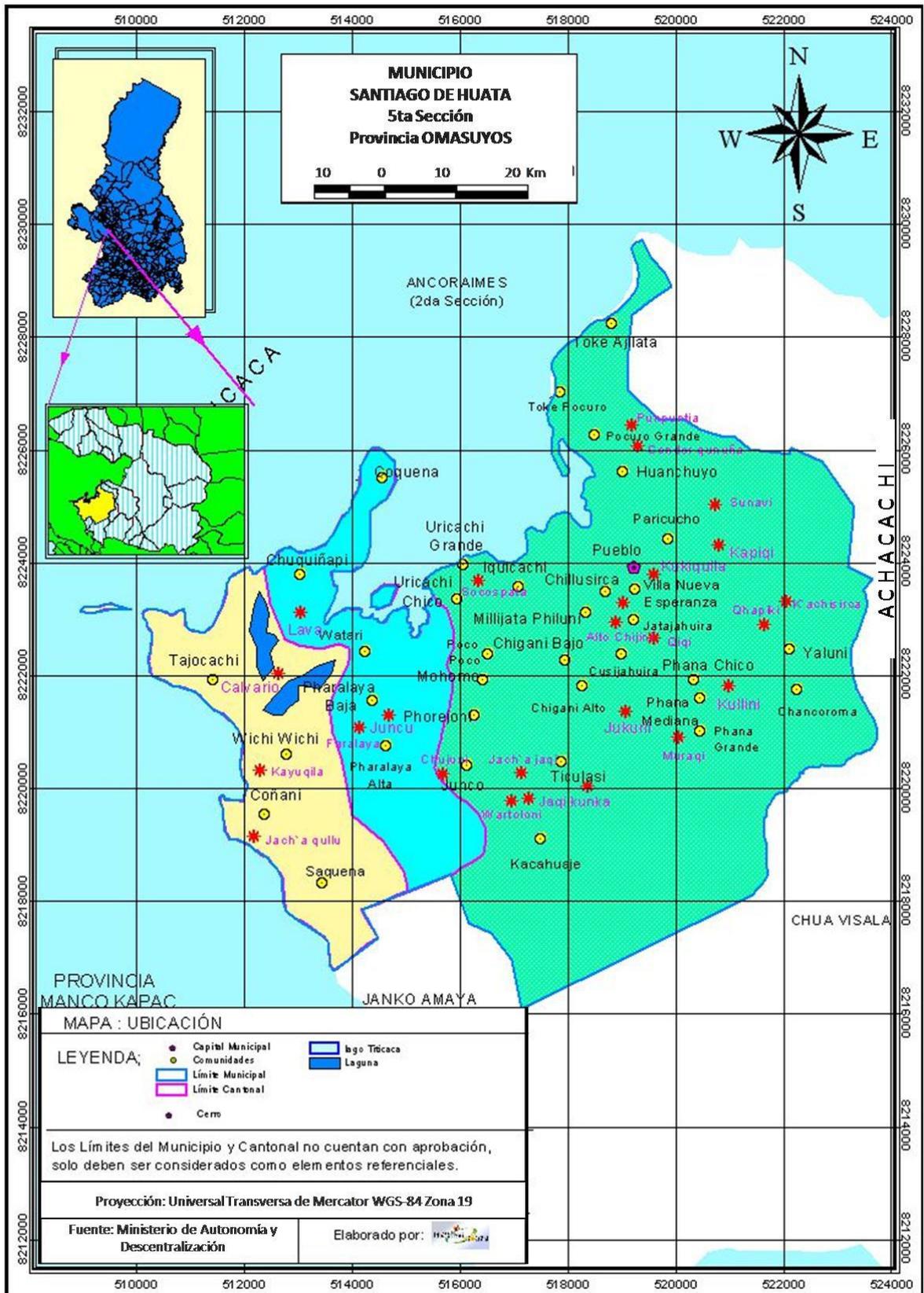
### **ESTADO DE SITUACIÓN**

#### **4.1 CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO**

El Municipio de Santiago de Huata perteneciente a la quinta sección de la Provincia Omasuyos, se encuentra aproximadamente a 122 Km de la ciudad de La Paz, y a 26 Km aproximadamente de la localidad de Achacachi. Está ubicado en una ladera del cerro Ch'ich'ia, al borde del río Bello y en las proximidades del lago Titicaca, se encuentra protegido por el este y norte por el cerro Qhapiki y por el sur y el sudeste por la montaña Jipi. Se tiene dos vías de acceso, la principal y más transitada es la carretera asfaltada El Alto – Achacachi – Santiago de Huata y la segunda vía asfaltada El Alto – Huatajata - Chua Visalaya – Jancko Amaya- Kalaque- Santiago de Huata. El tiempo de llegada desde la ciudad La Paz al Municipio, es de aproximadamente de 2 horas.

#### **4.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA**

Geográficamente el Municipio de Santiago de Huata ocupa la región oeste del Departamento de La Paz y ubicada en la parte sudeste de la localidad de Achacachi y este de la localidad de Huarina. De acuerdo a las coordenadas Universal Transversa de Mercator, se ubica en Datum WGS-84, Zona 19: 519631 latitud Oeste, 8224794 de latitud Sur y una altitud aproximada de 3.853 m.s.n.m. Situado en las siguientes coordenadas geográficas



### 4.3 UBICACIÓN DEL MUNICIPIO

Fuente: Elaboración con base a Cartografía IGM 2010

<b>Cuadro 2: Límites y colindancias Punto Cardinal</b>	<b>Descripción</b>
<b>Norte</b>	Cantón Franz Tamayo (Achacachi), Cantón Cajjata y Chejepampa (Ancoraimos), Lago Titicaca y Puerto Carabuco de la provincia Camacho
<b>Sur</b>	Cantón Jankoamaya y Chua vizalaya (Achacachi), Lago Titicaca y San Pedro de Tiquina
<b>Este</b>	Cantón Ajllata Grande y Chua Cocani (Achacachi) y Huarina
<b>Oeste</b>	Lago Titicaca y República del Perú

### 4.4 CLIMA Y SU RELACIÓN CON LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

La mayor parte de las regiones del altiplano presenta un clima frío, sin embargo en el Municipio de Santiago de Huata existe variación climática según su ubicación geográfica, características topográficas, ecosistemas diferenciados y particularidades ambientales. A medida que se va incrementando la altitud, el clima se hace más frío y es muy desfavorable para las prácticas agrícolas, por otro lado en el área lacustre, existe la particularidad de la presencia de microclima que hace propicio para los cultivos.

El clima en gran manera tiene influencia en las vocaciones productivas que presenta el Municipio, ya sea en disminución o aumento de producción en los distintos

rubros que se dedican: agrícola, pecuario y piscícola. La capacidad de las comunidades de producir suficientes alimentos para consumo propio y de su ganado depende en gran medida del clima; temperatura, humedad relativa, precipitación pluvial, luz y agua. Cabe mencionar que según las costumbres y conocimientos ancestrales, el clima está determinado por las lluvias, presenta dos estaciones marcadas en el año, la época seca donde el clima se hace más frío y generalmente no se desarrolla las actividades agrícolas, por otro lado la época húmeda que permite una producción favorable de los cultivos al igual que la actividad pecuaria.

#### 4.5 SUPERFICIE

El Municipio tiene una superficie territorial aproximadamente de 9.250,62 ha. (92,51 km<sup>2</sup>), distribuida de la siguiente manera:

#### Superficie por cantón (km<sup>2</sup>)

#### 4.6 ÁMBITO SOCIOECONOMICO Y DESARROLLO HUMANO

##### 4.6.1

#### HISTORIA DEL MUNICIPIO

El pueblo de Santiago de Huata también llamado Rincón en la colonial, fue establecida sobre espacio ocupado

<b>Cuadro 3:</b>	<b>Superficie (km<sup>2</sup>)</b>	<b>Superficie (%)</b>
Santiago de Huata	60,41	65,30
Kalaque	16,37	17,70
Gran Kalaque	15,73	17,00
<b>Total</b>	<b>92,51</b>	<b>100,00</b>

de Huata, Bello época el desde

tiempos remotos por la comunidad Huarcaya, los cuales eran caciques, comerciantes, estancieros y autoridades eclesiásticas.

Según PDM. “En los primeros años coloniales este pueblo era conocido simplemente como Santiago. El nombre de Santiago de Huata surgió en 1779, con la fundación del pueblo bajo ese nombre. Santiago de Huata es un nombre mestizo que refleja la mezcla cultural y religiosa entre la población originaria y la hispana en la época colonial”. El significado del nombre de Santiago de Huata, proviene: Santiago por el Apóstol Mayor (castellano) y "Huata" que viene del término puquina Coata "deidades protectoras" y Wat'a (aymara) "pies internados en el lago".

La región que hoy se conoce como Santiago de Huata, desde aproximadamente 1800 a. C., estuvo habitada por poblaciones lacustres, seminómadas y dispersas. En gran parte de este territorio, que forma una península, los primeros grupos humanos estaban vinculados con el Lago Titicaca y se caracterizaban por ser pescadores, cazadores y recolectores. Posteriormente, en un largo proceso se fueron conformando nuevos grupos poblacionales. Durante la época prehispánica, esta península, estaba ocupada por poblaciones nativas como los urus, puquinas (cultura Chiripa) y aymaras. Los pueblos Uru, se caracterizaban principalmente, por ser pescadores y expertos navegantes del lago y se encontraban distribuidos en toda la región lacustre del Lago Titicaca, del río Desaguadero y del Lago Poopó.

El ecosistema lacustre y la diversidad de recursos naturales del Titicaca se constituyeron en la base fundamental del sistema de vida de los Uru, con el cual permitió un manejo diversificado de su economía, pero básicamente eran cazadores y pescadores; coexistiendo en épocas posteriores con los puquina y los aymara. Gracias al proceso de domesticación de plantas y animales, surgieron los pueblos agropecuarios. Hacia 1500 a. C., en base a los antiguos habitantes de Santiago de Huata, se fueron conformando paulatinamente, los pueblos de pastores y agricultores en las laderas de los cerros. Estas poblaciones estuvieron dispersas a lo largo y ancho de la actual península de Santiago de Huata. Las poblaciones más características de esta fase estuvieron asentadas en las actuales zonas de Huarcaya, Kalaque y Chua.

PDM “En este periodo se dieron los primeros pasos en la construcción de terrazas agrícolas para la agricultura a secano de temporal. Posteriormente, hacia 1000 a. C., la cultura Chiripa, ampliamente extendida en el lado sur del lago Titicaca, se manifestó en Santiago de Huata. Sobre la base de los asentamientos anteriores, en las colinas y laderas de

los cerros con vista hacia el lago, se fortaleció la práctica agrícola, en donde se tuvo una mayor organización e interacción entre las diferentes comunidades, contando con sitios para diferentes rituales religiosos y actividades públicas. En los sitios sagrados resaltaban las estelas de piedra, de la tradición religiosa Yaya – Mama. Hacia el año 100 a. C., la actividad económica se intensificó con la utilización de camélidos en el transporte de los productos y en la alimentación. En esta fase se consolidó la actividad de intercambio, con mayor movimiento de las caravanas de llamas”.

Hasta esos años, eran comunidades periféricas respecto de núcleos mayores. Pese a esta situación hubo una interacción con la cultura Tiwanaku. Pero, las poblaciones de Santiago de Huata, recibieron mayor influencia, durante el periodo de Tiwanaku expansivo, hacia 400 d. C. Esta situación dio lugar al surgimiento de comunidades mayores, que se caracterizaban por el incremento de la agricultura, mayor aprovechamiento de los recursos lacustres y la crianza de ganado camélido. En general, en la región lacustre, este proceso dio paso a la formación del grupo cultural Colla, de lengua puquina, que se caracterizaba, principalmente, por la crianza de gran cantidad de ganado.

Paulatinamente, las poblaciones de las inmediaciones del lago Titicaca pasaron a conformar grupos mayores, fruto del surgimiento de los pueblos Omasuyos (1100 d.C.), en toda la región altiplánica. Migraciones y transformaciones socio-culturales locales dieron lugar a la formación de los señoríos: Colla, Pacaje, Lupaca, Caranga, Asanaque, Charka, Qara qara, Chui y Chicha. El señorío Colla, como la mayoría de los señoríos, estaba dividido en Urcosuyo (en la orilla oeste del Lago Titicaca) y Omasuyu (en la orilla este del Lago Titicaca, que incluía el territorio de la actual región de Santiago de Huata). En el lado Omasuyu del territorio Colla se hablaba la lengua puquina. Posteriormente, hacia 1450 d. C., los Inkas invadieron territorio Colla ocasionando grandes revueltas entre los pueblos lacustres.

Los pueblos agredidos, “Pelearon con gran pertinacia y ceguera, particularmente los Collas, que como insensibles se metían por las armas de los Incas y, como bárbaros obstinados en su rebeldía, pelearon como desesperados, sin orden ni concierto. Con la expansión Inkaica, en Omasuyos, se fortaleció el sistema de los mitmaq, que eran una red de “colonias” o comunidades que controlaban diferentes pisos ecológicos. Los Inkas, aproximadamente hacia 1500 d.C., establecieron en Huata comunidades de mitmaq en

Uricachi, Cumpi y Jakerana con diferentes propósitos. Por ejemplo, existía una comunidad de olleros cerca de Jakerana que pasó a convertirse en comunidad de mitmaq del Inka. La influencia inkaica, en toda la región altiplánica, ayudó a fortalecer la infraestructura de caminos y se definieron de alguna manera las fronteras en diferentes zonas. Antes de la invasión Española en la península de Santiago de Huata las comunidades estaban organizadas en Parcialidades y ayllus. En la parcialidad Aransaya estaban contempladas las comunidades de Huarcaya, Kalaque y Ajllata. En la parcialidad Urinsaya estaban las comunidades Pucuru, Coquena, Chancoroma, Tauca y Quilluru. Existían comunidades menores dependientes de estas parcialidades, que en los primeros años de la época colonial eran denominadas estancias. El 6 de agosto de 1825 se declaró la independencia y se creó la nueva República. Bolivia, optó por una división política en Departamentos, Provincias y Cantones. Los pueblos y curatos de Omasuyos pasaron a convertirse en cantones en 1826. En este contexto, Santiago de Huata estaba comprendido entre los 11 cantones de esta provincia.

Los colonizadores españoles a la cabeza de las autoridades eclesiásticas, al ocupar estos territorios tomaron en cuenta la división en parcialidades y establecieron dos doctrinas de clérigos: en la parcialidad Aransaya la parroquia de Santiago y en la parcialidad Urinsaya la parroquia de San Pedro. La actividad religiosa y económica de la administración colonial ayudó a que, después de algunos años, la zona de San Pedro de Achacachi se convirtiera en una zona estratégica, ya que era la ruta obligatoria hacia los centros económicos como Carabaya, Larecaja, Cuzco y Potosí. En general, con la colonización española de la zona andina, las comunidades quedaron divididas en Distritos y estas a su vez en Encomiendas y Repartimientos. Entre 1556 y 1560, bajo el Virreynato de Andrés Hurtado de Mendoza (Marqués de Cañete), se establecieron repartimientos en la región del Titicaca. El Repartimiento de Achacachi, contemplaba a las parcialidades de Aransaya (actual región de Santiago de Huata) y Urinsaya (actual región de Achacachi). A mediados del siglo XVI había en el Collao unas 82 encomiendas con un promedio de 800 comunarios cada una.

En el actual territorio de Omasuyos, entre 1570 a 1571, habían los siguientes Repartimientos: Huarina, Achacachi y Ancoraymes. A mediados del siglo XVIII el altiplano circumlacustre del Titicaca y en general de la región de La Paz, se convirtió en el

centro de la economía agropecuaria y del crecimiento poblacional, dando lugar a la formación de la región altiplánica de La Paz. En 1778, en el Obispado de La Paz, se gestionó la división de Achacachi y la posterior fundación de un nuevo Curato con el nombre de Santiago de Huata. Y posteriormente, la Audiencia de Charcas autorizó al Obispo de La Paz el establecimiento, en la provincia Omasuyos, del nuevo Curato de Santiago de Huata.

El pueblo erigido como Curato bajo la advocación del apóstol Santiago en 1779, reconocía como su territorio a gran parte de la península donde estaban establecidas las comunidades de Huarcaya, Kalaque, Ajllata, Tauca, Quilluru, Coquena, Pucuru, Ajlla, Tolatola y Cachilipe. Las estancias y haciendas que estaban en su jurisdicción eran: Japuraya, Jakerana, Chijchicachi, Huanaco, Cocotoni, Cacahuaji, Iquicachi, Phorejoni, Junco, Mohomó, Pahana, Ajaría, Wilcahuaya, Lucana, Compi, Chua y Janko Amaya. Santiago de Huata durante la época republicana, siglo XIX y XX.

En Bolivia, desde fines del siglo XIX, hubo un aumento significativo de la minería de la plata, del estaño y el auge de la goma en el norte del país. En este contexto, durante los primeros años del siglo XX, surgieron diferentes transformaciones en las poblaciones rurales del país. En el altiplano paceño, las grandes y pequeñas propiedades de tierras, se habían multiplicado dando lugar al predominio de las propiedades privadas, como las haciendas, sobre las tierras comunales.

En Santiago de Huata, propietarios de haciendas, comerciantes, vecinos y comunarios prósperos adquirieron nuevas tierras en las comunidades libres. Antes de la Reforma Agraria (1953) el espacio de Santiago de Huata se distribuía entre el 80% de haciendas y propiedades pequeñas y el resto comunidades libres. Hacia 1913 la única ruta de transporte motorizado hacia el Lago Titicaca era la de La Paz - Achacachi, luego con la participación de la Sociedad Agropecuaria, que agrupaba algunos hacendados de la región lacustre, se habilitó el camino troncal La Paz - Laja - Tambillo - Tiwanaku - Guaqui - Desaguadero. Esta situación posteriormente contribuyó a la incursión de transporte mecanizado y algunas máquinas agropecuarias en diferentes haciendas del altiplano.

Con los cambios económicos en todo el país, desde fines del siglo XIX, surgieron importantes empresarios mineros y terratenientes. En Santiago de Huata surgieron nuevos hacendados que estuvieron ligados de alguna manera al mercado regional de La Paz,

principalmente a la zona minera del norte y la ciudad de La Paz. En abril de 1952 se llevó a cabo el proceso revolucionario nacional, que puso fin al poder de los grandes empresarios mineros y hacendados.

En este contexto, surgieron los sectores de la pequeña burguesía, obreros y campesinos. Creación de la quinta sección de la provincia Omasuyos. La quinta sección de la provincia Omasuyos se crea el 20 de Enero del año 2009, mediante Ley N° 4000 durante la presidencia de don Evo Morales Ayma, con su capital del mismo nombre Santiago de Huata, comprendiendo bajo su jurisdicción las siguientes comunidades: Santiago de Huata, Millijata Philuni, Pocco Poco, Uricachi Chico, Parikucho, Chillucirca, Chancoroma, Chigani Alto, Chigani Bajo, Cusijahuira, Jatajahuirra, Junco, Pana Chico, Pana Grande, Phorejoni, Toke Pocuro, Yaluni, Iquicachi, Mohomo, Pana Mediana, Huanchuyo, Kacahuaje, Pucuro Grande, Ticulasi, Uricachi Grande, Villa Nueva Esperanza, Huarcaya, Chuquiñapi, Coquena, Coñani, Faralaya Baja, Saquena, Tajocachi, Watari Kalaque y Wichi Wichi.

#### **4.7 ORIGEN Y DIVERSIDAD CULTURAL**

El Origen étnico de Santiago de Huata según los datos del CNPV del 2001, se establece que del total de habitantes del Municipio, el 94,4% se consideran de origen Aymara, seguido del 4,3% que no se identifican con ningún origen étnico.

#### **4.8 IDIOMAS**

La lengua Aymara tiene un importante posicionamiento en el Municipio, la practican 6.405 personas entre hombres y mujeres, considerando que 1.429 hablan castellano y 21 personas hablan quechua. En las unidades educativas, la mayoría de los alumnos hablan ambas lenguas. El idioma más importante y practicado es el Aymara con un 82% de los habitantes, seguido de un 18% que habla el castellano.

#### **4.9 RELIGIONES Y CREENCIAS**

En el Municipio existe una serie de religiones y creencias que se practican, entre ellas podemos citar las siguientes:

- Iglesia Católica.
- Iglesia Evangélica.
- Adventista del Séptimo día.

En relación a la proporción de personas que practican estas religiones, se puede establecer aproximadamente que el 68% practican la religión católica, el 12% práctica la religión Adventista y el 18% práctica la religión evangélica (Iglesia de Asamblea de Dios) y finalmente el 2% práctica otras religiones.

Las religiones que se profesan en el Municipio presentan las siguientes características:

- Católica: Esta religión es mundial, toma fuerza en la época Romana con Constantino en el Siglo V D.C., actualmente tiene influencia política, es la religión más difundida. Los sacramentos son su centro de proporción vital y se celebran festividades a Santos y Vírgenes. El Municipio la festividad más conocida es de la Virgen de Natividad que festejan cada 8 de Septiembre.
- Evangélicas: son llamadas por llevar el Evangelio; las iglesias evangélicas en general son dominicales, esto quiere decir que el día de la función son los domingos.
- Adventista del Séptimo Día: tiene sus inicios el año 1844 en Estados Unidos, surge como parte de un movimiento iniciado por Guillermo Miller, Elena de White y un grupo de personas pertenecientes a la Iglesia Metodista.

#### **4.10 DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL DEL MUNICIPIO**

De acuerdo al Censo Nacional de Población y Vivienda 2012, en 1992 la población del municipio fue de 4.937 unidades y durante el año 2012 creció a 8.400 habitantes. Se estima que durante el año 2016 la población es de 9.365 habitantes y para el año 2017 llegará a 9.927. La tasa de crecimiento inter censal entre las gestiones 1992 – 2012 alcanza el orden del 1.57%.

##### **4.10.1 MEDICINA TRADICIONAL**

La Medicina Tradicional, también denominada como “complementaria” o “alternativa”, en los últimos tiempos adquirió mayor importancia en las provincias del departamento de La Paz.

Las prácticas, enfoques, conocimientos, creencias que incorporan medicinas basadas en plantas medicinales, animales, minerales empleados para mantener el bienestar, tratar, diagnosticar y prevenir las enfermedades, juegan un rol de importancia en el municipio, debido a la baja inversión y larga tradición cultural.

#### **4.10.2 COSMOVISIÓN ANDINA**

“Médicos y Yatiri, que vayan en parejas como chachawarmi, hombre y mujeres”. Según el diagnóstico realizado en las comunidades tanto los hombres y mujeres aymaras contribuyen con sus conocimientos en el tratamiento de la enfermedad.

#### **4.10.3 RITOS ANDINOS UTILIZADOS POR LOS NATURISTAS**

Los naturistas utilizan curaciones que se relacionan con uso de plantas medicinales y otros medios empíricos destinados a combatir las causas naturales de la enfermedad. Ellos conocen las plantas y curan a través de la alimentación: mates, uso de plantas medicinales, masajes, etc. En algunos casos atienden enfermedades espirituales que afectan el buen vivir de las personas.

WAXT'A O MESA, se realiza cada primer viernes de mes y durante todos los viernes de agosto.

CH'ALLA, se realiza en todo el Municipio, tiene el propósito de entregar antes que recibir (dulces y mixturas para la tierra).

KALLAWAYA, dedicados a la recolección de plantas en varios pisos ecológicos del altiplano, practican la medicina tradicional utilizando mates, cataplasma y especies herbáceas en general; conocen la “terapia simbólica” y realizan mesas rituales para distintos tipos de curación.

QULLIRI, Diagnostican mediante la lectura de la coca, de los naipes o de las venas; tratan a los enfermos con frotamientos de objetos o animales, con sahumeros. Atienden partos y usan plantas medicinales. Son médicos comunitarios muy vinculados a estructuras sociales tradicionales.

Q’UWANCHA, mesa pequeña para pedir salud y para eliminar las energías negativas. Utiliza las plantas de wirakoa, copal y la grasa de llama.

ANATA, en el área rural se paga a la Pachamama por la cosecha de papa. En la ciudad forma parte del Carnaval.

MILLUCHADA, es una invocación para recibir energía, para llamar y curar el ajayu o ánimo.

WILANCHA, se sacrifica una llama u oveja como ofrenda a la madre tierra.

PARTERAS, las parteras y los parteros, se dedican a la atención del embarazo y del parto, acomodan al bebe “manteando” a la madre; conocen algunas plantas medicinales y otras prácticas empíricas para la atención del parto.

CH’AMAKANI, es un ritualista que trabaja con el *ck`amaka* o con la *manqhapacha*, es decir con la parte oscura o del subsuelo. Un detalle de esto es que “hacen hablar” a personas como la *pachamama*, *el mallku*, *el anchanchu*, a través de la ingesta de chicha, alcohol, etc.

#### **4.11 PRODUCTIVIDAD**

La productividad es considerada la relación que existe entre los insumos y los productos de un sistema productivo, a menudo es conveniente medir esta relación como el cociente de la producción, al dividir el Valor Bruto de Producción entre el número de familias dedicadas a ese rubro y el número de miembro que se dedican al sector. Este indicador permite incrementar la ganancia que genera el trabajo desarrollado por persona y/o familia y por ende impulsar el crecimiento de la economía. Para el caso del Municipio de Santiago de Huata, en la productividad se considera el Valor Bruto de la producción agrícola, pecuaria y piscícola.

#### **4.12 ANÁLISIS DEL SECTOR TURÍSTICO**

Los atractivos turísticos del Municipio de Santiago de Huata, se encuentran ubicados principalmente en regiones aledañas al Lago Titicaca, por su propio atractivo de la región lacustre y actualmente no se están promocionando y existe escasa difusión. Además que el Gobierno Municipal aun no cuenta con planes de desarrollo turístico que exploten en beneficio de las comunidades.

##### **4.12.1 RECURSOS TURÍSTICOS**

Los atractivos turísticos identificados dentro el municipio son de tipo: natural, cultural, arqueológico y arquitectónico, donde se destaca el templo del pueblo de Santiago de Huata; las playas de la comunidades: Toke Pocuro, Pocuro Grande, Coñani, Chuquiñapi y Tajocachi; las ruinas de Pocuro Grande; miradores de las comunidades: Coñani, Coquena y Tajocachi, con su imponente vista al lago Titicaca; la isla de Sunata de Tajocachi.

#### **4.13 BIODIVERSIDAD (flora y fauna)**

El Municipio presenta un paisaje agradable con una diversidad de especies en **flora** (plantas silvestres, medicinales y arboles), regiones con mayor vegetación.

Se puede encontrar en las zonas catalogadas como cabecera de valle, llanura fluvio lacustre y las zonas de la cordillera. Otro atractivo turístico es la **fauna** con especies: llama, zorros, vizcachas, liebres y aves silvestres (perdiz, codorniz, águila, pato, etc.).

El paisaje de cabecera de valle es un atractivo por la diversidad de vegetación y la formación del microclima que presentan las comunidades: Paricucho, Jatajahuira, Villa Nueva Esperanza, Cusijahuira, Chigani Bajo, Mohomo, Pocco Pocco, Junco, Phorejoni, Coñani y Tajocachi.

El paisaje de la llanura fluvio lacustre de mágico y enigmática belleza se presenta en las comunidades de Toke Ajllata, Pocuro Grande, Toke Pocuro, Huanchuyo, Chillusirca, Millijata Philuni, Iquicachi, Uricachi Grande, Uricachi Chico, Watari, Chuquiñapi, Wichi Wichi, Fharalaya baja, Coñani, Coquena y Tajocachi, donde sus terrenos están a orillas del lago Titicaca y se observa un paisaje de gran belleza con clima agradable que motivan su recorrido. Siendo un gran potencial para efectuar circuitos turísticos.

#### **4.14 ATRACTIVOS CULTURALES**

El Municipio aún conserva sus atractivos culturales como: su cultura viva (aymara), lengua aymara, la comida típica (wallaqi, etc.), elaboradas con productos nutritivos de la región; los usos y costumbres, fiestas patronales (año nuevo aymara) y las costumbres en cada fecha cívica (Año nuevo, San Juan, etc.).

También tienen ritos (pachamama, al rayo, a la lluvia, etc.), creencias y mitos.

**Cultura Aymara:** cultura que practican todas las comunidades, donde en eventos especiales llevan una vestimenta originaria con chicotes las autoridades; los mandones lleva un bastón de mando y una prenda (chalina de aguayo) en el hombro izquierdo. Dentro su cultura la cercanía y calidez de sus habitantes hace que se sientan como en familia.

**Lengua Aymara:** lengua originaria que aun se conserva en todas las comunidades del Municipio de Santiago de Huata.

**Año Nuevo Aymara:** anteriormente no se tenía esta costumbre, actualmente hace 1 año se está llevando la costumbre del año nuevo aymara. El año nuevo aymara significa (primer contacto con la Pachamama y los Achachilas). Desde el año 2010 los comunarios celebran el Mara T'aqa o Año Nuevo Aymara, en fecha (21 de junio) en el cerro de Tajocachi, con la participación de autoridades, comunarios y residentes de la ciudad de La Paz.

**Fiesta Patronal:** el municipio de Santiago de Huata, realiza la fiesta en honor a la Virgen de Natividad (8 de Septiembre), donde participan una mayor cantidad de comunidades del Cantón de Santiago de Huata, presentando diferentes danzas autóctonas o tradicionales, donde también participan los residentes.

El Cantón de Gran Kalaque presenta fiesta patronal el 15 de mayo (**Cristo de Asunción**), con la presencia de danzas y participación de las 5 comunidades del cantón, asimismo de igual manera el cantón de Kalaque presenta su fiesta.

**Fiestas Comunales:** fiestas que se recuerdan en el aniversario de cada comunidad, recordando la fiesta patronal del pueblo o en su caso la creación de la escuela.

#### **4.15 MÚSICA Y DANZAS AUTÓCTONAS**

Atractivo con colorido, alegría y ritmo, el objetivo es recuperar las danzas autóctonas propias del lugar, sin embargo con el transcurrir del tiempo fueron cambiando de una danza a otra o en su caso fueron perdiéndose. Cada danza presenta su coreografía, vestimenta y música original, que están relacionados con la siembra y cosecha. Entre los cuales se destacan las siguientes danzas:

Incas, Qarhuani, Chunchus, Moseñada, Tarqueada, Huayñu, Quena Quena, Zanga, Waka Tinkis, Wakawaka, Mukululu y Auki auki.

## **4.16 ASPECTO ORGANIZATIVOS INSTITUCIONALES**

A nivel seccional existe 35 comunidades campesinas, las cuales están organizadas bajo la forma del Sindicato Agrario, por otro lado existe el pueblo el cual está organizado por la Junta de Vecinos. Las 35 comunidades y pueblo, están organizadas sobre la base de tres cantones y 6 subcentrales pertenecientes a la cantón Santiago de Huata. Las centrales cantónales se encuentran afiliadas **F.P.U.T.C.L.P.** (Federación Provincial Sindical Única de Trabajadores Campesinos “Tupaj Katari” Provincia Omasuyos), vinculada a la **F.D.U.T.C.L.P. “T.K.”** y **C.S.U.T.C.B.** En la Central Agraria de Trabajadores Campesinos de Santiago de Huata aglutina a seis subcentrales y esta a su vez a los Secretarios Generales.

La Central Agraria Cantonal posee una gran importancia en la sección Municipal, interviniendo en diferentes tomas de decisión en actividades a nivel Nacional, Departamental, Provincial y Municipal.

### **4.16.1 COMUNIDAD CAMPESINA**

**Sindicato Agrario:** a nivel comunal el directorio del Sindicato Agrario está a la cabeza del Secretario General, que es colaborado por un conjunto de secretarios y vocales, las cuales varían de una comunidad a otra, dependiendo de sus usos y costumbres, ejerciendo el cargo durante el período de un año y solo ad honorem (es decir sin percibir retribución monetaria por ejercer el cargo). Son:

Secretario General o mallku Originario, Secretario de relación

Secretariode Actas, Secretario de hacienda

Secretario de Prensa y propaganda, Secretario de Deportes

Secretario de Conflictos, Vocal.

**Junta de Vecinos:** en el pueblo de Santiago de Huata existe la presencia de la organización de la Junta de Vecinos, su estructura jerárquica está organizada a la cabeza del

Presidente, Vicepresidente y un conjunto de secretarios que coadyuvan la gestión de la Directiva; la estructura de la Junta de vecinos se presenta a continuación:

Presidente

Vicepresidente

Strio. de Hacienda

Strio. de Actas

Strio. Onflictos

Strio. Deportes

Vocal.

#### **4.16.2 ORGANIZACIONES FUNCIONALES INSTITUCIONALES**

En el Municipio existen una serie de instituciones funcionales:

**Centrales Agrarias Cantónales.-** Sindicatos Agrarios, que velan por el bienestar de la sección Municipal, cantonal y de la comunidad.

**Comité de Vigilancia.-** Cumple la función de Control Social dentro del Municipio, controlando la buena distribución de los recursos provenientes del Tesoro General de la Nación; su conformación está constituido de acuerdo a usos y costumbres de la sección Municipal.

**Junta de Vecinos.-** Organización que vela por el bienestar de sus habitantes, con relación a la mejora de sus barrios y zonas.

**Junta Escolar.-** Gestiona mejoras con relación a la calidad de la Educación de cada unidad educativa, con respecto a la construcción de nuevas infraestructuras y dotación de nuevos equipamientos.

**Organización de residentes de Santiago de Huata.-** Representa y precautela los intereses del pueblo de Santiago de Huata, siendo una instancia que trabaja en pro del desarrollo del Municipio.

**Sindicato de Transporte.-** En el Municipio existen tres sindicatos que brindan sus servicios de transporte de pasajeros a Santiago de Huata y Kalaque

**Comité de agua.-** Personas encargadas del mantenimiento y cobro de uso del agua.

## **CAPITULO V**

### **5.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS**

Se realizó, el análisis léxico etimológico de los platos típicos que presentan en toda las manifestaciones de la región aymara, en este sentido para mejorar el significado de la gastronomía aymara del Municipio de Santiago de Huata Provincia Omasuyos del departamento de La Paz. Ha sido una necesidad de comprobar que en la mayoría de la población se permanece las costumbres culturales, a la vez se muestra el significado real que los establecen las/os entrevistados y las propias autoridades, comunarios para que los datos sean de primera mano y luego los propios entrevistados señalan de las diferentes comidas.

Utilizando la gastronomía propia de la región aymara para tener una relación y poseer las experiencias culturales de los pueblos originarios se hace la descripción léxico de la gastronomía demostrando la originalidad y autenticidad para revalorizar la autoestima del pueblo aymara con sus propios alimentos.

Se da a conocer cada una de las comidas con su respectivo significado que le damos los aymaras hablantes en el municipio de Santiago de Huata. En la que refleja la vivencia: usos y costumbres, la economía regional, creencias en la gastronomía aymara.

A continuación se realiza la descripción en castellano y aymara, posteriormente una descripción etimológica.

### 5.1.1 WALLAQI

WALLAQI	DESCRIPCIÓN LÉXICA EN CASTELLANO	DESCRIPCIÓN LÉXICA EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
	<p>El informante Esteban Calderón de 65 años indica lo siguiente: “el wallaqi es una comida del sector lago, además es una comida alimenticia que tiene sus vitaminas, como fosforo. Luego se comía solo en tiempo de cosecha y en tiempos de invierno; cosecha porque era bueno comer con papas nuevas, que es muy rico y en invierno porque era rico comer con chuños</p>	<p>Esteban Calderon yatiyirix suxta tunk phisqan marani siwa; Wallaqixa qutatuq manq'awa, ukhamarus Wallaqix witaminaniwa, fosforo, manq'apxarakinwa kusich pacha y juyphi pacha, kunata cosichana, kusanwa manq'añawa machaq ch'uq'impí wali sumawa y ukat juyphi pachax wali kusanwa qhachhu ch'uñump manqt'asiñax, qarach challwaw wali sumax, Wallaqix alwanakakiw manqañirix jurnarlpach suma</p>	<p>➤ <b>Wallaqi</b> s. Comida andina. Literalmente significa (Sopa de pescado). <b>Wallaqi</b> viene del verbo wallaqiña.</p>
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ch'uñu</li> <li>❖ Agua</li> <li>❖ Papa</li> <li>❖ Cebolla</li> <li>❖ Zanahoria</li> <li>❖ Sal</li> <li>❖ Zapallo</li> <li>❖ Q'uwa</li> </ul>	<p>lago, además es una comida alimenticia que tiene sus vitaminas, como fosforo. Luego se comía solo en tiempo de cosecha y en tiempos de invierno; cosecha porque era bueno comer con papas nuevas, que es muy rico y en invierno porque era rico comer con chuños</p>	<p>witaminaniwa, fosforo, manq'apxarakinwa kusich pacha y juyphi pacha, kunata cosichana, kusanwa manq'añawa machaq ch'uq'impí wali sumawa y ukat juyphi pachax wali kusanwa qhachhu ch'uñump manqt'asiñax, qarach challwaw wali sumax, Wallaqix alwanakakiw manqañirix jurnarlpach suma</p>	<p>➤ <b>Wallaqiña</b> v. hervir el agua (cuando el agua desarrolla bolas de vapor).</p> <p>➤ <b>Ña</b> sufijo infinitivo.</p>

	<p>nuevas o frescas. Se comía el pescado Karachi en las mañanas para despertar bien y estar bien todo el día, por la tarde no se comía, es una comida matinal. Ahora comen todo los días a cualquier hora”. El informante Eulogio Alanoca de 70 años indica lo siguiente: “el wallaqi viene de wallaqiña, donde el agua está hirviendo a todo dar. El proceso es: primero se pone agua y después, cuando ya está hirviendo el agua, se pone papa, cebolla, q’uwa, pescado, y ají”.</p>	<p>sarnaqañataki, jayp’ux janiw manqañakhiti, jichapachach kuna pachas wallaq manq’apxakiw.</p> <p>Eulogio Alanoca yatiyirix paqallq tunk marani siwa; Wallaqix jutiwa wallaqiñata, kunatix umax wal wallajt’ix aksar uksarux, ukatj wallaqix akjam wakichasirakix, nayraqatax uskuñawa uma, uma ñä wallaqiñ qallankixa uskuñawa, ch’uqi, siwulla, q’uwa, challwa y wayk’a.</p>	
--	--	---	--

--	--	--	--

Wallaqi es un plato típico del sector lago de Departamento de La Paz, consumido por los ciudadanos nacionales y muy poco por los turistas extranjeros, solo pocos se atreven a probar este plato.

Casi todos los que vivían a orillas del lago se alimentaban de este plato en la mañana. Antes Wallaqi era preparado de papa, pescado, q'uwa y aji molida en batán, todos cocinados en olla de barro. La papa era cortada en cuatro cuartos que significaba los cuatro estaciones y los cuatro puntos cardinales, el pescado tenía que ser qarachi y la cebolla de igual forma tenía que ser cortada en cuatro y el chuño que acompaña siempre.

La mayoría de personas que consumían este plato eran intelegentes, por que la vitamina estaba en pescado (fosforo) era muy accesible para todos, primero por que había mucho pescado, segundo por que no costaba mucho.

Hoy en día Wallaqi es un plato más consumido por personas con dinero y más lucrativo (el lago no es rico de pescado como antes), sobre todo se come en las fiestas por las mañanas. Los ingredientes siguen los mismos, pero las papas son enteras, el aji no es molido en batán y no cocinan en olla de barro.

### 5.1.2 P'ISQI

P'ISQI	DESCRIPCIÓN LÉXICO EN CASTELLANO	DESCRIPCIÓN LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETÍMOLOGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Quinoa</li> <li>❖ Agua</li> <li>❖ Sal</li> <li>❖ Leche</li> <li>❖ Queso</li> </ul>	<p>El informante profesor Ángel Gemio con 63 años indica lo siguiente: “P’isqi es una comida andina, por lo cual hay que hacer muchos procedimientos. Es un poquito trabajoso, pero vale la pena. Primero recoger, trillar, ventear, escoger, tostar, lavar, secar y empezar a hacer p’isqi. Esta comida es sana y alimenticia. P’isqi mayormente se come en época seca. El p’isqi original</p>	<p>Yatichiri Angel Gemio suxta tunk kimsani marani siwa; P’isqi manqax aksa patan jakasirinakatakiwa, ukat walxa thakhinipi, wali ch’amawa wakichañax wali muqsarakiw manq’asiñax nayraqatasti apthapiñawa yupha, ukat jawq’suñawa, ukat khuysuñawa, ukat pallirañawa, ukat jamp’suñawa, ukat jarsuñawa, ukat wañsuyañawa, ukat qallantañax pisqi lurañaja, aka manq’asti wali sumawa ukat k’umara jakañatikix kusapuniwa.P’isqi jilpacha manqapxiwa waña pachana, ukat yaqipanakax kuñapachas</p>	<p>➤ <b>P’isqi</b> s. comida Andina. Viene de la palabra p’isqiña</p> <p>➤ <b>P’isqiña</b> v. hacer p’isqi</p> <p>➤ Palabra <b>onomatopeya</b> p’isq p’isq p’isq revienta cuando mueves con la wislla la quinoa cosida dentro de la olla.</p> <p>➤ <b>P’isqi</b> s. comida de quinoa</p>

	<p>es solo quinua puro, pero hoy en día se puede ver cocinan lucrativamente diariamente poniendo queso y leche.</p>	<p>wakichapxakiwa, jichapachax p'isqi phayjapxiwa alxañataki, qullqiñinataki janiw sum wakichjapxiti, ukampis jaqinakax sum manqt'asisipkakiwa wali suma.</p>	
--	---	---	--

P'isqi es una comida de valor nutritivo del sector altiplano, es un plato principal de los aymaras que se prepara directamente de los granos de quinua. Anteriormente se comía solamente quinua cocida. Ahora se acompaña con leche y también con queso rallado y ahogado.

Es una comida más conocida por la quinua, actualmente es un grano que cuesta mucho, sobretodo en los países europeos, y la mayoría de personas tratan de consumir por su valor nutritivo. Antes Bertonio lo llamaba Ppisque y era alimento especial para las personas del sector altiplano.

Actualmente la quinua se exporta exterior gran cantidad, sin embargo la quinua negra (axara) aún no ha sido estudiada profundamente sus características.

### 5.1.3 WAJA

WAJA	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Papa</li> <li>❖ Oca</li> </ul>	<p>El informante Ernesto Ramos de 64 años indica lo siguiente: “Waja viene de palabra Wajaña, wajaña significa hornear. Hornear con piedra, hornean también con khula, se hornea papa, oca; mayormente en época de cosecha. Cosechan papas y directo a hacer waja, en cambio de la oca se hace waja después haber soleado. Mayoría lo hacen en mes de junio y julio, en época seca; la waja tanto como papas y ocas se pueden guardar como una semana y</p>	<p>Ernesto Ramos yatiyirix suxta tunk pusin marani siwa; Waja jutiwa Wajaña ukxa tuqita, wajaña castellaño arunx sisnawa hornear, wajañawa khulampi; wajax lurañawa ch’uqi, apilla, ch’uqix wajañawa kusich phaxina, ch’uq llamaysuña ukat mäkiw wajsuña, ukat apillax lupir sum qawichaña ukat apill wajax wali sumawa ukanakax wajsuña junio y julio phaxina uka wajanakax phisqa urux janiw kuns kamachaskaspati. Yatichiri Angel Gemio suxta tunk kimsani marani siwa; waja ukaja aymaranakan irnaqawipawa waja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Waja</b> s. comida andina.</li> <li>➤ Viene de la palabra Wajaña</li> <li>➤ <b>Wajaña</b> v. Hornear. ( se puede hornear oca, papa e isañu)</li> <li>➤ <b>Ña</b> sufijo infinitivo</li> </ul>

	<p>no se hacen daño”.  El informante profesor Ángel Gemio de 63 años indica lo siguiente:  “waja es una actividad de los aymaras y es una costumbre del mundo aymara.  Waja es una comida de época seca; mayoría, acá en Santiago de Huata, seguimos realizándola,  Ahora todo el mundo hace esta actividad, con hornos industriales, para el lucro personal”.</p>	<p>manqax waña phaxi manqawa taqiniwa aka Santiago Huata markan uka lurawinakax janiw armatakiti.  Jichhurinakax khitis kuns wajapjakiwa, ch’uqi, apilla, puquta, kamuti taqi ukanaka jacha urnut lurjapxi.</p>	
--	--	---	--

Waja es comida del sector altiplano de Bolivia, Bertonio lo llamaba vakha. Antes siempre lo realizaban en la época de siembra para máximo ocho personas, actualmente lo hacen muy raramente, pero la costumbre sigue en algunas familias, con el fin de beneficio propio, en los hornos industriales. Ahora, gracias a los utilizos de los hornos industriales, cocinan esta comida por muchas personas sobretodo por acontecimientos.

### 5.1.4 P'AP'I

P'AP'I	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pescado</li> <li>❖ Sal</li> </ul>	<p>El informante Eulogio Alanoca de 70 años indica lo siguiente: “p’ap’i, es pescado cosido con piedra caliente, puede ser ispi, qarachi y pejerrey. Esto lo hacemos mayormente los que vivimos en el sector lago. Mayoría hemos heredado de nuestros padres. Primeramente se hace secar los pescados y con las piedras machos planas construimos en forma un horno. Después se calienta bien con fuego y entramos en acción.</p>	<p>Eulogio Alanoca yatiyirix paqall tunk marani siwa; P’ap’ix parit qalamp qathitawa, ispi, qarachi y piyiriya, luraptuw kitinakatix quta thiyan jakasirinaka, taqiniwa yatiqapta achachilanakajata, nayraqatax challwanak wañsuyañaawa ukatx, urqu t’alpha qalanakampiw mä urjam pirqsuña ukat ninampiw wal parsuyaña kunaratutix wali paritaxi ukhawa qallantaña. Jach’a t’alpa qalanak manqaruwa uskuña ukatx sikuya challwa, qala sikuya challwa qala ukhama. P’ap’i saptuw kunapachatix challwax</p>	<p>➤ <b>P’ap’i</b> s. Pescado cosido en piedra caliente</p> <p>➤ <b>Palabra Onomatopeya (P’ap’i)</b> viene del sonido: p’ap’, p’ap’, p’ap’ cuando se pone el pescado a la piedra caliente.</p>

	<p>Escogemos las piedras más grandes planas para el piso, después ponemos pajas, pescado, paja, piedra y así sucesivamente. P'ap'i lo llamamos porque cuando se pone el pescado sobre la piedra el pescado empieza a reventar p'ap', p'ap', p'ap', p'ap'.</p> <p>P'ap'i lo realizamos en cualquier época. P'ap'i no se hace daño, puede durar por seis u ocho meses".</p> <p>Los demás informantes coinciden con el informante Eulogio Alanoca pero lo argumentan que el p'ap'i se hace coser en 30 a 40 minutos.</p>	<p>parit qalar uskupxa ukhaw challwaj p'ap', p'ap', p'ap', p'ap', p'ap' phallarija ukat nanakax p'ap'i sutichaptxa, p'ap'ix janiw thujskaspati mä suxta o kimsaqall phajsix janiw kuns kamachaskaspati. Jisktatanakax kikipata Eulogio Alanoca amuyapjarakix ukat jupanakax sapjarakiwa p'ap'ix kimsa tunk t'aqan o pusi tunk t'aqan qathirakix.</p>	
--	---	--	--

--	--	--	--

P'api es pescado cocido en piedra, comida de la época seca del año. Servía para hacer trueque, la gente se movía del sector lago al valle para hacer chhalaqa intercambio, (pescado seco del lago "p'ap'i", trueque con maíz de valle), y esta costumbre se mantiene muy poco en este tiempo.

Actualmente no hay esa actividad de ir a pie con burro del altiplano al sector valle. Pero sigue existiendo el chhalaqa el intercambio los días de feria.

### 5.1.5 K'ISPIÑA

K'ISPIÑA	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
	<p>Los informantes Esteban Calderón de 65 años, Eulogio Alanoca de 70 años y el profesor Ángel Gemio de 63 años indican lo siguiente: “k’ispiña es una comida nutriente, además se utiliza mayormente en las fiestas, cuando hay apthapi entre comunidades o entre las autoridades. K’ispiña viene de la palabra k’ispiñjata que significa arrugado puede ser de un objeto como ser la ropa. Cuando se hace k’ispiña aprietas con la mano la masa y se prepara con agua, quinua molida, cal y un</p>	<p>Jiskxatatanakax Esteban Calderon suxta phisqa marani, Eulogio Alanoca paqall tunk marani y yatichiri Angel Gemio suxta tunk kimsa marani; k’ispiñax wali suma manq’awa, jilapachax wal phunchhawinakan manq’apxirita kunapachatix jilir mallkunakax tantachasipx ukhawa apthapitaki apanipxi, k’ispiñax jutarakiwa k’ispiñjata, sañ munarakiwa kunaratutix ma isix k’ispiñjata ukxa tuqita. Kunaratutix k’ispiñ lurapki ukhaxa amparampiw k’ispiñtapxi, k’ispiñaxa lurañawa</p>	<p>➤ <b>K’ispiña</b> s. comida (quinua cocida). Viene de la palabra k’ispiñjata</p> <p>➤ <b>K’ispiñjata</b> adj. Arrugado.</p>
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Quinua molida</li> <li>❖ Agua</li> <li>❖ Cal</li> <li>❖ Sal</li> </ul>			

	<p>poquito de sal. No se pierde esta costumbre pero, en el sector lago producimos poca quinua como para el antojo de la familia. Muchas familias realizan en tiempo de la Navidad esta costumbre”.</p>	<p>umampi, jak’u juphampi, qatawimpi y mä juk’a jayumpi, janiwa armatakiti aka thakinakaja ukat aksa markanx janiw wal jupha yapuchatakiti, juk’ak yapuchapxi.</p>	
--	--	--	--

K’ispiña es una de las galletas de Quinua que se consume en el altiplano, la mayoría de personas del sector lago la consumían en 24 de enero y cuando habían fiestas, aniversarios y reuniones generales; sigue se mantiene esta costumbre.

Hoy en día ya hay muchas cosas hechas por la quinua molida: galletas de quinua, tortas de quinua, cereales de quinua. Esta comida es muy consumida por la gente por que es un alimento de alto valor nutricional y medicinal.

### 5.1.6 CHAYRU

CHAYRU	ANÁLISI LEXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LEXICO EN AYMARA	DISCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
	<p>El informante profesor Ángel Gemio de 63 años indica lo siguiente: “chayru</p>	<p>Yatichiri Angel Gemio yatiyirix suxta kimsa marani siwa; Chayrux sapur manqaw,</p>	<p>➤ <b>Chayru</b> s. comida, mezcla de todo un poco y contiene</p>
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ch'uño molido</li> <li>❖ Agua</li> <li>❖ Papa</li> <li>❖ Cebolla</li> <li>❖ Zanahoria</li> <li>❖ Sal</li> <li>❖ Hierva buena</li> </ul>	<p>es una comida cotidiana. Es sopa de chuño es un poco de todo: un poco de chuño, un poco de papa y al último la hierba buena para saborear la comida. El Chayru es una comida ligera y rápida; se puede comer en las mañanas y en las noches. Lo preparan como sea, primero lo despedazas el chuño como sea de diferente tamaño y después de igual</p>	<p>chayrux manqax mä juk'it taqikunat apthapitawa sañani, mä juk'a ch'uñu, mä juk'a ch'uqi ukatj irwawuñampiw sumañapataki , chayrux ratukiw phaytasija chayrux manqañarakiwa sapa alwa sapa aruma, kunapachas manqañaskakiwa, wakichañawa jani wal lup'iñampi , ratukiw kuns lurtañaja, chuñ jisk'ani jachani wiktapxi chuq kikiparakiw khuchuñukupxi</p>	<p>ingredientes alimentos andinos. Comida preparada de las sobras de todo un poco. Comida de los pobres y de los trabajadores.</p>

	<p>forma la papa. Otros muelen el chuño en batan, por lo tanto por eso lo llamamos chayru. Se puede preparar en los cuatros estaciones del año. Ahora lo preparan con carne, trigo, mote, ají pero sigue llamandose chayru porque es una mezcla de todo un poco”.</p>	<p>yaqipax piquañat k'iytapxi kunayman wakichañarakiwa ukat chayru sataja Chayru sañ munarakiwa kunayman apthapitaw taqi kunata, chayrux kunapachas manqañakiwa. Jichapachax wakichasipkakiwa.</p>	
--	---	--	--

Chayru es un plato combinado de ingredientes típicos de la región de los Andes. Según Felipe Huayhua menciona que antiguamente las personas tenían que caminar horas y días para trabajar, de esta necesidad sobraban algunos alimentos que para no desperdiciar lo adquirirían y lo mezclaban para preparar la sopa (chayru). Actualmente sigue existiendo el chayru como sopa, comida de los pobres que no cuesta mucho, pero preparada con más ingredientes.

### 5.1.7 QHATHI

QHATHI	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DISCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p data-bbox="224 850 472 884"><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="272 926 386 959">❖ Papa</li> <li data-bbox="272 978 391 1012">❖ Agua</li> </ul>	<p data-bbox="506 430 794 1560">La informante Martha Apaza de 58 años indica lo siguiente: “qhathi es una comida andina y es alimenticia. Qhathi viene de qhathita que quiere decir papa cocida. Esta comida mayormente acompaña a la sopa y las personas la utilizan cuando van de siembra, en cosecha y en apthapi, cuando hay reuniones, encuentros comunales, aniversarios y en las fiestas. Qhathi antiguamente lo comían con phasa. Phasa es como greda mezclado con un poquito de agua. Hoy en día en este</p>	<p data-bbox="816 430 1097 1892">Martha Apaza phisqa tunk kimsaqall marani siwa; Qhathix patan jakasirinakan manqapawa, qhathi saptwa kunapachatix Qhathitaki ukata, ukat saraksnawa ch’uqi qhathita o ch’uqi qhathi, aka manq’axa sariwa o apasipxarakiwa kunapachatix jap japuchir sarañataki, llamayuñatak, kuna tantachawitaki, aniversarios, ukat punchawitak apthapitak uskuñataki. Nayrapachax qhathi manq’asipxirinwa phasampix, phasaj mä ñiqikaspasa ukjamawa, ukat wali sum phasam qhathimpip</p>	<p data-bbox="1120 430 1382 1121">           ➤ <b>Qhathi</b> s. comida andina. Literalmente significa (papa cocida). <b>Qhathi</b> viene de la palabra qhathiña.             ➤ <b>Qhathiña</b> v. cocer un alimento             ➤ <b>Ña</b> sufijo infinitivo         </p>

	Municipio se sigue consumiendo lo dicho alimento”.	manqt’asiñax, jichapachanakax aka municipion kikipakiw manqt’asisipkaki janiw uka sarawinakax chaqhatakiti.	
--	--	--	--

Qhathi es papa cosida, alimento de los comunarios del altiplano. Muchas de las personas utilizaban en la época de siembra, en las reuniones, en las fiestas, en los usos y costumbres de la comunidad y esta costumbre sigue manteniéndose.

Bertonio lo escribe (Ccati, papas cozidas) por lo tanto ya existía esta palabra como comida desde antes de 1612.

En esta época moderna la papa cosida es utilizada de otra forma, por hacer relleno de papa o pure de papa. Estas comidas son más para lucro personal.

### 5.1.8 APILL QHATHI

APILL QHATHI	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Oca</li> <li>❖ Agua</li> </ul>	<p>La informante Martha Apaza de 58 años endica: “apill Qhathi es una comida del campo, de área rural que mayormente se come en la casa y en apthapis. Apill qhathi significa oca cocida, apilla-oca, qhathi – cosido. Esta comida para que sea rica primeramente hay que solear laa oca por dos o tres semanas para que sea dulce. Después hay que cocinar. Como se decía apill qhathi lo utilizan en apthapis de las</p>	<p>Martha Apaza phisqa tunk kimsaqall marani siwa; aka manq’ax khitinakatix aksa patan jakasiripki ukanakatakiwa, jilapachaj aka manqaj utan manqasiñatakiwa, ukat apthapi ukatakisa apañarakiwa, apill qhathix wali muxañapatakix lupiruw qawichaña, wali suma, mä y pä o kinsa simanawa qawichaña, aka apill qathix manqañawa apthapina, kunayman tantachawina, kunayman punchawina, apill qhathix janiw faltañapakiti. Manqañarakiwa kunapachatix satañ urasa, kusich urasa, ukatsti sopita</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Apill qhathi s.</b> comida andina.</li> <li>➤ <b>Apilla s.</b> oca. Tubérculo andino</li> <li>➤ <b>Qhathita.</b> Cocida Literalmente significa oca cocida</li> </ul>

	reuniones de las autoridades, cuando hay fiestas. Se come también cuando se va a la siembra y cosecha. Por ultimo para acompañar a la rica sopa, en la casa no debe faltar el apill qhathi".	manqasiñataki utjañapapuniwa utana suma manqtasiñataki.	
--	---	---	--

Apill Qhathi es un tubérculo andino rico en vitaminas, a la vez según los estudios cuenta con buena cantidad de carbohidratos. La oca es una de las fuentes de energía más importante de las regiones andinas y que se puede consumir de distintas formas.

Hoy en día en esta región siguen consumiendo este plato, sobretodos porque los estudios científicos continúan a afirmar la buena calidad de este producto.

### 5.1.9 JAWAS P'UT'UNKU

JAWAS P'UT'UNKU	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DISCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Haba seca</li> </ul>	<p>El informante Ernesto Ramos de 64 años indica lo siguiente: “jawas p’ut’unku es una comida de los pastores del campo, es una comida ligera y muy accesible para llevar y no pesa mucho. Jawa p’ut’unku se llama porque al tostar el haba en una olla llamada jiwk’i empieza a reventar p’ut’unk, p’ut’unk, p’ut’unk, p’ut’unk. Esta haba tostada viene desde nuestros ancestros. En la actualidad hay muy pocos</p>	<p>Ernesto Ramos yatiyirix sujta tunk pusini marani siwa; jawas p’ut’unkux uywa awaritirin manqapawa, apañatakix wali sujakiwa, janiw jathikiti, jawas p’ut’unku sapjtwä kunatix jampskta ukjaxa mä phukhuna siwa p’ut’unk p’ut’unk sasawa phallari jawasanakaja, ukat sata jawas p’ut’unku, uka jawas p’ut’unkux nayra achachilanakatpach jutija ukat nanakax qatuqapta. Jicha pachanx juk’akiw aka jawas p’ut’unk manqasxaptxa, jichax janiw iwix</p>	<p>➤ <b>Jawas p’ut’unku</b> s. comida seca. Literalmente significa (haba tostada)</p> <p>➤ <b>Jawasa</b> s. haba.</p> <p>➤ <b>palabra onomatopeya</b> p’ut’unk p’ut’unk reventa cuando mueves la haba dentro de la olla de barro.</p>

	<p>que consumen la haba tostada; primero porque ya no hay muchos pastores que llevan sus ovejas a pastear, segundo porque ya no hay muchos animales que suelen tener las familias. Antes tenían 60 ovejas o tal vez más, pero ahora solo ya tenemos como 3 o 5 ovejitas.</p> <p>”.</p>	<p>awatirinakax  nayrxamaqxiti,  kumatix uywanakas  janiw waljaqxiti  nayrapachjamax,  sisnawa nayrapachax  walja suxta tunka o  juk’ampi walja  iwijanipjirinwa  jichapachax kimsa,  pisqa ukhamakiw  uywanakax utxi.  Ukat jicha  waynuchunakax janiw  manqapxiti jawas  p’ut’unkj, juk’at juk’at  chaqjaniwa ukham  amuytja.</p>	
--	--	---	--

Jawas p’ut’unku tiene cantidad de proteínas, es recomendado especialmente para el desarrollo muscular. Actualmente la haba tostada es mas utilizado como aperitivo.

### 5.1.10 PHIRI

PHIRI	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DISCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cebada molida</li> <li>❖ Agua</li> <li>❖ Sal o Azucar</li> </ul>	<p>La informante Martha Apaza de 58 años indica; “phiri es una comida alimenticia, sana y es ligera para llevar o para cargar. Especialmente este alimento lo consumen los niños, adolescentes y los adultos. Es un alimento especial hecho de grano de cebada; el proceso es trillar la cebada, ventear, tostar y al último lo muler. Se prepara con agua tibia y un poco de sal o azúcar; al final lo mezcla hasta la cebada molida se</p>	<p>Martha Apaza phisqa tunk kimsaqall marani siwa; Phirix suma manqawa sujakiw apnaqañatakix aka manqja wawanakas, waynanakas, y achachilanakas manqakiwa, uka sarawij janiw ñas chakkiti. Aka manqax luratawa siwarata, nayraqatax jawq’uñawa ukat khuysuña ukat jamp’suñawa y qipjarux muliqañawa. Wakichapxiwa llaphi umampi ma juk’a jayumpi o azukarampi ukat kittalawa jisk’a</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Phiri s.</b> comida</li> <li>➤ Viene de la palabra phiriña.</li> <li>➤ <b>Phiriña v.</b> mesclar pito como sea</li> <li>➤ <b>Ña</b> sufijo Infinitivo.</li> </ul>

	<p>vuelva redondita. Esto alimento puede durar como tres o cuatro días. Es también alimento de los pastores. Phiri lo decimos porque es una comida hecha como sea y rápida. Las bolitas no siempre son iguales son de diferente forma y de diferente tamaño”.</p>	<p>muruqunakawa          ñartañapa ukat          manqtasiña wali          suma.          Uka manq’ax kimsa          o pusi urunakawa          awantaskaspa janiw          kuns kamachaskiti,          ukat uywa          awatirinakn          manqaparakiwa          jupanakax wali suma          manqtasipxi.          Phiri satawa          kunapachatix          wakichataki ukjaja          wakichatawa ina ina          wakichatakiwa          muruqunakasa          kisk’an jachaniwa          janiw kikipakikiti,          ukat sataja phiri,          jaqinakaja sapxiriwa          jumax phirjan          luratatawa sasina.</p>	
--	---	---	--

Phiri es comida del altiplano, lo consumían los niños, adolescentes y las personas mayores, sobretodos lo llevaban para pastorear.

Phiri esta hecha mayormente por cebada molida.

En el Municipio de Santiago de Huata pocas personas siguen consumiendo este cereal y también en todo el sector altiplano, solo las personas mayores siguen comiendo esta comida.

### 5.1.11 CH'UÑO

CH'UÑO	ANÁLISIS LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISIS LÉXICO EN AYMARA	DESCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Papa deshidratada</li> <li>❖ Agua</li> </ul>	<p>El informante Ernesto Ramos de 64 años indica lo siguiente: “Ch'uño es una comida típica del sector altiplano es papa deshidratada. Se realiza en tiempo de helada en invierno. Se pones la papa en una planicie sobre paja dispersada, todo en filas y en la noche vas roseando con el agua así para que la helada lo congele. Cuando la helada es fuerte estas dos noches y si la helada es poco puede estar tres a 5 días. Después se pisala papa para sacar la cáscara y pone a secar.</p>	<p>Ernesto Ramos Yatiryri sujta tunk pusini marani siwa; Ch'uñuxa khitinakatix patan jakasiriki ukanakan manqapawa, Ch'uñuxa ch'uqit luratawa, kunjama, ch'uñuj juyp'i pachakiw luraña, ch'uqi uskuñamawa ma pamparu suma chilliw patjaru uskuñaxa suma raluki uskuñaxa ma mayaki ukat arumjarux umampiw warakipaña ukat juyp'ix suma juyp'suñapataki, juyp'ix wali sumaki ukjaja pa arumakiw juyp'uwayi jan sumaki juyp'ix ukjaja pisqa urust</p>	<p>➤ <b>Ch'uño s.</b> Comida andina.</p> <p>➤ Ch'uño papa que mediante un proceso se deshidrata.</p> <p>➤ Ch'uño significa arrugado.</p>

	<p>Este alimento es más conocido solo por los sectores del altiplano.</p> <p>El Ch'uñu puede durar 5 a 10 años no se daña por que es seco y duro se mantiene en buen estado.</p> <p>Cuando quieres prepararte el ch'uñu, debes remojar faltando una noche más o menos 12 horas, y hacer cocer. En toda las fiestas o acontecimientos no falta el ch'uñu.</p> <p>A esta papa deshidratada, se saca toda el agua, como exprimido”.</p>	<p>sum juyp'suskaspaja, juyp'susinsti taksajañarakiwa. Ch'uñusti awantarakiwa ma pisqa a tunka mara suma imañaja ukat janiw kuns kamachaskiti, ukat wakichañatakisti ma arumawa xuq'uñapa ma tunka payan pacha ukat phukur uskuñawa sum manqt'asiñataki.</p>	
--	--	--	--

Ch'uño es alimento de los Andes, esta papa deshidratada tiene una finalidad de conservar las papas durante larga temporada.

Ch'uño siempre a compañía a wallaqi y al apthaphi.

Bertonio menciona (Ccuño) comida ordinaria de los indios.

Actualmente ch'uño sigue acompañando wallaqui y apthapi, y también es utilizado para hacer tortas, queques, galletas y muchas cosas ricas.

### 5.1.12 APTHAPI

APTHAPI	ANÁLISIS DE LÉXICO EN CASTELLANO	ANÁLISI DE LÉXICO EN AYMARA	DISCRIPCIÓN ETIMOLÓGICA
 <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Papa cocida</li> <li>❖ Papa pelada (cocida)</li> <li>❖ Ch'uño Cocida</li> <li>❖ Oca cocida</li> <li>❖ Haba cocida</li> <li>❖ Maíz cocida</li> <li>❖ Tunta cocida</li> <li>❖ K'ispiña</li> <li>❖ Tortilla</li> <li>❖ Carne aji molida</li> <li>❖ Ilajwa</li> </ul>	<p>Los informantes Ernesto de 64 años y martha Apaza de 58 años indican: “Apthapi es comida cultural típico del sector altiplano. Este alimento esta siempre en cada acontecimiento cultural. En apthapi están Qhathi, apill qhathi, ch'uño, tunta, umakaya, juyphikaya, tunqu, jawas phuthi, k'ispiña, kanka, tortilla, jallpawayk'a, llaxwa, y muchas cosas mas. Actualmente esta costumbre se sigue practicando en todo tipo de acontecimiento. El apthapi no falta en</p>	<p>Ernesto Ramos suxta tunk pusini marani, Martha Apaza phisqa tunk kimsaqall marani yatiyirinakax sapxiwa; apthapi manqaxa khitinakatix uywampi jakirinakax, mallkunakax, aymar manqawa, utjarakiwa tantachawinakana, phunchawinakana, irnaqawinakana, apthapix utjixa, apthapin utjarakiwa, qhathi, apilla, ch'uño, tunta, umakaya, juyphikaya, tunqu, jawas phuthi, kispina, juk'ampinaka. Jichurun</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>apthapi</b> s. comida.</li> <li>➤ <b>Apthapi</b> viene de la palabra <b>apthapiña</b>.</li> <li>➤ <b>Apthapiña</b> v. recoger.</li> <li>➤ <b>Apthapi</b> es una comida que representa a la comunidad aymara, además tiene un significado muy importante: la de compartir entre toda la comunidad tener la fe de fraternidad.</li> </ul>

	este municipio en los usos y costumbres, siempre estan activando.	sarnaqawinakax sarantaskakiwa uka thakinakampi. Apthapi satawa kunata, taqiniwa apanipxi mawk'a manq'a taqi kunata, ma tantachawina, ma punchawina, ukat sata apthapi	
--	---	---	--

Apthapi era una comida donde cada persona aporta con lo que produjo su tierra (la madre tierra) y los animales que crió. Esta comida y costumbre sigue en esta temporada, sobretodo porque la intencionalidad de Apthapi es unir la familia.

Apthapiña significa recoger de la cocecha.

## 5.2 TOTAL DE LÉXICO ENCONTRADO

NOMBRES EN AYMARA	PRESTAMO DEL CASTELLANO
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ WALLAQI. s.</li> <li>➤ WALLAQIÑA. v.</li> <li>➤ CH'UÑU. s.</li> <li>➤ Q'UWA. s.</li> <li>➤ UMA. s.</li> <li>➤ CH'UQI. s.</li> <li>➤ K'ICHIÑA. v.</li> <li>➤ K'ICHINUQAÑA. v.</li> <li>➤ SIWULLA. s.</li> <li>➤ ZANAHORIA. s.</li> <li>➤ JAYU. s.</li> <li>➤ P'ISQI. s.</li> <li>➤ JUPHA. s.</li> <li>➤ LICHE. s.</li> <li>➤ KISO. s.</li> <li>➤ PIQAÑA. v.</li> <li>➤ QHUNSUÑA. v.</li> <li>➤ KHUYSUÑA. v.</li> <li>➤ JAWQ'SUÑA. v.</li> <li>➤ TIWSUÑA. v.</li> <li>➤ JUPHA. s.</li> <li>➤ WAJA. s.</li> <li>➤ WAJAÑA. v.</li> <li>➤ APILLA. s.</li> <li>➤ ISAÑU. s.</li> <li>➤ P'AP'I. s.</li> <li>➤ CHALLWA. s.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CEBOLLA</li> <li>➤ ZANAHORIA</li>   <li>➤ LECHE</li> <li>➤ QUESO</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ QARACHI. s.</li> <li>➤ ISPI. s.</li> <li>➤ PIJIRIYA. s.</li> <li>➤ PARITA. adj.</li> <li>➤ QALA. s.</li> <li>➤ K'ISPIÑA. v.</li> <li>➤ PHUKHU. s.</li> <li>➤ Q'ATAWI. s.</li> <li>➤ K'ISPIÑXATA. adj.</li> <li>➤ CHAYRU. s.</li> <li>➤ IRWAWUÑA. s.</li> <li>➤ WAYK'A. s.</li> <li>➤ QHATHI. s.</li> <li>➤ QHATIYAÑA. v.</li> <li>➤ QHATHITA. s.</li> <li>➤ PHASA. s.</li> <li>➤ APILL QHATHI. s.</li> <li>➤ JAWASA. s.</li> <li>➤ JAWAS P'UT'UNKU. s.</li> <li>➤ P'UTUNKU. s.</li> <li>➤ PHIRI. s.</li> <li>➤ PHIRU. adj.</li> <li>➤ PITU. s.</li> <li>➤ PHIRTAÑA. v.</li> <li>➤ JUYPHI. s.</li> <li>➤ APTHAPI. s.</li> <li>➤ APTHAPIÑA. v.</li> <li>➤ TUNTA. s.</li> <li>➤ WAYK'A. s.</li> <li>➤ PUNCHHAWI. s.</li> <li>➤ TANTACHAWI. s.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PEJEREY</li> </ul>
--	---

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ JUYPHIPACHA. s.</li><li>➤ TAKSUÑA. v.</li><li>➤ SILLP'UÑA. v.</li><li>➤ SILLP'IRAÑA. v.</li><li>➤ QHALLAÑA. v.</li><li>➤ QUPIÑA. v.</li><li>➤ TIWSUÑA. v.</li><li>➤ QALAPARITA. s.</li><li>➤ URQU QALA. s.</li><li>➤ PARSUYAÑA. v.</li><li>➤ KHULA. s.</li><li>➤ K'UMARA. s.</li><li>➤ WISLLA. s.</li><li>➤ PHUKU. s.</li></ul>	
---	--

## **CAPITULO VI CONCLUSIONES**

### **6.1 CONCLUSIONES**

El presente trabajo es una investigación sobre Gastronomía en el Municipio de Santiago de Huata provincia Omasuyos de Departamento de La Paz, es una investigación de análisis léxico y cultural, tomando en cuenta los usos y costumbres del Municipio, basándose en las investigaciones que hicieron algunos autores de la lengua aymara.

Teniendo en cuenta los objetivos planteados como:

- Identificar los platos típicos más conocidos del Municipio de Santiago de Huata.
- Describir el léxico Gastronómico de los hablantes de la región y el significado que tienen en el uso cotidiano.
- Analizar el léxico de la gastronomía aymara en el trabajo de investigación.

En esta investigación se logró de identificar los platos típicos del Municipio, además la descripción de léxico de Gastronomía aymara de la región, mas el análisis léxico de los nombres de los platos Huateños, por lo tanto hubo mucho interés cultural, asimismo aumentó la autoestima y la revalorización de la cultura aymara.

Además semióticamente el análisis del léxico sirvió para ver la parte del léxico de wallaqi, k'ispiña, ch'uñu, phiri, chayru ala vez demuestra lo denotativo y lo connotativo. Pragmáticamente estos léxicos están vigentes hoy en día, en el Municipio de Santiago de Huata siguen cocinando el Wallaqi en olla de barro, el P'ap'i siguen realizando con las piedras calientes, el P'isqi sigue se cocina en una olla de barro, el Apthapi lo relizan siempre en los usos y costumbres en el Municipio de Santiago de Huata.

Se tomó en cuenta a los diferentes autores para el sustento teórico del presente estudio léxico, para poder reforzar la parte teórica del trabajo.

En la presente investigación se tomaron en cuenta todos los aspectos mencionadas en la parte analítica, sobre los significados del léxico y cultural de la Gastronomía del Municipio de Santiago de Huata.

La gastronomía aymara tiene raíz cultural en la era ancestral milenaria, por su inolvidable variedad y sabor de los productos típicos, con un soporte de equilibrio que consolida el desarrollo humano, en una superficie de la terapia natural alimenticia.

## **6.2 RECOMENDACIONES**

Al plantear el presente trabajo hago conocer que la investigación no es totalmente exhaustiva. Es un empiezo para seguir en adelante varias investigaciones sobre las culturas originarias. Este trabajo es un reflejo para los futuros investigadores que se puedan profundizar de la manera que pueda revalorizar a nuestros pueblos originarios de las vivencias pasadas y actuales.

Esta investigación a la vez sea como un apoyo académico para los estudiantes para que tengan el conocimiento léxico gastronómico aymara existente en el Municipio de Santiago de Huata.

## CAPITULO VII BIBLIOGRAFIA

- ANDIA, E. (2005). **Apuntes para el Estudio de la Gramática Castellana**
- ALAVI, Z. (2008). **Subsistema Léxico-semántico de los Verbos Aymara Llevar.** IEB; UMSA Asdi/TB-BRC. SABERES ANDINO, La Paz – Bolivia Impreso, imprenta “EL CLON”
- ALONSO, A. (1987). **Lingüística General.** Madrid España; Ediciones Cátedra.
- ÁLVAREZ, M. (2002). **La cocina como patrimonio (in) tangible". Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico y Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.** Secretaria de Cultura, Buenos Aires.
- APAZA, I. (2008). **Estructura Metafórica del Tiempo en el Idioma aymara:** IEB; UMSA: Asdi/TB- BRC. SABERES ANDINO. Paz – Bolivia; Impreso en Artes Gráficas Catacora.
- APAZA, I. (1999). **Los procesos de creación léxica en la lengua aymara.** La Paz Ed. Gruma Impresión, ILCA.
- APAZA, I. (2009). **Los procesos de la Creación Léxica en el Idioma Aymara.** IEB; UMSA: Asdi/TB-BRC. SABERES ANDINO, La Paz – Bolivia; Impreso: Grafico Singular.
- APAZA, I. (2010). **Léxico Técnico y Moderno del Idioma Aymara UMSA, IDH.** La Paz- Bolivia. Impreso; Editorial Catacora.
- APAZA, I. (2010). **Estudio de Lingüística y Sociolingüística Andina UMSA, IDH.** La Paz- Bolivia; Impreso; Editorial Catacora.
- ARIAZ, D. (2006). **Teoría del Turismo. Análisis comparativo.** Bolivia: Viceministerio de Turismo.
- AYALA, D. (2000). **Tesis de Grado, Propuesta Metodológico para la elaboración de un diccionario escolar UMSA.** La Paz – Bolivia; Carrera Lingüística e Idiomas.
- BARRAGAN, R., Tom S., AYLLON V., CÓRDOVA J., LANGER E., SANJINES J., ROJAS R. (2001). **Formulación de Proyecto de Investigación.** La Paz- Bolivia; 2da Ed. “PIEB” Impreso.
- BERTUCCELI, M. (1996). **Que es la Pragmática.** Barcelona España; Ediciones: Printed In Spain.
- CALVO, J. (1993). **Pragmática y Gramática del Quechua Cusqueño.** Ediciones Cusco Perú.
- BERRUTO, G. (1979). **La semántica.** México; editorial Nueva Imagen.
- CAMARGO, F. (2004). **A importancia de café de maná.** Revista Hotelnews.

CASARES, J. (1992). **Introducción a la lexicografía moderna**. Madrid- España; Ed. Raicar.

CONDORI, E. (2008). **Animales Vertebrados de la Cuenca de Río “Awllaqa” (Desaguadero) Clasificación, Descripción y presagios Visión Andina**. IEB; UMSA: Asdi/TB-BRC. SABERES ANDINO. La Paz – Bolivia; 1ra. Edición. Impreso en Artes Grafico Catacora.

DUBOIS, J. (1979). **Diccionario Lingüístico**. Madrid; Edición: Alianza

DUBOIS, J., GIACOMO, M. (1998). **Diccionario Lingüístico**. Madrid; Ed. Castellana – Alianza; Editorial. S.A.

ESCANDELI, V. (1996). **Introducción a la Pragmática**. Barcelona España; Editorial, Ariel.

FERNANDEZ, R. (1984). **Introducción a la Semántica**. Madrid España; Ediciones Cátedra, S. A.

FONTANILLO, E. (1986). **Diccionario Lingüístico**. Madrid. Edición, Cátedra

GANDARA, J.M.G., GIMENES, M.H.S., e MASCARENHAS, R.G.T. (2008 a). **Reflexión sobre turismo gastronómico una perspectiva de sociedad**. Sao Paulo.

GUIRAUD, P. (1960). **La semántica**; Impreso en México.

HERNANDEZ, H. (1989). **Los diccionarios de orientación escolar**. Ed. Max Niemeyer Verlag.

HERNANDEZ, R., FERNANDEZ C., BAUTISTA, L. **Metodología de la investigación**. México O. F; segunda edición MEGRAW – HILL INTERAMERICANA EDITORES S. A. DE C. V.

LYONS, J. (1997). **Semántica Lingüística**. Barcelona\* Buenos Aires\* México; Eds. Paidós. Ibérica, S. A.

MAMANI, J. C. (2005). **Los Rostros del Aymara en Chile**. Impreso en Bolivia.

MASCARENHAS, R.G.T. (2005). **A gastronomía potencialidades para turismo**. Ponta Grossa: UEPG

MARTINET, A. (1965). **Elementos de la Lingüística General**. Madrid España; Editorial Gredos S. A.

MARTINEZ, M.E. (2006). **Origen, Formación y Evolución de la Lengua Castellana**. La Paz – Bolivia Impreso; Artes Gráfica LIA.

MATTHEWS, G. (1980). **Morfología instrucción a la teoría de la estructura de la palabra**. Madrid- España, Paranimfo S.A. ALCO, ARETES Gráficas Jospe.

MENASCHE, R., GOMENSORO, P. (2007). **Escuelas alimentarias: o lugar de cultura**. Porto Alegre; Curso Alimenticio e Cultura, REDCAPA.

MORAIS, P., GIMENES, M.H. S. (2007). **Tradición e innovación más culinarias regiones – típicos para reflexión"**. In Saber e Sabor I, Coloquio de Historia e Cultura de Alimentación. Curativa.

**PDM. Municipio de Santiago de Huata 2011.**

PLATA, E. (2013). **El léxico Ritual en el discurso del Yatiri Aymara** La Paz – Bolivia.

SANTOS, C. R. A. (2007). **Historia de alimentación**. Paraná. Curitiba: Juruá

SAUSSURE, F. (2006). **Cursos de Lingüística**. Ediciones Akal S. A.

SCHALUTER, R. (2003). **Gastronomía y turismo**. Aleph, São Paulo

TELLEZ, R. (2002). **Legislación Turística de Bolivia**.

TINTAYA, P. (2008). **Educación Intercultural**. La Paz – Bolivia; IEB; UMSA Asdi/TB-

**BRC. SABERES ANDINO, Impreso en Bolivia Printed en Bolivia.**

ULLMAN, S. (1965). **Semántica introducción al significado**. Madrid – España; Ed. Águilas.

**Viceministerio de Turismo, Turismo comunitario**

Página Web: (2013) [www.slideshare.net/profesorsserval/pragmtica-y-actos-de-habla](http://www.slideshare.net/profesorsserval/pragmtica-y-actos-de-habla)  
SlideShare Inc. All rights reserved.

Centro Virtual Cervantes © Instituto Cervantes, (1997-2013)

[www.oratorianet.com/rsp/rsp3/COMENTARIO21.html](http://www.oratorianet.com/rsp/rsp3/COMENTARIO21.html).

<http://www.adnradio.cl/noticias> la gastronomía boliviana.

# ANEXOS

## INFORMANTE No. 1

**NOMBRE DEL INFORMANTE:** Esteban Calderón

**LUGAR.** Santiago de Huata

**EDAD:** 65

**SEXO:** Masculino

**IDIOMA:** Aymara-Castellano

**ENCUESTADOR:** Unv. Ricardo Mamani Callisaya

Ent. Kamisaki tio kunjamasktasa

Inf. Walikistwa waynuchu

Ent. Aka kukitay akulltasim

Inf. Ya waynuchu kawkhats jutawayta, akatatacha

Ent. Janiw akatakti, nayax khaysa universidad mayor de san andres LaPaz tuqit Jutawayta, mayay jistasima tio Esteban.

Inf. Kunas waynuchu jisktaskakita

Entr. Akan kuna manqanas manqasipta, o kuna aymar sutininakas utji

Inf. Akan utjiwa wallaqi, jil wallaq manqapxixa, ukat utjarakiwa, thayacha, kispina, jawas walu, jawas putunku, pitu , phiri, siwar jamphi, tunqu putunku, aver kunanakas utxixa, heee nayra pachaw ukanak manqapxiritxa.

Entr. Kunanakamps nayrapachach manqapxiritaxa

Inf. Punchawinakan kunay man maq apanimpxirixa, aver phisqi, phisara, sopa de trigo, alvirix wayqani, anchit janiu tax amtaskti.

Nayax arst'ä Wallaqixa qutatuq manq'awa, ukhamarus Wallaqi witaminaniwa, fosforo, manq'apxarakinwa kuchich pacha y juyphi pacha, kunata cosichana, kusanwa manq'aña machaq ch'uqimpi wali sumawa y ukat juyphi pachak wali kusanwa qhachhu ch'uñump mankt'asiñax, qarach challwaw wali sumax, Wallaqix alwanakakiw manqañirix jurnarlpach suma sarnaqañataki, jayp'un janiw manqañakhiti, jichapachach kuna ratus wallaq manq'apxakiw.

k'ispiña mä manqawa wali suma, jilapachax phunchhawinakan manqañanaja kunapachatix jilir mallkunakax tantachasipx ukhawa apthapitaki apanipxi, k'ispiñaj jutarakiwa k'ispiñjata, sañ munarakiwa kunaratutix ma isix k'ispiñjata uksa tuqita.

Kunaratutix k'ispiñ lurapki ukhaja amparampiw k'ispiñtapxi, k'ispiñaja lurañawa umampi, jak'u juphampi, qatawimpi y ma juk'a jayumpi, janiwa armatakiti aka thakinakaja ukat aksa markanx janiw wal jupha yapuchatakiti, juk'ak yapuchapxi.

Ent. Tata Esteban akan kuna thuquwinakas utxi y kuna maras tuxtata

Inf. Jaya maraw tatanakajatpachaw tatar abuelunakan thuqunakapaw akanakax.

Ent. Ya jichhax sarakiñani, mamanakax mamanakkamakiti thuqt'asi.

Inf. Mamanakkamakiw, juntuq chachanakamp jayqh ukhama.

Ent. Chachanakax phusaptax

Inf. Phusaptwa ukat jupanakaw thuqupxix.

Ent. Ah, ya, jichastihax mamanakat kunam isthapt'atas, ukhampin nayrax isisipxiripachax

Inf. Ukhjampinin isisipxiritayn raras, uwix pollerani, wiskhituni, sumirus uwix sumiruni camping q'al sawt'at.

Ent. Ya, jupanakapunit sawt'asipxana

Inf. Jupanakapuniw

Ent. Tawaqusat sawt'apxiripach jan sipan kunamapachach

Inf. Ukax tawaqusaw sawt'apxana mamanakapaw yatichapxana ukanak sawusipxi ukatay yatiqapxi ya, sawusipxix

Ent. Ya, jichhax phusirinakax kunam isthapt'atapxans, anchhitax jumarux sumpach k'ashacht'at uñjsmax

Inf. Nanakax phusirinakax ukhama wayit pantalonani, wiskhituni, ukhजारaki punchitux uwij t'arwat lurt'atawa, sawt'atawa punchux. Ukhamaraki aka sumiruxa satawa tañisa, parina phuyuta lurataw.

Ent. Ya, parina phuyuti akax

Inf. Parina phuyut luratat akax

Ent. Parina phuyutaw

Inf. Aaa ya, ukata, phuyunakti jumanakax tantasipta

Inf. Nanakankiw

Ent. Aaa ya, janit alquilasipkta

Inf. Janiw alquilatakiti, propio nanakax dueñooptwa  
 Ent. Ya waliki, junana kunatsa ukhamaxa capuchataata  
 Inf. Akaxa satawa llanuna mamapa sataw  
 Ent. Aaa ya, jumasapakit ukhama isitata  
 Inf. Nā sapakiw, mā pusinixiritw jichhaman naya sapakiw jutjxa  
 Ent. Qhipt'anipxi  
 Inf. Qhipt'anipxiw  
 Ent. Ya, jichhasti, nayrax akham chakitanipuninti  
 Int. Akhjampunin akhjam chakitanipuniw  
 Ent. Punchusti kuna colorañapapunis  
 Inf. Punchux akhjama naranjado, rosado, ukhamaw.  
 Ent. Walik jilata, aka phusañapasti  
 Inf. Janipi tapanikiti, mayax utjarakiw, akax tapanix, aka tukaxa mā pusi tukaw, akaxa jach'a mala sataw, ukjarux tayka, ukjarux mā jisk'a malitaw utjaraki, pusi instrumentow akax utjix.  
 Ent. Aaa ya, mala, khayasti  
 Inf. Ukaxa tayka  
 Ent. Tayka ya, ukharu sarakiñani jumanakax wali ukham sarnakt'asipkta, jichha waynanakax phusaskiti  
 Inf. Jichha waynanakax janikiw phusaña munjapxiti armañak munxapxi jichha waynanakakis ukax, janiw phinq'asjapxachamakiw aka thuqunakx, nanak timpunakax sigue mantinisipkaktwa nanakax  
 Ent. Waliki jilata, kuna sutiniw sistasa aka  
 Inf. Llanu sata sat sutiniwa  
 Ent. Ya, muy bien gracias

## INFORMANTE No. 2

**NOMBRE DEL INFORMANTE:** Eulogio Alanoca

**LUGAR.** Santiago de Huata

**EDAD:** 70

**SEXO:** Masculino

**IDIOMA:** Aymara-Castellano

**ENCUESTADOR:** Unv. Ricardo Mamani Callisaya

Ent. Kamisaki secretario general kunjamasktasa

Inf. Walikistwa

Ent. Aka kukitay akulltasim secretario general

Inf. Ya waynuchu kawkhats jutawayta, Huatajatata

Ent. Janiw akatakti, nayax khaysa universidad mayor de san andres La Paz tuqit Jutawayta, mayay jistasima.

Inf. Kunas, jisktaskakita

Entr. Akan kuna manqanas manqasipta, o kuna aymar sutininkas utji

Inf. Akan wallaqi, jil wallaq manqapxija, aka Huatajatax Turismo ukampikiw sarnaqjapxi, nayra utjampi, thayacha, kispina, jawas walu, jawas putunku, pitu , phiri, siwar jamphi, tunqu putunku, iwij phirimpikiw awatir sarapxirita, aver kunanakas utkija, hee nayra pachaw ukanak manqapxiritja, Wallaqix jutiwa wallaqinata, kunatix umax wal wallajtix aksar uksarux, ukatj wallaqix akjam wakichasirakix, nayraqatax uskuñawa uma, uma ñä wallaqin qallankixa uskuñawa, ch'uqi, siwulla, q'uwa, challwa y wayk'a. arst'ä

P'ap'ix parit qalamp qathitawa, ispi, qarachi y pejeraya, luraptuw kitinakatix quta thiyän jakasirinaka, taqiniwa yatiqapta tatajanakata, nayraqatax challwanak wañsuyañawa ukatx, urqu talpa qalanakampiw ma urjam pirqsuña ukat ninampiw wal parsuyaña kunaratutix wali paritaxi ukhawa qallantaña.

Jach'a t'alpa qalanak manqaruwa uskuña ukatx sikuya challwa, qala sikuya challwa qala ukhama.

P'ap'i saptuw kunapachatix challwax parit qalar uskuptuw ukhaw challwaj p'ap', p'ap', p'ap', p'ap', p'ap' phallarija ukat nanakax p'ap'i sutichaptja, p'ap'ix janiw thujankaspati ma suxta o kimsaqall phajsix janiw kuns kamachaskaspati.

Jisktatanakax kikipata Eulogio Alanoca amuyapjarakix ukat jupanakax sapjarakiwa p'ap'ix kimsa tunk t'aqan o pusi tunk t'aqan qathirakix.

k'ispiña ma manqawa wali suma, jilapachax phunchhawinakan manqañanaja kunapachatix jilir mallkunakax tantachasipx ukhawa apthapitaki apanipxi, k'ispiñaj jutarakawa k'ispiñjata, sañ munarakawa kunaratutix ma isix k'ispiñjata ukxa tuqita.

Kunaratutix k'ispiñ lurapki ukhaja amparampiw k'ispiñtapxi, k'ispiñaja lurañawa umampi, jak'u juphampi, qatawimpi y ma juk'a jayumpi, janiwa armatakiti aka thakinakaja ukat aksa markanx janiw wal jupha yapuchatakiti, juk'ak yapuchapxi.

Entr. Kunats jumax sutichtax wallaqi sistaja

Inf. Waliy umaj wallaqix wallaqix wallaqija ukataya.

Entr. Akan kuna thuquwinakas utji

Inf. Akan wakawaka

Ent. Waka? ya

Inf. Nayra timpu abuelonakaw ak thuqt'apxiritayna, uka wak thuqusipkta nanakax, rayra timpu.

Ent. Aaa, jumanakan lurt'atati aka isinakax

Inf. Aka isinakax nanakan lurt'ataw, iwijat lurt'ataw. Monteras iwijat lurt'atarak, taqpach isinakaw ukham lurt'ata jilata.

Ent. Ukatsti uka yuku ayt'atakis ukaxä

Inf. Ukaxa k'aysilla sataw sutipax

Ent. K'aysilla

Inf. K'aysall sataw

Ent. Janit k'usillu sapkta

Inf. Janiw, maya k'usillukis ukax yaqhaw ukax, khuysa latunkis ukanakaw thuquski ukaw k'aysilla sataw ukax taqi phuqt'ata thuquraki, ukax pechojiranpacha, wiskhitunpacha, pantalonanpacha ukhama. Ukax ukham thuqu jilata

Ent. Aknirikis ukasti

Inf. Akirix ukax achachirakiw ukax, abuelito sañan ukax no.

Ent. Ukax kun sañs munix

Inf. Ukaxa jichhax sataniy ukax wakanak yapintan uka lurt'iriy jilata

Ent. Kunats ukhjam jupaxa

Inf. Ukhjam q'ipxart'asi ukax awayut punchuni, awayuniraki, mantiyuniraki ukjam, uwij iskamakipuniw jilata.

Ent. Mayni kullakasti

Inf. Kullakax ukax taykarakiy ukax taykarakiw uuu taykarakiw

Ent. Chacha warmi

Inf. Um, chacha warmi ukjampachaw ukax ukhjamaw jilata

Ent. Aaa ya,

Inf. Warmi ...

Ent. Kullakaxa, ah, sañani irnaqañanaka yanaparakiy

Inf. Ukax apnakiy utanakanas kuns nin phayi taqikun janiti jilata yatiskaraktasaukanak phayi ukat, ukat phayt'asiptan ukhamay, ch'uq llamayuraki uk ukjam, aka wakax yapuchiw taqikun yapuchix jilata, mant'ayapxitu taqikun luraraki, ukharux qawsxaraki takikun lurt'ix jawas siwsrita jilata ukataw nanakax mallku qutat purt'aniwapxtxa qala punku lugarat.

Ent. Waliki, mayawa utjitu, aka jupa jilatakis ukaxa, con significix.

Inf. Aka saykis uka jilata? Ukax k'aysillapi ukax isti wakanak kunsay nayraqat jupaw irpantkix jilata ukaw jilata

Ent. Aaa ya,

Inf. Ukaw jilata

Ent. Ukata jichha thuquwinakan sapxiw jupanakaxa torerow sasiña, janit ukakix

Inf. Torero, janiw torerokitix, waka awatiriw jupax, wak irpnaqix

Ent. K'usillux yaqhaskiti

Inf. Toreros yaqharakiw ukax anatayarakis ukaxä

Ent. Ukax janiw utjkit jumanak taypina

Inf. Janiw utjkit ukax, janiarw utjkiti, ukaw jilata

Ent. Walikiwa parlt'awaytanwa jilatampi, wakanax jupanakan lurt'ata, jach'a wajranakas jilarata, ukjamaraki jupanakax isthapt'atapxiwa, originalmente, wayitata lurt'ata, wiskhuni, wiskhupatexaruxa, kuna sutinisa khä uta, botas, ukani pero ukaxa waka kunkat

lurt'atapachawa, ukhjamawa ukatxa montoranakapasti jupanakan lurt'ataraki, phuyunak apaxaraki ukapataru.

Utjarakiwa chacha warmi isthapt'asita, jupanakaxa yap luririnakaruwa akanxa aruchkipayi phuqatapxiwa, armani, yukuni, ukhjaraki kullakasa kanastasa wayt'ata chuntillas ayt'ata, ukjaraki q'ipis q'ipt'ata, ukatxa wali ch'uqantataw kullakaxa kunjamtim thayapatan sarnaqastan ukjarjam, ukjaraki wakanakap amuyt'tanxa wali qulloin t'ixstatawa, ukawjit inas jiskt'araksna kunats ukjam wali qullqimpi t'ixst'apxiripacha wakanakarux.

Kunatsa wali t'ixsupxi qullqimpi wakaruxa

Inf. Wakax jilata, jach'a qullqipunichixay jupaxay wali jach'a qullqichix, ukataw wakanx qullqi uñacht'ayix uka, ukax mä dolaranakar uñtata no. Ukjamaw.

Ent. Ukarus imasipkasma ukjamay

Inf. Um, ukjam ukjam.

Ent. Walikiw uk qhanañcht'awayistux jilatax wakanakax, wakanakax wali qullqin t'ixst'ata, ukjaraki uka taypinakan utjiy jisk'a asnuqallusa t'ixint'ata, jatanpacha, ukjaraki manq'asiñapataki utjiwa wakataki manq'apas uka patar apjatt'ataraki, ukx k'usilluwa irpantasiwaykaraki ukjamawa aka jilatanakaxa present'asi aka Viacha uka marka taypina.

Ent. Jilata maya qhanancht'arakitasma khänakaxa jan tapanimpiwa phust'asi, jumanakax tapanimpiw phust'asiptax

Inf. Tapanimpiw

Ent. Kawkuwjitankis uka jan khuskhakis ukax

Inf. Jan tapanikis uka?

Ent. Um

Inf. Ukax iwalakiskarakiy solo tapakiy jan tapanitix, akakiy jan akanixitix, jan ukanixitix, akax iwalakiskiw phut'añax tapanimpis jan tapnimpis iwalakiw.

Aka wakanxa pä tielakiw apix kimsa tikla

Ent. Payax nayraxan mayarak qhipaxan

Inf. Ukakiw tikclapanpix

Ent. Khä nayraxakis ukan ukjam

Inf. Iwalarakiw ukan iwalarakiw tukax iwal iwalitu.

Ent. Ukjamakirakiy arst'askix

Inf. Ukhjamakirakiw arst'aski

Ent. Aaa ya ya, ukat akarux kunsaptasa

Inf. Kaja wankara

Ent. Kaja, wankara sapxiw yaqhipax no. Ak ukat ch'ulla amparampiy jawq'aptax,  
ch'ullampiraki, payampiy anatt'ayaptaxa

Inf. Ukjamaw

Ent. Waliki.

### **INFORMANTE No. 3**

**NOMBRE DEL INFORMANTE:** Profesor Ángel Gemio

**LUGAR.** Santiago de Huata

**EDAD:** 63

**SEXO:** Masculino

**IDIOMA:** Castellano-Aymara

**ENCUESTADOR:** Unv. Ricardo Mamani Callisaya

Ent. Aski alwakipanay yatichir tata

Inf. Jumarus ujkhamarari jilata Ricardo

Ent. Kamisaki, kunjamasktasa

Inf. Walikistwa

Ent. Aka kukitay akulltasim secretario general

Inf. waynuchu kawkhats jutawayta

Ent. , nayax akankiritwa ukat khaysa universidad mayor de san andres La Paz tuqit Jutawayta, mayay jistasima.

Inf. Kunas

Entr. Akan kuna manqanas manqasipta, o kuna aymar sutininakas utji o nayra pachanakaj

Inf. Akan wallaqi, jil wallaq manqapxija, aka Markanja Turismo tuqimpiw ichaj sarantaski qachach qachach ukampikiw sarnaqjapxi, nayra utjampi, tunqu putunku, iwij phirimpikiw awatir sarapxirita, , thayacha, kispina, jawas walu, jawas putunku, pitu , phiri, siwar jamphi aver kunanakas utkija, heee nayra pachaw ukanak manqapxiritja, k'ispiña ma manqawa wali suma, jilapachax phunchhawinakan manqañanaja kunapachatix jilir mallkunakax tantachasipx ukhawa apthapitaki apanipxi, k'ispiñaj jutarakiwa k'ispiñjata, sañ munarakiwa kunaratutix ma isix k'ispiñjata uksa tuqita.

Kunaratutix k'ispiñ lurapki ukhaja amparampiw k'ispiñtapxi, k'ispiñaja lurañawa umampi, jak'u juphampi, qatawimpi y ma juk'a jayumpi, janiwa armatakiti aka thakinakaja ukat aksa markanx janiw wal jupha yapuchatakiti, juk'ak yapuchapxi.

Entr. Kunats jumax sutichtax wallaqi sistaja

Inf. Phukhunay umaj wal wallaqix ukatapachaya seguro. Ukat P'isqi manqax khaysa patan jakasirinakatakiwa, ukat walxa thakhinipi, wali ch'amawa ukat kusarakiwa, nauraqatasti apthapiñawa, ukat jawqsuñawa, ukat khuysuñawa, ukat pallirañawa, ukat jap'suñawa, ukat jarsuñawa, ukat wañsuyañawa, ukat qallantañax pisqi lurañaja, aka manqasti wali sumawa ukat k'umara jakañatikix kusapuniwa. P'siqi jilpacha manqapxiwa waña pachana, ukat yaqipanakax kuñapachas wakichapxakiwa, jichapachax p'isqi phayjapxiwa alxañataki, qullqiñinitaki janiw sum wakichjapxiti, ukampis jaqinakax sum manqt'asisipkakiwa wali suma. Chayrux ma sapur manqaw, chayrux manqax ma juk'it taqikunat apthapitawa sañani, mä juk'a ch'uñu, mä juk'a ch'uqi ukatj irwawuñampiw sumañapataki , ukat chayrux ratukiw phaytasija chayrux manqañaarakiwa sapa alwa sapa aruma, kunapachas manqañakiwa, wsakichañawa jani wal lup'iñampi , ratukiw kuns lustañaja, chuñ jisk'ani jachani wiktapxi chuq kikiparakiw khuchuñukupxi yaqipax piquañat k'iytapxi in aina kunjams wakichañakiwa ukat chayru sataja

Chayru sañ munarakiwa kunaymam apthapitaw taqi kunata, chayrux kunapachas manqañakiwa. Jichapachax wakichjapjarakiwa

Ent. Mayninakasti

Inf. Kikiparakiw putun putun phallarix ukatay jutija jilat ukhama thuquwit partarasknasti.

Ent. Aka thuqurixa mant'askiwa, jupanakasti maykipawa chacha ukxaruxa warmi, k'usilluwa kajanaka lik'inti, chachanakasti phusant'apxarakiwa qina, ukhजारaki kinapaxa jach'pachanaka, suxta p'iyani, chachanakax isthapt'atapxiwa, wiskhituni, wayit isini janq'uki, ukjamaraki kamisapasa, almillapa sañani ukax janq'uraki qhawar apjatt'ata, lluch'ituni, ukxarusti janq'u surmiruni ukjamawa.

Mamanakasti wiskhituni, chuxña pollerankamaki, anti phullumpi phulluntatapxiwa, ch'iyar pampan awayur q'ipt'ata, q'urawana warkunt'ata, ukjamaw jupanakax thuqunt'asipki.

Ent. Kuna sutinis aka thuquwixa

Inf. Akax satawa qina qina

Ent. Qina qina ya, kanapachasa aka qina qinax thuqusi

Inf. Aka kinakinax thuqusiwa, aka santa crusat qallti, aka santa cruz tres de mayo, pascuat qallti aka qina qina thuqt'awix, hasta akax timpunikirakiw, akax hasta santiagokama, hasta timpupaw, ukat nanakax aka qina qina thuqt'awimpix purt'anipta, nayra aka thuqt'awixa nayra achachilanakaxana thuquwipaw uk nanakax jichhakam amtasipkta jilata.

Ent. Jichha aka k'usillunakax liq'irtkis ukax kuna sutinisa  
 Inf. Akanakax conjuntuna compañiripay, musikurjamaw ukax tukt'arakix aka k'usillunakax  
 Ent. Ya, ukax wankarati, yaqha sutinich  
 Inf. Wankara satapi  
 Ent. Aaa ya,  
 Inf. Wankaraxa inchhinipi, bombo wankaraxiw akax  
 Ent. Aaa ya, ukat jisk'itapasti  
 Inf. Ukax ukarakikiw, segundap sataw ukax ukarakikiw ukax iwalitu,  
 Ent. Ukata phusapktas ukasti  
 Inf. Akaxa akx tunadaruy phust'apxta  
 Ent. Ukax kuna sutinisa  
 Inf. Qina qina phusa satay  
 Ent. Qina qina, tapa apiti janich tapanikixa  
 Inf. Iwalakiw akax yaqhipax tapani, yaqhipax jan tapani  
 Ent. Qawqha p'iyaniisa  
 Int. Ukaxa suxta p'iyaniw  
 Ent. Qhipaxar may api  
 Inf. May api ukhjamaw jilata  
 Ent. Ya, qhipaxar may api  
 Inf. Mayaraki ukjamaw jilata  
 Ent. Jumanakaxa khuskhapiniti sapa mar thuqusipta  
 Inf. Khuakhapuniw aka sectoraxan thuqusipta, sector q'ara willk'i, janiw ancha jayakarakit akat jilata.  
 Ent. Ukat aka qhawanakasti jumanakankapuniti  
 Inf. Nanakankapuniw akax  
 Ent. Ukata, walikiraki no, suma pachpa jiwasana isisampi ist'asita  
 Inf. Jisay jilata  
 Ent. Kuncha jichhax yaqhachxapxaraktax janixayä  
 Inf. Jichhax nan ukakiw jilata  
 Ent. Kullakanakasti thuqt'asisax wali jayllant'apxixa

Inf. Jis ukjamay jilata

Ent. Ukata suma jayllawinakapax utjiti

Inf. Utjiw jayllawinakapax

Ent. Anchhit may amt'asmati

Inf. Kullakanakw uk yati janiw nayax sirismati

Ent. Jumax phusaktay

Inf. Um phusaktwa nax

Ent. Walikiw jilata ya, yuspara jilata.

## INFORMANTE No. 4

**NOMBRE DEL INFORMANTE:** Ernesto Ramos

**LUGAR.** Santiago de Huata

**EDAD:** 64

**SEXO:** Masculino

**IDIOMA:** Aymara-Castellano

**ENCUESTADOR:** Unv. Ricardo Mamani Callisaya

Entr. Tata Ernesto Kamisaki

Inf. Kamisaki jilata Ricardo

Intr. Mayay jisk't'ama

Inf. Ya jisk't'askakita

Entr. Aka Santiago markanj kuna manqawinakas utjana y jichas uka manqanakaj utjaskakiti, ukat kunats ukham sutichapacha.

Inf. Aka Santiago Markan nayrapatanj utjanpi kunayman manqanaka, sisnawa apill qathi, juyphi kaya, uma kaya, ch'uño, qathi, apilla, phiri, jawas jamp'i, wallaqi, chayru, k'ispiña, taqi ukanakaw utji, jicha mawk'it armastwa, nayra pachaj achachilanakaj ukakamakpi manqapjirina, ukat jupanakak sapxirinwa, aka manqaj o jiwasan manqasaj wali sumawa, ukanak manqañanj janiw kuna usunak untkañati, qumarakiw jakasiñani, ukat jupanakak sapxirinwa jawas p'utunkuj jutiwa jawasaj p'utunk p'utunk sasaw phallari ukat uk sutichapxij, wallaqix jutarakiw kanapachatix wali umaj wallaq wallaqix ukat juti, ukat juk'ampinakapi utajarakix, nayra achachilanakaj uka manq maqasinj walja maranakapi jakapxirinja, jichapachaj janiw ukhamakarakiti, icha waynanakax suma manqak manqapxi, Pollo, aychanaka, k'awna, kumatix muxsaki ukanakak munjapjaraki, nanak achachinakaj nayra manqanj manqasipkarakpi jani chaqayañataki. Nayax arst'ä

Waja jutiwa Wajaña uksa tuqita, wajaña castellañ arunx sisnawa hornear, wajañawa qalampi o khulampi, wajax lurañawa ch'uqi, apilla, ch'uqix wajañawa kusich phaxina, ch'uq llamaysuña ukat makiw wajsuña, ukat apilax lupiruw suma qawichaña ukat apill

wajax wali sumawa ukanakaj wajsuñawa junio y julio phaxina uka wajanakaj phisqa urux janiw kuns kamachaskaspati.

waja ukaja aymaranakan irnaqawipawa waja manqax waña phaxi manqawa taqiniwa aka Santiago Huata markan uka lurawinakax janiw armatakiti.

Jichhurinakax khitis kuns wajapjakiwa, ch'uqi, apilla, puquta, kamuti taqi ukanaka jacha urnut lurjapxi. Ukatx ; jawas p'ut'unukux uywa awaritirin manqapawa, apañatakix wali sujakiwa janiw jathikiti, jawas p'ut'unku sapjtwa kunatix jampskta ukjaja ma phukhuna siwa p'ut'unuk p'ut'unuk sasawa phallari jawasanakaja, ukat sata jawas p'ut'unku, uka jawas p'ut'unukux nayra achachilanakatpach jutija ukat nanakaj qatuqapta.

Jicha pachanx juk'akiw aka jawas p'ut'unuk manqasjaptja, jichax janiw iwix awatirinakax nayrxamaqxiti, kunatix uywanakas janiw waljaqxiti nayrapachjama, sisnawa nayrapachaja walja suxta tunka o juk'ampi walja iwijanipjirinwa jichapachax kimsa, pisqa ukhamakiw uywanakaj utxi.

Ukat jicha waynuchunakax janiw manqapxiti jawas p'ut'unukja, juk'at juk'at chaqjaniwa ukham amuytja.

Entr. Kunats jicha waynanakaj nayra manqanak jan munqapacha

Inf. Jupanakaj kunatix suma aychanakak manqañ munjaphi kunata jupanakaj khayisa La Paz Mark sarasiñ uñjanipxi ukat waynanakaj suma manqak munjapxi, saskayatwa pollo, aycha, k'awna, ukanaka, nayaj wawajanakaruj sistwa ukanaj manqapxataj ukhaj janiw jayamaras awantapkatati, nayra manqanak manqasipjañamaj, jupanakaj sapxituwa janiw nayra pachanktanti papi, 2016 uka maranqtanwa papi, amuyasjamaya sapxituwa, jichaj janiw wawanakar kamachanjamakisja kuns sistan ukhaj kutakatasiñ kuns munapxi, jumax jilata Ricardo walik akanak investigaskarataj najaj wali jallasma nayraqatar sarantaskakim, janiwa nayra achachilanakasan manqanakap chhaqhayañakiti, ukat jicha wawanakaj yatipxañapawa kunats ukham sutinij uka manqaj taqi ukanaka. Juspajara Jilata Ricardo.

Ch'uñuxa khitinakati patan jakasiriki ukanakan manqapawa, Ch'uñuxa ch'uqit luratawa, kunjama, ch'uñuj juyp'i pachakiw luraña, ch'uqi uskuñamawa ma pamparu suma chilliw patjaru uskuñaxa suma raluki uskuñaxa ma mayaki ukat arumjarux umampiw warakipaña ukat juyp'ix suma juyp'suñapataki, juyp'ix wali sumaki ukjaja pa arumakiw juyp'uwayi jan sumaki juyp'ix ukjaja pisqa urust sum juyp'suskaspaja, juyp'susinsti taksajañarakiwa. Ch'uñusti awantarakiwa ma pisqa a tunka mara suma imañaja ukat janiw kuns

kamachaskiti, ukat wakichañatakisti ma arumawa xuq'uñapa ma tunka payan pacha ukat phukur uskuñawa sum manqt'asiñataki.

apthapi manqaxa khitinakatix uywampi jakirinakax, mallkunakax, aymar manqawa, utjarakiwa tantachawinakana, phunchawinakana, irnaqawinakana, apthapix utjixa, apthapin utjarakiwa, qhathi, apilla, ch'uño, tunta, umakaya, juyphikaya, tunqu, jawas phuthi, kispina, juk'ampinaka.

Jichurun sarnaqawinakax sarantaskakiwa uka thakinakampi. Apthapi satawa kunata, taqiniwa apanipxi mawk'a manq'a taqi kunata, ma tantachawina, ma punchawina, ukat sata apthapi

Entr. Jumaru wali yuspajarsma tata Ernesto.

Ent. Jichaj kuna sutunis aka thuquxa

Inf. Ch'unchu sapxaktwa nayra timpu awkinakaw yatpachanx

Ent. Ya, aka ayxarktas ukax kuna sutinis kullaka

Inf. Mich'i satay

Ent. Aaa, mich'i, akasti

Inf. Ukaxa ch'uru satay

Ent. Waliki kunapachanakas aka thuq tuhquiptax kullaka

Inf. Nayra timputay thuquiptax, uka nayra awkinak achachilanakay thuquritayna ukay amtásisipktxa.

Ent. Ya, kunapachas thuqupxktati jallupachas awtipachas kuna pachas thuqupxktati

Int. Ukjam kawkhan thuquñan sapxitu uk thuqt'apxakiraktay jawt'ayapxitu ukjam

Ent. Ukat utjasipktas ukhansti

Inf. Ukjanxa thuqt'ir sarapxaraktay

Ent. Ukata kuna fiestans thuquptax

Inf. Phitiwaljam lurasipta ukanay ukanakarukiw sarapt, mayo abril ukan thuqupta

Ent. Ukjanakat jumanakat thuqusipta

Inf. Ukjanakaw thuqusipta

Ent. Haber kullakampi parl'tañani, ah kullaka, kunapachapunis jilpacha ak thuqt'asitax aka thuquwxä

Inf. Akxa mayonwa festival luri no, mayo, sapa mara mayona festival lurapxt.

Ent. Ukata jumanakakit uñstayasipta jan sipan achachilanakamax thuqupiritanacha

Inf. Achachilanakaxax nayra timpu kawki jiwarataxapxiw antiguo, antiguow thuqupxix

Ent. Thuqupxapuninti

Inf. Jupanakax thuqupxapunin, nanakax uk thuqusipkarat, uk nanakax thuqusipkta, uk amtasipkta

Ent. Ukata kunamatsa aka ch'unch'u sas sutinchapxachatax

Inf. Abueloxanakax thuqpachan, tatanakajax iwalaraki thuqpachana ukat ch'unch'u sas.

Ent. Amuyapachanti ch'unch'ux ukjam thuqur sasati

Inf. Ukjam thuqur sas ukatay nanakax uk amtapjaraktxa

Ent. Ajá, haber, akax kunaw saptasa

Inf. Mich'i

Ent. Mich'i, ch'uru, aka isipasti

Inf. Chakitilla,

Ent. Chakitilla, walik kullaka, jichhax phusirinakampirak parl'tañani, kunats jupanakax phustpachä

Jilata kunampis aka thuquwitakix phustasiptax

Inf. Aka thuquwitakix phust'asiptwa, nanakan aka aymar laxran utjapxitu nanakan nanakan Auki achachil timpunakat awichanak timpur utjapxitu mä suma tukt'awi no, pero uwija awatisina, qarwa awatisina, ukjam lumapatanakan tukt'asin nanakax yatiqawapta ch'unch'u sata.

Entonces ukampiw nanakax aka viyacha markar, bolivia markasaru presentir jutapta nanakaxa mawk'itaxa, mawk'itaxa q'aranakax janiw aka kastanaka uñt'apkiti.

Entonces nanakax aka mawk'itanaka uñacht'awañ munapta este hermano este periodista este, ukjama mawk'itaxa waljaw pur puritanakax utji, mawk'itax qariñaniw jichhurux jichha, mawk'ita kuna imani conjuntonakaw utjix, awispachanakax janiw conjuntonakax uñt'añjamakiti, entonces ukjamarjamaw nanakax wakiyanipta, ukcha sawan munta hermano.

Ent. Ya, waliki aka phusawixa kina sutinixayä

Inf. Kina sataw ukax kina, ch'unch'u kina sataw ukax

Ent. Ukampikipunit thuqusistpa

Inf. Ukampikipuniw thuqusi aka aymar estex sarawix

Ent. Ya, kunapachasa jilpach thuqt'asiptaxa

Inf. Akanak nanakax thuqusiptwa san Juan timpunaka, awustu timpunakaw akanak thuqt'asipta, nanakax akanak apxarupta.

Carnaval tinpunakasti pinkillada, taqueadarak apxarupxaraktaukampiw nanakax akax timpuxaw aka tukt'asiwix nanakax sarawiw, mä suma thaki sarawiw nanakan akax.

Ukch'a sawañ munta jilata.

Ent. Aaa ya, kuna amtampisa phusakipapachataxa, alik ch'unch'u ukhjam thuq sas ukjamak thuquñan sasina jan sasina yapu amtanakampirakicha.

Inf. Akax yapu amtanakampiw compañoero, akax yapu amtanakampiw nanakax mawk'itax nanakax amtasipta, sapa mara mä costumbrew akax utjapxit nanakan ukataw janiw nanakax awkinakaxan nayra timpu naka ch'aqayasiñ munapkti jall ukataw nanakax mawk'anak apxarupta iwalakiw awti yapu timpunaka iwalakiw akax.

Ent. Aaa, ya ukat yapar kusist'ayañatakit ukax yaqhanakar kusist'ayaraksnach

Inf. Aka aymar masisanakaru taqi markanakasar amtayañaw, akaxa aymaranakaru este khititi bolivia markas irpiri sarayki ukanakar mawk'itax uñast'añaw akax porque qhipawirinakax janiw akanak yatxaruwayxapxiti suma porque estudiompikiw sarxapxi porque nanaza nayra timpu achilax janiw escuelax utjkanti uka timpuw nanakax akanak yatiqawapta, phust'asiña thuqt'asiña uka sarawiw akanakax janipuniw iwalakiw hasta kunaratus akx tukt'asipxaktwa, aptatakiw akax.

Ent. Waliki jilata

Inf. Gracias hermano

Ent. Waliki aka ch'unchu isthapt'atapxiwa kullakanakaxa wiskhituni, ukjamaraki pollerapaxa anti, uwijata lurt'ata, he ukhamaraki chakitillanakapasa ch'iyara suma , thiyanakaparusa suma askicht'atapunirakiwa, ch'uru q'ipt'atapxiwa, kuna imani ch'uru, qutq ch'urunakaw utji, ukjamaraki waña ch'urunakas utjaraki, ukxaru thuqt'asipxiwa ayt'ata mich'i ukaxa suma t'ikhallt'atarakiwa, p'iqipatarux apapxarakiwa mä sumbrerur uñtata pero ukaxa phuyunakampi phuyuncht'atarakiwa ch'uxña phuyunakani, ukjamaraki janiwa pichikanakapax k'ant'atakxiti jarart'atapxiw jupanakax.

Ukjamaraka aka ch'unch'u thuqt'asipxi kullakanaka taypitxa. Jilatanakatxa utjiwa, p'iqirux apapxiwaphuyunakampi k'achacht'atawa ña qhipaxa ukhakama jiktatawa phuyunakampi, ukatsti pichikanipxarakiwa.pichikanipxi ukax jarart'ata, ukjamaraki apapxiwa, ch'uru, quta ch'uru, ukjamaraki khaya jaya lamar ch'uru, ukata jilatanakax amparar apapxiw mä acha,

ukjamaraki uka achunaka apasipki, ukjamaw anchhit urasan uñakiptástan aka danza de chunchus jupanakax sutinchtápxi . ist'arakiñani ukxaruxa kuntim jupanakax phusart'apxi ukjam.

Amuyaraktanwa jilatanakaxa phajapa taypirux apapxiwa qulqi qulqimpi t'ikhancht'atapxiwa, jisk'a polleritjamarakiwa taqi saminakani k'achacht'ata ukjamaw chachanakax ukata inasa nayni jilataru jiskt'añani jupaxa qhisphilluna warkunt'atawa.

Mayninakaxa janiw warkunt'atakiti.

Jilata mä jisk'ita jiskt'am. Amuytanwa thuqurinakax mä khuskhaki ukata jumana qhispilluwa utji warkunt'ata. Kunatsa uka qhispillu jumax warkunt'asta

Inf. Ukaxa jilata uskt'asiptwa thuquñataki ukax yunkas tuqit mistini uka razonat ucht'asipta, adort'añataki.

Ent. Ya, uka qhispilluxa janiti wayna chacha uka mayachkipañatakiki

Inf. Taqpachatakiw ukax

Ent. Yuspajara jikisiñkama

## INFORMANTE No. 5

**NOMBRE DEL INFORMANTE:** Martha Apaza

**LUGAR.** Santiago de Huata

**EDAD:** 58

**SEXO:** Femenina

**IDIOMA:** Aymara-Castellano

**ENCUESTADOR:** Unv. Ricardo Mamani Callisaya

Ent. Qhathix o kuna manqanaks jumax uñtaxa

Inf. Qhathix patan jakasirinakan manqapawa, qhathi saptwa kunapachatij jutiwa Qhathita ukata, ukat saraksnawa ch'uqi qhathita o ch'uqi qhathi, aka manqaxa sariwa o apasipxarakiwa kunapachatix jap japuchir sarañataki, llamayuñataki, kuna tantachawitaki, aniversarios, ukat punchawitaki apthapitaki uskuñataki.

Nayrapachax qhathi manqasipxirinwa phasampi, phsaj ma ñiqikaspasa ukjamawa, ukat wali sum phasam qhathimpip manqt'asiñax, jichapachanakax aka municipion kikipakiw manqt'asisipkaki janiw uka sarawinakax chaqhatakiti. Ukatx aka manq'ax patan jakasirinakatakiwa, jilapachaj aka manqaj utan manqasiñatakiwa, ukat apthapi ukatakisa apañarakiwa, apill qhathix wali muxañapatakix lupiruha qawichaña wali suma, ma pa o kinsa simañapawa qawichaña, aka apill qathix manqañawa apthapina, kunayman tantachawina, kunayman punchawina, apill qhathix janiw phltañapakiti. Manqañarakiwa kunapachatix satañ urasa, kuchich urasa, ukatsti sopita manqasiñataki utjañapuniwa utana suma manqtasiñataki. Ukatx Phirix suma manqawa sujakiw apnaqañatakix aka manqja wawanakas, waynanakas, y achachilanakas manqakiwa, uka sarawij janiw ñas chakkiti.

Aka manqax luratawa siwarata, nayraqatax jawq'uñawa ukat khuysuña ukat jamp'suñawa y qipjarux muliqañawa.

Wakichapxiwa llaphi umampi ma juk'a jayumpi o azukarampi ukat kittalawa jisk'a muruqunakawa uñartañapa ukat manqtasiña wali suma.

Uka manq'ax kimsa o pusi urunakawa awantaskaspa janiw kuns kamachaskiti, ukat uywa awatirinakn manqaparakiwa jupanakax wali suma manqtasipxi.

Phiri satawa kunapachatix wakichataki ukjaxa wakichatawa ina ina wakichatakiwa muruqunakasa kisk'an jachaniwa janiw kikipakikiti, ukat sataja phiri, jaqinakaja saptaxiriwa jumax phirjan luratatawa sasina.

apthapi manqaxa khitinakatix uywampi jakirinakax, mallkunakax, aymar manqawa, utjarakiwa tantachawinakana, phunchawinakana, irnaqawinakana, apthapix utjixa, apthapin utjarakiwa, qhathi, apilla, ch'uño, tunta, umakaya, juyphikaya, tunqu, jawas phuthi, kispina, juk'ampinaka.

Jichurun sarnaqawinakax sarantaskakiwa uka thakinakampi. Apthapi satawa kunata, taqiniwa apanipxi mawk'a manq'a taqi kunata, ma tantachawina, ma punchawina, ukat sata apthapi

Ent. Mohoseñada ukampi

Inf. Jall uka mohoseñada ukampi

Ent. Juma sistasmati kullaka kunapachas mohoseñada thuqt'asitax

Inf. Aaa chiqas thuqupxipi jallupach kunapachatix ch'uxñaxi jall ukapachaw thuqupxi sarawinakasarjama, kuna laykutix nayraxa ukjamaw saratayna nayra pachanakax, jichhakamas ukax jakaskarakiwaaymara wilanakasax jakaskiwa, sarawisarjam lurawisarjam jakaski jilata.

Ent. Waliki khaysa uka tuqinxu kuna pachas thuqt'asitaski kullaka

Inf. Ukan thuqt'aptpi anat urunakaw thuqt'apxay, janiw markar saraptpi, nanakaxa sector originario kuna laykutix .

Ent. Waliki kullaka, inasa yatxatt'aña wakisirakchispa kunatpinsa ch'uxña uskt'asiptaxa

Inf. Aaa nanakan ukaxa ch'uxña uskusiñaxa, ukaxa suma mark narrar irptaña kusisiña ukaw nanakanx amuyax no, kunapachatix sarawittix parlnatix sarawitxa, aka markanakanx kuna imaniw utji sarawix, sañani nanakan utjiwa kasta kasta isisiña, kunapachas mayj isisiñamax sañani, qhilla punchu, kuna pachas qhilla punchuniñamax kunapachas ch'uxña punchuniñamas, kunapachas wayruru punchuniñamax, kunapachas anti punchuniñamaraki janiw kunapachas uskuntasiwaykasmati, janiw sarkasmati sañani qhilla punchu uskusiwasina sañani mä amay imawiru jan kuchax mä thuquwirusa, ukax mä ceremonia sataxiw, mä arun sisnawa luktanak, waxt'anak ukax lurañataki wakiskirixukax sañani.

Kasta kasta, thakin thakin qillknatix wali jacharuw qillsnax sapa sarawipata.

Ent. Walikiw kullaka, ukata ch'uxñx kunapachapunisa

Inf. Aaa ukxa jallupachaw apnaqaptxa, jallupachaw, jallupachaw.

Ent. A ya, janiti khittim irpxarki ukaki uskt'askix

Inf. Janiw, janiw jallupachataliw jallupachaw

Ent. Jichhaxa kullakanakax mama t'allanakati

Inf. Mama t'allanakaw, yatpachataxay aymara pueblos originarios chacha warmichixay, chacha warmixay sarnaqayapxchix, janixay sector sendical o culturas occidental jutapkix chachakixay sañani anchhita kunsatas presidente Rodriguez warmipax kunsatas jist'naxa khitis yatkit kuna laylutix chachasapakixay posición mayt'chix ukat janiy warmipat yatipkitix wawapats yatipkiti ukampis aymara sarawinxax chacha warmichixay, chacha warmixay markx katuqchix mä istallarus, mä ch'usparus, mä q'ipirus katuqchix chachawarmixay sarawiparxam. Entonces chacha warmix paypachax yuntakaspas, pä chacha warmix janiw jalxtkaspasi. Entonces kunapachatix sapakis ukkhax janiw ancha wakiskirikit autoridad lurañax, jichhas wali wakiskiripunichi ukaxa inasa mä jilapampis kullakapampis lurchispa jakuchax khiti jak'a sañani wawanakampis lurchispa jall ukhamaspaw mä cargo lurañanxa, chacha warmipuniw aymara sarawisarjamaxa.

Ent. Waliki qhipanxa amuyatatxa wayna tawaqurakiw thuquntpachaxa.

Inf. Jisay kunalaykutixa jupanakaw wali wakicht'asipxi thuqt'añani sasina, nanakaxay marka irpiripsxa, marka tix kawkhar sarixa autoridadanakjamax puripxañaxaw, consejo de autoridad originariojamaxa puripxañaxaw jayapas jak'apas puripxañaxaw jupanakaru chamancht'iri kunkancht'iri porque jupanakaxa nanakaruw markaxaruw ajan apti, nanakaxay markan p'iqipapsxa. Entonces janiw jupanakakti khitanuqpkirista jan ukachax nanakax sarapxañatwa.

Kawkharu jupanak waynanakax purchini thuqt'iris kawkharu mä phunchawirus, nanakax purintañaptwa kawkharus puripchi jupanakax ukaw nanakan obligacionanakax , markaru uñch'ukiña, markaru yanapaña, markaru irptaña, markar kunkanchayaña nanakaw nayrankapxañaxas taqi lurawinakan autoridadjamaxa.

Ent. Walikipuniw jilata, inasa kunampi aruxatt'añax wakischispa

Inf. Wali khusaw akam sañ munta aka thuquwinakasata. Kunapachatix akjam isinakas uñkattanxa nayra sarawinakasarjamaxa. Natakixa achilanakxs uñkatsxirita awichaxanaks

uñkatasxirista ukhamawa. Kunapachatix may kurwata thathantasipxixa ukapachax sisitnpi sañani sarawinakar ... neoliberalismo mä arunx globalización, ukanakarus yapaksnaxa ukas lantispawa natakix, janiw natakix ukampix acuerdoki walkutiw sapxarakit narux akhjam q'ara uñtasirinakax akjam sapxitux kunapachkamaraki jumasti ch'unch'uyatasti, janixay isinchitix ch'unch'ux yatiñanchixaya, jumatiw jan suma yatxatatakstax ch'unch'ustapi aunque kurwatsay chinuntasisktax ch'unchukistapi sititix akjam wiskhuni, lluch'uni, punchuni ukjam sarnakasktaxa sititix nax yatxta internet aka mundpach muytanxta internet tuqinsa sititix nax yatxsta apnaqañ taqi ciencias yatxatatasxa, universidatad mistsutarakistxa janiw ch'unch'uktantix juk'ampiy yattanx jupanaktsipansa. Ukats jichhurinakax akhjam autoridadanak lurxapti chiqpachansa markanakan jakxapchi, pata pampanakan jakxapchi profesionales takikunaw jakxapta.

Entonces, jall ukhamanakaw sarantayxapta janiw p'inqasxapta ni asxarxapta marakanakax irtayaña. Jall ukhamarjamay thakinchaptxa. Janiw kunapachax p'inqasipkiristi aruxat arsuña, awkinakax yasta profesionalaxt sañanisa janiw ukat phinq'askiristi, si no nayaw juk'ampi kunkanchayaña. Uñkatatax janip ukhamaktanti ukampisa jiwasy p'iqinchayañasaxa. Entonces janiw khitit p'iqachasiñakit arusat arsusña. Aruwisat arsuña, lurawisat luraña, ukampixa sasktanwa ukampix kamstans mä aruns janiw jumampix acuerdoki sistanwa qhana arunxa khayasa ñañqhachiri q'aranakas jutkixa kawsatixa kamsataxis arun sistanwa jichhurunxa empresas transnacionales qal ch'iwrusñ munaskistu taqi lurawinakasxa ukarux sastanpi janiw jumax ukjam lurkitasmati.

Entr. Yuspayara jaq'awrasarasiw parlasiñani ya



EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



PLAZA PRINCIPAL DE SANTIAGO DE HUATA



AUTORIDADES POLÍTICAS SINDICALES DEL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



LA RELIGION EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



LA AGRICULTURA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



FAUNA Y FLORA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



LA DANZA AUTOCTONA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



USUS Y COSTUMBRES EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



LA GASTRONOMIA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA



LA GASTRONOMIA EN EL MUNICIPIO



GASTRONOMIA EN EL MUNICIPIO



AUTORIDAD ORIGINARIA EN EL MUNICIPIO



LA BELLEZA DE TEGIDOS EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUATA

