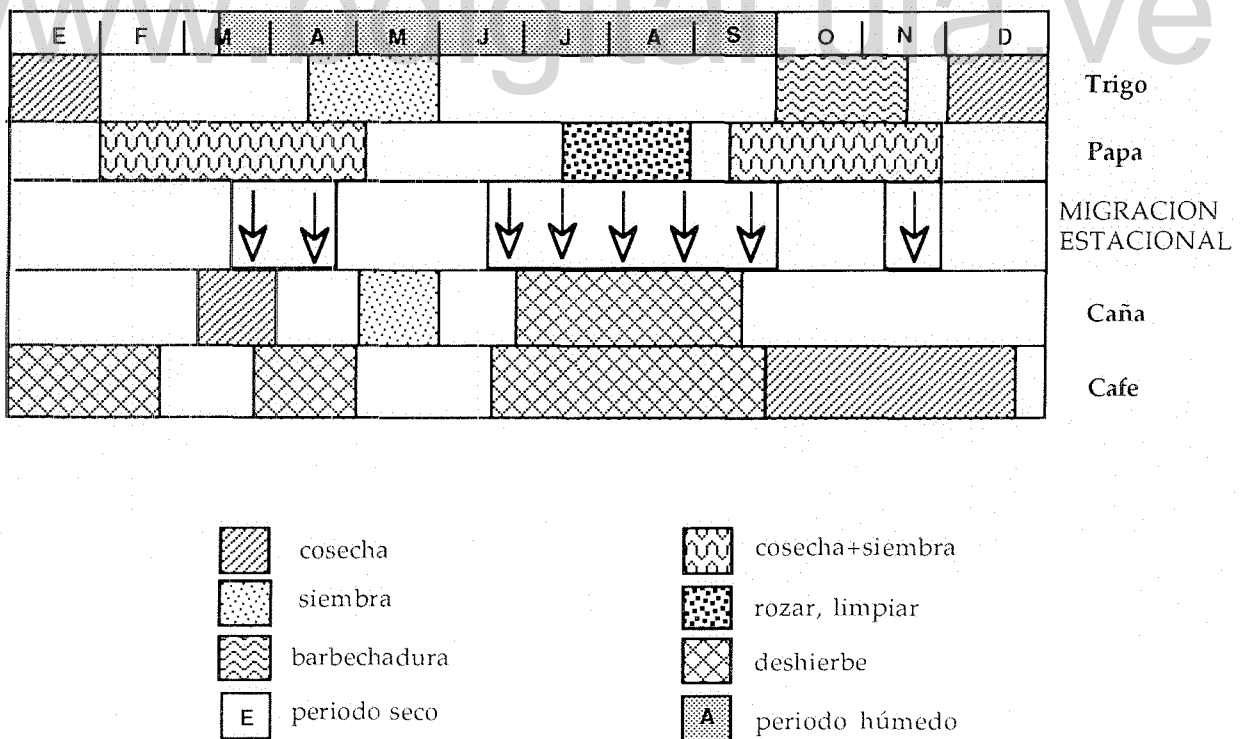


Actualmente, gran parte de los sueldos obtenidos en estas ocasiones es utilizada para suplir el déficit del balance monetario evidenciado en el precedente capítulo. Ello es favorecido por el hecho que las épocas de migraciones estacionales coinciden con los períodos de baja capacidad de autoconsumo: durante los meses más lluviosos dedicados al crecimiento vegetativo de los cultivos, ya está disminuída la reserva de trigo y todavía no se ha cosechado la papa. Desde el mismo punto de vista, los calendarios agrícolas de los sistemas cerealero y cafetalero por ejemplo resultan bastante complementarios. En efecto, entre las diferentes prácticas que lo mantienen en sus tierras, el campesino de Apure puede emplearse en la cosecha y el mantenimiento (deshierbe, poda) de las plantaciones de café y de caña de azúcar ubicadas en el piso agroecológico inferior (Figura 37). Sin embargo, las migraciones estacionales se convirtieron solo recientemente en una actividad indispensable al mantenimiento alimenticio de familias de bajos recursos. Según los campesinos y como lo comprueban todavía los datos obtenidos en 1989, los productos de base de la cesta mensual se compraban teóricamente con el solo beneficio de la venta de excedentes de producción. Aunque parte de los sueldos podían gastarse en compra de harina o de alimentos de "lujo" (pan, dulces, bebidas, etc.) en época de lluvias, la mayoría de las familias contaban entonces con los beneficios de una mayor producción de queso en la misma época (forraje abundante) para equilibrar su balance monetario.

La motivación para trabajar fuera de las tierras de la comunidad no era, y todavía no es, solamente la de equilibrar un balance alimenticio deficiente. Al contrario, los sueldos obtenidos en las migraciones estacionales son utilizados en la compra de objetos de mayor costo que los alimentos pero igualmente indispensables como ropa, muebles, molino, cobija, etc., y sobre todo, permiten financiar los gastos extra de ciertas reuniones religiosas y mejorar los medios de producción de la finca mediante la compra de herramientas (manguera, semilla para la siembra de una nueva parcela), de animales o de tierras. En fin, como ya se subrayó, los ingresos monetarios son todavía poco utilizados en el pago de mano de obra en Apure. Como se puede

constatar, el beneficio del trabajo asalariado es utilizado (con excepción de la compra de ropa y otros objetos) de manera similar al conformado por el rebaño de toros cuyo mantenimiento asegura igualmente un capital utilizado en el mejoramiento de la infraestructura de producción o en caso de gastos imprevistos y elevados. Ello permite entender la importancia de las migraciones estacionales entre los jóvenes de Apure que todavía no se hicieron propietarios de animales o parcelas: aquellas constituyen la mejor estrategia para constituir una finca propia e independizarse de la tutela paterna. Así, a partir de la adolescencia (15-16 años) y cuando lo permite el calendario de actividades agrícolas, los varones abandonan provisoriamente la finca para emplearse en otras regiones cercanas. Regresan generalmente con algunos productos o dinero para la familia y, por ejemplo, un caballo o otro animal comprado en el lugar de estadía para su propio beneficio.

Figura 37: calendarios agrícolas triguero (Páramo de Apure) y cafetalero (Mucunután) con las épocas de migraciones estacionales



Tales ausencias se prolongan de uno a cinco meses pero no afectan el equilibrio de la población: los integrantes de una misma finca se van raras veces al mismo momento y algunos hombres jóvenes permanecen todo el año en Apure. A menos de ser hijos únicos ya encargados de la finca paterna, estos últimos son generalmente *criados* o eventualmente "naturales" de menor status: obligados a permanecer en la finca para trabajar, tienen menos posibilidades de lograr constituir una finca viable en el futuro. La frecuencia y la duración de las migraciones estacionales dependen entonces del número de integrantes de la finca, de sus sexos y edades (capacidad en mano de obra), una mayor proporción de hombres permite ausencias prolongadas. También se relacionan con el calendario agrícola, el tamaño de la finca y sus objetivos de producción y en fin, con la extensión de la red de conocidos en la que se inserta la familia (posibilidades de empleo). Siguiendo los ejemplos analizados en el capítulo anterior, podemos entonces completar los datos obtenidos en cada finca. En la finca A, que presentaba el menor déficit, el padre trabajó durante el mes de noviembre 89 en Gavidia (cosecha de papa) mientras que un hijo planificaba irse de la misma manera en *invierno* pero con el objetivo de comprarse una yegua. El tercer hombre de la finca es "criado" y nunca salió de la cuenca. Tres de los cuatro hombres de la finca B trabajan frecuentemente en Gavidia y en El Valle lo que permite mayores gastos monetarios en alimentos: entre todos, habían trabajado 112 días entre octubre 89 y marzo 90. Por ello, la *barbechadura* fue adelantada en la finca. La finca C tuvo que cumplir con compromisos religiosos y sociales ("cabo de año"<sup>8</sup>) que ocasionaron gastos mayores y para los cuales se vendió un toro; un hijo trabajó como obrero agrícola en Micarache, Gavidia y El Valle gran parte del año participando en forma muy reducida a los gastos familiares. Se casó y se instaló en Apure con sus economías en 91 y parece haber reducido sus viajes de manera drástica desde entonces. El padre de la finca D volvió a trabajar como ayudante agrícola cerca de Tabay luego de seis años de permanencia en Apure (tiempo durante el cual su hijo mayor

---

<sup>8</sup>. Es el ritual mortuario que se realiza al primer aniversario de muerte. Es muy costoso ya que toda la comunidad está invitada y que se le debe dar comida y bebida (Clarac de Briceño, 1985)

procuraba ingresos monetarios), otro hijo planificaba acompañarlo en julio 89. En la finca E, el padre trabajó tres semanas en Mérida (construcción) en agosto 89 y responde regularmente a trabajos asalariados locales.

Nuevamente, el análisis de casos particulares evidencia la diversidad de estrategias desarrolladas por los campesinos. También se destacan tendencias generales: así, son los jóvenes los que migran más frecuentemente antes de constituir un hogar propio. Estos viajes son ricos en experiencias y, al igual que dejaban de ser niños al viajar por primera vez a Mérida, constituyen una etapa importante en la adquisición del status de hombre en el seno de la comunidad. Al constituir su hogar y más aún al tener hijos grandes, los campesinos reducen paulatinamente la frecuencia y la duración de sus migraciones estacionales e incluso las consideran de manera más críticas:

"Aquí, uno se para a las seis pero no sabe cuando empieza a trabajar... Aquí se trabaja por golpe, uno no está dominado por otro, va reposado"- "Uno va cuando le queda tiempo, no es obligatorio. Antes si viajaba pero da mejor trabajar aquí. Porque jornal en Mérida sola da el tiempo que uno trabaja y más nada. Aquí trabaja una semana y le queda para descansar y comiendo después. Trabajando meses en Mérida, uno se aburre también en el trabajo. Se gasta todo lo que se gana. Ahorita tiene precio la agricultura y allá, ni se consigue trabajo ahorita".

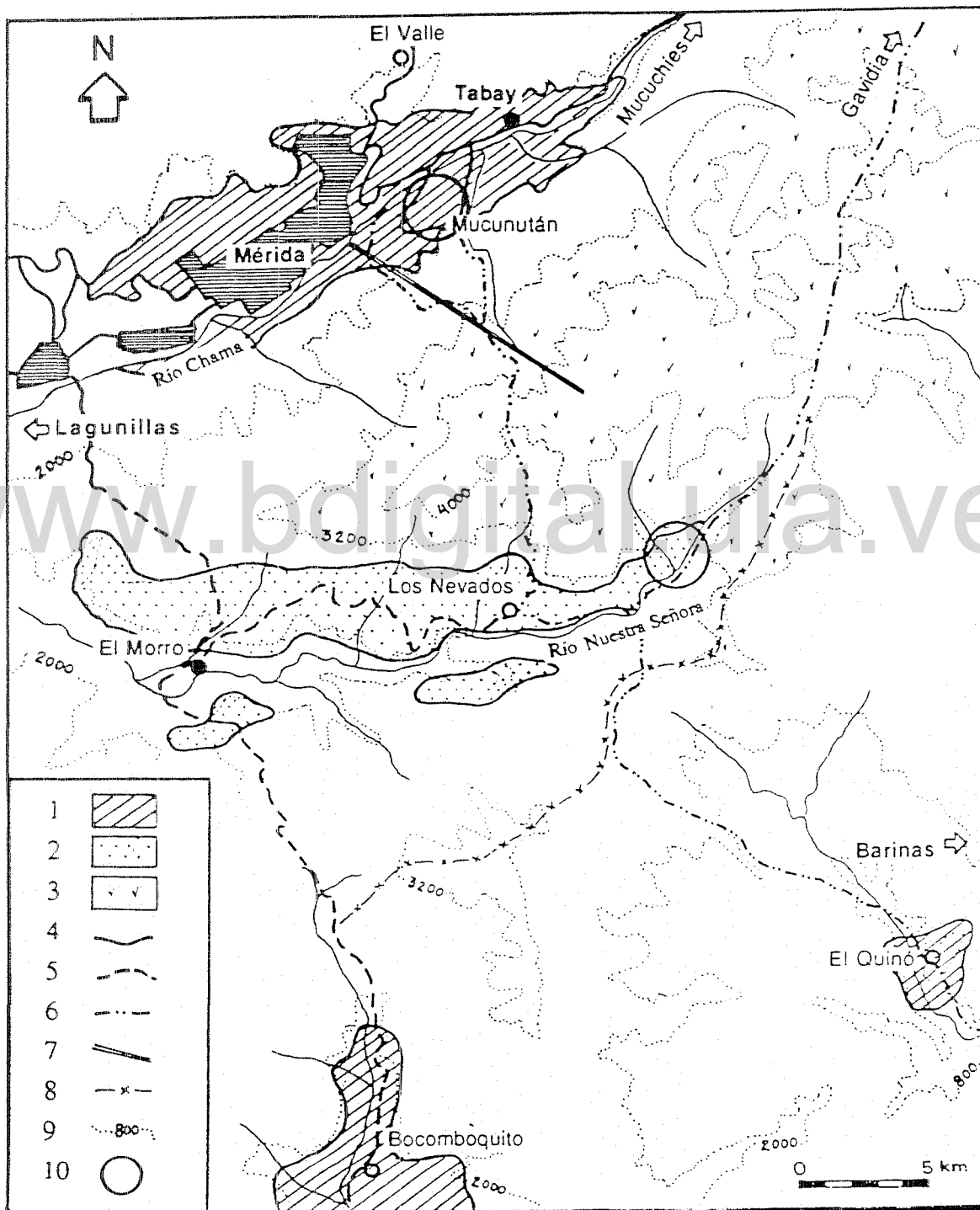
Sin embargo, como ya se subrayó, la reciente alza de los precios de productos manufacturados impulsó a varios jefes de familia a buscar trabajos asalariados de corta duración. En 1990, el sueldo diario era de 200 Bs en los alrededores de Tabay (sin comida) y por ello, varios hombres aceptan también realizar "oficios de mujer" que se niegan hacer en Apure, al menos a partir de cierta edad: "A mi marido le tocó rozar barbechos...y... ¡ordeñar, dar comida a los puercos!"

Las migraciones estacionales ocasionan también cambios a nivel local con impactos más resaltantes en cuanto a:

- prácticas agrícolas: introducción de nuevas semillas, experimentos técnicos (abono químico) y transformación de ciertas relaciones de producción tradicionales.

Figura 38: regiones trigueras y cafetaleras, red de comunicaciones

1. zona cafetalera, 2. zona triguera, 3. Páramo, 4. vía asfaltada, 5. carretera de tierra, 6. camino de recuas, 7. teleférico, 8. divisoria de agua, 9. curva de nivel, 10. lugares de estudio.



- prácticas alimenticias: cambios de gustos (consumo menor de sal y mayor de enlatados por ejemplo) y, al menos temporalmente, propensión al alcoholismo.
- cambios de vegetación: los campesinos explican la presencia de *Rumex acetosella* en sus tierras por la introducción de ganado vacuno proveniente de la región de Mucuchíes hace unos 20 años<sup>9</sup>.

"La cizaña hace poco que vinó. Por primera vez la vi yo en Gavidia hace como... y de allí la comieron las bestias y así llegó aquí. Cuando llegó aquí, Olinto era chiquito de como un año".

En sus migraciones estacionales, los campesinos se insertan también en una red más amplia de conocidos e inician el aprendizaje de técnicas asociadas a cultivos desconocidos en sus tierras (café, yuca, papa blanca). Al profundizar sus experiencias, pueden así madurar el proyecto de una emigración definitiva.

#### 2.4. Relaciones entre el piso triguero y el piso cafetalero

Existen evidencias antiguas de relaciones de varios tipos entre las "tierras frías" y las "tierras templadas" de los Andes venezolanos (Wagner, 1978), así como entre los pisos ecológicos dedicados a los cultivos de secano cerealeros y a las plantaciones perennes de café (Ataroff y Monasterio, 1987). En su trabajo histórico, Morales subraya que la marginalización económica del sistema triguero coincide con el desarrollo de las plantaciones cafetaleras en vertientes húmedas que atrajeron por lo tanto emigrantes de las tierras de altura (Morales, 1988). Al menos desde entonces, los habitantes de los alrededores de Los Nevados mantienen relaciones regulares con los centros de producción agrícola de menor altura: como lo muestra la figura 38, casi todos los caminos que utilizan llegan a zonas cafetaleras.

---

<sup>9</sup> Puesto que conforma una especie dominante de la vegetación secundaria y que cumple funciones importantes según los campesinos (abono verde, forraje estacional), la historia de la colonización del *R. acetosella* en los Andes venezolanos merecería un estudio profundizado y relacionado con la evolución de los diferentes sistemas de producción de la región. En la Sierra Norte (Páramo del Banco), otros campesinos se recuerdan haber observado la progresión de esta planta introducida en sus tierras.

Analizar las relaciones que se mantienen entre los pisos agroecológicos triguero y cafetalero constituye entonces un aspecto importante del estudio de las prácticas económicas campesinas. A pesar de la degradación de las rutas substituidas por el teleférico, un accidente técnico que condujo a la inmovilización de la cabina en diciembre 1991 impulsó a los campesinos a volver a utilizar el antiguo camino que va de Loma Redonda hacia Tabay. Tal evento reactivó momentáneamente relaciones entre campesinos de ambas zonas y fue propicio para la realización de un trabajo de campo en el pueblo de Mucunután ubicado en el camino de los nevaderos<sup>10</sup>.

El intercambio de productos agrícolas entre los pisos triguero y cafetalero parece haber ocupado un rol importante en la economía campesina. El trueque (trigo por café, etc.) fue una institución privilegiada en las relaciones mantenidas entre los dos sistemas de producción (Tulet, 1981). Era indispensable a los campesinos del sistema triguero, poco integrados al mercado regional y que consumían ya diariamente café y panela.

"Antes se cambiaban las cosechas. Traían cosecha de allá, ajo, habas, trigo y cambiaban por café para llevar por allá. Venían por los Callejones se le cambiaba café, se le cambiaban o se le compraba cebolla, papa o estas cosas. A mi no me faltaba el trigo y la papa: si no me traía la gente que era familia pues entonces algunos bajaban y se le cambiaban o se le compraba".

El trueque se mantiene todavía entre familiares o compadres pero vuelve también a funcionar de manera espontánea entre pequeños productores cuando un rubro de sus tierras desaparece del mercado regional<sup>11</sup>.

Centro de intercambio de productos, el piso cafetalero fue también el lugar de destino de numerosos emigrantes estacionales y permanentes. Como ya se pudo discutir, la venta regular de fuerza de

---

<sup>10</sup>. Encuestas realizadas entre enero y febrero 1992, entre los Nevaderos establecidos en Mucunután.

<sup>11</sup>. Entre 89 y 91, hubo así varios casos de acaparamiento de productos alimenticios por parte de los comerciantes (especulación sobre los precios). Los habitantes de Apure resolvieron su escasez de café y, para unos, de dulce (panela) mediante el trueque (habas, arvejas) con otros campesinos. De mismo modo, procuraron cierta cantidad de harina de trigo cuando esta no se encontraba en los comercios.

trabajo es una estrategia frecuente entre los actuales campesinos de Apure y el piso cafetalero ofrece casualmente empleos durante las épocas de poco trabajo en la región triguera. Según Suárez y Torrealba (1985), las emigraciones definitivas o semi-permanentes desde el piso triguero hacia el piedemonte agrícola y las zonas urbanas, fueron principalmente la consecuencia de la falta de tierras arables. La subdivisión de las propiedades familiares por motivo de herencia impulsaron flujos migratorios hacia las zonas económicamente más dinámicas o las tierras baldías de la vertiente llanera. Tales migraciones también han debido ser motivadas por la búsqueda de mejores condiciones de vida. Así, el pequeño pueblo de El Quinó (93 habitantes en el censo de 81) ubicado a unas 15 horas de camino de Apure y fundado a mediados del siglo pasado por algunos nevaderos decididos a dedicarse al cultivo del café constituye un buen ejemplo de las estrategias campesinas relacionadas con el piso cafetalero.

A pesar del desarrollo de sus relaciones con la región de Barinas, los actuales habitantes de El Quinó conservaron lazos económicos (intercambios ocasionales de productos) y sociales (matrimonios, visitas) con sus parientes nevaderos y siguen acogiendo a jóvenes migrantes parameros (dos parejas originarias de San Isidro y Apure se instalaron en El Quinó en 1991). Para algunas familias, el pueblo de El Quinó permitió resolver el problema de la presión sobre la tierra en el piso triguero mediante un largo proceso de colonización de la selva montana, un ambiente muy distinto al de su origen. Al instalarse en El Quinó, otras han podido buscar una mayor integración al sistema regional a través del cultivo del café con objetivos mercantiles. En fin, el mismo pueblo parece haber producido una parte importante del café y de la caña que consumieron los habitantes de la cuenca alta antes de la construcción del teleférico.

Las condiciones de instalación de los migrantes en Mucunután siguen siendo muy distintas a las de El Quinó y conviene subrayar que los habitantes de Apure dicen desconocer casos de emigración hacia las demás zonas cafetaleras de los Pueblos del Sur (Aricagua, Canagua). Puesto que se ubica en el antiguo camino, la región de Mucunután y La Joya constituyó desde hace mucho tiempo un lugar de emigración



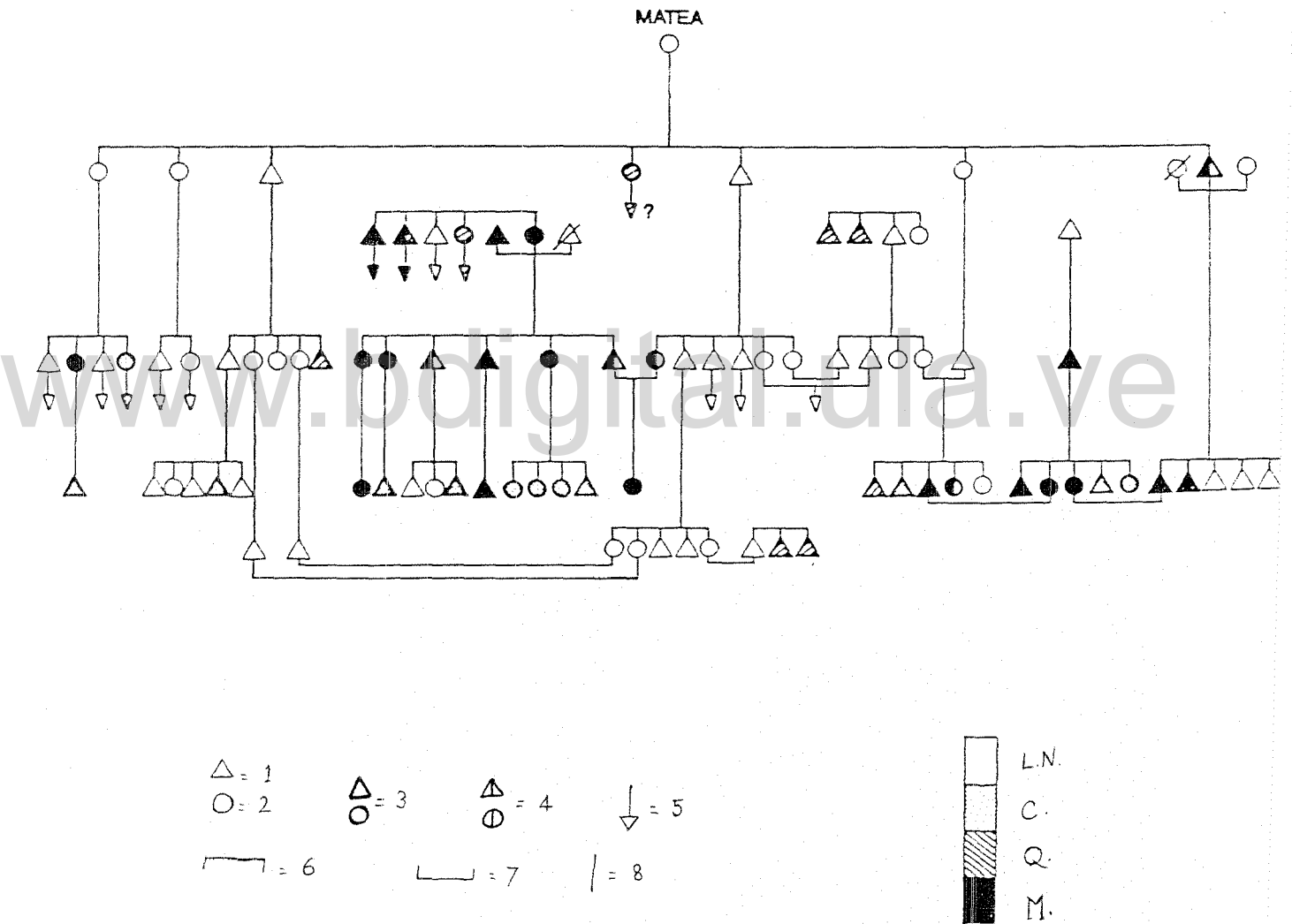
preferencial para los nevaderos: ellos y sus descendientes conforman hoy en día un núcleo bien integrado a la población local aunque concentrado en un espacio diferenciado, "de esta loma por acá, son puros nevaderos. Nos trabajamos, nos hicimos un caserío aquí entre los nevaderos". Los lazos que los nevaderos establecen con los habitantes de la zona durante sus diferentes tipos de estadías adquieren gran importancia al decidir emigrar. A diferencia de los habitantes de El Quinó que llegaron en un ambiente extraño, los nevaderos de Mucunután se instalaron generalmente en una región bien conocida donde podían contar con familiares o compadres que facilitaron su integración. El éxito de un familiar cercano instalado en Mucunután motivó así otras emigraciones y tal fenómeno (una migración provoca otra) es particularmente nítido en Mucunután: la gran mayoría de los Nevaderos de Mucunután tienen varios hermanos o primos igualmente instalados en el piso cafetalero (Figura 39). Así, familias enteras abandonaron paulatinamente la zona triguera para integrarse en la sociedad agrícola del sistema cafetalero que experimentó, en Mucunután, un importante proceso de diversificación (ganadería, hortalizas, turismo) (de Robert, 1991).

A pesar de los altibajos de la economía cafetalera, la zona de Mucunután resultó también favorable a la migración de campesinos que no podían integrarse en las relaciones de producción del sistema triguero (falta de tierra y/o falta de fuerza de trabajo en la unidad familiar). En efecto, el trabajo asalariado se difundió en los Andes a partir del auge cafetalero y el desarrollo de este cultivo exige una numerosa mano de obra poco especializada (Suaréz y Torrealba, 1985). A diferencia de las prácticas agrícolas trigueras, la repartición del trabajo entre sexos no es tan rígida en la zona cafetalera lo que permite a las mujeres vender su fuerza de trabajo. Tal fue el caso ya comentado de la señora Izabel, nevadera, viuda e instalada en Mucunután con sus hijos desde hace unos treinta años, donde trabajó como obrera agrícola durante largo tiempo antes de lograr constituir una pequeña propiedad. En comparación, las familias sin tierras emigradas en El Quinó debían tener un alto potencial en mano de obra para poder quedarse pero siendo independientes accedieron más rápidamente a la propiedad.

Figura 39: lazos de parentesco y flujos de migración

- 1. hombre, 2. mujer, 3. migrantes, 4. contra-migración (regreso),
- 5. descendientes sedentarios, 6. hermanos, 7. esposos, 8. filiación.

lugares de residencia: LN. caseríos de los Nevados, C. zonas urbanas, Q. El Quinó, M. Mucunután.



Los nevaderos instalados en Mucunután constituyen una comunidad relativamente homogénea, conservaron ciertas prácticas de su lugar de origen (alimenticias, agrícolas) y mantuvieron estrechas relaciones con los parameros. Además, parecen haber tenido un importante papel de intermediarios en los intercambios que realizaron integrantes de las dos comunidades. Hoy en día, alojan a los campesinos venidos de la Sierra, les informan de posibilidades de trabajo o negocios, pero los intercambios económicos con los habitantes de Mucunután no son tan frecuentes como en el pasado. El teleférico permitió que los nevaderos trataran directamente con merideños en sus viajes mensuales y desde los años 70, el desarrollo de las zonas de producción de hortalizas en los valles altos desplazó muchas de las tradicionales migraciones estacionales al piso cafetalero hacia la región papera y hortícola. Es probable que futuros emigrantes de Apure se instalen entonces en esta región: el reciente matrimonio de un muchacho de Apure ahora instalado en la finca de su suegro en Micarache resulta en este sentido significativo.

El conjunto de los intercambios regionales y en particular los que se mantienen entre piso triguero y piso cafetalero pueden interpretarse como estrategias que garantizan cierto equilibrio económico y social a la comunidad campesina. La intensidad de las relaciones económicas con el exterior se modula en función de las necesidades locales y de las posibilidades y condiciones del mercado regional; estos viajes regulares constituyen por otra parte el vínculo más importante entre la comunidad y la sociedad global. De igual manera, las migraciones estacionales permiten reequilibrar ocasionalmente un balance deficitario, se realizan cuando gran parte de la mano de obra es inactiva y cuando las reservas alimenticias son escasas pero conforman también una etapa importante en el proceso de independización del joven campesino (constitución de una finca propia). Cuando este no logró asegurar sus medios de producción y/o quiere cambiar sus condiciones de vida, o cuando un núcleo familiar se ve excluido de las relaciones de producción, la emigración es la solución considerada. Ella permite que se mantenga una baja densidad de población a pesar de la elevada tasa de natalidad (Tulet y Ataroff, 1986) ya que las actuales prácticas agrícolas

son poco compatibles con una intensificación del uso por unidad de superficie. La emigración tampoco significa una exclusión de su lugar de origen para el campesino como lo sugiere la frecuencia de los casos de contra-emigración. Aún cuando se instalan en zonas urbanas lejanas, los emigrantes conservan relaciones con sus aldeas y suelen mandar dinero a sus familias (Redaud *et al*, 1991)<sup>12</sup>. Así, se puede inferir que la emigración de cierta parte de sus integrantes es indispensable a la supervivencia de la comunidad y que los que se marchan tienen la posibilidad de conservar allí un papel activo como nevaderos.

Aunque se originan de ambiciones o necesidades individuales o familiares, las migraciones se insertan también en una estrategia colectiva que concierne a la comunidad en su conjunto. La presencia del pueblo de El Quinó en un ambiente totalmente distinto al de sus fundadores garantizó cierta independencia alimenticia a los habitantes de la cuenca alta mediante el trueque de productos de base. Asimismo, los nevaderos instalados en Mucunután facilitaron los intercambios entre las dos comunidades. Aún si fueron marginalizados en sus aldeas antes de migrar, los nevaderos instalados en El Quinó o integrados a la sociedad cafetalera de Mucunután cumplieron entonces un papel importante para su comunidad de origen al constituir pequeñas extensiones de esta en ambientes diferentes. Así, el núcleo nevadero de El Quinó como el centro de intercambio de Mucunután recuerdan el modelo de utilización del medio en archipiélagos ecológicos que Murra describió para las sociedades incaicas y preincaicas de los Andes Centrales (Murra, 1975). Los movimientos migratorios actuales así como la red de intercambios en la cual se ubican las comunidades campesinas de los altos Andes venezolanos pudieran interpretarse no solo en relación a acontecimientos económicos recientes sino en continuidad con el modelo de uso diferencial del medio anterior a la conquista que sugieren los datos arqueológicos (Wagner, 1980a).

---

12. Son pocos los Apureños que emigraron directamente a Mérida o Caracas. La migración rural a urbana se hace según el mismo patrón que el evidenciado para el municipio de El Morro, o sea al menos en dos etapas y sobre dos generaciones (Suaréz y Dipolo, 1973)

Como ya se subrayó, las modalidades de los intercambios regionales varían en el tiempo y en el espacio. Así, los intercambios monetarios substituyeron el trueque cuando se mejoró la integración en la economía de mercado. En ello, la construcción del teleférico parece haber tenido un papel importante para los habitantes de la cuenca alta que redujeron también a partir de esta época sus relaciones con la región agrícola cafetalera. En cambio, el más recién desarrollo de los cultivos de hortalizas fortaleció la red de intercambios entre habitantes de Apure y de los alrededores de Mucuchiés. La flexibilidad de las respuestas campesinas frente a los cambios de factores económicos externos es una característica importante del sistema y participa en su perpetuación. A pesar de las repercusiones locales de los actuales problemas económicos del país, la comunidad parece disponer de mecanismos originales (relaciones tradicionales de producción, sistemas de tenencia de la tierra, tasas de migraciones estacionales y permanentes) para resolver nuevos problemas y asegurar su permanencia en sus tierras. Ahora bien, se evidenció cambios drásticos en las modalidades de intercambio con la sociedad global que pudieran, si no logran superarse, llevar a acentuar en forma problemática la migración e incluso, al empeorarse, conducir a fenómenos de proletarización y de desintegración social.

### **3. PRACTICAS ALIMENTICIAS**

Las prácticas alimenticias constituyen un objeto de estudio importante en el marco de nuestra problemática general porque caracterizan de manera privilegiada las relaciones que unen una sociedad a su entorno natural. Si todos los seres humanos deben responder a exigencias biológicas comunes a través de la alimentación, cada pueblo tiene hábitos alimenticios propios, procede a una selección de los recursos que le ofrece el medio y define sus necesidades, alimentos de base o alimentos prohibidos en función de criterios que participan de su cultura. La gente no solo come para asegurar su

supervivencia. Alimentarse es un acto social indisociable del intercambio y en el cual los integrantes de un grupo se reconocen y se diferencian de los demás. Las evidentes calidades nutritivas de un alimento pueden por ejemplo ser despreciadas si este no es valorizado en el plano simbólico así que muchas sociedades, y la sociedad "moderna" en particular, escogieron una alimentación que no responde correctamente a sus necesidades biológicas y que no se compagina con una utilización racional de los recursos naturales pero que es culturalmente adecuada (de Garine, 1979).

Puesto que gran parte de los alimentos consumidos por los campesinos de Apure provienen del lugar, el análisis de sus costumbres alimenticias debe ayudar a la comprensión de sus objetivos de producción. Ya que conocemos las formas de proveerse de los ingredientes de la dieta, las prácticas alimenticias deben analizarse en relación con las necesidades de la población (¿que y cuanto se come?) y con las representaciones locales asociadas a los alimentos (¿porque se come tal alimento?).

www.bdigital.ula.ve

### **3.1. La dieta cotidiana en el Páramo de Apure**

Como lo dejan suponer los anteriores capítulos, la dieta de los campesinos de Apure es poco diversificada y está constituida básicamente por trigo y papa. En el pasado sin embargo, otros cereales y tubérculos tuvieron un rol más destacado en la alimentación humana como la cebada cuya harina se mezclaba con la del trigo, la avena que es actualmente reservada al ganado y tubérculos típicamente andinos (oka, ulluco). La quinoa todavía se encuentra en algunos caseríos de la cuenca de Nuestra Señora (Monasterio, com. pers.)

#### **3.1.1. Tipos y procesamientos de alimentos**

Las leguminosas constituyen también un elemento importante de las comidas diarias mientras que algunas pocas verduras se consumen de manera marginal (añadidas en pequeñas cantidades en las sopas por ejemplo). Los niños disponen de un aporte suplementario en

vitaminas al aprovechar algunas frutas y plantas silvestres (*Passiflora sp.*, *Vaccinium floribundum*, *Echeveria venezuelensis*, *Eugenia triquetra*, *Muehlenbeckia tamnifolia*) generalmente despreciadas una vez alcanzada la edad de la madurez. Los recursos alimenticios obtenidos mediante prácticas de recolección o caza resultan sin embargo escasos aunque pudimos apreciar algunas truchas pescadas en el río Nuestra Señora. Las carnes se preparan solamente en ocasiones especiales y una proporción creciente de los demás productos animales son actualmente reservados a la venta. Entre los alimentos comprados, se destacan aquellos que contienen hidratos de carbono en razón del costo mayor de los que constituyen una importante fuente de proteínas. En el cuadro siguiente, se reseñan así los principales productos actualmente consumidos en Apure. Todos los alimentos producidos localmente son susceptibles de intercambiarse entre habitantes de la zona pero se señalan en cursiva los que todavía se pueden adquirir mediante el trueque con campesinos establecidos en otros ambientes ecológicos.

**Cuadro 13:** Origen e importancia de los alimentos consumidos en el Páramo de Apure

	alimentos locales	alimentos comprados
consumidos regularmente	trigo, papa habas, cebollín cuajada huevos	<i>panela</i> , <i>café</i> sal harina de trigo
consumidos ocasionalmente	arveja ajo, cebolla queso grasa de cochino trucha	fideos, arroz "harina pan" (maíz) pan enlatados margarina, aceite
consumidos excepcionalmente	pollo morcilla, carne de cochino carne bovina fresca o seca pan criollo	alcohol ("miche") malta, azúcar <i>maíz</i> , <i>caraotas</i> <i>cambures</i> , cacao

El alimento preferido de los habitantes de Apure es la arepa de trigo que, en la medida de lo posible, se consume diariamente. Se confecciona con una mezcla de harina local y de harina blanca (así llamaremos a la harina de trigo refinada, comprada en Mérida) y se

acompaña de la tradicional bebida de *panela*<sup>12</sup> y de un *pasaje* que, como lo sugiere su nombre, facilita su ingestión. El *pasaje* constituye un aporte proteico de calidad aunque sea poco abundante y puede ser substituido por ají o por una taza suplementaria de *guarapo* en épocas de escasez. Al menos para el *pasaje*, los hombres reciben una porción más importante, los niños varones se ven frecuentemente más favorecidos que las niñas y los *criados* pueden recibir una porción reducida. A los niños se les da generalmente con prioridad los productos lácteos cuando estos son escasos (en el *verano*). Así, el *pasaje* que se consume con la arepa y con papas puede ser: cuajada, caldo (huevo cocinado con leche, agua y cebollín), queso, huevo frito, enlatado (sardinas, "diablito") así como varias preparaciones a base de vegetales cocidos o encurtidos y aceite: cebolla, ajo, ají, papa, remolacha, espinaca o de nabo (*Brassica juncea*), carruzo tierno (*Chusquea sp.*), raíces de ruba (*Ullucus tuberosus*), cuiva (*Oxalis tuberosa*), micuy (*Apium leptophyllum*), o michiruy (*Crucifera*). Una comida ordinaria se compone entonces de "papas limpias" o arepas con "pasaje", o de una sopa, siempre acompañadas de *guarapo*. Las sopas son de arveja, arvejón, habas, trigo partido o, más frecuentemente, papas y papas con habas. Se les añade ajo, cebollín, cebolla y eventualmente pastas, arroz, harina Pan, vegetales (*Brassica sp.*, *Rumex crispus*, etc.) o carne. El trigo se puede consumir también en "mazamorra" o "pan de olla" que son atoles o papillas de diferentes consistencias preparados con gran cantidad de *panela*.

La repartición de las comidas cotidianas varía según las familias y las tareas del día:

"A veces hay almuerzo y si no, se guarda del desayuno"- "No hay almuerzo. Nosotros desayunamos tarde para no almorzar"- "si almorzamos pero entonces el desayuno viene seco, casi nunca hay *pasaje*, arepa y *guarapito* es lo que hay"- "No se pudo

---

12. Los campesinos evitan tomar agua fría del manantial o del río. En particular al regresar de una larga caminata o de un viaje al páramo, prefieren aguantar la sed hasta llegar a una casa para tomar café (endulzado con *panela*) o agua *panela* caliente. En efecto, según el sistema médico andino, el contacto de un "cuerpo caliente" con otro "frío" como el agua (beber, bañarse) puede provocar enfermedades (*pasmo*). Ver también Clarac de Briceño (1981) y Faust (1990).



moler, sopa y sopa fue lo que comimos"- "Nadie estaba como para preparar comida, cenamos muy de noche".

De manera general, se bebe un café al amanecer; la primera comida completa (desayuno) se toma entre 9:am y 12:am y la segunda en la tarde o ya de noche (cena). Ello es completado por varios guarapos y, al menos para los niños, por "ñapas de sopa o arepa para que se les quite el hambre" distribuidos a lo largo del día. Durante las épocas de trabajo más intensivo (siembra, cosecha, barbechadura), se toman tres comidas completas diarias en horarios más fijos ( 9:am, 1:pm, 7:pm ) y eventualmente complementadas por un puntal cuando trabajan campesinos ajenos a la finca. En cambio "los junios", la época de escasez que precede la cosecha en estación de lluvias, es sinónimo de hambre para muchos campesinos:

"En junio, se acaba el trigo. No hay papa, no hay plata. De agosto en adelante empieza la papa. En varias partes todavía no hay papa. En todas partes desde septiembre y empieza a haber habas en la huerta"- "En los junios, no hay ni papa, ni dulce, ni trigo. En estos tiempos, se hace una sola comida por día, sino dos por día es lo máximo"- "En todos los junios estamos sin comida. Se sembró toítico el trigo, las habas y papas y hay de esperar que produzcan otra vez las maticas"

Estos meses de escasez corresponden sin embargo a la época de menor trabajo en la finca y, por lo mismo, son también el momento en que se ausentan varios hombres de la comunidad que se alimentan en sus lugares de trabajo (migraciones estacionales).

Los procesos de conservación de los productos de origen vegetal son relativamente poco elaborados: el trigo en grano se guarda en sacos de piel de ganado o en bolsas de nylon tejido como los demás granos (leguminosas) y las papas que se almacenan en rincones oscuros o, en algunos casos, enterradas en las parcelas de altura (rozas). Los vegetales más frágiles se conservan encurtidos en frascos. Los campesinos no comen y no aprecian ningún alimento crudo con excepción de raras frutas y de algunas tasas de leche recién ordeñada. Para coagular la leche en el proceso de la fabricación de la cuajada, se utiliza un fermento elaborado localmente con tripas de bovinos u otro cuajo en polvo comprado en Mérida. Si esta no es consumida, se sala abundantemente, se amasa y se dispone en el molde de fibras tejidas (*sincho*) en el que madura el queso ahumado durante varios días por encima del fogón.

Las hojas de frailejon en las que se envuelve el queso para afinar su sabor mejorarían también su conservación. En el pasado, se fabricaba mantequilla para el consumo local pero las mujeres jóvenes ya no la saben hacer puesto que toda la leche es cuajada y que gran parte del queso es vendido (la mantequilla se conserva y se vende menos fácilmente). La grasa de cochino se almacena en frascos, la morcilla es consumida en la comunidad y en los días que siguen a su elaboración (sangre, grasa y carne de puerco, hierbas sembradas y silvestres como *Satureia brownei*), la carne bovina y las truchas se conservan varias semanas ya que son secadas y ahumadas. La carne de cochino se suele vender fresca y no se somete a procesos de transformación particulares.

### **3.1.2. Evaluación cuantitativa.**

Para apreciar las calidades nutritivas de la dieta cotidiana de los campesinos de Apure, se pesaron (balanza local) las cantidades de alimentos utilizados para las comidas de un grupo familiar antes de que sean preparados de manera de disponer de las equivalencias en kilogramos de las medidas locales de los mismos (ollada, tasada, palito, etc). Luego, se reseñaron los tipos y las cantidades de productos utilizados para comidas ordinarias (fuera de las épocas de abundancia y de escasez, sin considerar los días de trabajo colectivo y tampoco los que seguían nuestra llegada al campo ya que traíamos alimentos) en cuatro fincas del Páramo de Apure, tarea facilitada por la monotonía de estas comidas y por la participación en sus preparaciones. Se calcularon raciones individuales diarias dividiendo las cantidades obtenidas por el número de integrantes de cada finca y considerando que los niños de menos de 6 años disponían de una media ración. Los datos así obtenidos se expresaron en gramos de alimentos crudos por día y por persona y corresponden a 22 días de dieta "regular" entre febrero y marzo del 90. Las equivalencias en nutrientes así como sus valores energéticos fueron calculados en base a los resultados de un análisis bromatológico de alimentos venezolanos (I.N.N., 1973). La composición de la harina de trigo local se aproximó a partir de la del "pan de trigo integral" (1Kg de harina=1,5 Kg de pan) de la tabla de referencia. Se calcularon también tasas de autoconsumo dividiendo los aportes

enérgicos y nutricionales de los productos locales por el total de los ingeridos en comidas. Nuestros resultados deben considerarse como aproximados ya que para realizar un verdadero estudio nutricional hubiera sido necesario pesar diariamente las porciones netas de cada persona sobre un número de días mayor y repartidos a lo largo del año. Por otra parte, es probable que las variedades autóctonas tengan valores nutritivos distintos a las que se obtuvieron a nivel nacional (cuadro 14).

En la finca donde se realizó un censo nutricional continuo durante un lapso de 11 días, se reseñaron también los tipos y la duración de los trabajos diarios de uno de los adultos varones siempre que haya comido lo que se preparó en la finca (figura 40). Como ya se señaló, resulta difícil clasificar ciertas actividades puesto que la categoría

**Cuadro 14:** Tabla de composición de alimentos  
Valores nutritivos por 100 g de alimentos (parte comestible)  
Fuente: Instituto Nacional de Nutrición (1973)

Alimentos	calorías (Kcal)	proteínas (g)
harina de trigo*	466	13,5
papa (papa morada)**	120	2,1
harina blanca (harina de trigo)	359	12,8
harina Pan, maíz (precocida)	365	7,0
haba (haba roja)	313	25,5
arveja seca	320	23,2
panela (papelón rojo)	347	0,7
café (café tostado)	215	14,2
sardinas enlatadas	190	24,9
cuajada	256	15,5
queso (duro, leche completa)	388	24,9
leche (líquida completa, vaca)	70	3,5
huevo (fresco entero, gallina)	160	12,4
jamón (enlatado)	304	14,7
aceite	879	-
cebolla	42	1,4

\*- Calculado a partir de los valores del "pan de trigo integral".

\*\* - Factor de desecho (peso bruto/peso neto) = 1,24 (I.N.N, 73)

"trabajo" es poco utilizada entre los campesinos: así, la acción de "ir a ver los animales" (contabilizada en el tipo B) puede transformarse en un paseo mientras que "arreglar los asuntos del viaje a Mérida con fulano" (tipo C) se prolonga en visita amistosa.

La figura 40 resume así varios tipos de información: en el día 1, se comió arepa integral, caldo y sopa de papa y haba preparados entonces con productos locales; el jefe de familia curó un toro herido y se dedicó a arreglar una silla. El día 6 era un domingo y no se trabajó. En Apure, aquel día no ocasiona la preparación de comidas particulares. El día 5 fue dedicado a buscar reses en el páramo. El séptimo día, se cosecharon papas en una de las rozas más alejadas de la casa y se comió casi exclusivamente papas cocinadas en agua y con concha. La ración alimenticia del día 9 es un avío (arepa de harina blanca, queso, papa) preparado para sustentar al padre que viajó a Mérida, etc. En promedio durante los 11 días, cada adulto pudo disponer diariamente de un aporte energético de 2875 Kcal y de 75,7 g de proteínas lo que es bastante bueno según el Instituto Nacional de Nutrición.

El promedio del tiempo dedicado a los diferentes tipos de trabajos masculinos muestra las mismas tendencias que las estimadas al estudiar el calendario anual: las actividades agrícolas (siembra, cosecha, arado, mantenimiento) dominan sobre las ganaderas (buscar pasto, cuidar y curar los animales en los alrededores de la casa y en el páramo) mientras que las demás actividades (bricolaje, artesanía, etc.) ocupan un lugar secundario a pesar de que los hombres ayudaron a la construcción de la casa de un vecino durante el lapso considerado. Asimismo, es muy importante el tiempo que se gasta en caminar (dos horas diarias) y que se contabilizó también aquí en horas de trabajo. Tal importancia es debida a la dispersión espacial de los lugares de trabajo. En promedio durante 10 días laborables (sin contar el domingo), el hombre adulto gastó 6 horas y 20 minutos en actividades productivas que el mismo califica de ordinarias ("ahora, no hay ni mucho, ni poco trabajo") ya que el censo se realizó afuera de las épocas de mayor trabajo, sin considerar los días donde las tierras de la finca fueron trabajadas en forma colectiva.

A título de comparación, se representaron los requerimientos de energía y nutrientes (proteínas) recomendados por el Instituto Nacional de Nutrición para la población venezolana. A partir de las características de esta (edad, sexo actividad física), los requerimientos promedios por persona y por día fueron estimados a 2200 Kcal y 44 gr de proteínas

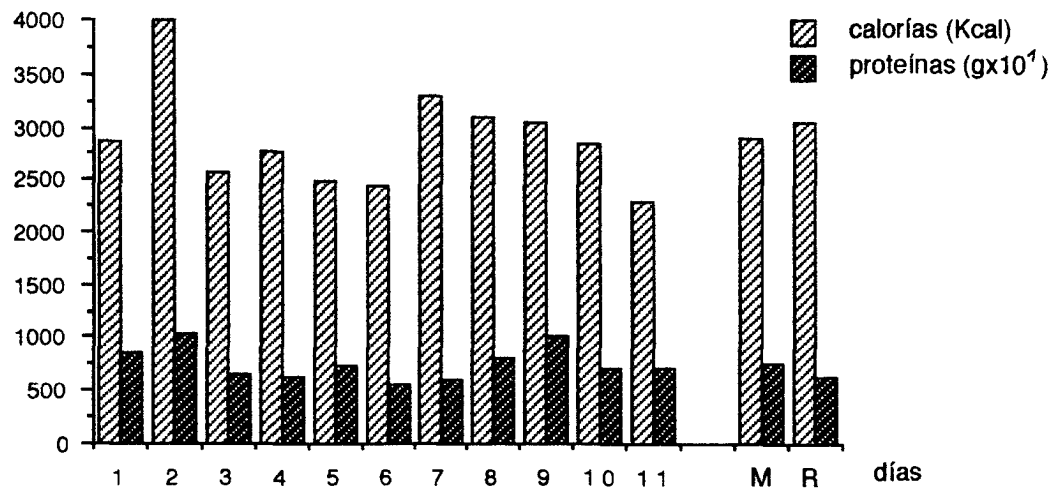
**Figura 40:** alimentación, trabajo y tasa de autoconsumo de un adulto del

**Páramo de Apure durante 11 días ordinarios**

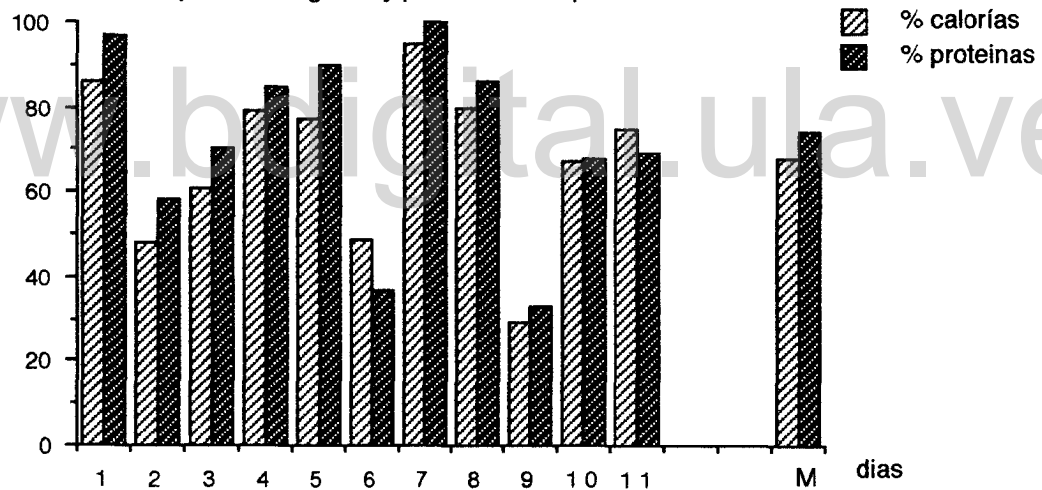
M= promedio de los 11 días, R= recomendaciones oficiales (INN 1985)

(a) aportes energéticos y proteicos, (b) aportes relativos de los productos locales, (c) tipos y tiempos de trabajo diarios

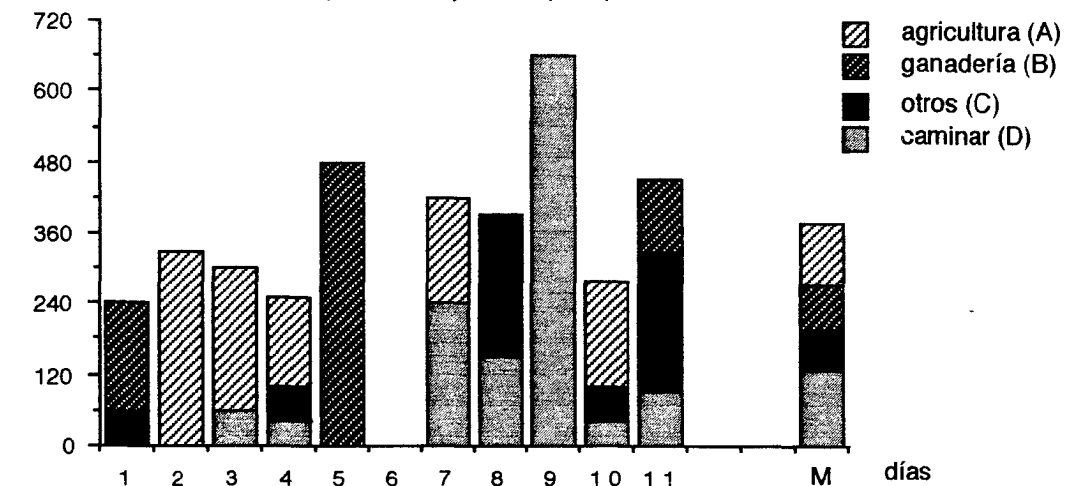
**a- Aportes energético y proteico de la alimentación de un adulto**



**b- Tasas de autoconsumo: aportes energético y proteico de los productos locales**



**c- Tiempo de trabajo diario por tipo de actividad**



(I.N.N., 1985). Sin embargo, puesto que los campesinos realizan trabajos manuales en altura, donde se observa un mayor consumo de oxígeno y un metabolismo más elevado, pueden tener necesidades caloríficas mayores. En comparación con residentes en nivel del mar, el incremento energético pudiera así alcanzar 14% en zonas de alta montaña (Terán de Ramirez, 1982). Por ello, los resultados obtenidos en Apure se comparan en la figura 40 con los requerimientos más elevados que se reseñaron en la tabla del I.N.N. Estos son los de un joven varón entre 16 y 19 años de edad que padece de enfermedades infecciosas y parasitarias (mayor requerimiento en proteínas): 3040 Kcal y 62,6 gr de proteínas. A pesar de haber escogido la referencia más exigente, el porcentaje de adecuación en relación con lo recomendado de estos 11 días de comida ordinaria resulta satisfactorio: 94,5% para la energía y 120,6% para las proteínas. El déficit en calorías y el excedente en proteínas son ambos menores que los reseñados en la comunidad campesina de Mucuchíes (Aular *et al*, 1979).

Considerando el censo realizado sobre 22 días de alimentación en cuatro fincas diferentes, se obtiene un consumo de 2 884 Kcal y de 85,2 g de proteína por día y por persona de edad superior a 6 años. Los respectivos porcentajes de adecuación, siempre en relación con los requerimientos máximos de referencia, son entonces de 94,8% y 136%.

Tales resultados muestran que la dieta de los campesinos no es tan deficiente, en cuanto a energía y proteínas, como se suele considerar, tal vez en base a prejuicios alimenticios etnocéntricos (Torres *et al*, 1985). Sin embargo, tampoco permiten concluir de manera acertada sobre el estado nutricional de los campesinos de Apure en vista de los medios de los cuales disponemos para realizar el censo. Los aportes mínimos y máximos que se reseñaron son respectivamente de 2050 y 3700 Kcal en cuanto a energía y de 60,5 y 122 en proteínas pero no corresponden a comidas extra-ordinarias: la *mazamorra* procura un aporte suplementario en calorías mientras que un día de "pura papa" es pobre en proteínas y, en cambio, una ración de habas es muy nutritiva. Con este propósito, conviene resaltar la importancia de las leguminosas para responder a las necesidades en proteínas: en estos 22 días, las habas aportaron 18,8 gr/persona/día que equivalen a 22% del aporte proteico

diario. Lamentablemente, volvemos a subrayar que según los campesinos, el consumo de leguminosas es menor que en el pasado ya que las dos variedades de arvejas son menos sembradas.

El contenido proteico de la arveja para la alimentación humana como su capacidad para la fijación simbiótica del nitrógeno en la regeneración de la fertilidad de los suelos trigueros (rotación de cultivos en el ciclo triennial), confieren a esta leguminosa un interés estratégico para el desarrollo de la zona. Si, como lo dicen los campesinos, una de las razones determinantes del semi abandono de la arveja, iniciado desde hace unos seis años, es el daño siempre mayor que causan ciertos pájaros (torcazas) en los cultivos, resulta urgente controlar la proliferación de aquellas aves sea mediante autorizaciones de caza (trampas) o sea mediante la introducción de otro depredador.

Una consecuencia frecuente de las dietas a base de cereales y, más aún, de tubérculos, es la desnutrición de los niños ya que se requiere ingerir un volumen importante de alimentos para satisfacer las necesidades biológicas (cada persona consumió 2,5 Kg de papas en el día 7). Tal efecto pudiera ser disminuido en Apure porque cada niño dispone de una ración individual servida en un plato propio: cuando no la termina al momento en que la familia se reúne para comer, lo que es frecuente, guarda su plato para volver a sustentarse a lo largo del día. Sin embargo, ya que la mortalidad infantil parece elevada, es probable que muchos niños tengan una alimentación deficiente. El *guarapo* que se toma a lo largo del día entre las comidas satisface el hambre y reemplaza la comida de los niños cuando esta es escasa. Esta bebida se considera como un alimento de base entre los campesinos (importante en el momento del destete materno), sin embargo, la panela es una fuente importante de carbohidratos pero contiene muy pocos aminoácidos y resulta menos nutritiva. En fin, si los promedios obtenidos durante 22 días de alimentación ordinaria son muy satisfactorios, cabe recordar que durante la época lluviosa y de poco trabajo, los alimentos son escasos: los aportes nutricionales diarios pudieran estar por debajo de la norma establecida por el I.N.N. en ciertos momentos del año y afectar por lo tanto al desarrollo de ciertos niños. En cambio, los trabajos colectivos y las reuniones a carácter

religioso (que se concentran en la época seca) dan motivos a una alimentación mucho más rica aunque siempre monótona.

Las tasas de autoconsumo calculadas a partir de los datos obtenidos en las cuatro fincas muestran que 76% de las calorías consumidas provienen de productos locales los que aportan también 83% de las proteínas. Aunque fueron establecidas con un muestreo muy reducido, igualmente habría que considerar las variaciones estacionales de la tasa de autoconsumo, muestran la orientación hacia el autoconsumo que todos los autores señalan para los sistemas de producción de la zona.

Es importante resaltar que todas las fincas poseen una mayor autonomía en cuanto a proteínas que a energía. Ello es debido a que compran alimentos ricos en carbohidratos pero no tan nutritivos; a la larga, tal tendencia pudiera llegar a ocasionar carencias proteicas entre los campesinos si las condiciones del mercado siguen deteriorándose. Tal problema ha aparecido en otras regiones de los Andes septentrionales donde los campesinos vinculados con la economía regional, intercambian proteína animal de producción local por carbohidratos producidos en el exterior cuando disponen, paradójicamente, de una dieta deficiente en algunos aminoácidos esenciales (Stini, 1985). Los campesinos de Apure intercambian igualmente alimentos ricos en proteínas (queso, habas) por alimentos ricos en calorías (harina blanca, panela) aunque no mostraron, en el lapso del censo, carencias proteicas en las dietas consumidas. Pero las reglas de los intercambios regionales como la alimentación de los campesinos experimentaron cambios importantes y "ya no es posible discutir la interacción del ambiente de estas poblaciones y su estado nutricional, sin prestar atención a estos aspectos del cambio cultural" (Stini, 1985). Así, se puede apreciar la evolución de las modalidades del intercambio regional de productos entre 1988 y 1990. En diciembre 88, al vender un Kg de queso que proporciona 3 880 Kcal y 249 gr de proteínas animal, el campesino podía obtener 13 Kg de harina blanca o sea 46 670 Kcal con 1 664 gr de proteína vegetal. Sin considerar las pérdidas en otros nutrientes que tal intercambio ocasiona para la dieta local (en particular calcio y vitamina A), el campesino no hacía un negocio tan



malo. En cambio, en marzo 90, al vender el mismo queso, solo podía comprar la cantidad de harina equivalente a 26 207 Kcal y 934,4 gr o adquirir la cantidad de panela que contiene 23 596 Kcal y 47,6 gr de proteínas. Es probable que si no vuelven a definir ciertos aspectos de su sistema de producción, los campesinos muestren problemas nutricionales en un futuro cercano. Así, muchos niños vieron sus porciones de leche y cuajada disminuir durante este lapso puesto que los habitantes tuvieron que vender más queso.

### **3.2. Clasificación vernácula de los alimentos: el otro equilibrio nutricional.**

Un aspecto importante de la problemática nutricional es su vinculación con el complejo médico tradicional ya que permite reubicar varias prácticas alimenticias dentro de la cosmovisión local. Ya se señaló que de igual manera que los campesinos de Honduras, los habitantes de Apure utilizan las categorías "fría" y "caliente" para caracterizar las enfermedades que afectan a sus cultivos sin relación ninguna con grados de temperaturas (Bentley, 1991). Según los síntomas que ocasionan (escalofríos, fiebre, etc) las enfermedades humanas se clasifican igualmente en función de estas nociones que permiten prescribir los bebedizos y la dieta que deberían aliviar al enfermo. El principio medicinal básicamente utilizado es el mismo que el encontrado en la Sierra del Cocuy de Colombia (Faust, 1990), los Andes del NO de Argentina (Torres *et al*, 1985) y conviene subrayar que la dicotomía fría-caliente resulta en este sentido ampliamente difundida (López Austin 1983, Foster 1983, Clarac de Briceño 1981). Las enfermedades conceptualizadas como "frías" (resfrío, pasmo) requieren, desde el punto de vista terapéutico, bebedizos o comidas compuestos de elementos "calientes" mientras que las enfermedades asociadas al calor (fiebre, mal de ojo) se deben curar con elementos "frescos". Una tercera categoría, el "cordial", se relaciona con el estado nutricional o fisiológico más deseable para la salud y expresa cierto equilibrio de las calidades de las plantas, cosas, personas o procesos: "El cordial es como caliente y fresco a la vez. Por ejemplo, un bebedizo con eneldo y Alka-Seltzer es

cordial. Esto es bueno para el pecho tapado". En cambio, las sustancias "frescas" o "calientes" son potencialmente buenas o malas según el estado del sujeto que las recibe.

Dentro de cada categoría, los elementos se diferencian de manera jerarquizada en función de su potencia según si son "livianos" o "pesados".

" La canela es caliente pero es liviana... El cilantro es más liviano que el eneldo y son calientes los dos. La más pesada es la mostaza. La semilla se tuesta así en el fogón y se muele con el café. Es caliente y puede ser peligroso... como, digamos, como para usted que viene de tierra caliente, no puede tomar eso por lo que es muy caliente. A los niños hay que darles cosas livianas para tomar. La mostaza no porque entonces se le encierran el calor y de eso se mueren. No resisten al calorón que da."-"El clavel blanco es más fresco, es bueno para la fiebre pero eso si, para el mal de ojo, es mejor el clavel rojo que es más liviano".

El sistema conceptual fresco/caliente connota tanto las enfermedades y los remedios como la calidad de los alimentos y ello procura favorecer una interacción permanente entre prácticas medicinales y alimenticias a fin de recuperar pero también de preservar y mejorar el estado de salud. Así que la mayoría de las plantas medicinales, varias plantas actualmente sin uso terapéutico y gran parte de los alimentos se clasifican entre estas categorías. Tal clasificación tiene incidencia sobre la alimentación ya que una dieta equilibrada debería, según los campesinos, tender al cordial para un individuo que goza de buena salud. Los alimentos crudos, que casi no se consumen, son considerados como muy frescos así como la cuajada por ejemplo "la cuajada es fría, muy fría. La pura cuajada es fresca. Es que falta tiempo para que se cocine y... le falta sal". En cambio, los alimentos que hayan sido sometidos a procesos de transformación elaborados como los encurtidos (cocción, salazón, fermentación) que además pueden integrar ají, o el queso tostado (fermentación, salazón, ahumado, cocción) son calientes. Como ya se subrayó al analizar las prácticas ligadas a la ganadería, la sal constituye un elemento importante para los campesinos que la usan en forma abundante en sus comidas. Se dice que la concha de la papa contiene "sal cruda". En fin, numerosos alimentos manufacturados (arroz, pastas, harina, etc.) se caracterizan como "livianos" mientras que los campesinos se muestran

generalmente desconfiados al probar nuevos alimentos como aquello "¿ Allá en su tierra comen queso de cabra? ... es que el queso de cabra es muy caliente. A mi me dieron una vez cuando estuve en Coro y yo de pendejo sin saber que era... Casi que me hizo morir. Demasiado caliente. ¡ Será que yo soy muy caliente ya!"

En el cuadro 15, es interesante constatar que todos los alimentos cordiales que nos fueron citados son producidos y consumidos en la zona desde hace mucho tiempo ("antes se hacía queso, no se comía casi cuajada"). El trigo (harina de trigo local) fue sin embargo clasificado entre los alimentos calientes por varios informantes. Según ello, la arepa preferida de los campesinos que se hace en base a una mezcla de harina comprada ("helada", "fría") y de harina local ("caliente") resulta ser un alimento cordial. En cambio, las arepas confeccionadas con un solo tipo de harina son generalmente consideradas como menos adecuadas a las necesidades del cuerpo humano: "muy feo, muy pesado" (harina local), "no alimenta" (harina blanca).

Cuadro 15: algunos ingredientes "frescos", "calientes" y "cordiales" utilizados en bebedizos medicinales y en la alimentación.

	Plantas medicinales		Alimentos		Otros
	sembradas	silvestres	locales	comprados	
Fresco	claveles ruda (flor) borraja linaza	verbena vinagrera malva hembra rusillo guava	leche cuajada papa blanca arveja zapallo carne de res	aceite limón harina azúcar	oro Alka-Seltzer
Caliente	cilantro eneldo mostaza manzanilla ruda (rama)	guayavito oreganote artamisa	carne de gallina queso tostado ajo ají trigo papa+concha	canela panela café miche cacao	alcanfor Vapo-Rub aspirina manteca de cacao
Cordial			queso ahum. papa negra trigo arveión		Vita-Pirena

Desde este nuevo punto de vista, la producción de trigo tampoco puede analizarse en términos de estrategias de auto-abastecimiento ya

que para aprovechar óptimamente al cereal local, se debe consumir con harina refinada comprada. Así que cuando compra harina blanca, el campesino de Apure no tanto balancea una producción de autoconsumo deficiente sino que asegura la calidad de la dieta de su familia y por lo tanto, su salud según criterios propios<sup>13</sup>. En Apure, la harina local y la harina blanca no se consideran como similares; es más, conforman dos alimentos bien distintos y explícitamente diferenciados ya que la primera se llama "trigo" como el grano entero, mientras que el término "harina" es reservado a la harina comprada (de trigo o de maíz). En cambio, las calidades nutritivas de la harina de maíz precocida (harina Pan) y de la harina de trigo refinada se dicen equivalentes aunque los campesinos prefieren el sabor de la harina de trigo.

La tradicional sopa de papa negra conforma una comida cordial y también según la clasificación local de los alimentos, el cultivo y el consumo de la papa pueden entonces llevarse a cabo independientemente de los intercambios regionales.

Las prescripciones y prohibiciones alimenticias que observan ciertas personas durante un tiempo determinado muestran más todavía la interacción entre alimentación y salud para los campesinos. Los enfermos, además de tomar bebedizos apropiados, se deben restringir a una dieta más "caliente" o más "fría" según las enfermedades diagnosticadas. Las prescripciones alimenticias son también preventivas ya que antes de subir al páramo, el campesino recibe raciones suplementarias de alimentos "calientes" para evitar el resfrío. En fin, las prohibiciones más escrupulosamente respetadas son las de las "mujeres en dieta": después de un parto, la mujer beneficia de un trato particular durante un lapso que varía entre una semana y seis meses pero que, idealmente, se prolonga durante 40 días. Durante este periodo, se consideran como particularmente delicadas en cuanto a salud ya que un *pasmo* pudiera ser mortal: deben evitar el contacto con elementos fríos (salir cuando hay viento, tocar agua fría) y calientes (manipular el fogón "resea la leche"), respetar abstinencia sexual y en fin, observar

---

13. La harina blanca también se compra por sus calidades gustativas y porque permite reducir notablemente el tiempo de trabajo que, diariamente, se dedica a moler el grano.

una dieta particular. Se les prohíbe todos los alimentos crudos o frescos "que dan aire", la leche, las habas, la cuajada pero también las papas con concha, la sal no cocinada, el agua, el café fuerte, los huevos, el aceite. Se les prescribe alimentos livianos y calientes: arepas muy tostadas, pan calentado, bebedizos (cilantro o eneldo "que quitan el aire"), cacao, panela, carne de gallina y disponen de una dieta más rica durante esta época. En este período, los padres no observan ninguna dieta particular pero deben encargarse de gran parte de los oficios del hogar ya que sus esposas se ven imposibilitadas. Cabe resaltar que tales prescripciones son totalmente similares a las reseñadas en los Andes argentinos (Torres *et al*, 1985) y muy comparables con las que respetan los campesinos de la Sierra del Cocuy, herederos de tradiciones de los Tunebos (Faust, 1990).

Las costumbres alimenticias resultan tal vez entre las más difíciles de cambiar (cambio exógeno) puesto que cada pueblo tiende a definir la dieta ideal en base a sus propios usos alimenticios los cuales, a su vez, muestran profundas raíces culturales. "Esas ideas y creencias son elementos que se van a constituir a su tiempo en obstáculos para la adopción de nuevos alimentos y de nuevos usos que, quizás, desde el punto de vista nutricional, pudieran ser más eficaces" (Torres *et al*, 1985). Así que los "proyectos de desarrollo" que proponen introducir nuevos cultivos y por lo tanto nuevos alimentos deben fundamentarse también en estudios de los usos alimenticios locales para evitar un fracaso. En efecto como lo subraya de Garine, el interés nutricional de una comida solo es un aspecto de las múltiples significaciones que conllevan los alimentos mientras que el valor simbólico de aquellos muestra una importancia dominante (de Garine, 1979).

### 3.3. ¿Trigo o papa? el valor simbólico de los alimentos.

"La cosmogonía y las categorías mentales del campesinado andino son generalmente escondidas en una memoria traumatizada y se expresan a través de gestos aprendidos de un sistema dominante, porque la sociedad andina, y ello es su rasgo fundamental, es dominada." (Fioravanti-Molinié, citada por Chiva 1981)

Los campesinos no solo explican sus preferencias alimenticias con argumentos nutricionales. Como ya se dijo, se consideran como "gente del trigo" a pesar de que la papa ocupa un lugar de importancia comparable al cereal en su dieta. Así que cabe preguntarse cuales determinantes culturales hacen que el trigo este altamente valorizado en la escala de sus gustos alimenticios. En el mismo orden de ideas, los recursos locales despreciados para la alimentación merecen una atención particular.

La papa puede considerarse como el alimento de base por excelencia ya que se consume todo el año en razón de la flexibilidad de sus épocas de cosecha. Ello se traduce en una conocida expresión: "una papa" es aquí sinónimo de una comida abundante pero ordinaria incluyendo o no el tubérculo. Pero la papa, aunque apreciada, se considera como un alimento de calidad inferior al trigo y los campesinos muestran un gusto marcado por el cereal.

"Allá, Nelly comía muy mal. Pura papa que le daban, de desayuno papa, de almuerzo papa y de cena papa... Eso si, le daban bastante y queso también y habas también pero de arepa no... nunca. Eso no podemos nosotros que nos hace falta el triguito, la arepita".

Como ya se pudo decir, los pocos habitantes que dan explícitamente una prioridad agrícola o alimenticia a la papa respecto al trigo, resultan también marginalizados en la comunidad (socialmente y espacialmente). Las reglas de hospitalidad hacen que se ofrezca preferencialmente arepa y café al visitante, en particular cuando viene de río abajo. Cuando no es posible, se le brindará papa con largas y repetidas formulas de disculpas. Las cualidades nutritivas del trigo, que superan las de la papa, no son sin embargo explícitamente evocadas para explicar la preferencia aunque si lo son a menudo sus cualidades gustativas.

La mayoría de los campesinos dicen preferir el calendario agrícola del trigo al de la papa por lo que la concentración de las actividades trigueras durante unos pocos meses hacen que dispongan también de varios meses sin trabajo. Un carácter propio a las prácticas trigueras, ya subrayado y que resulta sin duda determinante en el mantenimiento de una orientación cerealera, lo constituye el trabajo colectivo. Las reuniones ocasionadas por las cosechas y labranzas tienen en efecto un importante papel de cohesión social entre los campesinos que dicen pertenecer a la "gente del trigo".

Los procesos de transformación necesarios para que el grano y el tubérculo sean presentados en forma de alimentos son bastante distintos pero las preferencias no traducen una inquietud de economizar tiempo de trabajo ya que el trigo requiere una mayor dedicación que la papa. Es interesante constatar que las comidas a base de trigo son mucho más diversificadas y elaboradas que las que se realizan con papa: se hace sopa de trigo partido, diferentes tipos de atol con harina de trigo, arepas y panes y excepcionalmente, el trigo tostado puede reemplazar el café mientras que las papas se comen solamente cocidas en agua enteras con o sin concha, o en sopas. En cambio, otras comunidades campesinas establecidas en el Páramo y más directamente involucradas en el cultivo de la papa conocen una mayor diversidad de comidas en base a la papa como por ejemplo el *sagú* e incluso dan usos medicinales a la papa (López, 1990). En ello, los habitantes del Páramo de Apure se acercan efectivamente más a la "gente del trigo" establecida en el piso ecológico tradicionalmente dedicado al cereal -Bosque Siempre Verde Seco- (Monasterio 1980c, Monasterio y Celesia 1991) que a los habitantes de los demás Páramos.

Como alimento, el trigo goza también de mayor "respeto" en comparación con la papa. Los desechos de ambos productos (concha, afrecho) son aprovechados por los animales mantenidos cerca de la casa: cochino, perros, gallinas, gatos. Pero si estos reciben también papas enteras de vez en cuando, jamás se les concederá arepa. El perro constituye una excepción puesto que su dueño le suele brindar trozos de arepa mientras está comiendo. Conviene apuntar entonces que en la clasificación local de los animales, el perro ocupa un puesto

privilegiado porque tiene más "sentido" y "fundamento" y en eso, se acerca más al hombre. Diferentes autores desarrollaron este tema en investigaciones etnozoológicas llevadas a cabo en comunidades campesinas de los Andes venezolanos (Clarac 1981, Rojas 1990). Por otra parte y en comparación por ejemplo con los habitantes de Los Nevados, los campesinos de Apure no venden tantas espigas de trigo que sirven para adornar los pesebres de los merideños. Esta venta proporciona ingresos interesante en diciembre pero ciertos campesinos se rehusan sin embargo a aprovecharla.

"No, nunca. El trigo es sagrado. Mira en El Hato, vendieron bastante trigo así, ¡de adorno dígame!, y ahora el trigo crece igual pero sin grano. ¿ Si es para adorno, para que va a dar grano ?"

Todo ello confirma la importancia que localmente se da al trigo profundamente enraizado en la tradición de los campesinos. Los habitantes del Páramo de Apure provienen de aldeas de menor altura de la cuenca Nuestra Señora y es probable que la importancia de la papa en su sistema de producción (rubro mayor) sea relativamente reciente y coincidió con su instalación en el nuevo ambiente. Así que paradójicamente para pobladores andinos, los campesinos de Apure consideran que "el trigo tiene más historia que la papa".

En efecto, la historia de Nuestra Señora comienza con el trigo: la tradición oral ubica el nacimiento de la "humanidad" con la llegada de "Nuestro Señor" que coincide con el aprendizaje de la agricultura (arado con San Isidro) y la conversión al cristianismo de la "gente de antes" también nombrada "judíos" o "indios" y que "tenían la apariencia de uno, pero que vivían como animales". Estos no son considerados como hombres (ni siquiera como antepasados lejanos o míticos por muchos informantes) y siguen siendo asociados al reino animal ya que los osos por ejemplo son una representación viva de los indios que "rechazaron la ley de Nuestro Señor"<sup>14</sup> refugiándose en las montañas ante la dominación española. Tal creencia es difundida en toda la Cordillera de Mérida y se expresa en varios registros de la

---

<sup>14</sup>. Cuando las haciendas como hoy en día al referirse a este tiempo, el término "Nuestro Señor" designa tanto al dios cristiano (Jesus de Nazareth) como al dueño de la hacienda. Este doble sentido significativo se reseñó en México con el término *hahual* (Deverre, 1980).



literatura oral así como en bailes de fiestas tradicionales (Rojas, 1990). También participa de la posición campesina ante los esfuerzos actualmente desplegados por instituciones conservacionistas en favor del oso (*Tremarctos ornatus*).

La distancia que las leyendas establecen entre indios y campesinos pudiera ser más fuerte todavía en la zona de estudio ya que la presencia española fue particularmente importante y temprana en la cuenca de Nuestra Señora. Así, varios informantes negaron que los indios habían domesticado la papa andina. La alimentación de esta gente que "no era gente, era gente de antes" consistía entonces en ruba, cuiva, micuy ya que "ellos no sembraban" o que "tenían que sembrar pero que se yo... unas rubas con algún palo". En cambio, en otros Páramos, los campesinos atribuyen todo el proceso de experimentación-domesticación relativo a la papa a antepasados indígenas e incluso nombran la papa silvestre original "Papa d'indio" (López, 1992).

La connotación negativa que acompaña todo lo atribuido al indio en Apure pudiera ser una explicación de la subutilización de los recursos alimenticios silvestres. Así mismo, las "comidas de indios" (*Ullucus tuberosus*, *Oxalis tuberosa*, *Apium leptophyllum*) que son unos tubérculos sembrados en muy pequeña cantidad, solo se consumen en condimentos después de complicadas transformaciones<sup>15</sup>. Sin embargo, los campesinos conocen las calidades agrícolas de estas plantas adaptadas al medio natural Páramo y que incluso se encontrarían en estado silvestre. En Gavidia, región papera, la cuiva se prepara ocasionalmente como chicha, mazamorra e incluso se consume cruda (Lina Sarmiento, com. pers.). Un estudio realizado en los Andes Centrales donde el ulluco y la oca integran la dieta diaria y son comercializados, muestra el interés alimenticio de estos tubérculos: *Ullucus tuberosus* en particular es una buena fuente de aminoácidos ya que contiene entre 10,8 y 15,7% de proteínas, un porcentaje que varía de 3 a 8,4% para *Oxalis tuberosa* (King, 1987). Según ello, resultarían más nutritivos que la "papa morada" analizada por el Instituto Nacional de

---

15. Los condimentos, que cada familia elabora a su manera, concentran así gran parte de los productos silvestres o de antiguo origen que consumen los andinos. Las recetas también varían a lo largo de la Cordillera de Mérida. En el Páramo de Apure, no se consume *sani* (semillas de nabo tostadas con sal) como ocurre en la región papera.

Nutrición (ver cuadro 14). Sin embargo, los campesinos de Apure no se atreverían a comer sopa de cuiva o de ruba ni siquiera en tiempo de escasez. Cuando quise comer ruba, se me aconsejó probar una muy pequeña cantidad luego de una larga cocción, en razón del peligro que ello representaba:

"El murito de piedra que vimos yendo a la Playa de las Manos, eso era la casita de Petronilla. Eso que le cuento era de hace mucho, ni mi papá la conoció, una señora muy pobre, *chontal* era ella. Y entonces, sembraba ruba y micuy y eso era lo que comía, pobre mujer, pues mira que de eso se murió. La enterraron allí mismito en una cueva, sus dos hijos... y ellos se murieron, igual".

Si los campesinos mestizos se demarcan de sus orígenes indígenas mediante prácticas alimenticias, conviene subrayar que son también herederos de una tradición mediterránea que valorizó fuertemente el trigo en el plano simbólico. Los prejuicios alimenticios del español, fundamentalmente cerealeros, hicieron que dudara del interés nutricional de los tubérculos y de las prácticas agrícolas asociadas, que tardó bastante en adoptar durante el proceso de la conquista (Barrau 1979, Velázquez 1986). Así que hijos de las "encomiendas de pan coger" (Morales, 1987) pero con un status de "gente del trigo" a veces cuestionado por los habitantes de río abajo por vivir en los límites (discutidos) del páramo, los campesinos de Apure prefieren el trigo a la papa y la papa a la ruba.

Como lo muestra el trabajo etnohistórico de Bouysse-Cassagne, la dicotomía cereal/tubérculo tuvo también una connotación socio-política en los Andes Centrales. Antes de la colonización incaica, el poder aymara se ubicaba en el piso dedicado a los tubérculos de donde se controlaban los valles (maíz) y la puna (camélidos) a través de pequeñas colonias instaladas en los diferentes pisos ecológicos. En cambio, es mediante el desarrollo de los cultivos de valle y la acumulación de un "stock" de maíz que el imperio incaico pudo constituirse y asegurar a su vez un control vertical del ambiente. El poder del Inca estaba técnicamente y simbólicamente ligado al maíz y el comer papa se convirtió en una evidencia de menor status social. Así que durante la dominación incaica, se le decía *huatyacuri* al mendigo es decir, "el que come papa" (Bouysse-Cassagne, 1982).

#### 4. LOS OBJETIVOS DE LA PRODUCCION

Presentadas en el marco ambiental e histórico en el cual se elaboraron, descritas en sus interrelaciones que muestran la coherencia del sistema que conforman, analizadas en relación con las particularidades ecológicas del medio y con los intercambios económicos y sociales que fomentan, las prácticas de los campesinos de Apure pueden interpretarse de manera más integrada. La consideración sucesiva de los diferentes factores que influyen en el quehacer agrícola o en la forma de utilizar los recursos naturales no fue tarea inútil porque evidencia el interés del enfoque que reclama la ecología (el objeto debe ser estudiado dentro de las relaciones que mantiene con su entorno) para el análisis de las sociedades campesinas. La racionalidad de las prácticas agrícolas puede escapar al investigador que quisiera "explicarlas" en base a las solas características del medio natural o únicamente en función de la economía de mercado en la cual se insertan por ejemplo. Cada punto de vista adoptado a lo largo de este trabajo ha permitido en efecto reconocer diferentes estrategias asociadas a las prácticas agrícolas y que responden a problemas tanto ecológicos como económicos o sociales pero que carecían de interés al considerarse de manera aislada. Efectivamente, podía aparecer irracional arar parcelas de "pura piedra" cuando las herramientas se rompen regularmente, como "cultivar" las malezas y empeñarse en sembrar trigo con rendimientos tan bajos, pagar a los obreros a un precio que no compensan sus trabajos, comprar abrigos cuando la lana se podría tejer o de negarse a comer *ruba*.

Si se pudo evidenciar la importancia de factores que algunas veces son descuidados y llamar la atención sobre los peligros del determinismo unidireccional, conviene reubicar nuestros resultados en una interpretación más global del sistema de producción estudiado. Al evidenciar los objetivos de la producción en Apure, sean explícitamente formulados por los campesinos o no, se cuestionan algunas de las

características habitualmente atribuidas a esta sociedad y a las relaciones que mantiene con su medio natural.

### 1. ¿Un sistema de autoconsumo?

Como ya se pudo subrayar en el caso particular de la región de estudio, las sociedades "tradicionales" están a menudo asociadas a sistemas económicos "tradicionales" o conservacionistas poco propicios a la innovación y difícilmente capacitados para encargarse de su propio desarrollo o integrarse a la economía mercantil regional.

Como si sus modos de producción (cuyos principios y prácticas en parte se heredan de generación en generación) se fundamentaran siempre sobre un ideal autárquico, varios trabajos dedicados a las agriculturas de los altos Andes venezolanos utilizan simultáneamente los calificativos de "tradicional", "de subsistencia", "de autosubsistencia" y sugieren que tales sistemas tendrían como característica inevitable una autosubsistencia llevada al límite de la supervivencia. Por otra parte, el aislamiento geográfico conformaría también, en el mismo orden de ideas, un carácter decisivo en la conservación de antiguas formas de auto-utilización de los recursos naturales: el grado de independencia alimenticia aumentando linealmente con la distancia que separa al lugar de asentamiento de los centros económicos regionales.

Conviene tal vez intentar "distinguir lo que proviene del mito o de la realidad en la visión muy difundida de un ideal andino igualitario y autárquico" (Sebill, 1990). Ya pudimos evocar los límites de la igualdad y de la solidaridad campesinas las cuales aseguran ante todo la reproducción de los medios de producción de manera de conservar cierto equilibrio en el sistema. Para el caso particular del Páramo de Apure, que constituye efectivamente uno de los sistemas de producción geográficamente más marginalizados de nuestros Andes, nos interrogaremos ahora sobre el carácter de autoconsumo que suele asociarse al sistema triguero relictual en la literatura (Redaud *et al*, 1991).

En síntesis, se distinguen diferentes tipos de productos en función

de los papeles que cumplen en la economía doméstica:

- papas y habas son reservadas con prioridad a la alimentación de los integrantes de la unidad familiar. Cuando procede a la elección de las parcelas cultivadas con papas y habas, el campesino tiene entonces como objetivo satisfacer las necesidades de su casa mediante una cosecha anual. En este caso entonces, se trata efectivamente de autoconsumo aún si los rendimientos suelen ser relativamente aleatorios: cuando la cosecha resulta abundante, el excedente es vendido o, con menos frecuencia, intercambiado, mientras que si es insuficiente, la compra de productos similares y de otros restablece el equilibrio.

- La carne bovina no se consume sino de manera excepcional cuando un animal herido tiene que ser sacrificado. La venta de animales vivos tampoco es muy frecuente y si ocurre, el beneficio obtenido no será invertido en productos de consumo diario sino en la compra de tierras o de herramientas por ejemplo.

- El ajo y la carne de cochino, reservados a la venta, los huevos y sobre todo el queso, proporcionan los recursos utilizados para la compra de productos de base diariamente necesarios. El consumo familiar en productos animales (leche, queso y huevos) puede ser reducido para compensar los gastos ocasionados casualmente en el tiempo de "los junios" o por una cosecha insuficiente.

- El trigo es integralmente consumido por la unidad familiar sin embargo, las costumbres de consumo que le son asociadas hacen imprescindible la compra de productos manufacturados (harina refinada).

- Solo se venden productos agropecuarios en razón del débil desarrollo de las actividades artesanales, todos los objetos manufacturados tienen que comprarse.

En vista de ello, podemos dudar de que el conjunto de las prácticas agrícolas y económicas actuales traducen un ideal autárquico: ni siquiera la dieta cotidiana tradicional se conforma con productos locales pues integra alimentos de base que no son producidos en la zona. A pesar de una alta tasa de independencia alimenticia, la capacidad en autosustentarse de los campesinos es frágil ya que vimos cuan determinante podía ser la importancia simbólica atribuida a

ciertos alimentos en el momento de la organización de la producción. En tiempos de crisis, los campesinos de Apure pueden conseguir lo suficiente como para alimentarse con sus cosechas. Tal alternativa, cuando ocurre, es considerada como una solución provisoria por ellos que tienden a diversificar sus actividades de producción con trabajos asalariados fuera de la zona.

Si algunos rubros quedan reservados a la alimentación familiar y confirman el calificativo de autoconsumo, otros exigen cierta integración al mercado regional. Los campesinos de Apure no venden ocasionalmente sus productos cuando la producción local necesita ser completada sino que realizan intercambios mercantiles de manera muy regular y al menos para satisfacer hábitos alimenticios antiguos: el café, la panela y la harina blanca fueron integrados a la clasificación vernácula de los alimentos, son considerados como alimentos de base indispensables y entran a este título en la dieta "tradicional" de los habitantes aún si son incompatibles con la agricultura en ambiente de Páramo. Por otra parte, los cultivos de renta como las actividades comerciales llevadas a cabo en el ámbito regional (viajes mensuales, encuentros y intercambios con habitantes de otras zonas) tienen una importancia social privilegiada. Los campesinos de Apure venden y compran aún si sus transacciones pueden parecer insignificantes y que, a veces, se traducen por una pérdida económica a nivel de finca (tres días de ausencia para vender un queso).

Por lo que antecede, el grado de dependencia económica en el que se encuentran efectivamente los habitantes de Apure difícilmente se puede relacionar con la sola crisis económica que conoce actualmente el país y que afecta por lo tanto a los campesinos marginalizados. Tampoco resulta de dificultades crónicas que pudiera sufrir un sistema basado sobre el autoconsumo pero incapaz de sustentar a sus integrantes sin cierta integración a la economía de mercado. Al contrario, la tasa de autoconsumo efectiva de los actuales habitantes de Apure parece ser superior a la que desearían realmente, y aunque el sistema merezca el calificativo de "de autoconsumo" en razón de la importancia de los productos localmente producidos y consumidos, este sería más una característica conyuntural que estructural del sistema de producción

estudiado como lo sugieren también algunos rasgos de la historia del lugar.

#### **4.2. Gente del trigo, gente del intercambio.**

Las relaciones comerciales con la sociedad regional o nacional, como la dependencia alimentaria y material de una sociedad tradicional, pueden aparecer como señales de una aculturación o pruebas de una des-estructuración del sistema productivo local. Cuando sus medios de producción no permiten a la sociedad reproducirse (densidad de población, alteración del medio, nuevas necesidades inducidas por el contacto con el exterior, etc.), la lógica de la utilización de sus recursos, los objetivos de su producción y su estructura social pueden efectivamente alterarse (venta de fuerza de trabajo al exterior, abandono de patrones culturales locales por los de la ciudad, adaptación de la producción a la demanda del mercado regional, éxodo rural, etc.).

Analizado en una dimensión histórica y cultural, el sistema de producción de Apure revela una dinámica distinta. Derivado del sistema mercantil de la hacienda colonial, mantuvo una propensión particular por los cultivos que garantizan y perpetúan un mínimo de intercambios con la sociedad global. Antes que estar preocupados por asegurar sus necesidades gracias a las actividades agropastoriles que realizan en sus tierras, los campesinos de la zona son muy apegados a comercializar ciertos productos, aun cuando lo hacen de manera reducida. El mantenimiento o el desarrollo de las relaciones actualmente mantenidas con Mérida parece aquí compatible con los principios de organización de este sistema original.

En efecto, la sociedad campesina de la zona se origina dentro del contexto colonial y se estructuró alrededor del cultivo del trigo y de su comercialización. Como hemos señalado, pudo resolver varias crisis económicas y sociales mostrando sus aptitudes a la reconversión económica tanto a través de la evolución de las prácticas agrícolas como de las instituciones que rigen los intercambios de mano de obra. La continuidad del cultivo del trigo en el tiempo se puede relacionar con el alto valor simbólico atribuido a este alimento, pero también al papel

social que corresponde hoy en día a las prácticas agrícolas que le están asociadas. El cultivo del trigo es generalmente escogido como paradigma de la economía de autosubsistencia en los Andes de Venezuela ya que los sistemas paperos campesinos se integran progresivamente a la economía de mercado. Sin embargo, aún si ya no se vende trigo, el mantenimiento de su cultivo se acompaña necesariamente de algunas actividades mercantiles que se traducen, entre otras, en la estrecha asociación entre cultivo cerealero y ganadería(venta de queso, producción de forraje). Paradojicamente y a pesar de ser integralmente consumido por los habitantes, el trigo sigue estimulando los intercambios económicos con el ámbito regional, en continuidad tal vez con el papel que tuvo en el pasado. En el Páramo de Apure, las actividades de producción no están organizadas con el objetivo de garantizar el autoconsumo. Si cumplen o cumplieron este papel, fue porque no había otra alternativa pues a pesar de lo poco que venden, los campesinos siguen dando mucha importancia a sus actividades comerciales.

El trigo está intrínsecamente ligado a la historia de la región y las tierras dedicadas a su cultivo son actualmente el lugar de la gran mayoría de los intercambios realizados entre campesinos. Por ello y a pesar de que los objetivos de la producción cerealera ya no son los del siglo XVI, es todavía en base a estas tierras trigueras que se organiza y se define la sociedad. Así como las tierras trigueras conforman el lugar de intercambios de los integrantes de la comunidad, el mercado de Barinitas en Mérida permite mantener relaciones con la sociedad global. Perpetuando los tipos de relaciones que caracterizaban el sistema cerealero mercantil colonial con intensidad variable según la conyuntura, el cultivo del trigo como la ganadería que le está asociada participan entonces igualmente de la tradición de los habitantes de Apure. A pesar de estar establecidos en la región natural del Páramo, ellos se diferencian como "gente del trigo" de las demás comunidades campesinas parameras, generalmente "volteadas" hacia el cultivo de la papa.

En fin, si las cosechas no proporcionan todo lo necesario para la unidad doméstica, ello no se explica solamente por las limitaciones



ecológicas del lugar o por la ineficiencia de las prácticas agrícolas (Castillo, 1989). El autoconsumo no fue y no es el objetivo principal de esta sociedad que se construyó a partir de la sociedad colonial caracterizada por un sistema mercantil. Perpetuando el cultivo del trigo del siglo XVI, los campesinos de Apure pudieron mantener, a pesar de su marginalización, las características de campesinos y de negociantes que tenían sus antepasados. Hoy en día, el trigo sigue siendo la mejor expresión de la agricultura y del intercambio en razón del conjunto de prácticas asociadas.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)



## CONCLUSIONES

### **1. Sociedad y medio ambiente en el Páramo de Apure**

En el Páramo de Apure, los campesinos manejan los recursos naturales en una franja altitudinal que se extiende entre 2500 y 4000 m de altura para producir trigo y papa como cultivos principales y mantener una ganadería extensiva. Logran aprovechar con una tecnología adecuada, la diversidad ambiental que caracteriza sus tierras sin recurrir a grandes obras agrícolas, ajustando sus prácticas al clima y utilizando particularidades físicas del lugar, mediante la dispersión de sus cultivos y la diversidad de sus itinerarios técnicos, favoreciendo usos múltiples de las parcelas y manteniendo una estrecha complementariedad entre agricultura y ganadería. El conjunto de las prácticas que desarrollan en el proceso de producción se compagina también con las limitaciones impuestas por la disponibilidad de mano de obra a lo largo del calendario agrícola y con la organización de actividades sociales prioritarias.

Un aspecto importante de su manejo y que los campesinos subrayan de diferentes maneras, es la necesidad de conservar los recursos naturales para mantener la capacidad productiva del sistema ya que no disponen de los insumos químicos y energéticos utilizados en los sistemas de alto rendimiento por hectárea y con mayor integración a la economía regional.

En las tierras dedicadas al trigo, manejan algunos procesos ecológicos (descomposición y regeneración de la vegetación utilizada como abono verde) dentro del ciclo bienal de cultivo lo cual permite controlar la fertilidad de los suelos como también suplir las necesidades estacionales de forraje. Al mantener la riqueza florística de sus parcelas cultivadas, estimulan también la recuperación de la vegetación y de cierta estabilidad ecológica mediante la sucesión que ocurre al ser abandonadas después de varias décadas de uso.

Las innovaciones tecnológicas se realizan dentro de los límites

fijados por el modelo de manejo que estiman adecuado para asegurar la reproducción del sistema con sus imperativos de producción y de conservación. El conocimiento empírico que fundamenta tales prácticas puede, en varios de sus aspectos, analizarse con los términos y los métodos de la ciencia ecológica ya que existen por ejemplo conceptos locales de bioindicadores y de sucesión ecológica.

El uso racional de los recursos no solo se fundamenta en las observaciones naturalistas y en los experimentos agrícolas que los campesinos llevan a cabo en sus tierras. El medio natural es también un espacio social y cultural que soporta la identidad de la comunidad campesina.

La organización del trabajo, tanto su distribución entre sexos como el trabajo colectivo, dificultaría un uso más intensivo de los recursos con las prácticas actuales, pero logra mantener una mayor cohesión social entre los habitantes. En este sentido, las tierras trigueras conforman todavía el lugar donde se realizan los mayores intercambios entre los campesinos. Por lo mismo, el trigo es el alimento más valorizado entre los habitantes del Páramo de Apure que lo consumen junto con productos manufacturados comprados en Mérida. A pesar de una alta tasa de autoconsumo, la importancia acordada a los intercambios locales y regionales no permite caracterizar esta sociedad con el principio de autarquía ni a nivel de finca ni a nivel de la comunidad.

Aunque falta analizar y profundizar este punto, las prácticas actuales se refieren también a representaciones originales del medio donde el piso triguero sería el lugar sociabilizado por excelencia, dominio de los hombres, mientras que las tierras de altura, dedicadas a la papa y al pastoreo, se relacionarán con un pasado prehispánico o con elementos de la mitología que no confieren a la sociedad un derecho absoluto sobre los recursos naturales. El uso de las tierras de altura no cultivadas, el verdadero páramo de los campesinos, se alcanza con el acuerdo de los *cheses* y encantos que son los "dueños del páramo" e influyen sobre la productividad. En este sentido, la ganadería cumpliría un papel importante como medio de domesticar o más bien amansar

un espacio silvestre considerado peligroso. Aquel bordea las tierras cultivadas (rozas) de los habitantes del Páramo de Apure que reivindican, por ejemplo a través de sus costumbres alimenticias, una identidad de "gente del trigo", a veces cuestionada por los campesinos instalados río abajo, lejos del páramo. Para ambos, la naturaleza resulta ser un ente personalizado que se debe cuidar y que confiere tanto derechos como obligaciones a los que la habitan y la explotan.

Los campesinos reconocen bastantes cualidades y relativamente pocos limitantes a su ambiente que conciben ante todo como un espacio apto para la producción siempre con las modalidades de uso que ellos preconizan. En cambio, Inparques define y pretende manejar el Páramo como un ecosistema natural cuya conservación aparece entonces comprometida por la presencia del agricultor, lo que ha generado conflictos entre habitantes y representantes de la institución.

Los impactos de las prácticas agrícolas actuales no han sido aún precisamente evaluados, sin embargo, las políticas de legitimación de las instituciones conservacionistas se apoyan generalmente en conceptos o en resultados científicos que se asumen como comprobados para la zona (impacto negativo del pastoreo extensivo y del trabajo agrícola en general, los que serían responsables de la degradación actual o presumida para el futuro). La metodología escogida en este trabajo permitió relativizar la visión catastrófica que se ha podido asociar al manejo tradicional del Páramo aunque hacen falta estudios cuantitativos más profundos (como los que se llevan a cabo en el Páramo de Gavidia por ejemplo) para caracterizar los efectos de las actividades de producción en el ecosistema.

El desconocimiento de las prácticas agropecuarias como de sus impactos y más aun de la importancia de factores culturales en el manejo del ambiente hizo que se fomentaran leyes prohibitivas que ponen en peligro la permanencia de la sociedad campesina pero también el equilibrio ecológico que preocupa a los conservacionistas (decreto N° 276).

Además de tener el derecho histórico del aprovechamiento y de la ocupación del Páramo, los campesinos de Apure presentan objetivos

y modalidades de producción que pudieran acoplarse con los principios modernos de la conservación. El nuevo Plan de Ordenamiento del Parque Nacional Sierra Nevada muestra en este sentido cambios muy significativos con las legislaciones anteriores y debería favorecer la evolución hacia un uso sustentable de los Páramos convirtiendo el parque en una oportunidad positiva tanto para los habitantes como para los defensores del ecosistema.

#### 4.2. ¿ Y mañana? Perspectivas de cambio

La posibilidad de una integración de los intereses de los habitantes del parque debe revisarse bajo una dimensión diacrónica, a través del análisis de hechos históricos y de datos obtenidos a lo largo de dos años de trabajo de campo.

A pesar de haber sido descrita como una sociedad "tradicional" que podía asimilarse a la de siglos anteriores, se pudo resaltar que la sociedad campesina de la cuenca de Nuestra Señora integró varios tipos de cambios inducidos por factores externos e internos sea mediante variaciones en la frontera agrícola, flujos de migración, diversificación de la producción, transformación de los objetivos económicos, de las prácticas agrícolas o de la organización del trabajo colectivo. Tal flexibilidad es sin duda una de las características que garantizó la permanencia de los habitantes a pesar de la herencia del sistema mercantil colonial que conllevaba una mayor dependencia en relación con las variaciones de la economía regional. Los "reajustes" locales parecen sin embargo traducirse por innovaciones que no alteraban la condición de los habitantes de "ser gente del trigo". Por ello, el cambio resulta ser un valor reconocido entre los integrantes de esta sociedad que sigue presentando cierto dinamismo. El desarrollo no tiene por que ser obligatoriamente una ruptura con la tradición como tampoco es incompatible con la conservación de los recursos naturales.

Al instalarse en el Páramo de Apure con una baja densidad de población que se tradujo por una reducción de la mano de obra (siglo XIX), los campesinos han desarrollado un uso más extensivo de los recursos y procedieron a una simplificación de los itinerarios técnicos

(ciclo bienal, no deshierbe) en comparación con el pasado. Si ello permitió que permanecieran a pesar de los bajos rendimientos por hectárea, compensados por la rentabilidad del trabajo, el equilibrio actual depende de la disponibilidad de tierras y también de las condiciones del intercambio mercantil con el exterior.

Según lo dicen los mayores, los rendimientos actuales son menores que los que se obtenían en el pasado. La perspectiva de un aumento de la densidad de población también puede preocupar a los campesinos ya que existen casos de contra-emigración y que las posibilidades de instalación en medio urbano se están reduciendo. En efecto, las prácticas agrícolas actuales no permiten mantener una población mucha más numerosa. A nivel local, la conyuntura económica nacional conlleva actualmente a situaciones difíciles. Los reajustes del balance monetario se hicieron recientemente con cierto costo social (disminución de proteínas animales para los niños) y de degradación a nivel productivo por causa de pluriactividad (tendencia al aumento de las migraciones estacionales). La evolución defavorable de las condiciones de intercambio en el mercado regional pudiera tener graves consecuencias entre los campesinos y por lo tanto para el sistema de manejo agrícola. Una simplificación acentuada de los itinerarios técnicos en particular, debido al aumento de actividades realizadas fuera de la zona, puede traducir fenómenos de degradación en sistemas agrícolas marginales ((Brunschwig, 1986).

A pesar de que los campesinos consideraban esta situación como pasajera, muestran gran interés en posibles cambios que pudieran mejorar la producción. Evocan en particular la introducción de pastos forrajeros que mejorarían la eficiencia de la asociación ganadería/cultivo del trigo. La introducción de nuevas variedades, si bien puede discutirse desde el punto de vista proteccionista, es un fenómeno ya iniciado desde hace tiempo en el Páramo. Los habitantes tienen una percepción positiva aunque crítica de los cambios debidos a esta: la cizaña (*Rumex acetosella*) se considera como un forraje interesante y un buen abono verde mientras que el kikuyo (*Pennisetum clandestinum*) es poco apreciado a pesar de sus calidades forrajeras superiores porque dificulta el trabajo de la tierra por su denso desarrollo

radicular. El interés que suscitan los pastos se explica por la importancia creciente de la ganadería en relación con el aumento del precio de los productos manufacturados (venta de queso) pero ningún campesino, aún entre los jóvenes, piensa abandonar el cultivo del trigo para dedicarse a la sola producción animal.

En estas condiciones, una ayuda exterior puede ser no solo provechosa sino necesaria; el Parque pudiera respaldar un proyecto de desarrollo que respete las decisiones de los campesinos y los imperativos de un manejo adecuado en cuanto a la ganadería en particular.

La complejidad de las relaciones que une la gente a su medio ambiente se expresa en la diversidad de usos, objetivos de producción y paisajes, pero también en sistemas de representaciones que no siempre conocemos bien y que conviene proteger tanto como la diversidad biológica. Para ello, una participación activa de las comunidades es necesaria. Ellas tienen el derecho de decidir sobre su propio desarrollo y aún cuando poseen toda la capacidad para hacerlo, se les ha negado tal responsabilidad en nombre de intereses o de prioridades que no siempre favorecieron a un mayor número de personas o/y a la conservación de la naturaleza.

En el lugar de estudio, ello se puede lograr con un trabajo de investigación pluridisciplinario en el cual la jerarquización de los aportes de cada disciplina se hiciera en función de los intereses y de las demandas de los habitantes; los investigadores tendrían que involucrarse en todos los pasos de tal proyecto de manera conjunta y con la comunidad. En base a los resultados obtenidos en el campo, se sugieren a continuación algunos ejes de trabajo:

- La reducción de la superficie dejada en libre manejo a los campesinos o la inseguridad en cuanto a la propiedad de la tierra se acompañan de una intensificación del uso a veces en contradicción con los principios conservacionistas de los mismos campesinos. Falta reactualizar los derechos de propiedad de todos los habitantes, tal vez con estudios históricos y antropológicos que valorizen la profundidad histórica y la riqueza cultural de esta sociedad que cumplió un importante papel en la elaboración y el mantenimiento del paisaje.

- Puesto que los intercambios mercantiles con el ámbito regional tienen un papel económico y cultural notable en la zona, se deben mejorar en favor de los campesinos, por ejemplo estableciendo precios de venta mínimos en el mercado de Barinitas. Ciertos productos nevaderos pudieran beneficiar de una apelación especial como "producto biológico" de calidad y poder almacenarse en cantidades razonables para evitar ventas con precios de liquidación. Ello permitiría también valorizar variedades locales y detener la degeneración de los recursos genéticos vegetales del sitio.

- Con el objetivo de mejorar los rendimientos o la eficiencia agrícola de ciertos procesos ecológicos, las prácticas campesinas pudieran estudiarse a otra escala de análisis (ciclos de nutrientes, asociación de micorrizas, inventarios de variedades, etc.) para proponer otras secuencias técnicas u otros cultivos (pastos para minimizar el impacto del pastoreo durante la estación seca en el piso triguero, leguminosas forrajeras o comestibles para integrar al ciclo trienal que merece ser valorizado, etc.) siempre y cuando se toman en cuenta todas las implicaciones de tales cambios.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

La investigación aplicada puede ser un fin en sí o una manera de valorizar estudios multi o pluridisciplinarios, pero también pueden estos tener un papel interesante en la investigación fundamental. Tal enfoque suscita en efecto cuestionamientos por lo menos en cuanto a la forma en que se obtienen los datos que sustentan la reflexión científica y al rango de validez de algunos resultados. La interacción de investigadores de diferentes disciplinas con los campesinos resulta muy fructífera desde varios puntos de vista, en particular porque ellos nos dan también lecciones teóricas. El estudio de los procesos de producción no puede dissociarse del de la cultura ya que es en base a sus representaciones y percepciones del medio natural (incluyendo al ser humano) y de los procesos ecológicos, que cada sociedad define sus formas de aprovechar los recursos naturales. Ello sugiere que los campesinos puedan brindar aportes valiosos para la planificación de un desarrollo sustentable:



- varias de sus prácticas agrícolas se fundamentan sobre un conocimiento preciso del medio y en particular de los procesos ecológicos integrados a las técnicas de producción. El interés agroecológico de aquellos es susceptible de evaluarse con métodos científicos para mejorarlos o utilizarlos en otros lugares. Una mayor atención a las concepciones vernáculas de los fenómenos naturales puede también constituir un banco de hipótesis originales para nuevas investigaciones biológicas por ejemplo.

- sus prácticas se relacionan también con una "teoría" del equilibrio entre sociedad y medio natural, la cual aparece en las cosmologías, y que confiere generalmente al ser humano un papel más modesto pero también más responsable en el proceso de apropiación de los recursos naturales. Ello debería constituir un aporte de las sociedades "marginales" para la elaboración una nueva ética mundial necesaria para lograr el desarrollo sustentable del planeta.

Aún cuando no participan directamente en la elaboración de proyectos de desarrollo, los ecólogos, más aún que los demás científicos, deben preocuparse por la manera en que son utilizados los conceptos o los resultados que ellos fomentaron. En efecto, en razón del desarrollo de nuevas preocupaciones ambientalistas, ellos se ven a menudo solicitados como expertos cuando, tal vez hoy día, cualquier resultado naturalista corre el riesgo de ser utilizado con fines políticos. La referencia a un uso racional de los recursos también puede ser un medio de dominación social<sup>1</sup> y parece importante proporcionar a los grupos directamente involucrados los medios (en forma de datos científicos) necesarios para inferir en decisiones planificadas para sus tierras y sin ellos. Puesto que pocos ecosistemas se pueden ahora analizar sin considerar las actividades humanas, el enfoque sistémico y pluridisciplinario debe adquirir mayor importancia y los ecólogos se deben de cuidar a que usos y abusos servirán sus resultados, cuando es que estos llegan a ser utilizados.

---

<sup>1</sup> En este respecto, se puede consultar el artículo "Science des écosystèmes et protection de la nature" de J.L. Fabiani (1985)

## Referencias bibliográficas

- Acevedo,D. Aranguren,A. y Sarmiento,L. 1985. *Caracterización ecológica preliminar del uso de la tierra y de la población en el Páramo de Gavidia*. Informe no publicado. CIELAT. Facultad de Ciencias. ULA. Mérida.
- Aguado, Fray Pedro de. 1963. "Recopilación histórica resolutoria de Sancta Marta y Nuevo Reino de Granada de Las Indias del Mar Oceánico" (1581). *Recopilación Historial de Venezuela*. Bib. de la Acad. Nac. de Hist. Fuentes para la Historia Colonial de venezuela. Vol. 63. Caracas.
- Aguirre Tamayo,C. 1984. *Tapias: arquitectura popular de los Andes venezolanos*. Trabajo de asenso. Facultad de Arquitectura. U.L.A. Mérida.
- Andressen,R 1986 "Precipitación, erosividad y erodabilidad de los suelos en una cuenca montañosa tropical". *II Jornadas Nacionales de Hidrología, Meteorología y Climatología* . Caracas.
- y Ponte,R. 1973. *Climatología e Hidrología. Estudio Integral de las Cuencas de los Ríos Chama y Capazón. Sub-proyecto N°II*. Instituto de Geografía y Conservación de Recursos Naturales. ULA. Mérida.
- Aranguren,A. 1988. *Aspectos de la dinámica del nitrógeno en parcelas con diferente tiempo de descanso en el Páramo de Gavidia*. Tesis de gardo. Facultad de Ciencias. U.L.A. Mérida.
- Ataroff,M. y Monasterio,M. 1987. "Ecología y Desarrollo en Los Andes Tropicales: Pisos de vegetación y asentamientos humanos". *Actas del IV Congreso latinoamericano de Botanica. Simposio Ecología de Tierras Altas*. Bogotá. pp.65-81.
- Aular,Z. et al. 1979. *Evaluación Nutricional de la Comunidad de Mucuchíes*. Facultad de Medicina. Escuela de Nutrición y Dietética. U.L.A. Mérida.
- Bahuchet,S. 1985. *Les pygmées Aka et la forêt centrafricaine*. SELAF. Paris.
- Barrau,J. 1989. "Les hommes et les forêts tropicales d'Afrique et d'Amérique". *Les enjeux de la Tropicalité*. Bruneau,M. et Dory,D. (Eds.). Masson. Paris. pp. 42-48.
- Bayliss-Smith,T.P. 1984. *The ecology of agricultural systems*. Baker,A. y Evans,C. (Eds.). Cambridge University Press. Londres.
- Behrens,C.A. 1989. "The Scientific Basis for Shipibo Soil Clasification and Land Use: Changes in Soil-Plant Associations with Cash Cropping". *American Anthropologist*. N° 91. pp.83-100.
- Bentley,J. 1991. "¿Que es hielo?. Percepciones de los campesinos hondureños sobre las enfermedades del frijol y otros cultivos". *Interciencias*. Vol.16. N° 3. pp.131-137.

- Berbesi,N. 1990. *Estrategias de asignación de biomasa y nutrientes en plantas del páramo andino, en un gradiente sucesional y sus variaciones estacionales*. Tesis de grado. Facultad de Ciencias. U.L.A. Mérida.
- Bergues,M. 1992. "Pays et paysages au Marais Vernier (Eure)". *Terrain*. N° 18. pp.142-150.
- Beringuier,C y Beringuier,P. 1991. *Manières paysagères: une méthode d'étude, des pratiques*. Universidad de Toulouse Le Mirail. *Geodoc*. N° 35.
- Blamont,D. 1986. "Les échanges locaux et régionaux". *Les collines du Népal Central. Ecosystèmes, structures sociales et systèmes agraires*. Dobremez,J.F.(Ed.). INRA. Paris. pp.167-182.
- Blanc-Pamard,C. 1986. "Dialoguer avec le paysage ou comment l'espace écologique est vu et pratiqué par les communautés rurales des hautes terres malgaches". Chatelin,Y. y Riou,G. (Ed.). *Milieus et Paysages*. Masson. Paris. pp.17-33.
- Blandin, P. 1986. "Bioindicateurs et diagnostic des systèmes écologiques". *Bulletin d'Ecologie*. Paris. Tomo 17. pp.257-289.
- Bourliaud,J., Hervé,D., Morlon,P. y Reau,R. 1988. *Chakitaklla. Estrategias de barbecho e intensificación de la agricultura andina*. ORSTOM/PISA. Lima.
- Bourliaud,J., Reau,D., Morlon,P., Herve,D. 1986. "Chaquitacla, stratégies de labour et intensification en agriculture andine". *Techniques et Cultures*. N°7. pp.181-225.
- Bouysson-Casagne,T. 1982. "Pomme de terre et maïs chez les Aymaras des hauts plateaux de Bolivie". *Jour. d'Agric. Trad. et de Bota. Appl.* XXIX. N°3-4. pp.321-330.
- Braudel,F. 1979. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV°-XVIII° siècle*. Tomo 1: *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*. Armand Colin. Paris. pp. 81-152.
- Brunschwig,G. 1986. "Sistemas de producción de laderas de altura". *Bull. Inst. Fr. Et. And.* XV, N°1-2, pp.27-52.
- Boguslawski von,E. y Debruck,J. 1983. *La paja y la fertilidad de los suelos*. Compañía Editorial Continental. México.
- Caballero,J. 1992. Maya homegardens: past, present and future. *Etnoecológica*. Vol.1. N°1. pp.35-56.
- Caceres,G. 1988. *Les mécanismes de développement d'une production agricole au Vénézuéla: le cas de la pomme de terre dans la haute vallée du Chama*. Tesis de doctorado. Universidad de Paris.
- Calderon,M. y Dugarte,L. 1987. *Aplicacion preliminar de la ecuacion universal de perdida de suelo en una cuenca montanosa tropical (Rio Nuestra Señora, Edo. Mérida)*. Tesis de grado. Facultad de ciencias. U.L.A. Mérida.

- Cardoso,C. y Pérez Brignoli,H. 1981. *Historia económica de América Latina*. Editorial Crítica. pp. 90-150.
- Carnevali,A. 1944. *Aspectos Económicos y Sociales del Cultivo del Trigo en Los Andes*. Organización de Bienestar Estudiantil. U.L.A. Mérida.
- Carter y Mamani. 1982. *Irpachico. Individuo y comunidad en la cultura Aymara*. Editorial Juventud. La Paz.
- Castillo,D. 1989. *Clasificación de Tierras con Fines Agrícolas y Conservacionistas. Bases para el Ordenamiento Rural de la Cuenca del Río Nuestra Señora*. Tesis de Maestría. Instituto de Geografía. U L A. Mérida.
- Castillo,J.B. 1953. *El cultivo del trigo en las cabeceras del río Chama, Edo. Mérida*. Ministerio de Agricultura y Cría. Caracas.
- Clarac de Briceno,J. 1981. *Dioses en Exilio. Representaciones y prácticas simbólicas en la Cordillera de Mérida*. Fundarte. Caracas.
- , 1985. *La persistencia de los Dioses. Etnografía cronológica de los Andes venezolanos*. Talleres Gráficos Universitarios. Mérida.
- ,1990. "Etnohistoria de San Antonio de Mucuño". *Boletín Antropológico* . N° 20. Museo Arqueológico. U.L.A. Mérida. pp. 18-35.
- , 1992. *La enfermedad como lenguaje en Venezuela*. Publicaciones ULA / CDCHT. Mérida.
- y Ramirez,F. 1984. "Los disfraces de San Isidro". *Boletín Antropológico*. Mérida. N° 6. pp.37-50.
- Clawson,D y Crist,R. 1985. "Evolución de los sistemas agrícolas y de los modelos de uso de la tierra". *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos. Vol.3. Los Andes Septentrionales: cambios ambientales y culturales*. UNESCO-MAB. Montevideo. pp. 35-49.
- Conklin,H.C. 1969. "An Ethnoecological Approach to Shifting Agriculture". *Environment and cultural behavior: ecological studies in cultural anthropology*. Vayda,A.P.(Ed.). Austin, University of Texas Press. pp.221-233.
- CORPOANDES. 1988. *Proyecto Unidad de Producción Joque, finca "la Hondita", Municipio Santo Domingo*. Mérida.
- Cortés,M.E. y Toledo,V. 1991. "La importancia de las estrategias indígenas en el trópico húmedo de México". *Enfoques de Ecología Humana Aplicados a los Sistemas Tradicionales del Trópico Americano*. San José,J.J. et Celesia,J. (Eds.). Publications CIET/UNESCO. Caracas. pp. 423-477.
- Currier,R. 1966. "The hot-cold syndrom and symbolic balance in Mexican and Spanish-American folk medicin". *Ethnology*. Vol. 5.

- Chiva,I. 1981. "Les agriculteurs des Cordillères sont-ils des paysans ? Eléments pour un débat". *Paysans de l'Amérique des Cordillères*. Dolfus,O. (Ed.). *Etudes Rurales*. N°81-82. pp.186-206.
- Daget,Ph., Godron,M., Long,G. y Poissonet,J. 1968. "L'occupation de la station". *Relevé méthodique de la végétation et du milieu*. CNRS. Paris.
- Denevan *et al.* 1984. "Indigenous agroforestry in the peruvian amazon: Bora indian management of swidden fallows". *Interciencias*. Vol. 9. N° 6. pp. 346-357.
- Descola, P. 1986. *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. Ed. de la Maison des Sciences de l'homme. Paris.
- 1988. "Le déterminisme famélique". "Chasser le naturel...". Cadoret,A. (Ed.) *Cahiers des Etudes Rurales*. N° 5. pp.121-136.
- Deverre,C. 1980. *Indiens ou paysans*. Le Sycomore. Paris.
- Di Castri,F. 1976. "International, Interdisciplinary Research in Ecology: Some Problems of Organization and Execution. The case of the Man and the Biosphere (MAB) Programme". *Human Ecology*. Vol.4, N°3. pp.235-246.
- Duby,G. 1977. *L'économie rurale et la vie dans les campagnes dans l'occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX°-XV° siècles)*. Flammarion. Paris.
- Duran de Campero,G. 1979. *Métodos para el análisis de la vegetación*. Facultad de Ciencias Forestales. ULA. Mérida.
- Escarré,J. y Houssard,C. 1989. "Variations de populations de *Rumex acetosella* L. le long d'une succession secondaire: I. allocation de biomasse". *Acta Oecologica/Oecol. Plant.* Vol. 10. N° 1. pp.3-19.
- Fabiani,J.L. 1985. "Sciences des écosystèmes et protection de la nature". *Protection de la nature. Histoire et idéologie: de la nature à l'environnement*. Cadoret,A. (Ed.). L'Harmattan. Paris. pp.75-93.
- FAO. 1967. *La érosión del suelo por el agua: algunas medidas para combatirla en las tierras de cultivos*. Publicaciones de la FAO. Cuadernos de fomento agropecuarios. N° 81. Roma.
- Fariñas,M. 1975. *Análisis de la vegetación de Páramo. Ordenamiento y correlación con factores edáfico-climáticos*. Trabajo de asenso. Facultad de Ciencias. Universidad de Los Andes. Mérida.
- , 1982. *Comparaison de plusieurs méthodes d'étude des structures horizontale et verticale des formations végétales. Application aux cas de deux anciennes friches languedociennes*. Tesis de doctorado 3° ciclo. USTL. Montpellier.
- Fauroux,E. 1990. "L'approche anthropologique des sociétés rurales de haute montagne". *Sociétés rurales des Andes et de l'Himalaya*. Bourliaud,J. et al (Dirs.). Ed. Versants. Grenoble. pp.33-38.

- Faust,F. 1990. "Apuntes al sistema médico de los campesinos de la Sierra Nevada del Cocuy". *Boletín del Museo de Oro*. N° 26. Banco de la República. Bogotá. pp.43-63.
- Febres Coredero,T. 1960. *Decadas de la Historia de Mérida*. Tipografía El Lápiz. Primera edición: 1920. Mérida.
- Figueroa,F.B. 1924. *La Estructura Económica de Venezuela Colonial*. UCV. Ed. de la Biblioteca. 3º edición de 1983. Caracas.
- Fioravanti-Molinié,A. 1981. "Variations actuelles sur un vieux thème andin: l'idéal vertical". *Paysans de l'Amérique des Cordillères*. Dolfus,O. (Ed.). *Etudes Rurales*. N°81-82. pp.89-108.
- Flores Ochoa,J.A. 1980."Desarrollo de las culturas humanas en las altas montañas tropicales (Estrategias Adaptativas)". *Medio Ambiente Páramo*. Salgado,M.L. (Ed.). Caracas. pp.225-234.
- . 1988. *Llamicos y Paqocheros. Pastores de Llamas y Alpacas*. Centro de Estudios Andinos. Cuzco.
- Foster,G. 1983. "La salud y el equilibrio". *La Medicina Invisible*. Lozaya,X. y Zolla,C. (Eds.). Ed. Folio. México.
- Garine, de I. 1979. "Culture et nutrition". *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. Fischler,C. (Ed.). *Communications*. N°31. pp. 70-92.
- Gasser,J.K. 1982. "Agricultural Productivity and the Nitrogen Cycle". *Phil. Trans. R. Soc. Londres*. N° 296. pp.303-314.
- Geertz,C. 1963. *Agricultural Involution : The Process of Ecological Change in Indonesia*. Univ. of California Press. Bekerley /Los Angeles.
- Glaser,G. y Celesia,J. 1981. "Guidelines for integrated ecological research in the andean region". *Mountain Research and Development*. Vol.1. N° 2. pp.171-186.
- Godelier,M. 1984. *L'idéal et le matériel*. Le Livre de Poche. N°4147. Fayard. Paris.
- Greslou,F. 1981. "Le système d'exploitation des communautés de San Juan de Uchucuanicu (Pérou) et de Mojsa-Huma (Bolivie)". *Etudes Rurales*. N° 81-82. pp.109-125.
- Guzmán Pérez,J.E. 1988. *La papa*. Editorial Espasande. Caracas.
- Hallé,F. 1986. "Un système d'exploitation ancien mais une interface scientifique nouvelle : l'agroforesterie dans les régions tropicales". Chatelin,Y. y Riou,G. (Ed.). *Milieus et Paysages*. Masson. Paris. pp.37-53.
- Haudricourt,A.G. y Brunhes Delamarre,M.J. 1986. *L'Homme et la charrue à travers le monde*. La Manufacture. Lyon.
- y Hédin,L. 1987. *L'homme et les plantes cultivées*. Ed. Métailié. Paris.

- Hess,C. 1990. "Moving up- Moving down: agropastoral land-use patterns in the ecuadorian paramos". *Mountain Research and Development*. Vol.10. N° 4. pp.333-342.
- Holechek,J.L. 1981. "Livestock grazing impacts on public lands: a view point". *J. Range Manage*. Vol. 34. N° 3. pp. 251-254.
- Horton,D. 1984. *Científicos sociales en la investigación agrícola. Lecciones del Proyecto del valle de mantaro, Perú*. C.I.I.D. Ottawa.
- Hurni,H. 1983. "Soil erosion and soil formation in agricultural ecosystems Ethiopia and northern Thailand".*Mountain Research and Development*. Vol.3. N°2. pp.131-142.
- Instituto Nacional de Nutrición (INN). 1973. *Tabla de Composición de Alimentos para Uso Práctico*. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.Publicación N° 31, cuadernos azules. Caracas.
- . 1985. *Requerimientos de Energía y de Nutrientes de la Población Venezolana*. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.Publicación N° 45, cuadernos azules. Caracas.
- Instituto Nacional de Parques (INPARQUES). 1982. *Guía de los Parques Nacionales y Monumentos Naturales de Venezuela*. Ed. Fundación de Educación Ambiental. Caracas.
- . 1989 (junio). *Reglamento Parcial de la Ley Orgánica para la Ordenación de Territorio sobre Administración y Manejo de Parques Nacionales y Monumentos Naturales*. Decreto Presidencial N° 276. Caracas.
- . 1991. *Anteproyecto del Plan de Ordenamiento de Uso del Parque Nacional Sierra Nevada*. Documento de Trabajo del Taller de Consulta Pública. Mérida.
- . 1992. *Modificaciones propuestas al Anteproyecto de Plan de Ordenamiento y Reglamento de Uso del Parque Nacional Sierra Nevada*. Taller celebrado en la población de Mucuchíes (02/06/92). Mérida.
- Jaúregui, J.M. 1948. *Apuntes Estadísticos del Estado Mérida. Ofrenda del Gobierno del Estado Mérida en el primer Centenario del Ilustre Prelado, Monseñor Doctor J.M. Jaúregui Moreno (1848-1948)*. Imprenta del Estado. Mérida.
- Kauman,C. 1989. "Camino Reales. Caminos de los Indios". *Boletín Antropológico*. N°16. Mérida. pp.4-15.
- King,S.R. 1987. "Four endemic andean tubercrops: promising food resources for agricultural diversification". *Mountain Research and Development*. Vol.7. N°1. pp. 43-52.
- Kohler,A. y Tillman,H.J. 1985. *Campesinos y medio ambiente en Cajamarca*. Informe del "Proyecto Piloto Integrado de Manejo Ambiental y Protección de los Ecosistemas Andinos". Programa de la ONU, R.F.A.

- Langebaek,C.H. 1987. "Tres formas de acceso a recursos en territorio de la confederación del Cocuy, siglo XVI". *Boletín del Museo de Oro*. N° 18. Banco de la República. Bogotá. pp. 29-49.
- Lefeuvre,J.C. 1989. "L'écologie ne peut plus être une réflexion sur la nature". *Du rural à l'environnement: la question de la nature aujourd'hui*. Mathieu,N. y Jollivet,M. (Eds.). L'Harmattan. Paris. pp.23-30.
- Lemonnier,P. 1987. "La technologie culturelle". *Images des sciences de l'homme. Le courrier du CNRS*. N° 67 bis. Paris. pp.26-30.
- Lévi-Strauss,C. 1962. *La pensée sauvage*. Ed. Plon. Paris.
- Levy,E.B. y Madden,E.A. 1933. "The point method of pasture analysis". *N. Z. J. Agric.* 46: 267-279.
- Little,M.A., Baker,P.T. e Yves,J.D. 1981. "Planing and development of man and the biosphere (MAB) research in the Andes". *Mountain Research and Development*. Vol.1. N° 2. pp.103-114.
- López Austin,A. 1983. "La polémica sobre la dicotomía frío-calor". *La Medicina Invisible*. Lozaya,X. y Zolla,C. (Eds.). Ed. Folio. México.
- López Del Pozo,E. 1990. *Etnobotánica en los páramos venezolanos*. Trabajo de grado. Magister Scientiarum. I.V.I.C. Centro de Estudios Avanzados. Caracas.
- , 1992. "Páramo: diferentes visiones". *Geomorfología de la Cordillera de Mérida*. Schubert,C. (Ed.). (en prensa).
- Lüdtke,J. y Pormann,M. 1988. *Breve análisis de la historia de una parcela bajo uso tradicional en Gavidia, Edo. Mérida, y aspectos geoecológicos de la regeneración de la vegetación natural en esta parcela*. Informe no publicado. CIELAT. U.L.A. Mérida.
- Luengo,G. 1985. "Arquitectura Altoandina". *Boletín Antropológico*. N° 8. Museo Arqueológico. U.L.A. Mérida.pp.7-34.
- Lleras,R. y Langebaek,C. 1985. "Producción Agrícola y Desarrollo Sociopolítico entre los Chibchas de la Cordillera Oriental y Serranía de Mérida". *Chiefdoms in the Americas*. University Press of America. pp. 251-269.
- Malagón,D. 1982. *Evolución de los Suelos en el Páramo Andino, NE Edo Mérida,Venezuela*. CIDIAT. Serie Suelos y Clíma. Mérida.
- Malinowski,B. 1963. *Les Argonautes du Pacifique Occidental*. Payot. Paris.
- M.A.R.N.R. 1985. *Atlas de la vegetación de Venezuela*. Caracas.
- Mauss,M. 1968. *Sociologie et Anthropologie*. Paris.
- Mazparrote,S. y Yepez,G.s.f. *Diccionario de Ecología*. Ed. Natura, La Salle. Caracas.
- Messerli,B. 1983. "Stability and instability of mountain ecosystem". *Mountain Research*



*and Development*. N°3. Vol.2. pp.81-94.

- Molinillo,M. 1991. "Es el pastoreo la causa de los procesos erosivos en ambientes de montaña? el caso de las cumbres Calchaquies en Argentina". *Taller Internacional sobre Geoecología de los Andes del Sur. Manejo de recursos y Desarrollo sustentable*. Universidad de Naciones Unidas. Santiago de Chile.
- Molinillo,M. 1992. *Pastoreo en Ecosistemas de Páramo: Estrategias Culturales e Impacto sobre la Vegetación en la Cordillera de Mérida, Venezuela*. Tesis de Maestría. Facultad de Ciencias. U.L.A. Mérida.
- Monasterio,M.(Ed.). 1980. *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos..* Ediciones de la Universidad de Los Andes. Mérida.
- , 1980a. "Los páramos andinos como región natural. Características biogeográficas generales y afinidades con otras regiones andinas". *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*. Monasterio,M.(Ed). ULA. Mérida. pp. 15-27.
- , 1980b. "Las formaciones vegetales de los Páramos de Venezuela". *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*. Monasterio,M.(Ed). ULA. Mérida. pp.93-158.
- , 1980c. "Poblamiento humano y uso de la tierra en los altos Andes de Venezuela". *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*. Monasterio,M.(Ed). ULA. Mérida. pp.170-197.
- , 1993. "Ecología Agraria en la Cordillera de Mérida: Estado del conocimiento y perspectivas futuras". *El Uso Tradicional de los Recursos Naturales en Montañas: Tradición y Transformación*. Rabey,M. (Ed.). TME-IUBS/MAB-UNESCO. Montevideo.
- y Ataroff,M. 1986."Diversidad Ecológica y Sistemas de Producción en las Cuencas de Nuestra Señora y Aricagua". *Jornadas sobre Conservación y Manejo de Cuencas*. Facultad de Ciencias Forestales. ULA. Mérida.
- y Celesia,J. 1991. "El Norte de los Andes Tropicales. Sistemas Naturales y Agrarios en la Cordillera de Mérida". *Ambiente*. N°68. pp. 2-6.
- y Reyes,S. 1980. "Diversidad ambiental y variación de la vegetación en los Páramos de los Andes venezolanos". *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*. Monasterio,M.(Ed). ULA. Mérida. pp. 47-91.
- y Sarmiento,G. 1984. "Ecological Diversity and Human Settlements in the Tropical Northern Andes. Los Pueblos del Sur: A Pilot Project of Integral Analysis in the Cordillera de Mérida". Lauer,W. (Ed.). *Natural Environment and Man in Tropical Mountain Ecosystems*. Franz Steiner Verlag Wiesbaden GMBH, Stuttgart.
- , Sarmiento,G. y Solbrig,O.T. 1987. "Comparative Studies on Tropical Mountain Ecosystems. Planning for research". IUBS/MAB. *Biology International*. Special Issue No 12.

- y Vuilleumier,F. 1986. "Introduction: high tropical mountain biota of the world". *High Altitude Tropical Biogeography*. Vuilleumier,F. y Monasterio,M.(Eds.). Oxford Univ. Press. New York. pp.3-7.
- Montoya *et al.* 1986. "Los sistemas agropastoriles andinos: un estudio de casos de cinco familias del Altiplano peruano". V *Congreso Internacional de Sistemas Agropecuarios Andinos*. Puno.
- Morales,A. 1987. "El ciclo triguero del valle de Acequias, Mérida, siglo XVII". *Actas de la 37° convención anual de ASOVAC*. Maracaibo..
- , 1988. "Factores limitantes del ciclo triguero de Pueblo Nuevo, Mérida, a fines del siglo XIX". *Actas de la 38° convención anual de ASOVAC*. Maracay.
- y Giacalone,R. 1991. "Caracterización histórica del ciclo triguero en los Pueblos del Sur de Mérida (Venezuela)". *Enfoques de Ecología Humana Aplicados a los Sistemas Tradicionales del Trópico Americano*. San José,J.J. et Celesia,J. (Eds.). Publications CIET/UNESCO. Caracas. pp.233-261.
- Moreno Perez,A. 1986. *Espacio y sociedad en el Estado Mérida*. Talleres Gráficos Universitarios. Mérida.
- Morlon,P. 1988. "Que sabemos de los rendimientos de los cultivos de los campesinos en el Perú? Como interpretarlos?". *Memorias del VI Congreso Internacional sobre cultivos andinos*. INIAP. Quito. pp.441-448.
- , 1989. "Du climat à la commercialisation: l'exemple de l'Altiplano péruvien". *Le risque en agriculture*. Eldin,M. et Milleville,P.(Ed.). ORSTOM. Paris. pp.187-224.
- , 1990. "Interprétation de techniques agricoles à partir des spécificités des phénomènes bioclimatiques en haute altitude tropicale: l'exemple des gelées". *Sociétés rurales des Andes et de l'Himalaya*. Bourliaud,J., Dobremez,J.F. y Vigny,F.(Ed.). CNRS/PIREN. Ed. Versants. Grenoble. pp.145-153.
- Murra,J.V. 1975. "El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas". *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Murra,J.V. (Ed.). Instituto de Estudios Peruanos. Lima. pp.59-115.
- Murra,J.V. 1980. "Algunos contrastes entre los páramos y las punas como zonas de establecimientos humanos". *Medio Ambiente Páramo*. Salgado,M.L. (Ed.). Caracas.
- Naumann,T.S. 1986. *A comparative study of the vegetation of grazed and ungrazed paramo in the Sierra Nevada de Mérida National Park, Venezuela*. Informe no publicado. Botany Department, Univ. of Vermont.
- Niño,A. 1988. "Aproximación a una tipología de mintoyes para el área de la Cordillera de Mérida y proposición metodológica para su excavación". *Boletín Antropológico*. N°14. Museo Arqueológico. U.L.A. Mérida.

- Odum, O.P. 1969. "The strategy of ecosystem development". *Science*. N° 164. pp. 262-270.
- Osborn, A. 1985. *El vuelo de las tijeretas*. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales. Banco de la República. Bogotá.
- Paul, R. 1986. *An ecological investigation of cattle-grazing impacts on the vegetation and soils of the Sierra Nevada de Mérida National Park, Venezuela*. Informe no publicado. Botany Department. University of Vermont.
- Pereyra, J. y Castillo, J.B. 1977. *Manejo de suelos en los Andes venezolanos*. Sociedad Venezolana de la Ciencia del Suelo. *Boletín Técnico*. N°26. Maracaibo.
- Poissonet, P. y Poissonet, J. 1969. *Etude comparée de diverses méthodes d'analyse de la végétation des formations herbacées denses et permanentes. Conséquences pour les applications agronomiques*. CNRS/CEPE. Montpellier.
- Porrmann, J. 1991. "Uso tradicional de la tierra y degradación del medio ambiente en una zona alta de los Andes Tropicales, el caso de Los Nevados, Edo. Mérida, Venezuela". *Seminario Internacional Sobre Funcionamiento de los Ecosistemas de Montañas Tropicales de América y de África en Relación con la Biodiversidad y los Cambios Globales de Clima*. IUBS/UNESCO-TME. Popayán.
- Puig, A. 1988. *Antiguos Sistemas de Conservación de Agua y Suelos en el Valle de la Pedregosa*. Tesis de Grado. Facultad de Geografía. U.L.A. Mérida.
- , 1989. "Antiguas configuraciones agrícolas en el Valle de la Pedregosa". *Boletín Antropológico*. N°16. Museo arqueológico. ULA. Mérida. pp.24-35.
- Rabey, M. 1989. "Technological continuity and change among the Andean peasants: opposition between local and global strategies". *What's new? A closer look at the process of innovation*. Leeuw, S. van der y Torrence, R. (Eds.). Unwin Hyman Ltd. Londres. pp. 167-181.
- Ramírez, A. 1970. *Aspectos geográficos del cultivo del trigo en los Altos Andes de Mérida*. Tesis de grado. Escuela de Geografía. ULA. Mérida.
- Rappaport, R.A. 1967. "Ritual Regulation of Environment. Relations among a New Guinea People". *Ethnology*. Vol.6. pp.17-30.
- Raynaud, C. 1989. "La crise Sahélo-Soudaniene. Un paradigme possible pour l'analyse des relations milieu/société/techniques". *Les enjeux de la tropicalité*. Bruneau, M. y Dory, D. (Ed.). Masson. Paris. pp.136-144.
- Redaud, L., de Robert, P., Mothes, M., Maytín, C., Matos, F., Montilla, M., Monasterio, M. y Garay, I. 1991. "Caracterización del Sistema de Producción Agrícola de Los Nevados, Sierra Nevada de Mérida, Venezuela". *Enfoques de Ecología Humana Aplicados a los Sistemas Tradicionales del Trópico Americano*. San José, J.J. et Celsia, J. (Eds.). Publications CIET/UNESCO. Caracas. pp. 153-198.
- Reichel-Dolmatoff, G. 1976. "Cosmology as ecological analysis: a view from the rain

- forest". *Man.* N°11. pp.307-318.
- , 1985. "Cambio cultural y consciencia del medio ambiente: un estudio característico de la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia". *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. Vol.3. *Mountain Research and Development*. pp.81-97.
- Rendon García,L.A. 1946. *Importancia relativa del factor espontáneo y del factor antropogeno en la erosión de los Pueblos del Sur del Estado Mérida*. Tesis de grado. Facultad de Ciencias Forestales. ULA. Mérida.
- Reyes,S. y Lopéz,I. 1992. "Parque Nacional Sierra Nevada: cooperación con los habitantes tradicionales". *¿Espacios sin habitantes?, parques nacionales de América del Sur*. Amend,S. y T. (Eds.). UICN/Ed. Nueva Sociedad. Caracas. pp.445-454.
- Robert de,P. 1991. "Immigration et transformation dans les Andes du Café: le cas de Mucunután". *Geodoc*. N° 36. Toulouse. pp. 44-60.
- , 1992. "'Quinientos años': confrontando dos versiones de la historia en la cuenca Nuestra Señora (Cordillera de Mérida)". Proyecto de investigación, Etnohistoria Andina. *Academia Nacional de Historia*. Caracas.
- y Monasterio,M. 1993. "Prácticas campesinas en el Páramo de Apure, Edo. Mérida, Venezuela". *El Uso Tradicional de los Recursos Naturales en Montañas: Tradición y Transformación*. Rabey,M. (Ed.). TME-IUBS/MAB-UNESCO. Montevideo.
- Rocheftort,R. 1974. "La perception des paysages". *L'espace géographique*. N° 3. pp.205-209.
- Rodríguez,N.J. y Torres,B. 1990. "Importancia de la conservación de la diversidad biológica y cultural para el manejo integrado de los recursos". *Recursos naturales, técnicas y cultura. Estudios y experiencias para un desarrollo alternativo*. Leff,E. et al (Eds.). *Cuadernos del C.I.I.H. Serie Seminarios N°1*. México.
- Rojas,B. 1990. "La Concepción del Indio en la Cordillera de Mérida". *Boletín Antropológico*. U.L.A. Mérida
- Salas,J.C. 1908. *Tierra Firme (Venezuela y Colombia). Estudios sobre etnología e historia*. Talleres Gráficos Universitarios. 2º edición de 1971. Mérida.
- Samudio,E. y Robinson,D. 1989. *The jesuit estates of the college of Mérida, Venezuela, 1629-1767*. Departamento de Geografía. Syracuse University. Syracuse,NY.
- Sarmiento,G. 1984. *Los ecosistemas y la ecosfera*. Ed. Blume. Barcelona.
- , Monasterio,M., Azocar,A., Castellanos,E. y Silva,J. 1971. *Vegetación Natural de la Cuenca de los Ríos Chama- Capazón*. U.L.A. CORPOANDES. Mérida.

- , Monasterio,M., Salazar,L. et al. 1984. *Características agroecológicas y socioeconómicas de los sistemas de producción de uso actual en los Pueblos del Sur, Estado Mérida (area de Canagua)*. Postgrado en Ecología Tropical. U.L.A. Mérida.
- Sarmiento,L., Monasterio,M. y Montilla,M. 1990. "Sucesión, regeneración and stability in high andean ecosystems and agroecosystems: the rest-fallow strategy in the "Paramo de Gavidia", Mérida, Venezuela". *Mount Kenya Area. Differentiation and dynamics of a tropical mountain ecosystem*. Winiger,M., Wiesmann,V. y Rheker,J. (Eds.). *Geographica Bernesia*. African Studies A8. pp.151-158.
- y Monasterio,M. 1993. "Elementos para la interpretación ecológica de un sistema agrícola campesino en los Páramos venezolanos". *El Uso Tradicional de los Recursos Naturales en Montañas: Tradición y Transformación*. Rabey,M. (Ed.). TME-IUBS/MAB-UNESCO. Montevideo.
- Sebill,N. 1990. "Le problème des potentialités agricoles et des rendements dans les systèmes agraires andins: la situation dans les Andes centrales au début du XVII<sup>e</sup> siècle". *Sociétés rurales des Andes et de l'Himalaya*. Bourliand,J., Dobremez,J.F. y Vigny,F.(Eds.). CNRS/PIREN. Ed. Versants. Grenoble. pp.155-160.
- Sébillotte,M. 1982. "Pratiques des agriculteurs et évolution de la fertilité du milieu. Eléments pour un jugement des systèmes de culture". *Fertilité du milieu et agriculture*. B.I.I. N°370-372. pp. 425-436.
- 1985. "La jachère. Eléments pour une théorie". *A travers champs, agronomes et géographes. Dynamique des systèmes agraires*. ORSTOM/CNRS. Paris. pp.175-229.
- Simon, Fray P. 1963. *Noticias históricas de Venezuela*. Bib. de la Acad. Nac. de Hist. *Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela*. Tomo 2. N° 67. Caracas.
- Slaymaker, O. 1990. "Climate change and erosion processes in mountain regions of Western Canada. *Mountain Research and Development*. N° 10. Vol.2. pp.171-182.
- Stini, W.A. 1985. "La interacción entre medio ambiente y nutrición". *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. Vol.3. *Los Andes Septentrionales: cambios ambientales y culturales*. UNESCO-MAB. Montevideo. pp. 65-79.
- Suaréz,M. M. 1978. "Cambios en la economía agraria en poblaciones rurales de los Andes venezolanos". *Actas del XLII Congreso Internacional de Americanistas*. Vol.1.Paris. pp. 435-456.
- y Dipolo,M. 1973. *Enfermedades populares y migraciones en los Andes*. Ed. Monte Avila. Caracas.
- y Torrealba,R. 1985. "Tendencias recientes en las migraciones humanas: el caso de los Andes venezolanos". *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. Vol.3. *Los Andes Septentrionales: cambios*

- ambientales y culturales*. UNESCO-MAB. Montevideo. pp. 99-111.
- Swift,M.J. y Lavelle,P. 1987. "Processus biologiques et fertilité des sols tropicaux (TSBF). IUBS/MAB. *Biology International*. Special issue N° 14.
- Terán de Ramirez,E. 1982. *Estudio preliminar sobre el estado nutricional de pre-escolares residentes en comunidades de altura*. Trabajo de asenso. Fac. de Medicina. Escuela de Nutrición y Dietética. U.L.A. Mérida.
- Toffin,G., Jest,C. y Blamont,D. 1986. "Les populations de la région Ankhu Kholatrisuli". *Les collines du Népal Central. Ecosystèmes, structures sociales et systèmes agraires*. Dobremez,J.F. (Dir.). INRA. Paris. Tomo I. pp. 79-118.
- Toledo,V. 1992. "What is Ethnoecology ? Origins, scope and implications of a rising discipline". *Ethnoecológica*. Vol.1. N°1. pp.5-21.
- Torres,G., Bianchetti,M.C., Santoni,M.E. 1985. "La dieta de los campesinos del valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales". *Kallawayá*. Serie Monográfica N°1. IAIMT. Salta-La Plata.
- Torres,J.E. 1976. *Marginalidad rural en los Andes, el caso de Los Nevados*. Ediciones del CDCHT. Cuadernos de Difusión Científica. Mérida.
- Tricard,J. 1961. *Problèmes de mise en valeur des montagnes tropicales et subtropicales*. Tomo II: *Problèmes du développement dans les Andes vénézuéliennes*. Centre de Documentation Universitaire. Paris.
- Tulet,J.C. 1984. "La résistance des communautés céréalières dans les Andes vénézuéliennes, enquête dans le bassin du Rio Nuestra Senora". *Geodoc* N°26. Toulouse. pp.63-83.
- 1986. "Le Vénézuéla à la redécouverte de son pétrole vert". *Vénézuéla, environnements et changements*. CEGET/CNRS. N° 37. Tomo 1. Bordeaux. pp.7-22.
- 1987. *Evaluación cualitativa del impacto de los sistemas de riego en los valles altos de los Andes venezolanos*. CORPOANDES. Mérida.
- y Ataroff. 1986. "Le renforcement de la petite paysannerie dans une vallée andine". *Venezuela, environnements et changements*. CEGET/CNRS. N° 37. Tomo 1. Bordeaux. pp.47-62.
- UICN/PNUMA/WWF. 1991. *Cuidar la Tierra. Estrategia para el Futuro de la Vida*. Gland. Suiza.
- Van der Hammen,T. y Cleef,A.M. 1986. "Development of the high Páramo Flora and Vegetation". *High Altitude Tropical Biogeography*. Vuilleumier,F. y Monasterio,M.(Eds.). Oxford Univ. Press. New York.pp. 153-201.
- Vareschi,V. 1970. *Flora de los Páramos*. Ediciones de la Universidad de Los Andes. Mérida.
- Velázquez,N. 1979. *LLano del Hato: cuatro relaciones solidarias de producción*. Trabajo

de ascenso. Facultad de Humanidades. ULA. Mérida.

-----, 1986. *Los Resguardos de Indios y la Formación de Circuitos Económicos en la Provincia de Mérida (siglo XVII)*. Maestría de antropología. IVIC. Caracas.

Verwey,P. 1991. "Monitoreo de efectos de quemas en el páramo del Parque Los Nevados, Colombia". *Seminario Internacional Sobre Funcionamiento de los Ecosistemas de Montañas Tropicales de América y de Africa en Relación con la Biodiversidad y los Cambios Globales de Clima*. IUBS/UNESCO-TME. Popayán.

Vila,M.A. 1978. *La Geoeconomía de la Venezuela del Siglo XVI*. Ed. de la Facultad de Humanidades y Educación. U.C.V. Caracas.

Vilda,C. 1983. *Proceso de la cultura en Venezuela (1498-1830)*. Ed. Centro Gumilla. Caracas.

Voisenat,C. 1992. "A propos de paysages: compte rendu d'une réflexion collective". *Terrain*. N° 18. pp.137-141.

Wagner,E. 1967. "Patrones culturales de los Andes venezolanos". *Acta Científica Venezolana*. N°18. Vol.1. pp. 5-8.

-----, 1978. "Los Andes venezolanos. Arqueología y Ecología cultural". *Ibero-Amerikanisches Archiv* NF Jg.4.Berlin. pp.81-91.

-----, 1980a. "Arqueología de los Andes venezolanos". *Medio Ambiente Páramo*. Salgado,M.L. (Ed.). Caracas. pp.207-218.

-----, 1980b. "La Prehistoria de Mucuchies". *Montalban*. N°10. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas. pp. 913-936.

Warren-Wilson,J. 1965. "Stand structure and light penetration. I: analysis by point quadrats". *J. Appl. Ecol.*, 2: 283-390.

Winiger,M. 1983. "Stability and instability of mountain ecosystems, definitions for evaluation of human systems". *Mountain Research and Development*. Vol.3. N°2. pp.103-111.

## ANEXO

- . Anexo N°1: Análisis químicos de suelos: resultados y comentarios
- . Anexo N°2: Plantas, lista general (nombres latin y común)
- . Anexo N°3: Citas y comentarios del decreto N° 276
- . Anexo N°4: Glosario, nombres comunes citados en cursiva en el texto

www.bdigital.ula.ve



## ANEXO N°1:

### **Análisis de suelos: resultados y comentarios**

Se recolectaron 15 muestras de suelo (0-20cm de profundidad) en siete de las parcelas escogidas para el censo de vegetación (consultar el cuadro 9): parcelas en cultivo, *rastrojos* (P9 y P12), parcelas con diferentes tiempos de abandono (P20, P24, P26, P27) y nunca cultivada (P29). El cuadro siguiente presenta los resultados de los análisis que realizó el Laboratorio de Química Agrícola, sección suelos, de la Facultad de Geografía de la Universidad de Los Andes.

ubic.	text.	PH	CO%	N %	C/N	Pppm	K	Mg	Na	Ca	CIC
P9	Fa	5,00	2,87	,219	13,1	7	0,21	0,20	0,02	0,44	15,3
P9	F	5,05	5,35	,338	15,8	6	0,25	0,51	0,04	1,36	17,4
P12	Fa	5,00	3,08	,203	15,2	42	0,22	0,15	0,02	0,75	11,4
P12	F	5,15	5,05	,315	16,0	20	0,28	0,21	0,02	1,21	16,2
P20	Fa	5,15	5,20	,293	17,7	19	0,24	0,43	0,09	2,33	16,6
P20	Fa	5,35	4,94	,284	17,4	17	0,31	0,45	0,07	1,57	17,4
P24	Fa	5,00	3,00	,184	16,3	38	0,18	0,17	0,03	0,78	14,1
P24	Fa	4,95	2,92	,207	14,1	51	0,12	0,10	0,02	0,61	13,5
P26	Fa	5,65	5,20	,341	15,2	28	0,21	0,67	0,11	3,49	14,9
P26	Fa	5,40	4,54	,271	17,0	12	0,22	0,46	0,12	2,45	15,2
P27	Fa	5,20	3,10	,218	14,2	16	0,21	0,36	0,09	1,02	13,0
P27	F	4,90	4,10	,253	16,2	10	0,23	0,32	0,09	1,10	12,3
P29	F	5,05	4,90	,287	17,1	16	0,28	0,22	0,04	1,65	14,3
P29	F	5,45	4,14	,256	16,2	5	0,40	0,69	0,08	2,17	15,2
P29	F	5,20	4,70	,278	16,9	10	0,41	0,67	0,11	1,96	12,3

Nota: los resultados correspondientes a CIC, Ca, K, Na se expresan en meg/100gr.

Pereyra y Castillo (1977) caracterizaron 600 perfiles de suelos de diferentes lugares de los Andes venezolanos lo que nos permite ubicar los suelos del Páramo de Apure en relación con las características físicas y químicas dominantes en la región. La tendencia a texturas medias es generalizada y como lo anotan estos autores, se observó también en el lugar de estudio, un aumento de la fracción arenosa con la altura. Los PH encontrados en Apure, moderadamente a fuertemente ácidos, caracterizan también 74% de los suelos analizados por Pereyra y Castillo. El porcentaje de carbon orgánico es alto a muy alto como ocurre en muchos suelos andinos (bajas temperaturas altas precipitaciones). En base a las clasificaciones elaboradas por Pereyra y Castillo para los suelos andinos y nuestros análisis, los suelos del Páramo de Apure se caracterizan por: un porcentaje de nitrógeno total mediano, el fósforo es bastante variable (entre 5 y 51 ppm) aunque con valores generalmente superiores a las que predominan en los Andes, el potasio es bajo como ocurre en casi 50% de los suelos andinos sin fertilizar, el magnesio es bajo a muy bajo e igualmente deficitario en la mayoría de los suelos andinos, el calcio es también bajo a muy bajo.

Dahysi Castillo (1989) analizó perfiles de suelos de la cuenca del río de Nuestra Señora entre los cuales tres se ubican en la cuenca alta (alrededores de Los Nevados). Describe dos Typic Humitropepts con características químicas muy comparables a las de los suelos de Apure y un Oxic Humitropepts.

Las muestras se recolectaron en parcelas a diferentes etapas de la sucesión ecológica luego de un ciclo de cultivo. No se observan sin embargo cambios notables de las características químicas de los suelos con el tiempo de abandono (ver figuras). Sólo el potasio y el magnesio muestran una tendencia al aumento con el tiempo (fig. D). Una interpretación de la evolución de las propiedades del suelo requeriría por supuesto un censo mucho más elaborado.

Fig. A: valores de C/N y CIC en parcelas con tiempos de abandono creciente

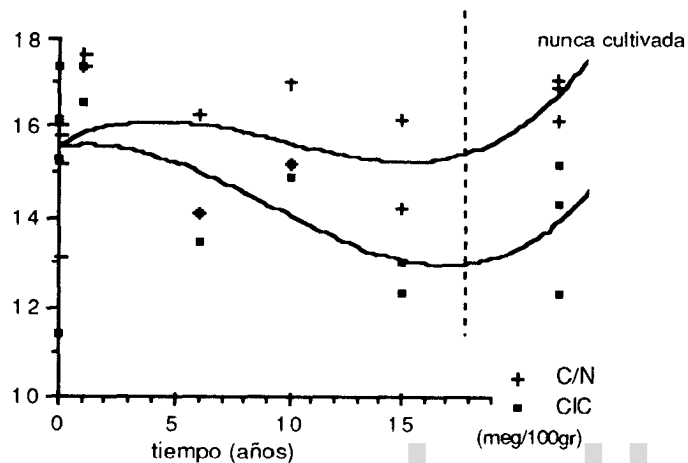


Fig. B: valores de PH y del % de CO en parcelas con tiempos de abandono creciente

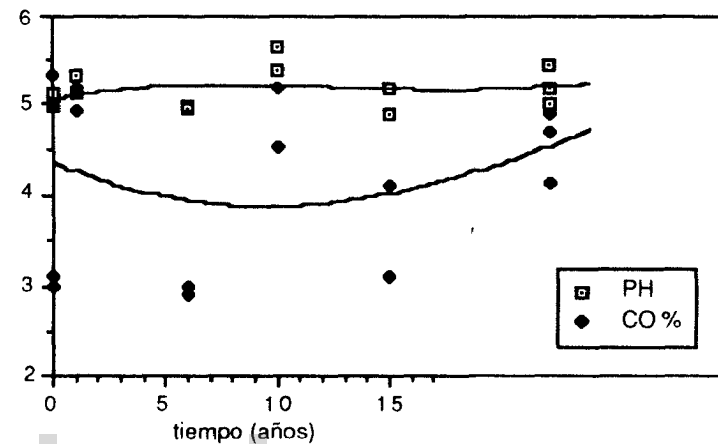


Fig. C: % de nitrogeno total en parcelas con tiempo de abandono creciente

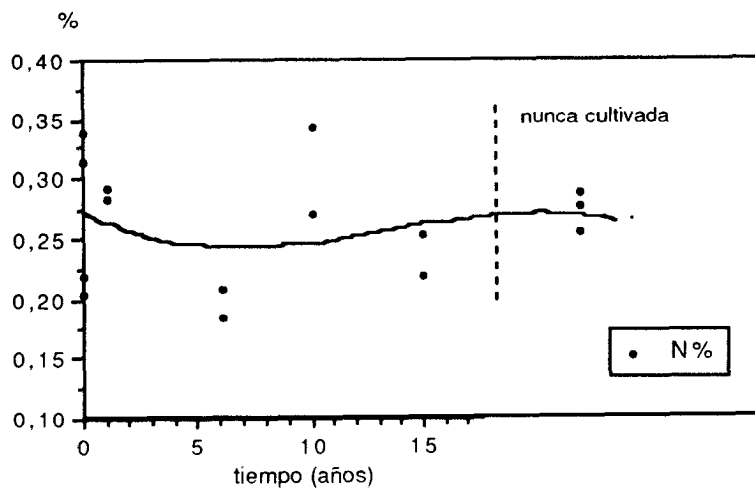
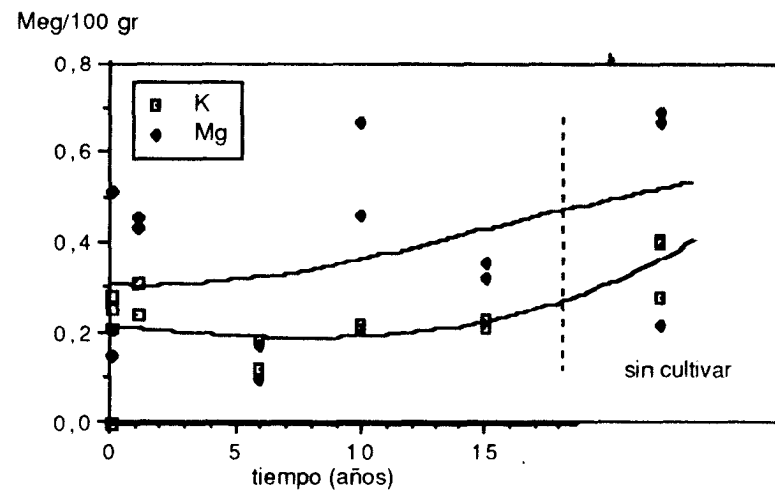


Fig. D: valores de K y Mg en parcelas con tiempos de abandono creciente



ANEXO N° 2:

**Lista de especies identificadas con nombres latinos y locales en el lugar de estudio**

Los números de la última columna se refieren al código de referencia de las muestras del herbario depositado en el laboratorio de botánica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Los Andes (R: de Robert, AR: Adamo y de Robert) y cuyas determinaciones científicas fueron llevadas a cabo por los botánicos Benito BRICENÑO y Guiseppe ADAMO.

<b>nombre latin</b>	<b>familia</b>	<b>nombre común</b>	<b>Nº herbario</b>
<i>Acaena cylindrostachya</i> R. et P.	Rosaceae	pata-oso	R#57,123
<i>Acaena elongata</i> L.	Rosaceae	cadillo	R#61,129
<i>Achyrocline satureioides</i> DC.	Asteraceae	viravira grande	R#13,110
<i>Aegopogon cenchroides</i> Humb. et Bomp	Poaceae	pasto de oveja	R#88,188
<i>Agrostis subpatens</i> Hitch.	Poaceae	paja	R#142,150
<i>Agrostis toluencensis</i> Will. ex Steud.	Poaceae	pasto	AR#955
<i>Agrostis trichodes</i> (H.B.K.) Roem	Poaceae	pajita	R#140,166
<i>Alnus jorullensis</i> H.B.K. ?	Betulaceae	aliso	-
<i>Alomia microcarpa</i> (Benth.) Robinson ?	Asteraceae	mostrante	R#67
<i>Alonsoa meridionalis</i> (L.f.) Kunze	Scrophulariaceae	taparito	R#69,155
<i>Altensteinia palacea</i> H.B.K.	Orchidaceae	chiflón	R#74
<i>Amaranthus dubius</i> Mart. ?	Amaranthaceae	bledo	R#82
<i>Ambrosia cumanensis</i> H.B.K. ?	Asteraceae	artamisa	R#120
<i>Apium leptophyllum</i> (Muell.) Sprague	Apiaceae	micuy	R#32
<i>Arcytophyllum nitidum</i> Schl.	Rubiaceae	romero	R#29,105
<i>Arenaria jahnii</i> Blake	Caryophyllaceae	musgo de flor	R#79,AR#974
<i>Arracacia vaginata</i> Cout. ?	Apiaceae	humaria de barbecho	-
<i>Artemisia absinthium</i> L.	Asteraceae	ajenjo	R#170
<i>Aster marginatus</i> H.B.K.	Asteraceae	estrellita	R#152,161
<i>Azorella crenata</i> Pers.	Apiaceae	chicoria	R#144
<i>Baccharis floribunda</i> H.B.K.	Asteraceae	savanero, niquitáo	-
<i>Baccharis prunifolia</i> H.B.K.	Asteraceae	chilcón	AR#968,937
<i>Baccharis tricuneata</i> Pres.	Asteraceae	sánalo	R#156
<i>Bejaria aestuans</i> L.	Ericaceae	pegajoso	R#12
<i>Berberis prolifica</i> Pitt.	Berberidaceae	uña de gato	R#153
<i>Bidens pilosa</i> L.	Asteraceae	cadillo de huerta	R#64
<i>Bidens triplinervia</i> (Weed.) Sherff.	Asteraceae	humaria de páramo	R#65
<i>Bocconia frutescens</i> L.	Papaveraceae	mano-león	-
<i>Borrago officinalis</i> L.	Borraginaceae	borraja	R#63
<i>Brassica juncea</i> (L.) Coss. Var <i>juncea</i>	Brassicaceae	nabo	R#33
<i>Brassica nigra</i> (L.) Kook	Brassicaceae	mostaza	R#35
<i>Buddleia lindenii</i> Benth.	Buddleiaceae	corazón negro	AR#964
<i>Bulbostylis capilaris</i> var <i>contracta</i> Kükent	Cyperaceae	pajita de remolino	R#223

<i>Calamagrostis planifolia</i> (H.B.K.) Roem	Poaceae	paja	R#159
<i>Calamagrostis vulcanica</i> Swallen ?	Poaceae	paja negra	R#148
<i>Calandrinia acaulis</i> H.B.K. ?	Portulacaceae	clavelito de páramo	R#130,164
<i>Calceolaria palustris</i> Sorido	Scrophulariaceae	bolsitas	R#39
<i>Calea caracasana</i> (H.B.K.) O. Kuntze	Asteraceae	hierba locha, cruzeto	R#91
<i>Capsicum frutescens</i> L. var. <i>baccatum</i> (L.) Irish	Solanaceae	ají	R#98
<i>Castilleja fissifolia</i> L.f.	Scrophulariaceae	chupita	R#146
<i>Cavendishia killipii</i> A.C. Smith	Ericaceae	quinoy	R#14,219
<i>Cestrum parvifolium</i> Willd.	Solanaceae	uvito, fruto negro	R#10,AR#984
<i>Conyza mima</i> Blake	Asteraceae	ajeno de páramo	R#104,AR#957
<i>Conyza sophiaefolia</i> H.B.K.	Asteraceae	mata pulga	R#3,112
<i>Coriaria thymifolia</i> H. et B.	Coriariaceae	tisis	-
<i>Cortaderia haplotricha</i> (Pilger) Cornet	Poaceae	mariega	R#147
<i>Cyperus tenuis</i> Swartz	Cyperaceae	limoncillo	R#77
<i>Chenopodium album</i> L. ?	Chenopodiaceae	quinua macha	R#83
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	Chenopodiaceae	hierba santa	R#169
<i>Chusquea</i> sp.	Poaceae	carruzo	R#86
<i>Danthonia secundiflora</i> Presl.	Poaceae	paja	R#214,215
<i>Dendrophthora lindeniana</i> Von Tiegh.	Loranthaceae	pajarito	AR#980
<i>Desmodium molliculum</i> (H.B.K.)D.C.	Fabaceae	pata vaca	R#59
<i>Dodonea viscosa</i> Jacq.	Sapindaceae	hayuelo	R#100
<i>Draba</i> sp.	Brassicaceae	michiruy	-
<i>Echeveria venezuelensis</i> Rose	Crassulaceae	repollo	R#26
<i>Elaphoglossum engelii</i> H.Chr.	Achrostichaceae	orejita	R#113
<i>Elaphoglossum mathewsii</i> Moore	Achrostichaceae	orejita	AR#942
<i>Elaphoglossum pannierii</i> V.V.	Achrostichaceae	orejita	AR#943
<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L. Herit.	Geraniaceae	agujita	R#34
<i>Erygium humboldtii</i> Delr	Apiaceae	piñuela	R#72
<i>Escalonia floribunda</i> H.B.K.	Escaloniaceae	jarillo	R#16
<i>Escalonia tortuosa</i> H.B.K.	Escaloniaceae	quitasol	-
<i>Espeletia</i> aff. <i>timotensis</i> Cuatrec.	Asteraceae	frailejon	AR#938
<i>Espeletia schultzei</i> Weed.	Asteraceae	frailejon	-
<i>Espeletia spicata</i> (Sch.Bip.) Cuatrec.	Asteraceae	frailejon alto	AR#950
<i>Eugenia triquetra</i> Berg	Myrtaceae	siguís, siniguís	R#23,178
<i>Eupatorium ibaguense</i> Sch. Bip. ex Hieron	Asteraceae	salton de tierra fría	AR#963
<i>Eupatorium pycnocephalum</i> Less.	Asteraceae	marijuana no es	R# 17
<i>Eupatorium stoechadifolium</i> L.	Asteraceae	vira vira pequeña	R#7
<i>Gaiadendron tagua</i> (H.B.K.) D.Don.	Loranthaceae	tábano	R#94,228
<i>Gaultheria alnifolia</i> A.C. Smith	Ericaceae	laurel	R#114
<i>Gaultheria buxifolia</i> Willd.	Ericaceae	albrisia rosada	R#102
<i>Gaultheria strigosa</i> Benth.	Ericaceae	albrisia	R#9, AR#988
<i>Gaultheria vaccinioides</i> Grisb.	Ericaceae	albrisia negra	R#21
<i>Geranium lindenianum</i> Tourcz.	Geraniaceae	sombrillita	R#160,184
<i>Gnaphalium caeruleocanum</i> (Klatt.) Aristeg	Asteraceae	viravira	AR#953,981
<i>Gnaphalium gaudichaudianum</i> D.C.	Asteraceae	viravira	R#103, AR#933
<i>Gnaphalium meridanum</i> Arist.	Asteraceae	viravira pequeña	-
<i>Hesperomeles glabrata</i> H.B.K.	Rosaceae	yake	R#24
<i>Hesperomeles pernettyoides</i> Wedd.	Rosaceae	manzanito	R#25, AR#988
<i>Hesperomeles</i> sp.	Rosaceae	chilbabuz	-
<i>Hypericum caracasenum</i> H.B.K.	Clusiaceae	romerito	R#220, AR#973
<i>Hypericum laricifolium</i> Juess	Clusiaceae	palito negro	R#15
<i>Hypericum laricoides</i> Gleas	Clusiaceae	palito negro	R#117,176

<i>Hypericum thesiifolium</i> H.B.K.	Clusiaceae	lunaria	R#60,10,AR#986
<i>Hypochoeris sessiliflorus</i> H.B.K.	Asteraceae	chicorea de páramo	R#150, AR#948
<i>Köhleria deppeana</i> (Schlech & Cham.) Frisch.	Gesneriaceae	tusillo	R#45,154
<i>Lachemilla hirta</i> (Perry)Rothm.	Rosaceae	rusillo,rocío	AR#959
<i>Lachemilla pseudovenusta</i> Rothm.	Rosaceae	rusillo	R#50, AR#977
<i>Lepichinia conferta</i> Epl.	lamiaceae	salvia	R#18, AR#969
<i>Lepidium bipinnatifidum</i> Dev. ?	Brassicaceae	mastuerzo	-
<i>Libanothamnus neriifolia</i> H.B.K. ?	Asteraceae	frailejon de palo	-
<i>Linum usitatissimum</i> L.	Linaceae	linaza	R#44
<i>Lithospermum mediale</i> L.	Borraginaceae	san pedro	R#78
<i>Lupinus paniculatus</i> Desv.	Fabaceae	chocho	R#1,8,AR#987
<i>Luzula racemosa</i> Desv.	Juncaceae	paja humilde	R#68
<i>Lycopodium complanatum</i> L.	Lycopodiaceae	gusanillo	R#172
<i>Malva rotundifolia</i> L.	Malvaceae	malva hembra, malvita	R#48
<i>Malvastrum peruvianum</i> (L.) Gray	Malvaceae	malva macha	R#47
<i>Mannina pubescens</i> H.B.K.	Polygolaceae	flor azul	R#89
<i>Medicago denticulata</i> Willd. ?	Fabaceae	cadillo de huerta	R#70
<i>Minthostachys mollis</i> Griseb	Lamiaceae	oreganote	R#92
<i>Monochaetum bomplandii</i> (Kunth) Naud	Melastomataceae	oreja de perro	R#19,202
<i>Monochaetum villosum</i> Gleason	Melastomataceae	coral de piedra	R#42,109
<i>Muehlenbergia ligularis</i> (hack.) Hitchc.	Poaceae	hierba de oveja	R#165
<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i> Meissn ?	Polygonaceae	capadura de buey	R#119
<i>Muehlenbeckia volcanica</i> Endl.	Polygonaceae	sanalotodo	R#51, AR#958
<i>Myrica caracasana</i> H.B.K.	Myricaceae	insinillo	R#87
<i>Oenothera cuprea</i> Schl.	Onagraceae	chicoria	R#122,163
<i>Oncidium</i> sp. ?	Orchidaceae	paguey	R#27
<i>Oreopanax reticulatus</i> (Willd.)Dene	Araliaceae	papayo	AR#989
<i>Oritrophium limnophyllum</i> Cuatr.	Asteraceae	chicorea	R#116
<i>Orthosantus chimboracensis</i> Bak. ?	Iridaceae	lirio	-
<i>Oxalis corniculata</i> L.	Oxalidaceae	vinagrera	R#36
<i>Oxalis tabacomacensis</i> Knuth	Oxalidaceae	chulco	R#41
<i>Oxilobus glanduliferus</i> (Sch. Bip.) Gray	Asteraceae	chilca	R#9
<i>Papaver somniferum</i> L.	Papaveraceae	taparito	R#55
<i>Paspalum</i> sp. ?	Poaceae	malojito	R#221,179
<i>Pennisetum clandestinum</i> Hochst ex Chiov.	Poaceae	kikuyo	R#30
<i>Peperomia galioides</i> H.B.K.	Piperaceae	siempre vive	R#2
<i>Pernettya elliptica</i> D.C.	Ericaceae	albrisia negra	R#101,203
<i>Phytolacca icosandra</i> L.	Phytolaccaceae	guava	R#90
<i>Pityrogramma tartarea</i> Max	Pteridaceae	cabeza de indio	R#62, AR#965
<i>Plantago major</i> L. ?	Plantaginaceae	yantén	-
<i>Poa annua</i> L.	Poaceae	hierba de gallina	R#84
<i>Pteridium</i> sp.	Pteridaceae	halecho	-
<i>Rapanea dependens</i> (R. et P.) Mez.	Myrsinaceae	manteco	R#22,175, AR#962
<i>Relbunium hypocarpium</i> (L.) Hemsl.	Rubiaceae	raicita	R#75,217
<i>Rubus coriaceus</i> Poir. ?	Rosaceae	mora	-
<i>Rumex acetocella</i> L.	Polygonaceae	cizaña	R#54
<i>Rumex crispus</i> L.	Polygonaceae	rebolacha	R#49

<i>Ruta graveolens</i> L.	Rutaceae	ruda	R#6
<i>Salvia lavanduloides</i> H.B.K.	Lamiaceae	lucema de páramo	R#66
<i>Salvia rubescens</i> Kunth	Lamiaceae	bretónica	R#40, AR#982
<i>Satureia brownei</i> (Sw.) Briq.	Lamiaceae	poléo	R#73
<i>Senecio formosus</i> H.B.K.	Asteraceae	estraña	-
<i>Senecio sclerosus</i> Cuatrecasas	Asteraceae	salvita	AR#936
<i>Silene gallica</i> L.	Caryophyllaceae	taparito	R#56
<i>Sisyrinchium micranthum</i> Cav.	Iridaceae	cebolleta	R#71
<i>Sisyrinchium tinctorum</i> H.B.K.	Iridaceae	espadilla	R#120b
<i>Solanum hypomalacophyllum</i> Bitter	Solanaceae	borrachero	R#97
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Asteraceae	borraja de barbecho	AR#971
<i>Stachys venezuelana</i> Briq. ?	Lamiaceae	pata perro	R#171
<i>Sterocaulon</i> sp.	Liquen Fruticuloso	barba de piedra	R#76
<i>Stevia elongata</i> H.B.K.	Asteraceae	molinillo	R#38
<i>Stevia lucida</i> Lag.	Asteraceae	chilca, chilcota	R#4,20
<i>Stipa ichu</i> (R. et P.) Kunth	Poaceae	paja de techo	R#187
<i>Ternstroemia</i> aff. <i>quinquepartita</i> R. et P.	Theaceae	mapurito	R#11
<i>Ullucus tuberosus</i> Losano	Basellaceae	ruba	R#37
<i>Urtica ballotaefolia</i> Weed.	Urticaceae	ortiga	-
<i>Vaccinium floribundum</i> H.B.K.	Ericaceae	chivacú	R#145, AR#967
<i>Vaccinium meridionale</i> H.B.K.	Ericaceae	curuba, curubita	R#180, AR#961
<i>Vallea stipularis</i> Mutis	Elaeocarpaceae	anchotico	AR#988,R#226
<i>Verbena litoralis</i> H.B.K.	Verbenaceae	verbena	R#46
<i>Verbesina negrensis</i> Steyermark	Asteraceae	frailejón de palo	R#99
<i>Vulpia myurus</i> L.	Poaceae	barba de caballo	R#31
<i>Weinmannia</i> sp.	Cunoniaceae	sai-sai	-

### ANEXO N° 3:

Citas y comentarios del **Reglamento Parcial de la Ley Orgánica para la Ordenación de Territorio sobre Administración y Manejo de Parques Nacionales y Monumentos Naturales**. Decreto Presidencial N° 276 (junio 1989).

Las citas textuales son en letras cursivas.

#### *CAPITULO IV: DE LA ZONIFICACION*

En el artículo 10, se proponen ocho clases de zonas que son: de protección integral, primitiva o silvestre, de ambiente natural manejado, de recuperación natural, de recreación, de servicios, de interés histórico cultural o paleontológico, de amortiguación, entre las cuales solo las clases IV y VIII señalan de manera más o menos explícita las actividades de producción agropecuarias actuales de los habitantes.

*Clase IV: ZONA DE RECUPERACION NATURAL: conformada por sectores que hayan sufrido alteraciones antrópicas en su ambiente natural, por lo cual se requiere la recuperación de sus condiciones originales. Esta zona una vez recuperada, entrará a formar parte de la zona de ambiente natural manejado. El objetivo primordial de manejo es detener la degradación antrópica de los recursos y erradicar las especies exóticas introducidas al ecosistema.*

*Clase VIII: ZONA DE AMORTIGUACION: conformada por aquellas áreas periféricas donde a través de la regulación de usos y actividades se logre atenuar posibles impactos negativos, riesgos o daños ambientales al parque nacional o monumento natural. Podrá ser zona receptora de instalaciones para el servicio al público usuario o para la administración del área. El objetivo general de manejo es minimizar impactos sobre el ambiente natural del parque o monumento.*

Ya que la clase VII (interés histórico) se debe de proteger evidencias representativas del pasado que merezcan ser preservadas, las tierras que los habitantes dedican a sus actividades agropecuarias desde un tiempo anterior a la declaratoria del parque se ubican en las clases IV y VIII.

Como se puede apreciar, las actividades campesinas en estas se consideran como factores de *alteración* y si son toleradas, es de manera provisoria ya que se pretende *recuperar* los sectores correspondientes. De manera general, se concibe la naturaleza excluyendo al hombre. Las actividades humanas son siempre asociadas a la *degradación* y a la regresión del medio natural. El **CAPITULO V: DE LOS USOS PROHIBIDOS, RESTRINGIDOS Y PERMITIDOS** no puede ser más categórico con el Artículo 12: *son usos prohibidos dentro de los parques nacionales:*

*1- cultivos agrícolas en general, la cría comercial o de subsistencia de animales domésticos, la agroforestería o actividades agro-silvo-pastoriles y la acuicultura comercial.*

Otro capítulo deja entender sin equivocación que los habitantes plantean un serio problema a las autoridades encargadas de la gestión y que su permanencia es incompatible con los objetivos del parque nacional, al menos que ellos se dedican a actividades permitidas (turismo, investigación, recreación, conservación):

#### *CAPITULO VIII: DE LAS REGULACIONES PARA LA CONTINUACION TEMPORAL DE ACTIVIDADES AGROPECUARIAS.*

empieza por el artículo 25, ya citado en el texto, y que establece la normativa *para proceder a la expropiación.*

En cuanto a los propietarios de cultivos compatibles con los fines del parque y establecidos con anterioridad a la creación del mismo que podrán permanecer en el



siempre cuando se ajusten a las condiciones , se les precisa su margen de libertad en el artículo 26 ya que en todo caso no podrán abrir nuevas zonas de cultivos o potreros, ni construir nuevas cercas, obras de riego o drenaje, etc.

El artículo 35 que inicia el pequeño CAPITULO IX: DE LAS POBLACIONES QUE PUEDEN PERMANECER DENTRO DE LOS PARQUES NACIONALES, preve sin embargo un caso de excepción al asentamiento temporal y restringido de las poblaciones con más de 50 años de antigüedad y caracterizadas por un modo de vida social, económico y cultural que constituye por si mismo un factor de mejoramiento del medio natural.

Nuevamente, las comunidades locales no son consultadas y son autoridades extranjeras a la zona que deciden si si o no pueden quedarse los habitantes en sus tierras es decir si sus prácticas cumplen con los requisitos impuestos por el objetivo de conservación. Cabe resaltar que tanto en el artículo 35 como en la zona de clase VII, la población del parque, cuando no es erradicada, debe contribuir a mejorar el valor turístico de aquél. Tenemos que suponer entonces que los habitantes cuya permanencia es tolerada tendrán necesariamente que ofrecer y mantener ("conservar") particularidades (arquitecturales?, sociales?, culturales?) susceptibles de atraer visitantes.

Los motivos que pueden justificar tal empresa estén poco desarrollados y los objetivos del parque como los principios mismos de la conservación quedan imprecisos. Los objetivos enunciados en el artículo 8 *minimizar impactos sobre el ambiente natural... conservación del ambiente natural inalterado... preservación, garantizando la evolución natural y la primitividad de la naturaleza*, parecen sin embargo fundamentarse en una representación científica de la dinámica de los ecosistemas naturales a través de la noción de clímax. Como lo subraya Fabiani (1985), el clímax es ante todo una construcción imaginaria que permite pensar procesos naturales. Sustenta una teoría que ayuda a interpretar las sucesiones ecológicas en forma dinámica pero que sigue siendo discutida (Sarmiento, 1984) mientras que parece aquí asimilarse a un estado real del ambiente que caracterizaría una "naturaleza verdadera" bastante estática, de gran riqueza biológica (en su caracterización científica como para el sentido común) y, por su puesto, sin seres humanos.

Las cualidades en las cuales se basan los expertos para rechazar o aprobar una solicitud de parque no siempre se fundamentan en criterios científicos y objetivos ya que se debe considerar la *belleza o rareza excepcionales de un sitio o las especies vegetales y animales... de especial interés para las ciencias, la educación y la recreación* (artículo 6) por lo tanto según las prioridades y las ideologías desarrolladas por nuestra sociedad en un momento dado. En fin, si las prohibiciones aplicadas a las actividades agropecuarias pueden justificarse con la interpretación de algunos trabajos científicos, no es siempre el caso para las actividades permitidas que dan una prioridad absoluta al turismo y a la recreación (ambos lucrativos). *La modificación o manipulación del medio natural para mejorar el paisaje o la recreación* (art. 17) constituye uno de los usos restringidos los cuales, en ninguna de sus pautas, aluden a eventuales actividades agropastorales que también modelan el paisaje. Otros ejemplos significativos lo son las prohibiciones de tala y construcción siempre cuando no es *para la recreación y el turismo*. La introducción de plantas exóticas está también totalmente prohibida y las especies no autóctonas se deberán eliminar de las parcelas temporalmente cultivadas (ver Clase IV). En cambio, es tolerada... *La siembra de arbustos y hierbas de valor ornamental en jardines de las zonas de servicios*. ¿El ambiente natural inalterado carecería de especies ornamentales? Acaso la preferencia por especies ornamentales y no alimenticias por ejemplo no se basa en prejuicios ideológicos (funciones estéticas y no productivas del medio protegido)?

Dentro de estas áreas protegidas en las cuales se habrá logrado alcanzar o mantener un estado de relativa estabilidad entre los elementos naturales, es evidente que solo merecen permanecer poblaciones humanas que puedan justificar también cierto equilibrio en cuanto a sus actividades de subsistencia. Tal "equilibrio" parece ser nuevamente asimilado a un estado estático difícilmente compatible con la innovación

tecnológica o cualquier proceso de desarrollo pero que corresponde tal vez a la idea que se tiene comúnmente de las sociedades dichas tradicionales (repetición idéntica de las técnicas e instituciones a lo largo de sucesivas generaciones). A un "clímax" que sería una "verdadera naturaleza" sin gente, correspondería la idea de una sociedad ideal (por ser compatible con el proyecto de conservación) que hubiera dejado de evolucionar desde hace algún tiempo. La conservación parece oponerse entonces al desarrollo en todas sus formas y consistiría en fijar la realidad en un estado dado. El reglamento se propone efectivamente proteger los ecosistemas no intervenidos y las huellas de las sociedades del pasado (recursos arqueológicos).

Aunque tal hipótesis merecería un análisis más profundo, se puede plantear que los argumentos "científicos" justifican aquí una posición ideológica ya que los trabajos de investigación ecológica subrayan al contrario la importancia del factor dinámico en el estudio de la vida en general. Curiosamente, cuando el paradigma de *la primitividad de la naturaleza* para repetir los términos del reglamento, se cristaliza de manera preferencial sobre las formaciones boscosas (ver prohibición de la tala y usos restringidos de la madera art. 19, protección de bosque e incluso reforestación art.14), parece existir un consenso según el cual las sociedades humanas del pasado disponieron siempre de los recursos naturales en forma más racional: se pudiera así ubicar la etapa "clímax" (ideal y para conservar) de las poblaciones autorizadas a permanecer en el parque en el siglo pasado (¿algunas interpretaciones de los conceptos de "tradicional" y de "clímax" no pudieran ser comparadas?). Todo pasa como si, para estar autorizado a permanecer en sus tierras, los campesinos debían convertirse en los conservadores pasivos del museo de su propia historia.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## ANEXO N° 4:

### GLOSARIO DE LOS NOMBRES COMUNES CITADOS EN EL TEXTO

- aliso:** *Alnus jorullensis*, árbol nativo de los Andes sembrado en lugares húmedos.
- amarradero:** en los alrededores de la casa, lugar donde se amarran estacionalmente a los animales (vacunos, ovinos).
- arar limpio:** forma de arar más completa que deja el terreno libre de vegetación, la cual es enterrada.
- arar sucio:** con surcos menos profundos o menos densos y un trabajo más liviano de los maneros, el arado deja cierta cantidad de vegetación en pie.
- barba de caballo:** *Vulpia myurus*, gramínea indicadora de tierra cansada, no palatable.
- barbechadura, barbechada:** primer arado del ciclo bienal realizado cinco meses antes de la siembra para preparar el terreno.
- barbechar:** hacer el arado de barbechadura.
- barbecho:** parcela involucrada en el ciclo de cultivo.
- barretón:** herramienta para trabajar la tierra, cabo de madera reforzado por una punta de hierro.
- borraja:** *Borrago officinalis*, planta medicinal sembrada.
- cadillo:** *Acaena elongata*
- carruzo:** *Chusquea sp.*, en la zona de estudio, es utilizada principalmente en obras de construcción.
- cayapa:** forma de organización colectiva de trabajo que permite reunir un gran número de personas retribuidas en comida y bebida.
- cilantro:** *Petroselinum hortense*, planta cultivada, condimento.
- cizaña:** *Rumex acetosella*
- clís:** evento meteorológico o/y enfermedades de las plantas cultivadas que combina dos elementos o efectos contrarios.
- coa:** herramienta de trabajar la tierra, cabo de madera punteagudo.
- cosecha en verde:** cosecha parcial realizada antes de la maduración completa del cultivo, por ejemplo en tiempo de escasez.
- criado(a):** persona criada en una familia adoptiva.
- cruzar:** arar dos veces una parcela de manera a que los surcos esten en forma de cruz para lograr una mejor remoción del terreno, se cruza en la huerta.
- cuiva:** *Oxalis tuberosa*, tubérculo autóctono utilizado en la fabricación de encurtidos.
- chimó:** pasta de tabaco para mascar, quita el hambre y tiene usos medicinales, es muy difudido en toda la región andina.
- dejado:** porción de terreno abandonado a la rotación larga después de haber sido cultivada durante un tiempo determinado.
- día aciago:** en recuerdo de algún evento local (terremoto, eclipse solar), se prohíbe el trabajo agrícola para evitar problemas (accidente, enfermedad).
- dulce:** panela
- escardilla:** herramienta de trabajar la tierra
- frailejon:** *Espeletia schultzei*, roseta de usos múltiples (enbogotar, curar, etc.).
- guarapo, agua panela:** bebida preparada con agua, panela y eventualmente café.
- guava:** *Phytolacca icosandra*, planta silvestre medicinal.
- gusano blanco:** *Premnotypes sp.?*, plaga de la papa.
- iguá, jiguá:** *Ancognatha sacraeroides*?, larva de coleóptero de las parcelas de papa.

**invierno:** estación húmeda entre los meses de abril-mayo a octubre-noviembre.

**jarillo:** *Escalonia floribunda*

**junios:** tiempo de escasez que precede las primeras cosechas.

**lapa:** *Agouti* sp.

**limpia:** aporque y deshierbe simultáneos.

**linaza:** *Linum usitatissimum*, planta medicinal sembrada.

**manero:** él que finiquita los efectos del arado con pico o escardilla, en particular para enterrar la vegetación desraizada.

**mano-vuelta:** organización muy difundida del intercambio de trabajo entre diferentes unidades de producción.

**mazamorra:** atol (papilla) confeccionado con harina local (trigo, hava) y panela.

**meones:** hemíptero no identificado, plaga del trigo.

**micuy:** *Apium leptophyllum* o/y *arracacia* ?, tuberculo consumido ocasionalmente en encurtidos.

**miche:** alcohol de caña con anís, típico de la región andina.

**michiruy:** *Crucifera*, silvestre puede integrarse a los encurtidos.

**molinillo:** *Stevia elongata*

**mora:** *Rubus* sp.

**mostaza:** *Brassica nigra*

**mute:** asociación de cultivos (arveja con avena por ejemplo).

**nabo:** *Brassica juncea*, maleza de la huerta (forraje, alimentación, abono verde)

**ñapa:** cantidad extra de alimento o de mercancía.

**ñema:** huevo

**oreganote:** *Minthostachys mollis*

**oreja de perro:** *Monochaetum bomplandii*

**oso:** *Tremarctos ornatus*

**palito negro:** *Hypericum* sp.

**pan de olla:** atol de harina de trigo y panela.

**panela:** pan de azúcar de caña no refinado, elaborado en los trapiches.

**Páramo:** región fitogeográfica de los altos Andes tropicales.

**páramo:** tierras de altura no cultivadas.

**pasador:** *Liriomyza* sp.?, plaga de la papa.

**pasaje:** alimentos que acompañan la arepa o la papa.

**pasmo:** enfermedad humana causada por el contacto con un elemento demasiado caliente o frío y que provoca escalofríos, fiebre, etc. que pueden ser fatal.

**peladero:** parcela infértil de vegetación escasa.

**pisón:** herramienta de madera utilizado en la elaboración de los pisos.

**poleo:** *Satureia brownei*, planta silvestre utilizada como condimento.

**primera reja:** primer arado en el ciclo de cultivo de la papa, preparación del terreno.

**pudre:** fitomasa en descomposición.

**rastrojo:** parcela triguera en la fase ubicada entre la cosecha y la barbechadura.

**rebolacha:** *Rumex crispus*, maleza utilizada ocasionalmente en la alimentación.

**romper:** preparación agrícola de una parcela de vegetación natural o que había sido sometido a un largo ciclo de sucesión-regeneración (tala y arado).

**rompido:** parcela cultivada desde hace pocos años y generalmente dedicada al trigo.

**rosquilla:** *Spodoptera* sp.?, plaga de los cultivos

**roza:** parcela de altura dedicada al cultivo de la papa con un itinerario técnico simplificado en comparación con la huerta.

**ruba:** *Ullucus tuberosus*; tubérculo autóctona integrado a los encurtidos.

**ruda:** *Ruta graveolens*, planta medicinal sembrada.

**rusillo:** *Lachemilla* sp.

**sagú:** preparación culinaria a base de papa que incluye un proceso de fermentación, más frecuente en las zonas parameras paperas.

**saní:** condimento confeccionado con semillas de nabo tostadas y sal.

**savanero:** *Baccharis floribunda*

**segunda reja:** segundo arado en el ciclo de cultivo de la papa, es generalmente el arado de siembra.

**sementera:** parcela triguera en la fase ubicada entre la siembra y la cosecha.

**sincho:** moldé de fibras vegetales utilizado para confeccionar el queso.

**surón:** saco de piel de ganado utilizado para guardar el trigo o los granos.

**tamo:** paja de trigo recuperada después de la trilla.

**tinopó:** solo se incorporan semillas a las rozas el primer año del ciclo de cultivo, el tinopó es la parcela cosechada a partir del segundo año.

**verano:** estación seca entre los meses de noviembre y marzo.

**verbena:** *Verbena litoralis*

**vinagrera:** *Oxalis corniculata*

**yake:** *Hesperomeles glabatra*, su madera es utilizada para la construcción de los arados.

**zapallo:** *Cucurbita ficifolia*, sembrado para la alimentación humana y animal.

www.bdigital.ula.ve