Especialización en Desarrollo Rural

Trabajo Final

Aspectos culturales que determinan los límites territoriales de la producción tradicional de papa andina y su importancia para la problemática fitosanitaria. Zona de integración fronteriza Argentina - Bolivia

Alumno. Sandra Patricia Savarese

Escuela para Graduados Alberto Soriano

Facultad de Agronomía

Universidad de Buenos Aires

Directora: Dra. Patricia Durand.

Agosto 2014

Tabla de Contenidos

Resumen 4
1. Introducción 5
1.1.-Caracterización General 5
1.2.-Desarrollo e Intervención 7
1.3-Descripción de la Región. Organización territorial y economías regionales 9
Argentina 9
Bolivia 11
1.4- Caracterización del cultivo de papa en la Zona Andina 17
1.5.- Actores sociales significativos 24
En Argentina: 24
En Bolivia: 25
2. Descripción del tema abordado: Aspectos culturales que determinan límites territoriales en la producción de papa andina 27
3. Metodología 31
4. Desarrollo del Trabajo 32
Etnicidad y fronteras 32
Comercialización e intercambio de papa andina 33
Argentina: intercambio de papa andina en fiestas y ferias 36
Bolivia: intercambio de papa andina en fiestas y ferias 41
Comercio de papa andina en mercados formales en Argentina y Bolivia 43
Distribución territorial de la producción y comercialización de papa andina 47
Zona de integración fronteriza 49
6. Conclusiones 59
7. Bibliografia 64
Anexo I: Problemas fitosantiarios 68
Anexo II: Normativa 78
Anexo III: Guía de entrevista semi-estructurada 85

Mapas y fotografías

ILUSTRACIÓN 1: ECORREGIONES DE BOLIVIA 13
ILUSTRACIÓN 2: PRODUCCIÓN DE PAPA EN BOLIVIA (2005-2007) 16
ILUSTRACIÓN 3: VARIEDADES DE PAPA ANDINA CULTIVADAS EN BOLIVIA Y PERÚ 18
ILUSTRACIÓN 4: VARIEDADES DE PAPA ANDINA, OCAS Y ULLUCUS CULTIVADAS EN ARGENTINA 22
ILUSTRACIÓN 5: UBICACIÓN DE LAS PROVINCIAS DE SALTA Y JUJUY, PRODUCTORAS DE PAPA ANDINA EN ARGENTINA 24
ILUSTRACIÓN 6: COSECHA DE PAPA ANDINA EN JUJUY 37
ILUSTRACIÓN 7: MAPA DE DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PAPA ANDINA EN LA ECORREGIÓN ARGENTINA-BOLIVIA 48

Cuadros

Cuadro 1: Destino de las principales variedades de papa que se cultivan en Bolivia…….20

Resumen

Las fronteras presentan una dinámica particular en cuanto al comercio, la producción y el intercambio de productos de diversas características, como así también el ámbito cultural y social. La frontera entre Argentina y Bolivia con 743 km de longitud y con tres pasos internacionales importantes (La Quiaca-Villazón, Salvador Mazza - San José de Pocitos, Aguas Blancas-Bermejo) y con muchos pasos naturales de hecho, representan un continuum cultural y productivo. Este territorio y sus límites son diferentes a los límites políticos establecidos por los Estados. Las relaciones familiares y las costumbres juegan un rol clave en la rutina diaria donde el intercambio de productos de todo tipo no reconoce dichas fronteras políticas. En este tránsito constante no solo se intercambian productos sino que existe un importante potencial de traslado de plagas de importancia económica y cuarentenaria. Asimismo, los circuitos de comercialización formal e informal a ambos lados de la frontera representan potenciales vías de dispersión de plagas que es necesario identificar.

El objetivo general de este trabajo es: determinar los límites territoriales de la producción de papa andina delimitando la ecorregión de producción e identificar las relaciones culturales a partir de las cuales se establecen los intercambios. Describir las formas de comercialización de papa andina que permitan identificar las variedades que se intercambian, época del año, volumen y principales vías de comercialización ya que estas representan las principales vías de ingreso de plagas. Elaborar un mapa con información secundaria identificando los puntos o vías por las cuales se moviliza la papa (ferias, fiestas, puntos de ingreso legales y de hecho) y elaborar un formulario de entrevista que permita recolectar información primaria de la dinámica local de fronteras vinculada a la producción de tubérculos andinos que complemente y profundice la información disponible y permitan corroborar, acotar e incorporar potenciales vías de ingreso de plagas.

En una etapa posterior habría que realizar el trabajo de campo con entrevistas y observación de estas formas de circulación a fin de establecer el alcance territorial y cultural de dichos intercambios. Finalmente, y con el insumo de este trabajo y las entrevistas a campo diseñar un plan de trabajo conjunto entre los organismos fitosanitarios de Argentina (SENASA) y Bolivia (SENASAG) que apunte a un programa de sanidad en el cultivo de papa andina y contemple la realidad y necesidad de los productores de la ecorregión identificada.

Introducción

1.1.-Caracterización General

Las poblaciones del territorio de las provincias de Jujuy y Salta en Argentina están en estrecha vinculación con las poblaciones de territorios circundantes de los Departamentos de Potosí y de Tarija en Bolivia. Este territorio fue siempre una frontera cultural, lugar donde se marcan cortes y diferenciaciones pero también donde ocurren intercambios, encuentros y mezclas entre culturas.

Como destaca Caggiano (2007), en el momento de la conquista española el noroeste constituía la región más poblada del territorio que luego devendría en argentino. Los desplazamientos y contactos poblacionales entre esta región del noroeste argentino y el sur occidental boliviano tienen una historia muy anterior a la formación de los respectivos Estados nacionales; puesto que ambas zonas pertenecieron al Tawantinsuyu y presentaban entonces una significativa integración económica y social. De allí la importancia de la inmigración boliviana en Jujuy y Salta en términos numéricos y socioculturales. De acuerdo al Censo Nacional de Población de 1895, casi la totalidad de los inmigrantes bolivianos se concentraba en estas provincias (55% en Jujuy y 40% en Salta) (Ceva, 2006).

La "Papa Andina" es un cultivo ancestral y de gran riqueza genética que se cultiva en los Andes de América del Sur desde Venezuela hasta el noroeste argentino. En la provincia de Jujuy se cultiva desde los Valles intermedios y altos de la Quebrada de Humahuaca y de la Puna entre los 2.000 y 4.500 msnm., sitios caracterizados por las bajas precipitaciones (150 a 250 mm. anuales). En la provincia de Salta se cultiva en los Valles de Altura.

Es uno de los cultivos más importantes de la zona, en parte porque es la base de la alimentación de la población altiplánica, y en parte porque en muchos casos resuelve las necesidades económicas de la misma, que destina este producto a mercados locales y regionales. Además, una parte de la cosecha es destinada a semilla para la próxima siembra.

Es frecuente encontrar cultivos de papa integrados por un gran número de variedades junto a otros cultivos como maíz, haba, trigo, alfalfa, zapallo, cebada y especies tuberosas como *Oxalis tuberosum* (oca) y *Ullucus tuberosum* (papa lisa).

La papa andina presenta variedades que se diferencian entre sí por el porte de la planta, el color de las flores y principalmente por las características de los tubérculos en cuanto a la forma, el color de la piel y de la carne. Estas variedades, llamadas también variedades locales, constituyen un valioso recurso para el mejoramiento de la papa por poseer alto contenido de almidón y materia seca, resistencia al frío así como a enfermedades causadas por hongos, virus, bacterias y nematodos (Huamán, 1979). Cada variedad frecuentemente recibe distintas denominaciones de acuerdo al sitio y a su vez una variedad puede presentar diferentes morfotipos, relacionados con la forma, color de la carne y la piel de sus tubérculos, por ej. "tuni blanca", "tuni rosada" y "tuni morada".

En la Región andina predominan pequeños productores de escasos recursos, aislados y con dificultades para asociarse y poder comercializar a un mayor valor sus productos, la falta de una oferta constante, de calidad y cantidad hace que los productos característicos de esta región puedan diferenciarse y ser más rentables no logrando insertarse en los mercados locales por las razones antes mencionadas.

La cercanía con la frontera y la baja oferta de papa andina como de otros productos andinos genera un tráfico permanente de dichos productos hacia Argentina desde el vecino país de Bolivia, esto genera además una desigualdad en cuanto al precio, la calidad y la presión de ingreso de productos que no cumplen con las reglamentaciones de Argentina y Bolivia respectivamente. Los organismos Nacionales como Aduana, SENASA, Ministerio del Interior, entre otros, en la frontera llevan a cabo los controles pero la amplitud de la frontera hace difícil el control del tráfico permanente de mercancías hacia ambos lados. Esta situación, hace que la frontera sea un territorio donde entran en juego reglas propias y se establecen relaciones de poder con características propias.

1.2.-Desarrollo e Intervención

"Al intentar encontrar las razones de la producción social del espacio, es recurrente la asociación entre el "territorio" y el ejercicio del poder": el territorio sintetiza relaciones de poder especializadas, relaciones entre capacidades diferenciales para transformar, producir e imponer acciones y voluntades, sea bajo resistencia o no, bajo conflicto o no. Y esto no es más que reconocer que la producción social del espacio es un resultado del ejercicio de relaciones de poder" (Manzanal et al, 2007).

El enfoque territorial se presenta como una noción que permitiría explicar el papel de los entornos en que están insertas las comunidades y del espacio social como factor de desarrollo (Schneider y Peyré Tartaruga, 2006).

El desarrollo rural en el territorio circundante a la frontera y en la frontera misma requiere diseñarse con la participación de los actores presentes en el mismo, podría trabajarse sobre proyectos o programas que contemplen a la población de la región, y los intereses propios.

Las propuestas de desarrollo territorial rural que dominan en el ámbito de las políticas públicas de América Latina y en particular en los países del Cono Sur presentan numerosas contradicciones; entre ellas la explícita intención de que estas políticas deben surgir, diseñarse y definirse desde los actores y ámbitos locales, es decir de "abajo hacia arriba", lo cual es tan solo una intención discursiva que no condice con las prácticas dominantes, pues el devenir de los procesos socioeconómicos globales avanza y transforma los territorios sin detenerse en identificar ni atender los intereses de los habitantes locales (Manzanal et al, 2011). Esta situación se refleja también en las fronteras. Los pobladores están acostumbrados a las dinámicas que proponen los programas de intervención, que muchas veces ofrecen implementos para la agricultura, materiales para la construcción de galpones, microcréditos blandos o simplemente dinero a cambio de cumplir con los informes que los

técnicos de terreno deben presentar a las instituciones patrocinantes. La mayor parte de esos programas fueron diseñados sin participación de los destinatarios.

Las intervenciones que llevan adelante los programas de desarrollo en busca de mejorar la calidad de vida de los habitantes, no siempre son coherente con la percepción que tienen los destinatarios de sus propias necesidades. En una conversación informal sostenida con habitantes de la provincia de Salta, se puso de manifiesto que los productores no aceptaban que se realizaran caminos (ni siquiera estrechos) para transportar la producción y facilitar su trabajo. La necesidad de los productores estaba vinculada con la protección a través del aislamiento de los lugares de producción, dificultando el acceso de personas ajenas a su comunidad a esos lugares que son considerados sagrados. Se observan en este caso dos racionalidades: la del avance de los caminos como forma de mejorar la accesibilidad y acelerar el transporte, -visión propia de las ciudades-, y la idea de mantener los senderos tradicionales aunque impliquen grandes esfuerzos para el traslado de los productos, a fin de proteger a su tierra, su familia, su comunidad, sus creencias.

En este contexto, podría preguntarse: ¿Cuál es el modelo de desarrollo que se plantea? ¿Quién o quienes lo definen o lo debieran definir?, En general, las intervenciones buscan mejorar la calidad de vida del grupo que resulte objetivo, y esta mejora se la suele medir particularmente a través de mejora en los ingresos; seria importante medir otros aspectos y evaluar al momento de pensar en una intervención que otros atributos sociales se ven afectados. Seguramente, un camino haría que la producción se bajara de los cerros, en una menor cantidad tiempo. Este mayor tiempo disponible tendría que ser ocupado con actividades que permitan un desarrollo de nuevas habilidades de los productores. Es preciso tener en cuenta que si bien el avance tecnológico y vial mejora aspectos de la producción, las personas deben acompañar y ser acompañadas en este proceso, que representa un cambio cultural. El desarrollo debe contemplar la integridad de los individuos tanto en lo económico como en su realización personal.

Según Manzanal (2009), "… el desarrollo es un proceso que podría darse a diferentes escalas espaciales sólo si implica la inclusión política, social, económica y cultural de las

mayorías postergadas. Evidentemente ello requiere modificar las relaciones de poder existentes en el ámbito espacial en cuestión. Es decir, que los actores y organizaciones representativas de los sectores sociales mayoritarios y tradicionalmente postergados adquieran capacidad e independencia para intervenir y controlar la gestión de los principales recursos de dicho ámbito. Desde luego que a medida que vayan aumentando su capacidad de negociación y acción y su habilidad para actuar en común en la construcción de "su lugar", de "su territorio", irán avanzando hacia una mayor autonomía y poder social, económico, político e institucional…".

El desarrollo territorial rural (DTR) identifica los territorios en donde el conflicto pueda ser superado por una identidad territorial, por un "propósito compartido", por un accionar cohesionado, el "territorio" del DTR es, a lo sumo, un caso particular y contingente. Precisamente porque sólo eventual o transitoriamente se puede evadir la conflictividad social latente en toda estructura en donde se ejercen relaciones asimétricas de poder (Manzanal, 2009). En este contexto, para que el territorio pueda constituir el sustento de un programa de desarrollo es imprescindible reconocer el accionar potencial de fuerzas en conflicto, contradictorias, previendo la potencial y aleatoria inestabilidad que generará.

1.3-Descripción de la Región. Organización territorial y economías regionales

Argentina

La Quebrada de Humahuaca está caracterizada por un planteo productivo agropastoril. La zona central baja (en las cercanías de las localidades de Maimará, Tilcara, Huacalera, y Uquía) se caracteriza por una producción hortícola comercial con algunas explotaciones dedicadas a la fruticultura y floricultura. Los cultivos andinos han tenido, desde hace años, gran importancia en estos sectores pero fueron desplazados por la horticultura comercial.

Las zonas altas de la Quebrada y los Valles de altura de los departamentos de Iruya y Santa Victoria en la provincia de Salta, han preservado la producción de cultivos andinos, destinando alguna extensión del terreno a la siembra de cultivos hortícolas, en su mayoría combinado con la cría de ganado mayor y menor, actividad preponderante; se cultiva maíz, papa, oca y papa lisa. En algunos valles como los de Iruya (Salta), y las cercanías de la Poma (Salta) existe una importante extensión dedicada a la horticultura comercial de los cultivos de haba y arveja. En los valles más aislados del departamento de Tilcara (Jujuy) la producción de tubérculos andinos se destina fundamentalmente al autoconsumo o trueque en las ferias locales (PEA2).

En la Puna, la agricultura consiste en la producción de papas andinas y en menor medida hortalizas para el autoconsumo; en esta zona la producción esta muy condicionada por la disponibilidad de agua para riego y la rigurosidad del clima.

En la región productora de la Quebrada de Humahuaca, los Valles Calchaquíes y la Puna, la situación actual de la producción de papa andina y el resto de los productos, responde a la siguiente situación de acuerdo al diagnóstico de la Secretaria de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA, 2004):

- La escasa superficie apta para la producción ha provocado una marginación de la zona a nivel provincial y nacional, y una baja inversión del Estado en infraestructura. En este contexto, la comercialización de sus productos es inadecuada y el nivel tecnológico adoptado es insuficiente.

- Los cultivares nativos de papa del NOA están en riesgo de desaparición, debido a una gran merma del rendimiento ocasionada por enfermedades, especialmente aquéllas de naturaleza viral, que afectan al material utilizado como “semilla”.

- Existen barreras sanitarias para ser comercializadas en el mercado interno y externo.

- En las zonas altas, donde la agricultura y la ganadería común no son viables, la crianza de los camélidos constituye el único medio de subsistencia de las familias campesinas.

La población que incluye ese estudio es de unos 1.800 minifundistas que se encuentran comprendidos en nichos de producción específicos. Si bien son pequeñas producciones individuales, el asociativismo y cooperativismo potencian y estimulan su producción a escala en condiciones apropiadas para el mercado interno y externo.

En los últimos años ha aumentado la demanda de papa andina por estar sumamente relacionada a la declaración de la Quebrada de Humahuaca como patrimonio de la humanidad y por ser considerado un producto delicatesen en hoteles y restaurantes, tanto en la Argentina como en Europa (Roinsinblit, 2010).

Existen en la región andina del NOA numerosos trabajos para el rescate y la revalorización de los cultivos andinos, pues siguen constituyendo la base de la alimentación de numerosas familias campesinas. El consumo a nivel regional tiende a disminuir por un aumento de la influencia externa y por la introducción de cultivos foráneos o variedades modernas de las mismas especies, menos adaptados a las condiciones agroecológicas locales. Esto pone en peligro no solo la existencia de las variedades y razas locales de los cultivos andinos tradicionales, sino también la seguridad alimentaria de los pobladores de estas regiones (PEA2).

Bolivia

Ellenberg (1981) propone una clasificación de la región alto andina de Bolivia a la que divide en:

- Valles montañosos semiáridos;
- Puna semi-húmeda;
- Puna semiárida y árida;

- Zona de los salares con menos de 250 mm de precipitación;
- Piso alto andino semi-húmedo xde pastizales sin cultivos;
- Piso alto andino semiárido y árido sin cultivos.

A estas zonas habría que añadir la zona circunlacustre boliviana y las laderas altoandinas con cultivos. En el altiplano sur del lago Titicaca domina el cultivo de la quinua desde las orillas del lago hasta la región de los salares y limita en la parte más alta con el cultivo de la qañiwa.[1]En cuanto a la producción de papa andina en Bolivia se podría afirmar que hasta los años de 1950 ó 60, la papa era cultivada casi únicamente en las tierras Altoandinas de Bolivia. En los años posteriores y al presente, gradualmente fue extendiéndose el cultivo a otras zonas no tradicionales como los valles mesotérmicos (1000-2000 msnm), las zonas de transición andino amazónico (1000-2000 msnm) y los llanos orientales (200 msnm) del trópico amazónico de Bolivia. Pero, al ser un cultivo estrictamente andino, su importancia siempre estuvo centrada en la región andina.

Las estadísticas oficiales obtenidas del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) y del Instituto Nacional de Estadísticas, INE, 2011indican que en Bolivia se cultivan 179.000 has, distribuidos en siete departamentos andinos (La Paz, Cochabamba, Sucre, Santa Cruz, Potosí, Oruro, y parte de Chuquisaca y Tarija), de los cuales, las mayores superficies cultivadas están en los departamentos de La Paz (30.000 has), Potosí (28.000 has), Tarija (9.655 has) y Cochabamba (26.000 has). La localización andina de estos departamentos hace que gran parte, o casi toda su producción, se encuentre en las montañas Altoandinas, y en el caso de La Paz, en el Altiplano.

En cada departamento, las zonas comprenden conjuntos de comunidades que se encuentran dispersas o vinculadas generalmente por ciertas características geográficas y climáticas. El

[1] La qañiwa es una de las especies agrícolas menos estudiadas y en muchas oportunidades se la ha confundido con la quinua (Vargas, 1938). Bertonio, citado por Hunziker (1952), en su vocabulario de la lengua aimara de 1612 denomina quinua a la qañiwa y al definir el significado de los vocablos "isualla hupa" dice: "quinua silvestre de la que llaman cañahua" (2:183). De igual manera Cobo, en su Historia del Nuevo Mundo, al referirse específicamente a la quinua escribe: "De las otras quinuas de colores hacen chicha, señaladamente de la cenicienta, llamada cañahua...".

clima está determinado por su proximidad o lejanía a las zonas de transición andino amazónicas (cuanto más cercanas, los climas son más húmedos y los suelos más orgánicos) de la cordillera oriental, formando pequeñas “microrregiones”.

En Potosí, la producción en general se encuentra alejada de la influencia de las cordilleras, gran parte de sus zonas de producción son más bien secas y áridas; donde el cultivo de verano (siembra en octubre o noviembre) es predominante debido a la ausencia o carencia de agua para la siembra en otras épocas. Entre ellas, están las zonas del norte de Potosí, las pampas de Lequezana localizadas en el límite entre Potosí y Chuquisaca, al sur las pampas de Mojos (Villazón). En Chuquisaca, en general sus zonas de producción se encuentran alejadas de las cordilleras de transición por lo que están caracterizadas como zonas secas y áridas, las más tradicionales son las de Culpina, Padilla y Tarabuco.

Ilustración 1: Ecorregiones de Bolivia
La cordillera de los Andes en territorio de Bolivia. Lado izquierdo: Departamentos Andinos (Oruro y Potosí), Andino amazónicos (La Paz, Cochabamba y parte de Santa Cruz), Amazónicos-tropicales húmedos (Pando, Beni y parte de Santa Cruz,) y Llano secos (parte de Santa Cruz, Chuquisaca y Tarija).

El Departamento de Cochabamba es una región productora de papa para el consumo así como para “semilla”. Entre las más importantes zonas que conforman este área andina

están: el aérea de influencia de Independencia, Morochata y Cocapata (Provincia Ayopaya), el área de Tiraque-Colomi-Paracti-Maicamonte (Provincia Tiraque), el área Lope Mendoza-Chullchuncani (Provincia Carrasco), el área de Vacas-Mizque-Rakaypampa (Provincia Arani y Mizque) y el área de Tapacarí.

Cada una de estas áreas comprende una cantidad de otras pequeñas comunidades. Así mismo, tienen localizaciones estratégicas que le permiten conectarse con otras regiones o departamentos para la comercialización de la papa. Por ej., el área Independencia-Morochata, tiene como mercados naturales a los departamentos de La Paz y Oruro y la propia ciudad de Cochabamba; el área de Lope Mendoza, tiene su mercado en los Valles mesotérmicos de Santa Cruz, así como, el propio oriente boliviano; el área de Colomi-Paracti, tiene como su mercado natural toda la región tropical de Cochabamba (conocido como Chapare) y vía esta ruta también al oriente de Santa Cruz.

A partir de estas zonas se produce un flujo permanente de volúmenes de papa para el consumo y semilla a los departamentos de Oruro, La Paz y Santa Cruz. Las papas de Cochabamba, se han convertido en una especie de "papas afamadas" por su calidad, como ejemplo, las papas de "Morochata" conocidas en todos los mercados del occidente de Bolivia. Una de las características de este departamento es que se cultiva un reducido número de papas nativas, podemos mencionar la variedad "Waych'a Paceña" que tuvo su origen de selección en esta localidad de "Morochata", y que es la más preferida de cultivo.

A pesar de tratarse de una microrregión endémica para la enfermedad "tizón tardío de la papa", el cultivo de esta variedad que es susceptible, es persistente. Muchas otras variedades mejoradas con resistencia genética fueron introducidas con el propósito de aminorar los costos de manejo de la enfermedad tizón tardío, por ejemplo, la variedad "Puca Toralapa". Aunque es evidente su resistencia en estas zonas, los productores del lugar continúan prefiriendo la variedad "W. Paceña".

Por esta estrategia de cultivo sostenida con una sola variedad, otras variedades nativas quedaron relegadas al punto de ser desplazadas. Una de las variedades nativas que mantiene

su vigencia a la par de la variedad “W. Paceña”, cultivada por los agricultores principalmente para el autoconsumo y muy poco para la venta, son las papas conocidas como “Qhoyllu papas” (en idioma Quechua) o “Qhati papas” (en idioma Aymara) (*S. stenotonum* Juz et Buk.). Estas papas son de formas alargadas y pequeñas y de colores generalmente oscuros. A la cocción son tan agradables para su consumo por sus características harinosas que resultan ser una de las más apetecibles al gusto y la tradición en la comida boliviana.

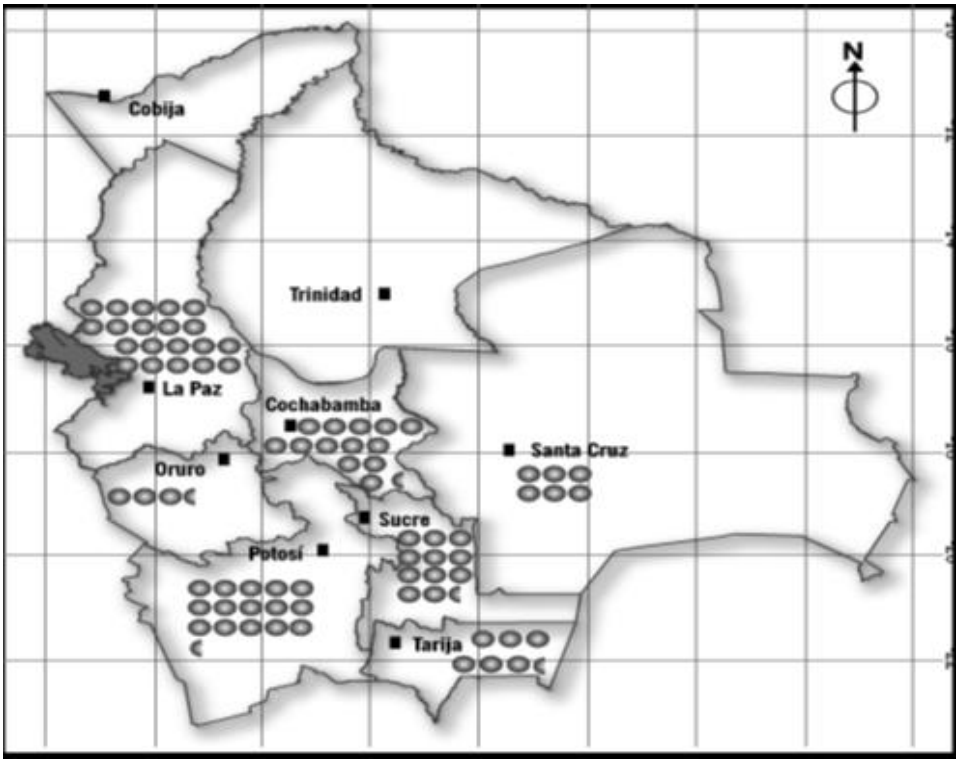
En el período 1980-2010, los departamentos La Paz, Cochabamba y Potosí, mantuvieron su característica de principales productores de papa, aunque fue notable la influencia del Departamento de Cochabamba como centro del abastecimiento de semillas, -nativas e introducidas-, al resto de zonas productoras de papa en Bolivia. En el largo plazo habría servido para establecer un vínculo de dependencia al resto del área andina boliviana. En términos de volúmenes de semillas certificadas, Cochabamba suministra aproximadamente 3.000 t/año de semilla de papas certificadas (sistema formal) y otra cantidad incalculable de semilla (sistema informal), muy superior a la anterior.

En el sur de Potosí, zona conocida como Las Pampas de Mojos en Villazón (Provincia Modesto Omiste), o las alturas de Murumamani en La Paz y algunas zonas de Padilla en el Departamento de Chuquisaca, se alcanzó el objetivo de generar nuevos microcentros o centros de producción de semilla de papa. La oferta nacional alcanzó aproximadamente 5.000 t/año de semillas certificadas. Esta cantidad es insignificante para las más de 130.000 has de producción (significa un 3 a 4% de uso de calidad de semilla “certificada” en los Andes de Bolivia).

El Departamento de Tarija concentra su producción en las partes altiplánicas en las provincias Cercado y Méndez, aunque hay alguna producción en las provincias O’Connor y Arce.

En la Figura 2 se muestra la cantidad de papa producida en distintos departamentos de Bolivia, durante el período 2005-2007.

Ilustración 2: Producción de papa en Bolivia (2005-2007)



Fuente: Zeballos *et al*, 2009.

Referencias: 10.000 tn de papa

5.000 tn de papa

Muchos de los proyectos de financiamiento nacional e internacional de mejoramiento del cultivo de la papa en los Andes de Bolivia, tales como: "Red de Innovación de Investigación y Desarrollo: Hacia la Diseminación Eficiente y Mecanismos de Impacto Pro-pobre con Nuevas Variedades de Papa en la Zona Andina (2008)", "Selección y utilización de variedades de papa con resistencia a enfermedades para el procesamiento industrial en Latinoamérica (2001),"Utilización de la diversidad genética de papa para afrontar la adaptación al cambio climático (2010)", plantean que si las 130.000 has que se

cultivan anualmente utilizaran semilla certificada y mejorada, los impactos en la condición social y económica de las miles de familias de productores andinos, serían de magnitud como para sacar de la pobreza en la que históricamente permanecieron estas poblaciones andinas[2]

1.4- Caracterización del cultivo de papa en la Zona Andina

La distribución de las diferentes especies de papa es muy amplia en los Andes y en general en el mundo entero. Actualmente se contabiliza que es un cultivo de importancia económica y social en, por lo menos, 120 países. Abarca no solamente casi todas las latitudes y continentes, sino igualmente un rango de altura que va desde el nivel del mar hasta 4.300 msnm. En este sentido es posiblemente el cultivo de mayor versatilidad climática y ecológica.

Una característica relevante en esta producción es la utilización de semilla de papa en forma agámica, papa cortada con yemas o papas enteras siendo esta la principal forma de propagación. En cada campaña se seleccionan papas que se guardan como semilla para ser sembradas en la próxima temporada, y también para intercambiar en las ferias que se realizan en distintas ciudades o pueblos andinos. Una situación negativa es que en reiteradas oportunidades el descarte de papa por problemas fitosanitarios, mal formaciones u otras características es utilizado como material de propagación, incrementándose los problemas de sanidad y las perdidas de rendimiento. Cabe recordar que los tubérculos pueden llevar adversidades fitosanitarias, y las mismas pueden dispersarse a zonas donde las mismas no están presentes.

Existen en los Andes de Perú y Bolivia más de 2.000 variedades de papas nativas. El conocimiento clasificado de los atributos y del uso de los tubérculos permite potenciar el recurso genético que tienen estas variedades nativas o cultivares, y convertir a la región

[2] Fuente: www.fontagro.org/proyectos

andina del Perú y de Bolivia en zona productora de papas de calidad, para responder a un exigente mercado nacional e internacional.

Ilustración 3: Variedades de papa andina cultivadas en Bolivia y Perú

Fuente: Historia y Cultura de los alimentos.
http://historiayculturadelosalimentos.blogspot.com.ar/2013/06/material-informativo-sobre-papas-andinas.html

En el altiplano de **Bolivia**, que guarda mucha similitud con el altiplano peruano, se cultivan con mayor preferencia las variedades que corresponden a *S. tuberosum ssp. andigenum*, conocidas como Waych'a (*Waych'a paceña*), Imilla Negra, Sutamari; asimismo la Ajanhuiri (*S. ajanhuiri*) y Lucky (*S. juzepczukii*) , esta última destinada exclusivamente a la transformación en tunta o chuño blanco[3]. La preferencia de estas variedades, a excepción de la Lucki, radica en que son de uso múltiple, pues su producción es destinada a la venta porque tienen buena demanda en el mercado; a la vez son muy requeridas y apetecidas en el consumo familiar y los tubérculos más pequeños son transformados en chuño negro, producto procesado que es vendido o conservado por períodos largos para el consumo de la familia.

[3]Chuño: Alimento elaborado mediante un proceso de deshidratación de tubérculos a través de sucesivos congelamientos (con protección solar), sumergido en agua corriente (río) y secado al sol. La tunta posee color blanco y una superficie áspera con hendiduras propias de los ojos del tubérculo que le dio origen (Fonseca, 2011).

La eco-región y la época de siembra son variables que explican el comportamiento de los sistemas de producción y se puede caracterizar sus efectos en la diversidad genética de la papa en los siguientes términos:

- Puna Alta: Se caracteriza por tener una sola siembra al año (grande); las familias productoras plantean una estrategia productiva basada en la siembra de un gran número de variedades nativas tradicionales (K'atis, Phurejas, Palis y otras).

- Puna: La siembra de año grande es la más importante y, en menor escala, algunas superficies de siembras medio tempranas. La principal variedad nativa sembrada es la Waycha.

- Valles: Existen cuatro siembras, las de mayor importancia corresponden a las siembras tempranas y medio tempranas. Las variedades que se siembran son, principalmente, Waycha (variedad nativa comercial) y la tipo "holandesa" Desiree.

- Valles Mesotérmicos: Existen dos siembras (tardía y de invierno) con las variedades Waycha y Desiree.

- Llanos: Las siembras son similares a las de los Valles Mesotérmicos; sin embargo se concentran en mayor proporción en invierno. La principal variedad que se siembra es la Desiree (Devaux, 2010).

El siguiente cuadro muestra el destino de la producción de papas nativas expresada en porcentaje, de acuerdo a las principales variedades que se producen en Bolivia. Puede apreciarse que si se suman los trueques y el autoconsumo familiar alrededor del 90% se destina a estos usos. También, que entre un 3 y 5% se destina a la comercialización en fresco, alcanzando en muy pocos casos el 10%. Esta característica es típica de las zonas de alta biodiversidad, donde paradójicamente, la gran riqueza genética es custodiada por familias pobres. Estos datos de destino de la producción surgen de una muestra realizada al norte de Potosí (Zeballos *et al*, 2009).

Cuadro 1: Destino de las principales variedades de papa que se cultivan en Bolivia

(Resultados expresados en porcentaje)

Variedad	Destino de la producción					
	Semilla	**Trueque [4]**	**Consumo familiar de papa fresca**	**Venta de papa fresca**	**Venta de chuño**	**Consumo familiar de chuño**
Mateo pintado	10	5	80	0	0	5
Puka qoyuqoyu	20	10	31	2	10	27
Chuta Inñaqa	15	5	72	3	-	5
Sani Imilla	16	10	64	10	0	0
Tanta papa	15	8	67	5	0	5
Puka taka	15	5	65	10	0	5
Yuraj pali	15	8	40	0	10	27
Yana amajana	14	10	66	5	0	5
Yana K'uli	15	2	80	3	0	5
Yana Saq'ampaya	15	10	30	0	15	30
Papa Durazno imilla	15	5	67	3	0	10
Alqa imilla	20	10	62	3	0	0
Lunk'u pipinu	20	5	70	5	0	0
Khuchi K'orota	17	3	70	5	0	0
Yana qhalula	10	2	85	3	0	0
Puka Ajawiri Luk'i	20	0	0	0	50	27
Puka Luk'i	20	0	10	0	30	40
Puka pituwayaqa	15	3	72	5	0	5
Mama thalia	20	10	30	0	10	30

Fuente: Terrazas *et al*, 2008.

En Argentina las áreas de cultivo de papa andina (*Solanum tuberosum spp andigena*) se ubican en los valles, quebradas y puna de las provincias de Salta y Jujuy, bajo condiciones climáticas que favorecen su crecimiento. Es frecuente encontrar cultivos de papa junto a otros como maíz, habas y especies tuberosas como *Oxalis tuberosa* y *Ullucus tueberosum*.

[4] También denominado "chapara"; consiste en el intercambio de papas por otros productos.

Datos censales muestran que en toda la Quebrada hay 121,8 hectáreas dedicadas al cultivo de papa, de las cuales más de la mitad (57,6) se cultivan en Humahuaca, 51,8 en Tilcara y 12,5 en Tumbaya. La producción es estacional; se realiza bajo riego por surco durante los meses de mayor disponibilidad hídrica, es decir, entre noviembre y marzo. Las parcelas de producción poseen en general un tamaño que va de ¼ a ½ hectárea de superficie, que excepcionalmente es superado. Para la producción de autoconsumo no se suelen utilizar agroquímicos sino solo abono o guano; en cambio, para aquella destinada a la venta se utiliza urea y otros fertilizantes (PEA2).

En la Puna, el cultivo de papa andina se realiza en el período de lluvias, sin el aporte extra de agua de riego (a secano), salvo en algunas zonas que cuentan con agua para riego. Las parcelas en producción van desde media hectárea hasta 10 o más hectáreas, distribuidas en unos 320 productores. En la campaña 2009-2010 se sembraron aproximadamente 180 hectáreas, con una producción total de alrededor de 1.000 toneladas (PEA2).

Existe una gran variabilidad en cuanto a los rendimientos de papa, debido fundamentalmente a las diferencias en variedades, épocas de siembra, características de manejo y particularidades agroclimáticas y edáficas de cada región. En cultivos de la Puna a secano se pueden obtener de 3.000 a 5.000 kilos por hectárea, mientras que en la Quebrada y en los valles con riego entre 5.000 y 10.000 (PEA2). La calidad fitosanitaria de las variedades andinas se encuentra amenazada por la falta de disponibilidad de semillas de alta sanidad[5].

La producción se realiza con plantas de la misma especie que comparten el mismo hábitat, es decir especies locales y se reproducen entre ellas. Sus características son tamaño de tubérculo mediano, hasta 9 cm de longitud, con piel de diferentes colores, verde, rojo y en degradé hasta negro. Existen variaciones con color uniforme o manchado en uno de los extremos o coloreado en los bordes de las yemas. No existe uniformidad en la denominación de los genotipos que se cultivan en las distintas localidades, lo que acarrea

[5] Semilla de alta sanidad: papa utilizada para semilla limpia de virus y nematodos que se produce en zonas aisladas o en condiciones de laboratorio a partir de meristemas.

confusión al momento de la clasificación, como por ejemplo: Chacarera, Chaqueña, Collareja Redonda, Overa, Colorada, Cuarentona, Negra Ojosa, Imilla, Colorada, Azul, Tuni (morada, blanca y azul).

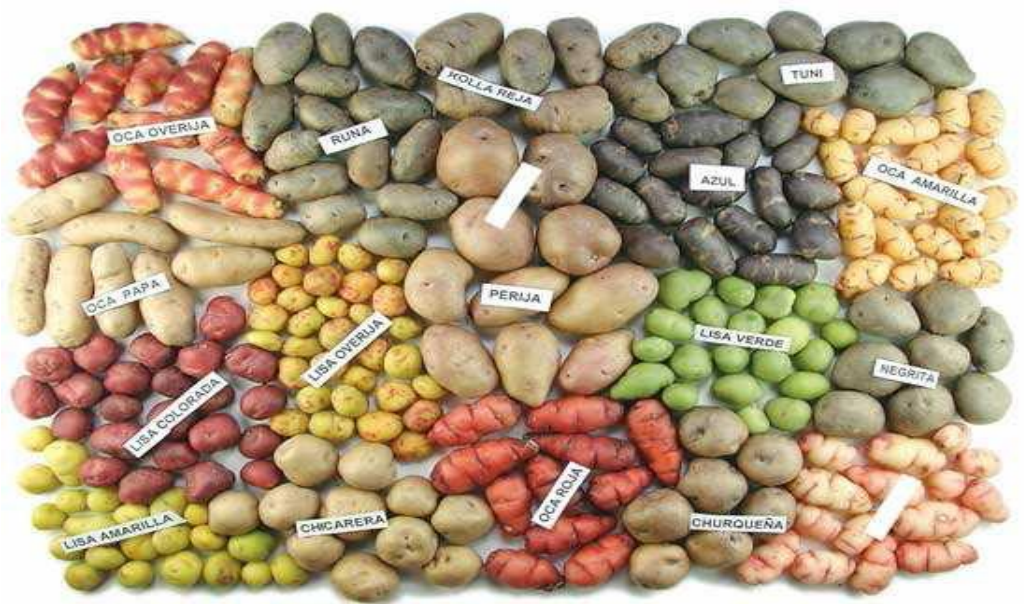


Ilustración 4: Variedades de papa andina, ocas y ullucus cultivadas en Argentina
Fuente: www.**cauqueva**.org.ar/

La producción de papa se realiza en pequeñas parcelas próximas a las casas de los productores cuando se utiliza agua para riego, mientras que se realiza a secano en zonas más alejadas de la casa de los productores en lugares cuyo régimen de precipitaciones así lo permiten. Estas papas se desarrollan en ambientes de altura y no tuberizan en zonas más bajas, por lo cual en muchas oportunidades y por desconocimiento productores que pretenden producir estas variedades en zonas agroecológicamente no aptas, ponen en riesgo la sanidad de otros cultivos en dichas zonas. El manejo del cultivo se realiza siguiendo las técnicas que utilizaban los Pueblos Originarios, sin el empleo de productos químicos para el control de plagas, enfermedades y malezas. Sin embargo, en los últimos años, el uso de agroquímicos se fue difundiendo.

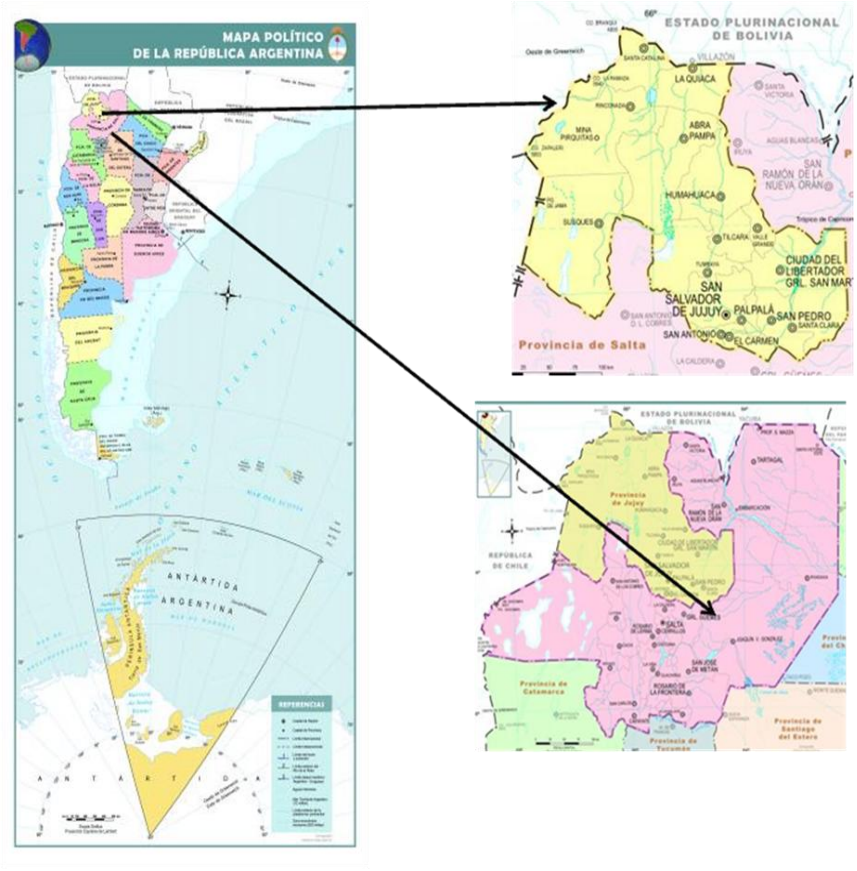
La producción de papa en la región andina está fuertemente influenciada por numerosos factores ambientales. Su desarrollo puede estar afectado por la falta de agua, nutrientes del

suelo y por la presencia de organismos que pueden afectar al cultivo disminuyendo el rendimiento y la calidad de los tubérculos (Serrano, 2008; Vigiani *et al*, 2006). En cuanto a los problemas fitosanitarios que afectan a la producción, se pueden mencionar las enfermedades fúngicas y virosis que constituyen una limitante importante, ya que la forma predominante de reproducción es la propagación agámica (papa semilla). También las plagas animales, entre ellas los gorgojos y el complejo de polilla de la papa, generan perjuicios económicos de importancia.

A fin de incentivar la comercialización de papa andina desde la región y con el objetivo de proteger la sanidad de la papa en todo el país y asegurar la trazabilidad, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) emitió la Resolución SENASA Nº 180 del año 2003 y la Disposición DNPV Nº 2 del año 2005, normativas que establecen los requisitos para la habilitación fitosanitaria de galpones de empaque de papa andina, la utilización de un documento de tránsito que ampara esta mercadería y las inspecciones en los puestos de control fitosanitario (barreras).

A continuación se presenta un mapa con la ubicación de las provincias de Salta y Jujuy, zonas de producción de papa andina en Argentina. En Jujuy se produce en Valles, Puna y Quebrada, en Salta en altura (Iruya) y en los Valles, coincidiendo con las regiones donde se dan las condiciones agroclimáticas adecuadas para su producción.

Ilustración 5: Ubicación de las provincias de Salta y Jujuy, productoras de papa andina en Argentina



Fuente: Instituto Geográfico Militar.

1.5.- Actores sociales significativos

En Argentina:

La Mesa de Planificación y Coordinación del Sector Papa Andina fue creada el 10 de septiembre del 2003 para las Provincias de Jujuy y Salta. El objetivo es la cooperación recíproca para realizar estudios y actividades conjuntas, estableciendo un sistema de asistencia mutua para planificar y coordinar acciones en beneficio de las respectivas instituciones y de la producción de papa andina, mediante programas de cooperación y asistencia. La Mesa está integrada por organismos oficiales con incumbencia en el tema y organizaciones del sector productor que se citan a continuación:

Organismos Oficiales Provinciales:

- Agencia de Desarrollo Productivo de Jujuy
- Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario (Jujuy)
- Instituto de Calidad de la Provincia de Jujuy.
- Secretaría de la Producción - Provincia de Salta
- SUNIBROM (Superior Unidad de Bromatología)

Organismos Oficiales Nacionales:

- Facultad de Ciencias Agrarias de la UNJu.
- Instituto de Biología de Altura de la UNJu
- INTA A.E.R.C. Hornillos
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Delegación Jujuy
- Programa Social Agropecuario (PSA-Jujuy)
- Programa Social Agropecuario (PSA- Salta)

Organismos Oficiales Municipales:

- Dirección De Bromatología - San Salvador de Jujuy

Sector Productor:

- Cooperativa CAUQueVa.
- Red Puna y Quebrada
- El Alfarcito
- Galpones de empaque de papa andina
- Asociación de Productores de Humahuaca
- Obra Claretiana para el Desarrollo (OCLAD)
- Comisión de Desocupados de La Quiaca.
- Asociación de Productores de Salta. –

En Bolivia:

A continuación se detallan, de acuerdo a Guido y Madani (2000), los actores o agentes identificados que están presentes en la cadena agroalimentaria de la papa en Bolivia.

- Abastecedores de semilla e insumos.
- Productores de materia prima (papa).
- Productores de productos semielaborados (chuño y tunta).
- Artesanos o pequeños elaboradores de derivados de papa.
- Industrializadores pequeños y medianos de papa.
- Importadores de derivados de papa (legales e ilegales).
- Distribuidores de productos derivados de papa.
- Intermediarios mayoristas y minoristas de materia prima y productos semielaborados.
- Mercados populares.
- Mercados de autoconsumo (o supermercados).
- Tiendas de barrio (pequeñas y grandes).
- Otros consumidores (reposterías, otras fábricas).
- Hoteles, restaurantes y snacks.
- Amas de casa.

1. Descripción del tema abordado: Aspectos culturales que determinan límites territoriales en la producción de papa andina

La producción de papa andina en la República Argentina se realiza en las provincias de Jujuy y Salta, en las regiones de Quebrada, Puna y Valles de Altura. Un aspecto relevante es que existe una gran diversidad de variedades de papas andinas, con una muy amplia gama de colores que hace característico este producto.

En Perú y Bolivia existe un mayor desarrollo de la producción y de toda la cadena de papa andina destinando la producción al comercio interno y a la exportación. Sin embargo, en todos los países en donde se lleva adelante esta producción, la gran mayoría de los productores son agricultores familiares.

En Argentina, los productores son minifundistas y realizan el cultivo en parcelas próximas a sus casas, la unidad de producción media no supera de ¼ , ½ a 1 hectárea, y destinan su cosecha primero al consumo familiar y el remanente al intercambio comercial o trueque en las ferias que se realizan a tal fin.

En Bolivia, los productores presentan características similares a las antes descriptas para Argentina, pero la producción es superada ampliamente. La mayor oferta de Bolivia genera una gran presión de ingreso sobre todo en momentos donde hay gran disponibilidad de producto del vecino país.

Este cultivo andino se caracteriza por los usos y costumbres actuales y ancestrales del manejo de las variedades andinas.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), de Argentina, en el año 2003, publica la Resolución N º 180/03, en la cual exige que la papa andina sea envasada en origen, pase por un galpón de empaque habilitado por dicho organismo, y que

el producto reciba un tratamiento con antibrotante, considerándose que la selección de los tubérculos en los galpones de empaque resultan una medida de mitigación del riesgo suficiente para evitar la comercialización de papa con problemas de insectos. Posteriormente, en el año 2005, la Disposición DNPV Nº 2 elimina la exigencia de aplicación de antibrotante y adecúa las exigencias de habilitación de galpones de empaque a las posibilidades de los productores (Anexo II: Resoluciones).

El Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) es el primer paso para poder determinar los requisitos fitosanitarios y establecer medidas fitosanitarias al ingreso de un producto de origen vegetal. Para la papa andina no ha habido hasta el momento interés en presentar, por parte de potenciales países, en particular limítrofes que producen este tubérculo, un Dossier[6] ante la Organización Fitosanitaria de Protección Fitosanitaria (ONPF) de Argentina, representada por SENASA, para que se elabore el ARP. El ingreso de papa andina desde países limítrofes sin mediar una Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI), es considerado un riesgo potencial de ingreso de plagas cuarentenarias [7]que pueden afectar la producción de papa andina (*Solanum tuberosum var. andigena*) y comercial (*Solanum tuberosum var tuberosum*).

En este punto es donde se plantean algunos interrogantes que son motivo de este trabajo. En la zona de frontera el intercambio de distintas variedades de papa entre productores de Argentina y Bolivia es habitual, siendo una costumbre arraigada los intercambios en las ferias que se realizan varias veces en el año con este fin, como así también los intercambios que se realizan en las festividades religiosas y paganas como la de la Pachamama celebrada en agosto de cada año.

---

[6] Documentos que contienen información sumamente detallada acerca de un producto de origen vegetal o subproducto respecto de la producción y las plagas que la afectan en su lugar de producción.

[7] Estatus de las plagas (Normas Internacionales de Medidas Fitosanitarias Nº:16): Plaga cuarentenaria reglamentada (PCR): Plaga de importancia económica potencial para el área en peligro cuando aún la plaga no existe o, si existe, no está extendida y se encuentra bajo control oficial. Las medidas fitosanitarias se centran en reducir la posibilidad de introducción, o si la plaga está presente, reducir la probabilidad de dispersión.

Estos intercambios arraigados en la cultura determinan un flujo constante de variedades de papa hacia un lado y otro de la frontera, forma en que los pueblos originarios mantienen la diversidad genética pero que también conlleva un alto riesgo de traslado de plagas con importancia económica en ambas direcciones. Hoy en día el aumento y frecuencia con que las personas se movilizan sumado a condiciones climáticas cambiantes incrementan las posibilidades de que las plagas ingresen (introducción), se instalen (establezcan) y se dispersen, y afecten la producción de papa modificándose la condición de las plagas de cada país.

Si bien existe una barrera política, los límites culturales parecen ser otros. Los productores son los mismos de un lado y del otro de la frontera; y de entrevistas informales con productores en La Quiaca surge la información de que se trae papa para usarla como semilla en Argentina. Además, la práctica de intercambio de productos en las ferias de cultivos andinos, ferias de papa andina y las diferentes festividades, es realizada tanto en Argentina como en Bolivia.

Por estas razones, el límite político no es suficiente para determinar hasta donde llegan las influencias culturales que determinan las fronteras en la producción de papa andina. Podría considerarse que se trata de una Ecorregión[8], cuyos límites son muy diferentes a los que establecen los Estados Nacionales. Por lo tanto, el objetivo general de este trabajo es: determinar los límites territoriales de la producción de papa andina delimitando la ecorregión de producción e identificar las relaciones culturales a partir de las cuales se establecen los intercambios. Describir las formas de comercialización de papa andina que permitan identificar las variedades que se intercambian, época del año, volumen y principales vías de comercialización ya que estas representan las principales vías de ingreso de plagas. Elaborar un mapa con información secundaria identificando los puntos o vías por las cuales se moviliza la papa (ferias, fiestas, puntos de ingreso legales y de hecho) y elaborar un formulario de entrevista que permita recolectar información primaria de la dinámica local de fronteras vinculada a la producción de tubérculos

[8] Ecorregión: son unidades geográficas con flora, fauna y ecosistemas característicos. Son una división de las grandes "ecozonas" o regiones biogeográficas. Las divisiones políticas de municipios, estados y países, no respetan los procesos ecológicos, por lo que es importante el desarrollo de políticas públicas que incluyan escalas espaciales adecuadas y que consideren la dinámica ambiental.

andinos que complemente y profundice la información disponible y permitan corroborar, acotar e incorporar potenciales vías de ingreso de plagas.

En una etapa posterior habría que realizar el trabajo de campo con entrevistas y observación de estas formas de circulación a fin de establecer el alcance territorial y cultural de dichos intercambios. Finalmente, y con el insumo de este trabajo y las entrevistas a campo diseñar un plan de trabajo conjunto entre los organismos fitosanitarios de Argentina (SENASA) y Bolivia (SENASAG) que apunte a un programa de sanidad en el cultivo de papa andina y contemple la realidad y necesidad de los productores de la ecorregión identificada.

2. Metodología

Para el desarrollo de este trabajo se utilizaron fuentes primarias y secundarias de información. La información primaria fue obtenida a través de entrevistas a informantes calificados. Se registró información sobre la dinámica local de fronteras utilizando un formulario de entrevista semi-estructurada Las preguntas elaboradas se usaron como guía para llevar adelante la entrevista, evitando el uso de formularios estructurados que pueden cerrar el diálogo y no permitir la explorar de otros aspectos no previstos (Geilfus, 1997). La guía de entrevista se presenta en el Anexo III.

Las entrevistas tuvieron como fin recoger información sobre la situación de la población de zonas de frontera y de los procesos de integración con poblaciones del vecino país. El formulario contiene una serie de preguntas sobre las posibles situaciones que se dan en la vida diaria de dos poblaciones cercanas, pero que pertenecen a diferentes países. Tuvieron dos tipos de destinatarios: personas de 15 a 60 años que viven de ambos lados de la frontera y maestros de frontera. El rango de edades elegido responde a la posibilidad de que realicen diferentes tipos de viajes para realizar intercambios de productos. Se entrevistó a maestros porque tienen contacto directo con los habitantes de ambos lados de la frontera.

La información secundaria proviene de organismos oficiales como el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) de Argentina y el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) de Bolivia. Se obtuvieron de esa forma las fechas y lugares donde habitualmente se llevan adelante las ferias de intercambio de productos regionales, entre ellos la papa andina, como así también fiestas religiosas y paganas importantes donde se propician estos intercambios; así como los lugares geográficos de producción de papa andina en Argentina y en Bolivia.

A partir de esta información se elaboró un mapa preliminar con los lugares de producción de papa andina y la localización de las ferias y fiestas religiosas de importancia donde se realizan intercambios de productos regionales y, en particular, de papa andina.

3. Desarrollo del Trabajo

Etnicidad y fronteras

Los límites y fronteras impuestos por las instituciones políticas, las delimitaciones propuestas por las ciencias para distinguir entidades fisiográficas o ambientales, las marcas materiales de la configuración funcional de las regiones y los límites elaborados a lo largo del tiempo por las representaciones culturales de paisajes, lugares y topónimos operan en diversos planos y con distintos ritmos en el proceso de conformación y organización de las regiones y los territorios.

En el abordaje regional, no se puede determinar *a priori* la anterioridad temporal o la jerarquía causal de cada uno de los planos en la determinación del resultado del proceso. En un mismo espacio pueden superponerse y articularse diferentes territorialidades, y por lo tanto distintos sistemas fronterizos. Los espacios de fronteras pueden constituir escenarios para otro tipo de territorialidades que aquellas que le dieron origen. Esto hace referencia a la tensión entre la territorialidad estatal nacional y la de otros territorios, como los de las sociedades indígenas, donde la primera afecta y subordinan a los segundos. No se puede negar la influencia que los controles del Estado en las fronteras interestatales tienen sobre territorios subordinados y subsumidos al mercado nacional. Sin embargo, esto no se produce de igual manera en todas las fronteras a lo largo del tiempo. La ausencia de controles ha permitido que en muchas áreas de frontera del Estado nacional se siguieran manteniendo intensas relaciones transfronterizas, relativamente independientes de la organización estatal nacional, tanto argentina como boliviana.

Así como las sociedades nacionales, los grupos étnicos definen sus estrategias de territorialidad con el propósito de asegurarse el acceso a los recursos, y de esa forma definen límites y fronteras que son más débiles que las de los Estados nacionales. La noción

de etnicidad hace referencia a que los grupos sociales son poseedores de características culturalmente distintivas. Un grupo étnico tiene similares atributos que la nación: es una comunidad de personas con una lengua, una historia, ciertas normas culturales, una particular organización económica, mitos de origen y destino, y pueden controlar territorios con fronteras más o menos definidas. La gran diferencia entre la nación y el grupo étnico es que éste mantiene una relación de subordinación y sujeción al Estado Nacional. Esta subordinación no sólo se manifiesta en el plano socio-cultural, sino también en el territorial. (Agnew, 1987; Trinchero, 2003).

La etnicidad no surge en un grupo aislado, sino que es el resultado de relaciones interétnicas al interior de un sistema social determinado y en el marco de la formación del Estado nación. Las fronteras son elementos constituyentes de las identidades étnicas en la medida en que las relaciones fronterizas son una ocasión para que un grupo étnico se confronte con las diferencias y con la territorialidad de otros grupos. Las identidades étnicas se van configurando en la confrontación de las diferencias. Se puede afirmar que lo semejante no define fronteras. El terreno apropiado para establecer fronteras entre grupos son las diferencias y el conflicto territorial a partir de esas diferencias (Zusman, 2000).

Comercialización e intercambio de papa andina

En pueblos originarios andinos la creencia religiosa más popular es la Pachamama o Madre Tierra (pacha del aymara y quechua tierra, y mama: madre) que es la gran deidad entre los pueblos indígenas Andinos de América del Sur.

El ritual central a la Pachamama es la challa o pago (tributo). Se realiza el primer día del mes de agosto, durante todo el mes, y en muchos lugares también el primer viernes de cada mes. Las ceremonias están a cargo de personas ancianas o de mayor autoridad moral dentro de cada comunidad. El challaco abarca una compleja serie de pasos rituales que comienza en las viviendas familiares la noche de la víspera, durante la cual se cocina una comida especial, la tijtincha, y que culminan en un ojo de agua o la toma de una acequia donde se

realiza el ritual principal a la Pachamama, con una serie de ofrendas que incluyen comida, bebida, hojas de coca y cigarros[9].

Las ferias son conocidas también como días de plaza. Existen algunas desde antes de la colonia en diferentes lugares de los Andes, siendo reconocidas tradicionalmente como espacios de intercambio comercial (venta, compra, trueque), social y cultural, pues son espacios propicios para afianzar las relaciones socioculturales que implican establecer y ampliar alianzas, tejido y redes sociales, compadrazgo, encontrar pareja, cursar invitaciones para participar en las labores comunitarias de cosecha en la puna y en las cabeceras de valle o pastoreo de ganado en el altiplano.

El trueque es una práctica social de intercambio, costumbre milenaria entre los pueblos originarios de América. Los pueblos andinos llevaban a cabo está actividad a través de las caravanas de llamas, que se extendían de Perú hasta Chile. En algunos otros lugares de Latinoamérica los mercados son una muestra viva del trueque, aunque cada vez con menor frecuencia debido al lugar que el dinero ocupa en nuestra época y a la expansión de grandes supermercados o centros de consumismo. El trueque, es una práctica económica que además sirve para establecer lazos de intercambio entre diferentes sectores campesinos/indígenas urbanos y rurales. La división del trabajo entre tribus pastoriles y agrícolas impulsó el trueque regular entre ellas aprovechando las diferentes ferias y mercados.

Aún hoy en día, en Sud Lípez (Departamento Potosí, Bolivia) los pastores de llamas siguen recorriendo las antiguas rutas de intercambio. La travesía por los andes se extiende a cientos de kilómetros, lo que les permite acceder a productos agrícolas que prosperan en otras ecozonas y complementar su base de subsistencia. También intercambian productos como cueros, charki (carne seca), sebo, grasa del vientre de la llama o tujtuca (apreciada como medicina y elemento ritual), fetos de llama, sullis, lana en bruto, costales, hondas (warakas), sogas y capones viejos; así como también plantas rituales o medicinales, sales

[9] Fuente: http://www.mamakolla.com/culturaandina.php

que se acumulan en los márgenes de los ríos y ciénegos, muy apreciados como jabón para lavar ropa y para el aseo personal[10].

Esta práctica se presenta en la medida que se mantienen vigentes una serie de tradiciones asociadas a la reproducción de importantes sistemas de parentesco, alianzas familiares extensas, redes sociales y antiguas prácticas de reciprocidad y redistribución que han sido fundamentales en la reproducción sociocultural de los habitantes andinos. Es una estrategia de orden interno, especialmente en el ámbito de la oferta de productos de bajo valor agregado, como es el caso de los "tubérculos andinos", que son considerados los de mayor demanda bajo la figura del trueque. Tal vez sea esta la razón por la cual el chuño (papa deshidratada), y las diferentes variedades de tubérculos andinos sean los más preferidos como valor de uso en las ferias tradicionales.

En la ciudad El Alto en el altiplano boliviano, se lleva adelante la Feria 16 de Julio todos los jueves y domingos, donde se realizan innumerables transacciones entre círculos familiares, de paisanaje, compadrazgo, amigos, parientes y vecinos, donde no circula el dinero, sino que se efectúa a través del trueque.

En las provincias de Saucari, Carangas, Sur Carangas, Nor Carangas y Cercado (Bolivia), en las diferentes ferias semanales o quincenales, dependiendo la temporada, se puede trocar carne de llama por chuño, maíz, grano de haba seca, oca, kawi, etc. También hay sistema de trueque con abarrotes como azúcar, fideos, harinas, papa y chuño, carne fresca y charque[11].

En la feria anual de Lequepalca (departamento de Oruro - Bolivia), es común intercambiar productos locales de cada ámbito en proporciones convencionales de medidas convenidas, que pueden ser costales, platos de barro, sombreros (q'olos), "chala", que corresponde a

[10] Fuente: http://chikutun.wordpress.com/2007/02/12/feria-de-trueque-en-hito-cajon-bolivia-chile/

[11] Charque: En las regiones andinas y meridional de América del Sur, se denomina charqui (quechua ch'arqui) o charque,l a la carne deshidratada que se cubre con sal y se expone al sol, se usa para conservar la carne por períodos prolongados. En la región andina y meridional de América del Sur, se denomina charqui o charque.

“montoncitos” como medida que se dan y reciben intercambiando variedades de tubérculos andinos (papa, chuño) por maíz, coca, cueros, vellones de lana.

Por otra parte, existen ámbitos formales de comercialización en ambos países: mercados de acopio, supermercados, hoteles y restaurantes, ya que la papa andina se ha transformado en un producto muy requerido como delicatesen o gourmet. Bolivia, además, posee un mercado de exportación para la papa andina, mientras que Argentina no tiene suficiente volumen ni una calidad constante que permita proveer a un mercado externo. Además, si se contara con suficiente cantidad y calidad, sería necesario negociar los requisitos fitosanitarios para acceder al mercado internacional.

En síntesis, se puede afirmar que hay dos ámbitos de comercialización e intercambio de papa andina: las ferias y fiestas donde se produce el comercio informal, y los mercados formales. A continuación se presenta una descripción y análisis de cada ámbito en Argentina, en Bolivia y en la zona de integración fronteriza.

Argentina: intercambio de papa andina en fiestas y ferias

En el extenso valle ubicado en la provincia de Jujuy, en el noroeste argentino, se encuentran algunos de los más bellos pueblos donde se concentran las mejores ferias artesanales de productos andinos. Con más de 10.000 años de historia, fue escenario de distintas culturas ancestrales, conservando en la actualidad sus creencias religiosas, ritos y fiestas.

Ilustración 6: Cosecha de papa andina en Jujuy

Fuente: diario El Pregón, Jujuy, 5/7/2013

A continuación se detallan las principales ferias y fiestas religiosas y paganas donde tienen lugar intercambios de productos andinos, indicando el momento del año y el lugar donde se realizan. Cabe destacar que los productores llevan sus productos a estos sitios trasladándolos desde lugares muy lejanos, tanto dentro de las provincias de Jujuy y Salta como del vecino país de Bolivia.

Enero

-Enero Tilcareño: festivales folklóricos, peñas, bailes, coplas, conferencias y exposiciones.

-Festival Folklórico del Huancar, en Abra Pampa.

-Encuentro de los pesebres, en toda la Quebrada.

-Encuentro de copleros en Purmamarca.

Febrero

-Tantanakuy: encuentro musical con diversos artistas, en Humahuaca.

-Fiesta de la Virgen de la Candelaria, Maimará, Tumbaya, Cieneguillas y Cochinoca en Humahuaca.
-Alborozo Humahuaqueño: espectáculos, conferencias, muestras pictóricas y serenatas en Humahuaca.
-Día del Carnavalito en Humahuaca.
-Carnaval de Humahuaca.
-Semana Santa en Tilcara.

Marzo

-Rodeo de Animales en Purmamarca.

Junio

-Festividad de San Juan Apóstol en toda la Quebrada de Humahuaca.
-Inti Raymi (Fiesta del Sol) en Abra Pampa.

Agosto

-Fiesta de la Pachamama en toda la provincia de Jujuy.
-Marcha Evocativa del Éxodo Jujeño en Tilcara.
-Festividad de Santa Rosa de Lima en Purmamarca.

Octubre

-Virgen del Rosario en Purmamarca.
-Serenata a las Madres Maimareñas con exposición artesanal en Maimará.

Diciembre

-Mes de los pesebres navideños en Maimará.
-Fiesta Patronal a Santa Bárbara en Purmamarca.

Hay otras ferias que se realizan específicamente para intercambio de productos agrícolas. Se detallan a continuación:

Feria de la Unión de Pequeños Productores Aborígenes de Jujuy y Salta (UPPAJS). El 5 de julio de 2013 se realizó el 6º Encuentro de Productores para el Intercambio de Semillas y Saberes, organizado por la Unión de Pequeños Productores Aborígenes de Jujuy y Salta (UPPAJS). La creación de la Feria fue la estrategia que permitió diversificar los canales de comercialización de los excedentes de los diferentes productos agropecuarios. Tiene como objetivo un mercado justo y una relación armoniosa de productor a consumidor. Esta feria es de carácter estacional; en ella se puede encontrar una amplia variedad de semillas, hojas, tallos, flores y raíces, como así también semillas de productos andinos como papa, maíz, quinua, entre otros más que se producen en la zona. También se ofrecen productos de la actividad caprina (quesos), bovina, ovina y de granja (huevos).Además se pueden observar y adquirir productos manufacturados artesanalmente de origen agropecuario y de los recursos naturales como hilos, chacinados, quesos, dulce, cerámicas, hierbas disecadas y talabartería; todos elaborados en forma natural y artesanal por los pequeños productores residentes en las diferentes comunidades como ser Coctaca, Cianzo, Palca de Aparzo y otras de la Quebrada.

La UPPAJS es una organización creada en julio de 2005 con el objeto de aportar al desarrollo territorial desde un proyecto integral que contribuya a mejorar la calidad de vida de las familias participantes. Esta organización reúne a 22 comunidades campesinas de pueblos originarios de Salta y Jujuy. Sus líneas de acción son: gestión de obras hídricas, comercialización, promoción y producción agroecológica, capacitación permanente y realización de ferias y trueques en la región.

Desde su creación sostiene cada temporada en Humahuaca una feria propia, a la cual llegan productores de las comunidades con su diversidad de productos frescos y elaborados para ofrecer en forma directa “del productor al consumidor”. La feria representa para ellos una posibilidad de colocar sus productos sin intermediarios, a la vez de fortalecer la práctica interna, la visibilidad social y la infraestructura de la organización de las comunidades.

Esta forma de organizarse les ha permitido participar de diferentes encuentros de productores a nivel local, provincial y nacional, logrando el fortalecimiento de la

producción, la agroecología y la agrobiodiversidad de los sistemas productivos de la región. La UPPAJ tiene el acompañamiento técnico-productivo del INTA, y de programas provinciales del Ministerio de la Producción, de la Dirección de Recursos Hídricos y de otros organismos.[12]

Feria de Humahuaca: En Humahuaca se realiza el Encuentro de Productores de Papas Andinas con la participación de productores de Caspalá, Hornaditas, Palca de Aparzo, Ocumazo, Yavi, Uquía, Calete, Cianzo, Hornocal, Hornaditas, Chucalezna y San Roque.

Fiesta y feria en Alfarcito: La Fundación Alfarcito, en julio del año 2013 llevo adelante la III Fiesta y feria de la papa andina, la cual se realizó en Alfarcito, Quebrada del Toro, provincia de Salta.

Feria de Tumbaya: En mayo de cada año se realiza en el pueblo quebradeño de Tumbaya la XV Feria de la Papa con la participación de productores de la región y también de los valles altos.

Fiesta de la Olla: Cruzando el río Toro Ara, desde La Quiaca hacia Yavi, a campo abierto, los Puneños se dan cita el tercer domingo de Octubre para hacer la Manca Fiesta o Fiesta de la Olla. Se dice que el nombre "Fiesta de la Olla" surge de un vocablo híbrido compuesto por el quichua y el castellano. Los historiadores advierten que quizás se llame así porque las ollas que llevan los alfareros aborígenes ocupan un lugar destacado en todos los puestos de trueque o venta donde, junto a ellas, pueden encontrarse tejidos de Suripugio, cacharros de barro cocido de Casira, barraganes de Pozuelos y Santa Catalina (que allí llaman arracanes) y fruta fresca de Sococha o Talina. Este acontecimiento de pura raigambre nativa se realiza desde antes de la llegada de los españoles al continente. De carácter anual, la fiesta de la Olla recibe a los campesinos puneños, y también a bolivianos de los pueblos próximos a la frontera.

---

[12] Fuente: http://www.pregon.com.ar/nota/135993/aborigenes-de-jujuy-y-salta-intercambian-semillas-y-saberes.html

Según cuentan los periódicos locales “Poco es lo que se vende, mucho lo que se trueca. La ganancia es pobre pero la diversión es rica”. Durante la Fiesta popular se truecan todo tipo de productos regionales comestibles y de alfarerías. En la fiesta-feria hay música de quenas y anatas, retumbo de cajas, chisporrotear de charangos y hay coplas de amor y regateos sin fin en quichua y en español.

Bolivia: intercambio de papa andina en fiestas y ferias

Las fiestas en Bolivia representan un sincretismo pagano-católico y se expresan mediante rituales y danzas que son movidos por la Fe -Creencia que se tiene para que se efectivice algún deseo de prosperidad. Las culturas prehispánicas, de acuerdo a su cosmovisión religiosa, se manifiestan a través de sus deidades y divinidades, una de las más antiguas es la Pachamama, a quien se rinde tributo mediante la ch’alla[13], que en fusión con la religión católica, con los santos patronos representan el sincretismo religioso.

Cada población tiene, en determinada fecha, la Fiesta a su Santo o también llamada “Misa Chicus”. Después de la misa, los feligreses salen en procesión. Con el pasar del tiempo se han generado varios cambios como por ejemplo en el Carnaval de Oruro se han implementando “Entradas Folklóricas” donde se pueden apreciar danzas folklóricas cuyos danzarines bailan con devoción a la Virgen del Socavón; también comenzaron a estilizar la danza y a modificar los trajes. En las fiestas del Oriente de Bolivia se realizan procesiones más pasivas como caminatas. En el sector del Chaco, las fiestas no son con bebidas alcohólicas, solo se realiza una procesión, a diferencia de las demás fiestas en toda Bolivia con venta de productos de la región.

Las fiestas católicas más representativas en Bolivia son:

13 Ch’alla: en el campo consiste, en cubrir la tierra con pétalos de flores y enterrar una olla de papas cocidas, cigarros, hojas de coca y alcohol para alimentar a la Pachamama. Mientras lo hacen, beben y le ofrecen cantos y bailes. En la ciudad se challa adornando una propiedad con serpentinas de colores y rociando alcohol, granos dorados, pétalos de margaritas. http://info.caserita.com/Challa-ritual-andino-a351-sm116

1. Febrero 2: Nuestra Señora de la Candelaria.
2. Julio 16: Nuestra Señora del Carmen.
3. Agosto 5: Nuestra Señora de Copacabana.
4. Agosto 15: Nuestra Señora de Urkupina.
5. Noviembre: Nuestra Señora del Socavon

Además, en las fiestas de carnaval y ferias, los productos regionales están presentes tanto para la venta como para el intercambio:

El carnaval de Oruro: Es una celebración anual que se realiza en noviembre en la ciudad de Oruro, centro folklórico, minero y ceremonial de gran importancia desde épocas pre-coloniales. Los antecedentes de este carnaval se encuentran en los festivales de siembra y cosecha del pueblo Uru de Oruro, de donde el departamento toma su nombre. Estos festivales, denominados Anatas en lengua nativa, son parte de los ritos del carnaval y. se caracterizan por la participación de comunarios de distintas regiones danzando con la música de cada región y comunidad. Este carnaval es muy importante dentro del patrimonio oral e intangible de la humanidad. Es una festividad pagana religiosa. Los preparativos se realizan a lo largo de un año, con innumerables ceremonias y rituales, además de la preparación de una variedad de grupos folklóricos, como la diablada, morenada, caporales, tobas, la variedad de ritmos andinos, y músicos, quienes desde el primer domingo de noviembre afinan la coreografía hasta el día sábado, día de celebración del carnaval de Oruro, destacándose la devoción con la que los bailarines y los músicos veneran a la Virgen del Socavón, patrona de los mineros bolivianos. El sábado, primer día del carnaval, es la Gran Entrada de Peregrinación. Los bailarines de una diversidad de danzas, deleitan a los espectadores en su camino hacia la iglesia de la Virgen del Socavón. La esencia del Carnaval de Oruro es la danza de la diablada, que representa la lucha entre el bien y el mal[14].

[14] Fuente: http://boliviacultura.com/art_es.htm#cosmo

Comercio de papa andina en mercados formales en Argentina y Bolivia

Tal como señalan Balderrama y Terceros (2008): “en términos físicos, el principal lugar de transacciones, donde se inician los ciclos comerciales”, son las “grandes ferias”, en su mayoría provinciales. Por ejemplo:

• En Cochabamba: El Puente, Colomi, Tiraque, Quillacollo, Barrio Minero.
• En La Paz: Achacachi, Moco Moco, Escoma, Patacamaya, Lahuachaca, El Alto.
• En Potosí: Belén, Potosí.
• En Sucre: Mercado campesino.
• En Tarija: Mercado campesino.
• En Oruro: Mercado campesino.
• En Santa Cruz: Abasto.

La forma de funcionamiento de las ferias se rige por tradiciones antiguas. Las ferias provinciales tienen días específicos de funcionamiento en la semana. A la misma acuden productores minoristas y mayoristas. Los primeros llegan utilizando el servicio de los camiones ruteros y los segundos con sus camiones de alto tonelaje.

La demanda de papa nativa (andina) de parte de los supermercados y agroempresas ha hecho que la producción se haya incrementado en los últimos años. Actualmente los agricultores venden en mayor proporción. Los supermercados exigen papas limpias, seleccionadas, embolsadas y con un nombre de marca. La agroindustria demanda papas en sacos seleccionados para su transformación en chips de papas nativas.

En Bolivia mediante el Decreto Ley No. 03501 de 1953 se autorizó oficialmente el funcionamiento de los mercados rurales (khatus), los cuales se caracterizan por la dotación de productos orientados al consumo, reflejan la dinámica de la economía campesina/indígena y siempre tienen entre sus objetivos vender determinado producto para comprar lo indispensable y satisfacer necesidades básicas.

La mayoría de las transacciones en estas ferias se realizan dentro de una economía de mercado aunque mantienen algunos elementos tradicionales, siendo el comportamiento de los precios regido por la libre oferta y demanda. Estas ferias suelen constituirse en el origen de la cadena primaria para la comercialización de determinados productos y subproductos con destino a centros urbanos e incluso a otros países, como es el caso de la quinua.

Las ferias tradicionales pueden tener un carácter municipal (comuna, cantón de Marka), regional (departamento, provincia), e internacional (binacional, trinacional). También pueden ser de carácter rural o urbano, como es el caso de las ferias semanales de Patacamaya, Caracollo y Challapata en Bolivia, o ferias de dinámica micro-regional de carácter rural que no ejercen mayor influencia, generando simplemente una dinámica local, como es el caso de una infinidad de ferias mensuales o quincenales que se realizan en gran parte de municipios y comunas.

Las ferias de carácter internacional, son una oportunidad para realizar exposiciones y concursos de camélidos sudamericanos, especialmente, competencias gastronómicas de platos típicos, exposición y venta de artesanías andinas, presencia de productores e instituciones, promoción del turismo, actividades deportivas, cultura y folklore, como son la danza y la música.

También pueden ser ferias tradicionales, con un fin especifico, como las agropecuarias en las que sobresale un determinado producto (Expo Feria Anual Agro Ganadera, Exposición de Camélidos Suramericanos, otros). Son ferias que por lo general se realizan paralelamente a la celebración de una fiesta patronal o aniversario municipal u otros.

Las ferias de carácter diario son el resultado de una economía de mercado donde predomina el uso del dinero, como las decenas de ferias urbanas establecidas en mercados y mercadillos que se encuentran en La Paz, el Alto, Oruro Uyuni. También, las ferias pueden ser quincenales como en Oruro las de Untavi, Challa Cruz, Pacoyo, Caracota, San Francisco, Kasilla, Tarucachi y Curahuara de Carangas y en el Gran Lípez la feria de Llica.

Finalmente, las ferias anuales se caracterizan porque algunas de ellas coinciden con la celebración festiva del pueblo o el aniversario del cantón, dando como resultado una feria-fiesta o viceversa. En este tipo de ferias casi siempre son importantes las exposiciones de ganado semi-mejorado (ovino, vacuno, y porcino), así como las exposiciones de trabajos artesanales, además de participar en el remate de ganado. En la feria anual de Caracollo – Oruro (Bolivia) participan comerciantes rurales y urbanos, mañazos de ganado y ovino de El Alto, La Paz, Oruro, ranqueros y transportistas. Se especializa en productos agrícolas como hortalizas, ganado vacuno, cerámica, artesanía y comida típica, especialmente con la carne de llama. Otras ferias anuales en el departamento de Oruro se celebran en Huari, Lequepalca, Paria y El Choro, que se especializan en ganado semi-mejorado, trabajos artesanales, culinarios y productos del agro.

La feria internacional de los Lípez (Expo Lípez), es considerada como un hito de desarrollo económico para la región donde productores de los 8 municipios pertenecientes a la mancomunidad Gran tierra de los Lípez participan, además de expositores de Argentina, Bolivia, Chile y Perú, principalmente. La feria, es el nexo para que micro empresas posicionen sus productos, conformen una plataforma de negocios y servicios que promueve el desarrollo integral y productivo de la zona en base a la quinua real, derivados de la carne de llama, plantas medicinales entre otros, en el mercado internacional.

Entre los productos ofrecidos en estas ferias se encuentra una gran oferta de tubérculos y verduras andinas, tales como chuño, Icariña, Bola Pucañawi, Kellu Camusa, maíz y harina de maíz, quinua, grano de haba seca, oca y el procesado llamado Q'isa, kawi, coca, yuca, ají, maní, frijoles, calabazas, etc.. También se ofrecen diversas hierbas y plantas de uso medicinales y ritual; ungüentos, plantas de sales que se acumulan en los márgenes de los ríos y ciénagas usadas como jabón, etc. La quinua es el cultivo más importante en muchos de los municipios, comunas y cantones, y uno de los productos básicos de la subsistencia de la familia Aymara.

En tejidos y textiles con diseños y simbolismos, de diferentes colores según el lugar de procedencia, se encuentra una gran variedad de productos con identidad territorial, como

aguayos, lijllas, chulos, chompas, mantas, costales, hondas (warakas), sogas y capones, saquillos, chalinas, bufandas, medias, ponchos, phullus, chalecos, guantes, ch'ulus, cintas, gorros, certeras, mochilas, mantillas, etc., tejidos que son coloreados con tinturas naturales. También se ofrecen artesanías de sal (joyeros, vasijas, portavelas, cubiletes), madera de cactus, lana, cuero, sombreros, llaveros, adornos y otros.

Feria de Huari (Oruro) sobre el lago Poopó 4: muchos viajeros que recorrieron la región destacaron que la feria de Huari, al sur de la ciudad de Oruro, era un poderoso motivo para realizar viajes arriando ganado desde Catamarca, Salta o Jujuy. "Este camino de despoblado es muy transitado (…) por las tropas de mulas y burros que invernadas en la Poma, se llevan a vender a la feria de Huari en aquella República" (Ambrosetti, 1905). "El territorio está cruzado de caminos de herradura, debiendo mencionarse entre ellos el que atraviesa desde Bolivia a Catamarca, de N. a S. y pasa por Rosario, Toro, Catúa, Pastos Grandes, Antofagasta de la Sierra y llega a Fiambalá (Catamarca)" (Ruiz Moreno, 1916).

Al visitar La Poma, en los valles Calchaquíes, el geógrafo estadounidense Isahia Bowman observaba: "Cada año una corriente de mulas, asnos, ovejas, llamas y bueyes van desde el valle de Poma atravesando los altos cordones, al norte, a Bolivia, en donde se venden en las minas o en los ferrocarriles que están en construcción, o bien se conservan para la gran feria anual de Huari, en Bolivia. En esta celebrada feria se reúne cada año un número inmenso de comerciantes del norte de Argentina, de Bolivia y del Perú (…), es uno de los principales lugares de trueque de Hispano-América" (Bowman, 1924).

La feria se realizaba cada año, durante la cuaresma, y llegaban hasta allí troperos procedentes de Cachi y La Poma, en Salta, de Santa María o San Fernando del Valle, en Catamarca, de Córdoba o de Santiago del Estero. Arribaban asnales, mulares, bueyes, caballares y ovejunos. También llegaban productos de la costa, de las selvas o de las huertas (Conti, 1989).

Era un gran centro de intercambio que funcionó durante todo el siglo XIX y parte del XX. En el camino hacia Huari se encontraban pequeñas ferias locales, como las de Tilcara, Humahuaca, Yavi o Tupiza, u otras algo más importantes, como La Tablada en Jujuy. Pero ninguna tan renombrada como la de Huari. Lo cierto es que estas ferias conservaron la vitalidad de las rutas que funcionaban en el antiguo espacio económico peruano, articulando entre si los extremos de la región circumpuneña. Como puede observarse, se trataba de un espacio dinámico, con situaciones cambiantes debido al auge o decadencia de los ciclos mineros, ganaderos o agroindustriales. Buena parte de ese dinamismo se debía a la presencia de un actor social inestimable: el arriero (Benedetti, 2005).

Respeto a los circuitos formales de comercialización en Argentina se encuentran los galpones habilitados por SENASA donde los productores llevan su producción y a partir de allí se comercializa a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Rosario, Córdoba y Mendoza entre otras ciudades del país cuyo destino final son los mercados de abasto de estas grandes ciudades como también restaurantes y grandes hoteles. También, dentro de la región productora uno de los principales centros de distribución es el Mercado de Perico en San Salvador de Jujuy y mercados concentradores en Salta.

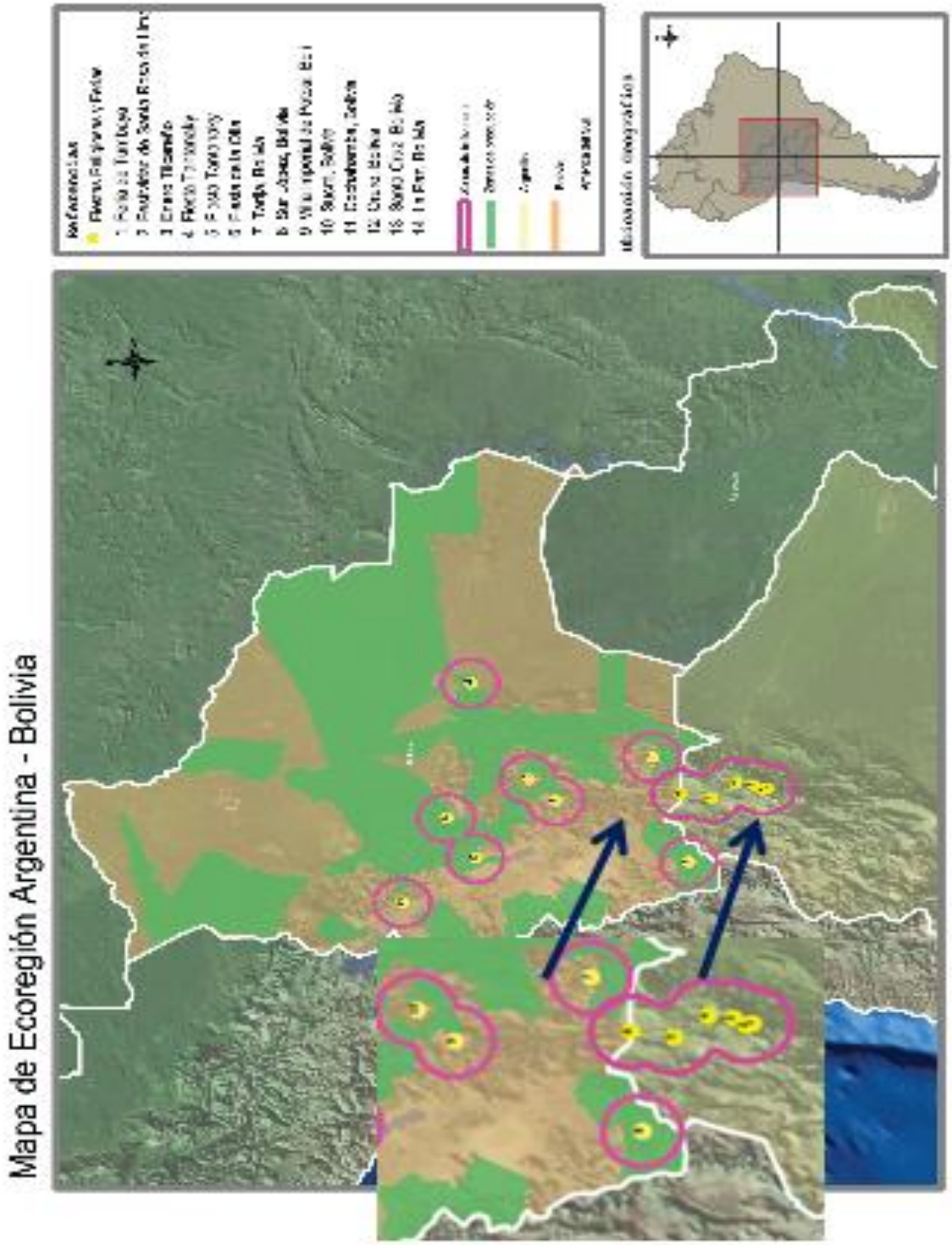
Cabe aclarar que las ferias y fiestas que se detallaron precedentemente son el resultado de una búsqueda minuciosa, pero no significa que se hayan podido encontrar todas las ferias que se realizan en ambos países. Las fiestas y ferias de mayor popularidad se encuentran expuestas con un mayor grado de detalle debido a que la información fue más accesible.

Distribución territorial de la producción y comercialización de papa andina

A continuación se presenta un mapa con la distribución de las ferias y fiestas más importantes a ambos lados de la frontera, en las cuales se comercializa o intercambia papa andina, de acuerdo a los resultados de este trabajo. El mapa permite observar el espacio que ocupa la producción de papa andina más allá de los límites políticos establecidos por los Estados. Además se puede observar el espacio transfronterizo en los cuales se presenta una fuerte dinámica de actividad social y productiva a lo largo de todo el año, si bien hay fiestas

y ferias que tienen mayor difusión y son mucho más antiguas en su realización. Se puede observar un área de influencia de cada feria/fiesta religiosa y sus zonas productivas.

Ilustración 7: Mapa de distribución territorial de la producción y comercialización de papa andina en la ecorregión Argentina-Bolivia



Zona de integración fronteriza

“El límite político, así como aparece en el trazado de los mapas, es la línea de demarcación de jurisdicciones nacionales. Marca discontinuidades, más que continuidades, y muchas veces interrumpe áreas que de otro modo serían una unidad desde el punto de vista de la convivencia humana. El límite político señala el ámbito territorial de centros de decisión soberanos que, como tal, aplican sus propias políticas monetarias, crediticias y fiscales, influyen en la estructuración del espacio y ponen barreras a la libre circulación de bienes y factores. Sin embargo, la proximidad y las leyes económicas crean una zona de tránsito donde los habitantes obtienen ventajas de las políticas aplicadas a ambos lados de la frontera. Asimismo, se ha tendido a regionalizar proyectos de controles sanitarios, hidráulicos para prevención de las inundaciones, y otros de características similares, que para ser efectivos necesitan ser aplicados en un marco regional y, por lo tanto, requieren de la colaboración entre los gobiernos.” (Bolognesi-Drossdoff, 1986).

Existen intentos de trabajo conjunto entre Argentina y Bolivia algunos exitosos y otros que no han logrado concretarse. En 1975 La Organización de Estados Americanos (OEA) llevó a cabo un estudio preliminar, y se propusieron estrategias de desarrollo, estudiaron el aprovechamiento múltiple de dos ríos compartidos: el Bermejo y el Pilcomayo. La Alta Cuenca del Bermejo se encuentra en territorio boliviano, el resto se encuentra en territorio argentino. Se proyectó su regulación por medio de un plan de desarrollo múltiple, que no se concretó. La vía fluvial es compartida por los tres países. Se crearon comisiones nacionales para el desarrollo de la cuenca de este río que abarca 272.000 kilómetros cuadrados, con 1,3 millones de habitantes.; más adelante se elaboraron proyectos nacionales de desarrollo; con posterioridad se identificó y estudió más detalladamente un área tripartita y se realizaron otros estudios de seguimiento.

Un ejemplo exitoso es El “Programa de Acción MERCOSUR Libre de Fiebre Aftosa” (PAMA), el cual fue aprobado por el Mercosur/CMC/Decisión N° 25/05. Este Programa es un Proyecto desarrollado por el Comité Mercosur Libre de Fiebre Aftosa (CMA) que se aplica en la Argentina, Bolivia, Brasil Paraguay y Uruguay. El Programa, complementa los programas nacionales, asegurando su desarrollo, abreviando los tiempos de aplicación y

uniformizando las acciones entre los distintos países y regiones. Se busca, a través del mismo, solucionar debilidades o inconsistencias de los programas nacionales.

Los objetivos esenciales del PAMA son:

1. Erradicar la Fiebre Aftosa en el ámbito del MERCOSUR y Estados Asociados participantes y sustentar la condición epidemiológica alcanzada, mediante el funcionamiento de un sólido Sistema de Atención Veterinaria.
2. Contribuir al desarrollo de la pecuaria regional para su inserción en el mercado internacional y al fortalecimiento de las estructuras sanitarias para la prevención de otras enfermedades exóticas de similar impacto económico.

Las estrategias para alcanzar el propósito del Proyecto en la etapa final de la erradicación de la Fiebre Aftosa de las Américas, están basadas en el conocimiento y desarrollo alcanzado por los programas nacionales de erradicación de la Fiebre Aftosa, los que se deberán homogeneizar con sus componentes y actividades de acuerdo a los diferentes ecosistemas regionales, según su caracterización de riesgo.

Las principales acciones están orientadas a:

- Intervención en áreas con histórico de persistencia de FA y con debilidades estructurales.

  a) Zona nororiental de Paraguay y Estados del Paraná y Mato Grosso do Sul en Brasil.

  b) Áreas de riesgo desconocido para la FA, Amazonía y Nordeste de Brasil, con estructura sanitaria en desarrollo.

  c) Proyectos de fronteras bi o trinacionales.

  d) Parte amazónica de Bolivia y triple frontera Argentina, Bolivia y Paraguay, en el Chaco sudamericano.

En las zonas fronterizas se llevan adelante procesos de coordinación y cooperación entre los países involucrados. Se coordinan las acciones de los países a nivel de fronteras en relación a los respectivos programas o planes nacionales de erradicación de la fiebre aftosa,

para manejar adecuadamente los riesgos derivados del tránsito y transporte tradicional a nivel de dichas áreas, que comprenda el fortalecimiento de un programa de prevención.

La estrategia se fundamenta en la realización de programas de trabajo en el marco de acuerdos entre dos o más países para concretar el objetivo, en comisiones de frontera, integradas por representantes de los sectores públicos y privados.

La frontera argentino-boliviana se sitúa en territorio que perteneció al Tawantinsuyu y cuya gravitación poblacional, al momento de la conquista española, era significativa en relación con lo que hoy se conoce como el cono sur de América Latina. La región se encontraba altamente integrada en términos económicos, culturales y sociales con anterioridad a la formación de los Estados nacionales boliviano y argentino, de modo que los contactos entre las actuales provincias argentinas de Jujuy y Salta, por un lado, y los departamentos bolivianos de Potosí y Tarija, por el otro, tienen carácter histórico (Courtis, 2010).

La mayor parte de esta frontera internacional fue trazada por un tratado de 1889 pero hubo rectificaciones, algunas importantes como ocurrió en la zona de Yacuiba a inicios del siglo XX. Hoy la frontera comienza por el oeste en la cordillera de los Andes, en el Cerro Zapaleri y va en dirección noreste hasta el Cerro Panizo, en dirección sureste hasta Villazón, después sigue hacia el este, pasando por Villazón hasta las regiones de Bermejo y Toldos, de donde sigue en dirección sureste hasta el Fortin Campero, en la confluencia de los ríos Bermejo y Grande de Tarija, llamada Las Juntas de San Antonio; de aquí sube por el río Grande de Tarija y el río Itaú hasta la población de Yacuiba (el tratado de 1889 fue revisado en torno a esta localidad en 1904 y los límites fueron fijados a favor de Bolivia en julio de1925 por el tratado de límites Carrillo-Diez de Medina) y desde Yacuiba nuevamente siguiendo el paralelo 22ºS hacia el este hasta el Fortin D'Orbigny sobre el río Pilcolmayo, de allí siguiendo el curso de este río hasta Esmeralda, que es el punto limítrofe tripartito entre Argentina, Paraguay y Bolivia.

Según datos del Ministerio del Interior y Transporte el límite internacional entre la República Argentina y la República de Bolivia tiene 742 (setecientos cuarenta y dos) km de

longitud. Esta frontera cuenta con tres pasos de mayor relevancia en donde se produce un intercambio fronterizo bastante activo, y otros de menor importancia. 1. La Quiaca-Villazón; 2. Salvador Mazza-Yacuiba; 3. Aguas Blancas-Bermejo y pasos de menor intercambio 4. Puerto Chalanas – Bermejo, 5. El Condado - La Mamora[15].

1. **La Quiaca-Villazón** Este paso fronterizo se encuentra cercano a la localidad de La Quiaca, provincia de Jujuy, Argentina, accediendo desde el lado argentino a través de la Ruta Nacional 9, y cruzando por medio terrestre hasta la Ruta Nacional 14 en la localidad de Villazón, Bolivia. Ambas localidades están ligadas por el puente internacional que cruza la abrupta quebrada del Río La Quiaca. El Puente Internacional "La Quiaca"• ubicado en el punto extremo Noreste del país, une la ciudad de La Quiaca (21.000 habitantes), Provincia de Jujuy (Argentina), y la localidad de Villazón (45.000 habitantes) Provincia de Modesto Omiste (Bolivia). La comunicación se efectúa por el puente ya sea caminado o trasladándose en vehículos.

2. **Salvador Mazza - San José de Pocitos** (Yacuiba) se encuentra cercano a la localidad de Salvador Mazza, provincia de Salta, accediendo desde el lado argentino a través de la Ruta Nacional 34, y cruzando por medio terrestre hasta la Av. Chuquisaca en la localidad de Yacuiba, Bolivia. Salvador Mazza-Argentina (18.500 habitantes), San Jose de Pocitos- Bolivia (15.500 habitantes); Prof. Salvador Mazza se ubica a 410 (cuatrocientos diez) km de la Capital Salteña, a 53 (cincuenta y tres) km de Tartagal, (47.000 habitantes) y 5 (cinco) km. de Yacuiba-Bolivia (64.611 habitantes).

3. **Aguas Blancas-Bermejo** se encuentra cercano a la localidad de Aguas Blancas (3000 habitantes), provincia de Salta, accediendo desde el lado argentino a

[15]Fuente: http://www.mininterior.gov.ar/fronteras/frontPasos.php?idName=fronteras&idNameSubMenu=intFrontPasos

través de la Ruta Nacional 50, y cruzando por medio terrestre hasta la Ruta N° 1 en la localidad de Bermejo (27.000 habitantes), Bolivia.

4. **Puerto Chalanas - Bermejo** se encuentra cercano a la localidad de Aguas Blancas, provincia de Salta, accediendo desde el lado argentino a través de la Ruta Nacional 50, y cruzando por medio fluvial hasta la Ruta 53 en la localidad de Bermejo, Bolivia.

5. **El Condado - La Mamora** se encuentra cercano a la localidad de El Condado, provincia de Salta, accediendo desde el lado argentino a través de la Ruta Nacional 50, uniendo a la localidad de Los Toldos (2500 habitantes) en Argentina y cruzando por medio terrestre hasta la Ruta 1 en la localidad de La Mamora (1000 habitantes), Bolivia.

El más importante, en cuanto a volumen de ventas comerciales y al movimiento diario de personas es el primero. El comercio se puede calificar de unidireccional; las localidades argentinas abastecen principalmente de alimentos a las localidades bolivianas, y la corriente comercial posiblemente llegue más allá de la frontera y hacia el interior. Existe un importante movimiento de mano de obra boliviana hacia las provincias argentinas del norte.

Los pasos habilitados funcionan como único control de turismo, TVF (transito vecinal fronterizo) y de cargas varias. En agosto de 2013, Argentina y Bolivia firmaron un acuerdo bilateral operativo en el que se realizarán controles mucho más drásticos en la frontera de ambos países. El objetivo principal es adoptar mecanismos de control para aquella población habitante de localidades fronterizas. El acuerdo fue firmado durante el encuentro internacional "Migraciones, Responsabilidad e Integración Suramericana", efectuado en Lima. Este acuerdo también busca realizar controles contra la lucha de tráfico de migrantes, trata de personas y cualquier otro delito que hoy en día afecta a la gran línea fronteriza que comparten los dos países.

Según fuentes de la Dirección Nacional de Migraciones de Argentina, una vez entren en vigor todos aquellos controles fronterizos, "los ciudadanos argentinos y bolivianos, nativos o naturalizados, residentes temporarios o permanentes de ambos países, puedan ser titulares de una tarjeta de Tránsito Vecinal Fronterizo (TVF) para cruzar la frontera con destino a la localidad contigua del país vecino".

Aquellas personas que quieran cruzar de una frontera a la otra, podrán realizarlo mediante un "procedimiento diferenciado de otras categorías migratorias, pudiendo permanecer en dicha localidad un plazo de hasta 72 horas en cada ingreso".

Los pasos limítrofes en los que se realizarán dichos controles e implementación de tarjetas TVF son: Salvador Mazza-Yacuiba, Aguas Blancas-Bermejo, Puerto Chalanas-Bermejo, El Condado-La Mamora y La Quiaca-Villazón[16].

Los pasos no habilitados constituyen vías clandestinas en las que Gendarmería ejerce un control periódico pero no suficiente debido a la escasez de recursos. Estos son simples senderos pero constituyen uno de los problemas de índole diario con los que debe lidiar la Gendarmería Nacional. Son pasos naturales de antigua data o impuestos de hecho en el territorio por la gente asentada en ambas fronteras. Estos pasos son comunes principalmente en la zona limítrofe entre S. Mazza – San José de Pocitos, por las características propias de la frontera (baja, seca y permeable). Se pueden enumerar varios pasos no habilitados de tránsito frecuente en la provincia de Salta:

1. Pozo 20
2. Portón Casa Vieja
3. Senda Hito 14
4. Caballos Muertos
5. Picada del Quebrachal
6. Mecoya-Mecoyita

[16] Fuente: http://viviendoargentina.wordpress.com/2013/08/28/bolivia-y-argentina-firman-acuerdo-fronterizo/

Un estudio conjunto del Ministerio de Planificación de Bolivia, del Consejo Nacional de Desarrollo en Argentina y del BID efectuado en 1968, definía una posible área de complementación económica regional a ambos lados de la frontera de estos dos países. La región involucrada estaría compuesta por las provincias de Jujuy, Salta y Tucumán (Argentina), y los departamentos de Chuquisaca, Potosí, Tarija y parte de Santa Cruz de la Sierra (Bolivia), con un total de 497.900 kilómetros cuadrados y una población de 3.948.500 habitantes en 1970. La región se delimitaba teniendo en cuenta características geográficas y socioeconómicas similares. Se señalaban las posibilidades de complementación sectorial en la actividad agropecuaria, la explotación forestal y maderera, la minería y metalurgia, el petróleo, el gas, la petroquímica, la manufactura, el transporte y las comunicaciones, el desarrollo hidráulico y la energía eléctrica. Este estudio no tuvo un seguimiento posterior (Bolognesi-Drossdoff, 1986).

En cuanto al espacio relativo, no puede entenderse sin el vínculo temporal; su relación con el tiempo es fundamental. La fricción creada por la distancia es una variable clave para entender este significado (Harvey 2006). La compresión del espacio-tiempo (Ibid.) y los flujos que ocurren, según Castells (2000), permiten entender a la sociedad misma y su forma de organizarse. La intensidad de los flujos y su velocidad son lo que da significado al espacio relativo. Desde esta visión, los espacios son dinámicos y su posición o estatus puede ser fortalecido o debilitado, según cómo influyan los cambios tecnológicos en la relación tiempo-espacio, y también los que ocurren en la reorganización espacial de las actividades económicas, como la globalización. El espacio transfronterizo desde una óptica relativa se centra en los flujos de bienes, personas e inversiones, creados por las economías de aglomeración (Alegría 1992; Soja 1999). Su práctica se centra en las instituciones (acuerdos comerciales y leyes, tales como la zona libre) y las infraestructuras (puentes, garitas, cruces, puertos modelo), que faciliten y hagan más eficientes los flujos autorizados (Morehouse 1995).

La planificación transfronteriza tiene que incluir aspectos de política que envuelven al Estado-nación, y también estudiar con más detalle los contextos locales donde ocurren las

acciones y se establecen las políticas públicas (Ostrom, 2005). Las fronteras son espacios donde agencias y autoridades múltiples, con mandatos específicos, actúan de manera simultánea; esto significa que es necesario hablar sobre las instituciones y su escala político-territorial (Peña Medina, 2011).

La integración fronteriza (o de desarrollo compartido, si se prefiere este término) abren perspectivas de: 1) movilizar recursos en forma conjunta, ya que los proyectos compartidos pueden reducir los costos de inversión y mantenimiento, lo cual haría los emprendimientos más viables; 2) contribuir al crecimiento de zonas atrasadas y el crecimiento global, expandiendo mercados locales que se interrelacionan y abren nuevas perspectivas a mercados; 3) propender a la autosuficiencia de regiones mediante la creación de fuentes de trabajo locales generadas por la cooperación conjunta (Bolognesi-Drossdoff, 1986).

En los puentes, el espacio se concibe de manera absoluta y relativa en el caso del manejo de flujos (personas, mercancías, etcétera). Burocracias como aduanas se encargan de administrar los flujos del espacio relativo. En resumen, la planificación transfronteriza relacionada con ciertos bienes públicos continúa siendo de corte racional, dominada por ingenieros; es jerárquica y burocrática de arriba hacia abajo (Peña Medina, 2011).

La intensidad de los flujos (bienes, personas y residuos) y las redes sociales son dos elementos importantes que comienzan a modificar la concepción del espacio fronterizo. La frontera ya no es concebida sólo como una línea geográfica, sino como una región compleja, dinámica y vulnerable (Peña Medina, 2011).

Agruparse como región es una estrategia para negociar en términos más competitivos con otras regiones-naciones. Uno de los principales aspectos de la cooperación transfronteriza deriva de “compartir el territorio entre poblaciones de gobiernos locales y nacionales distintos”. Pueblos o ciudades enteras, pero de países distintos, conviven en un mismo territorio sin ser generalmente capaces de enfrentar conjuntamente esos problemas comunes. Construir un diálogo y, paralelamente, una agenda común de desarrollo conjunto y compartido empieza a trazar una de las primeras respuestas a esos problemas comunes.

La lejanía y el olvido que sufren las zonas de frontera pueden constituir oportunidades para lograr alianzas con los territorios vecinos y juntos construir una propuesta de agenda útil para todos. A veces sucede que esos territorios no gozan de una conectividad, están aislados, no cuentan con buenas carreteras. Es así que es necesario generar ámbitos de encuentro y discusión entre los actores que viven a ambos lados de la frontera y establecer un plan de acción junto a los organismos con competencia en los temas de interés de dichos actores. La cooperación transfronteriza es un concepto que comienza a tener relevancia en el desarrollo rural.

En el proceso de construcción de una agenda transfronteriza común, es necesario en primer lugar, priorizar problemas y encontrar temas comunes en los cuales concentrar la atención (agua, contaminación, energía, atención de la salud, tráfico de personas, educación de los niños, delitos, alianzas público-privado, articulación de encadenamientos productivos, etc.). Antes que nada, las agendas son temáticas. En segunda instancia, hay un proceso de negociación de la agenda a nivel local. Se trata de un proceso de puesta en común y de construcción de consensos. El tercer elemento, es medir la importancia que tienen esos temas identificados en los niveles supra locales y valorar el impacto en los niveles intermedios y nacionales. Este ejercicio de medición de la relevancia que tienen los temas locales en las prioridades intermedias y nacionales es esencial para entablar una interlocución con esos niveles (gobiernos intermedios, cancillerías y gobiernos nacionales en general). La misma agenda, entonces, tiene que tener dos niveles: la agenda del gobierno local, por un lado, pero también, por otro, su capacidad de incidencia en los ámbitos nacionales, ya que si no hay espacio en la legislación nacional para acoger los temas y las prioridades de esa agenda, será muy difícil llevarla adelante[17].

[17] Fuente: http://www.urbal3.eu/uploads/capitalizacion/general_capitalizacion/18_Report_Purmamarca.pdf

6. Conclusiones

El área de frontera es un espacio de interacción en términos de circulación de personas, bienes y productos entre comunidades vecinas de países limítrofes, aunque con énfasis y alcances diferentes. Según Reboratti (1990) la frontera es "el área de transición entre el territorio utilizado y poblado por una sociedad y otro que, en un momento particular del desarrollo de esa sociedad y desde su punto de vista, no ha sido ocupado en forma estable, aunque sí puede haber sido utilizado esporádicamente. La frontera es un fenómeno complejo, de múltiples causas y múltiples consecuencias, que ha influenciado e influencia en su desarrollo a muchos países de América Latina. Las nuevas fronteras que se forman tienen muchas veces otro cariz: los pioneros son reemplazados por tractores y topadoras, el pequeño colono por el gran empresario agrícola. La frontera es un mundo que se va, y que posiblemente, por su propia lógica y por su propio escenario -la tierra libre- está destinada a desaparecer en un lapso de tiempo no demasiado largo. Pero su importancia en la formación y desarrollo de los países de América Latina, en la organización de sus territorios y en el manejo de sus recursos naturales y humanos ha sido y es evidente".

Para este caso de interés donde se centra el eje en la producción agraria y más específicamente en la sanidad de los materiales vegetales que circulan a un lado y otro de la frontera, una frontera agraria no es, según los estudios de la OEA (BRASIL-OEA, 1975) realmente un objeto de existencia tangible, sino un sistema de relaciones, un proceso de transformación. Este sistema de relaciones se concreta entre una forma específica de producción y un ámbito físico determinado. Cuando hablamos de forma de producción, incluimos a todo el sistema de relaciones sociales y económicas tendientes a la producción de bienes y, en general, a sostener la existencia de una población. Cuando hablamos de un ámbito determinado, nos referimos a un espacio individualizado que es transformado a lo largo del tiempo por dicha forma de producción. En realidad, esto conforma un sistema circular, dado que la transformación gradual del espacio trae a su vez aparejada una gradual adecuación de las formas de producción, y así sucesivamente.

Una frontera agraria es un continuum espacio-temporal, que comienza cuando el espacio se encuentra totalmente vacío de ocupación, y termina cuando este espacio ha sido

completamente integrado al cuerpo social que ha promovido el avance de la frontera. Por un lado, se esgrime el concepto de espacio transfronterizo, en referencia a territorios bi o trinacionales con características y dinámicas propias marcadas por los intercambios estructurados, organizados y durables que se efectúan sobre cortas distancias a uno y otro lado de la frontera, es decir, entre unidades espaciales acotadas que pertenecen a dos regiones contiguas separadas por un límite de Estado.

Por el otro, desde una perspectiva que pivotea sobre el centro político de un Estado, se habla de espacio fronterizo en alusión a aquellos territorios colindantes con los límites geográficos del Estado, periféricos, de confines en un contexto nacional, en cuyas actividades sociales, comerciales y económicas se advierte la influencia directa del fenómeno fronterizo.

Concomitantemente, los "cortes" territoriales a los que apelan los estudios específicos relevados son variados: algunos toman en consideración toda la línea fronteriza; otros focalizan sobre alguno de sus principales pasos y las localidades que lo demarcan –en especial, La Quiaca (Argentina) y Villazón (Estado Plurinacional de Bolivia)– abordando situaciones de dominación, disimetría o interdependencia entre ambas; otros consideran el impacto de este paso particular en las instituciones públicas de la capital provincial y ponen la mirada en el territorio que se extiende entre el paso y San Salvador de Jujuy; y finalmente, hay autores que se centran en Jujuy o en Salta como provincias fronterizas.

Según Silla (2009) la generación y mantenimiento de la identidad étnica y/o nacional no está presentada como una dicotomía. Un aporte en este camino de intentar analizar sociedades que, al menos en algunos de sus rasgos no son dicotómicas, lo realizó Edmund Leach (1993 [1954]), quien presupone que la realidad social no forma un todo coherente. Considera entonces posible que un individuo pretenda diferentes condiciones sociales en sistemas sociales diferentes simultáneamente, y analiza como posible el intercambio de identidades o la superposición de ellas en un mismo individuo o grupo.

Ahora bien, en este trabajo los sujetos estudiados tienden a transgredir un límite respecto a sus identidades, conductas y valores, sin llegar nunca a él. En esta frontera, los grupos humanos o individuos son argentino-boliviana o boliviano – argentina, donde las relaciones de parentesco, amistad o simplemente comercial tienen un "máximo de continuidad". Es así como el argentino esta incluido en el agricultor y el agricultor en el boliviano (Deleuze 2006 [1987]: 63). Se constituiría de esta forma una sociedad total que no está conformada por elementos claros y distintos sino por continuidades y superposiciones.

La "Integración Fronteriza" y "Cooperación Fronteriza", son términos afines y complementarios. Ambos indican un compromiso de países limítrofes para promover en ciertos sectores, donde se encuentran sus confines territoriales, procesos conjuntos orientados a atender necesidades de sus poblaciones, vinculadas a su supervivencia, su desarrollo y su reconocimiento como la vanguardia en el proceso de integración bilateral. La conservación de los ecosistemas y de los recursos naturales compartidos, también forman parte de esta definición.

Es por esto que la posibilidad de visualizar a través de un mapa de límites territoriales reales la producción de papa andina, aportaría información útil para el diseño de Programas que contemplen la problemática fitosanitaria de manera integral en esta producción. Una vez reconocidas las distintas situaciones de frontera (diagnóstico fronterizo), el diseño de programas de intervención en aquellas áreas o sobre aquellos temas que ambos Estados reconozcan como prioritarios o más contributivos para mejorar las condiciones de vida de la población fronteriza, permitirán afianzar la integración bilateral, y proyectar conjuntamente la política-economía fronteriza, y para este caso en particular planificar un programa fitosanitario integral para el cultivo de papa andina.

Una zona de integración regional fronteriza, en este caso, está constituida por dos aéreas contiguas, que por sus características de suelo y desarrollo socioeconómico se pueden individualizar como ecorregión. Comprende dos centros urbanos que, por no tener obstáculos en su acceso, podrían ser considerados una misma área urbana. La frontera seca

entre Argentina y Bolivia representa más de 742 km de longitud y es permeable, permitiendo la movilidad de variados factores, especialmente a través de los puentes internacionales. Sin embargo, la cantidad de posibilidades de pasos de hecho entre ambos países y la idiosincrasia de los habitantes de esta región hace que los productos que se intercambian, y para el caso de estudio la papa andina, no reconozcan la frontera política.

Las características propias de la modalidad de un paso internacional entre ambos países, llevan a conformar un análisis crítico destinado a relacionar el poder de policía ejercido por los organismos de control y el comportamiento social que refleja la realidad de las comunidades situadas dentro de esa jurisdicción fronteriza. Ello sin dejar de lado las características geográficas de la zona y las culturas involucradas, lo cual aporta a la complejidad del asunto en análisis.

La identidad está ligada a la historia y al patrimonio cultural. La identidad cultural no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro (Molano, 2006). Por tal razón, reconocer los vínculos, las tradiciones, en definitiva la forma de vida y lo cotidiano de las poblaciones de frontera, es fundamental; no partiendo de distintas racionalidades sino de la confluencia entre aquellos a quienes se quiere beneficiar y los agentes de intervención, permitiendo avanzar en el desarrollo territorial rural y urbano.

La información que surge del mapa construido permite concluir que la producción de papa andina esta distribuida en toda la región andina, específicamente las áreas de influencia en esta producción son las de altura por encima de los 1800 msnm representadas por las provincias de Jujuy y Salta en Argentina y por los Departamentos de Tarija y Potosí en Bolivia. Asimismo, se puede trazar un área de influencia entre los Departamentos adyacentes a la frontera entre ambos países, teniendo en cuenta la distribución de las ferias y fiestas religiosas donde se intercambian productos entre ellos la papa andina y los puestos formales de frontera y de hecho que establecen un continum productivo, social y cultural, esta primer traza nos permite observar que la superficie sobre la cual habría que trabajar en forma conjunta representa 364.548 km considerando la superficie total de los

Departamentos y Provincias antes mencionados, sin perder de vista la geografía es un aspecto que puede dificultar las tareas que se puedan desarrollar a partir de la elaboración de programas de intervención en el territorio.

Este mapa deberá ajustarse en función de la información que podrá obtenerse a partir del formulario de entrevista elaborado como parte de este trabajo. Esos resultados facilitarían información para la elaboración entre ambos países de un programa de sanidad en el cultivo de la papa andina que contemple la realidad y necesidad de los productores de la ecorregión identificada.

7. Bibliografia

- Alegría Olazábal, T. (1992). Desarrollo urbano en la frontera México-Estados Unidos: una interpretación y algunos resultados. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Agnew, J. (1987). Place and politics: The geographical mediation of state and society, Allen & Unwin, London.
- Ambrosetti, J. (1905). Viaje a la Puna de Atacama. De Salta a Caurchari, *Boletín del Instituto Geográfico Argentino Tomo XXI*, Buenos Aires.
- Balderrama, F. y Terceros, F. (2008), mayo. "Diagnóstico y Análisis de Situación de la Papa en Bolivia", Doc. Trabajo, 70 pp.
- Benedetti, A. (2005). Territorio andino para un país pampeano Departamento de Historia. Facultad de Humanidades Universidad del Comahue. Instituto y Departamento de Geografía. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. Tesis doctoral
- Bolognesi-Drosdoff, M. C. (1986). "Análisis y Clasificación tipológica de casos de integración fronteriza" Integración Latinoamericana.
- Bowman, I. (1924). Desert trails of Atacama, American Geographical Society Special Publication N° 5, Edited by G. M. Wrigley, New York. Versión castellana: Los senderos del Desierto de Atacama, de Emilia Romero, Sociedad Chilena de Historia y Geografía, Santiago de Chile, 1942.
- Castells, M. (2000). The Rise of the Network Society. Massachusetts:
- Blackwell Publishers Ltd.
- Caggiano, S. (2007). "Madres en la frontera: género, nación y los peligros de la reproducción", Iconos Revista de Ciencias Sociales, Nº 28, Quito, FLACSO - Ecuador.
- Ceva, M. (2006). "La migración limítrofe hacia la argentina en larga duración", Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos, A. Grimson y E. Jelin. (comps.), Buenos Aires, Prometeo.

- Conti, V. (1989). Articulación económica en los Andes Centromeridionales (siglo XIX) Separata, Tomo XLVI del “Anuario de Estudios Americanos”, Sevilla.
- Cooperación Regional en el ámbito de la Integración Fronteriza. (2013). XXIV Reunión de Directores de Cooperación Internacional de América Latina y el Caribe. Cooperación Regional en el ámbito de la Integración Fronteriza. El Salvador, San Salvador. 30 y 31 de mayo de 2013. SP/XXIV-RDCIALC/DT N° 2
- Courtis, C.; Liguori, G.; Cerrutti, M. (2010). Migración y salud en zonas fronterizas: el Estado Plurinacional de Bolivia y la Argentina. Centro Latinoamericano y Caribeño de Demografía (CELADE) – División de Población de la CEPAL. Santiago de Chile.
- Daus, F. (1969). Fundamentos para una división regional de la Argentina. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Geografía Romualdo Ardissone, Serie A, Nº 28, Buenos Aires.
- Deleuze, G. 2006 [1987]. Exasperación de la filosofía. El Leibniz de Deleuze. Primera edición en español. Cactus, Buenos Aires.
- Devaux, A; Ordinola, M. A; Hibon; Flores, R. (2010). El sector papa en la región andina: Diagnóstico y Elementos para una visión estratégica (Bolivia, Ecuador y Perú). Centro Internacional de la Papa. Editores: Devaux, André; Ordinola, Miguel; Hibon, Albéric; Flore; Rubén. ISBN: 978-92-9060-384-9. Lima, Perú.
- Ellenberg (1981). Desarrollar sin Destruir. Instituto de Ecología UMSA, La Paz.
- Fernández Valiela, M.V. (1995). Introducción a la Fitopatología Vol I y II: Los Virus Patógenos de las Plantas y su Control. 4a Edición. Orientación Gráfica, Buenos Aires.
- Fonseca, C; E.; Huarachi, M. Ordinola (2011). Una experiencia de innovación tecnológica y difusión en la producción artesanal de la papa deshidratada: Tunta REVISTA LATINOAMERICANA DE LA PAPA Vol. 16 (1) Pag. 101 – 126 http://www.papaslatinas.org/vol16/8%20CFonseca%20-%20Paper-ALAP%20-1CF-new_ed.pdf
- Geifus, F. (1997). 80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnostico, planificación, monitoreo, evaluación. IICA GTZ. San Salvador. El Salvador. 208 páginas.

- Guido, A. F. y Madani, P. R. (2000). Características de la cadena agroalimentaria de la papa y su industrialización en Bolivia, publicado por el Proyecto Papa Andina (CIP-COSUDE). Cochabamba – Bolivia. Fundación PROINPA – Proyecto Agroindustria.
- Harvey, David. 2006. Spaces of Global Capitalism: Towards a Theory of Uneven
- Geographical Development. Nueva York: Verso.
- Hunziker, A.T. (1952). Los pseudocereales de la agricultura indígena de América. ACME Agency, Buenos Aires, Argentina.
- Huamán, Z.; Brush, S.; Carney, H. (1979). The dynamics of Andean potato agriculture. College of William and Mary. Williamsburg. USA. 23 p.
- Langer y Conti 1991:100-101. Langer, E. y Conti, V. (1991). Circuitos comerciales tradicionales y cambio económico en los Andes Centromeridionales (1830-1930) Desarrollo Económico vol. 31 Nº 121, IDES, Buenos Aires.
- Leach, E. 1993 [1954]. Sistemas Políticos da Alta Birmânia. Um Estudo da Estrutura Social Kachin. Primera edición en portugués. Editorial EDUSP, São Paulo.
- Manzanal, M.; Arqueros, M.; Nussbaumer, B. (2007). Territorios en construcción, Actores, tramas y gobiernos, entre la cooperación y el conflicto. Edit.CICCUS, 978-987-9355-49-7, Buenos Aires, pág. 15-50.
- Manzanal M.; Villarreal, F. (2009). Desarrollo, Poder y Dominación. Una reflexión en torno a la problemática del desarrollo rural en Argentina. El desarrollo y sus lógicas en disputa en territorios del norte argentino. Ed. CICCUS, Buenos Aires, ISBN 978-987-1599-04-2, pág. 17-44.
- Molano, O. L. (2006). La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. Territorios con identidad cultural. 24pp.
- Morante, M. C. (2012). Una mirada al cultivo de la papa en Bolivia. http://www.cebem.org/cmsfiles/articulos/Una_mirada_al_cultivo_de_la_papa_en_Bolivia.pdf**.** Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba**.**
- Morehouse, B. (1995). A Functional Approach to Boundaries in the Context of Environmental Issues. Journal of Borderland Studies 10 (2): 53- 73.

- Ostrom, E. (2005). Understanding Institutional Diversity. Nueva Jersey: Princeton University Press.
- Peña Medina, S. (2011). Regímenes de planificación transfronteriza: México-Estados Unidos. Derechos reservados de El Colegio de Sonora, ISSN 1870-3925. Región y sociedad / vol. xxiii / no. 50. http://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v23n50/v23n50a6.pdf
- Reboratti, C. (1990) Fronteras agrarias en América Latina, Geo-Crítica 87, Universitat de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, Cátedra de Geografía Humana, Barcelona. http://www.ub.es/geocrit/sv-ig.htm
- Roinsinblit, A. (2010). Mapa de desarrollo de Jujuy. Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación.
- Ruiz Moreno, I. (1916). Nociones de Geografía Histórica, Física, Económica y Política de los Territorios Nacionales, Librería —La Facultad, Buenos Aires. 1916:22.
- Salazar, L. F. (1995). Los virus de la papa y su control. Centro Internacional de la Papa (CIP), 226 pp.
- Savarese, S., Serrano, M., Sardoy, P. (2009). Cartilla Manejo Integrado de Plagas en Papa Andina. Asistencia técnica local Proyecto UE-Senasa.
- Schneider, S.; Peyré Tartaruga, I. G.(2006). Territorio y enfoque territorial: de las referencias cognitivas a los aportes aplicados al análisis de los procesos sociales rurales. Publicado en libro de MANZANAL, M.; NEIMAN, G. y LATTUADA, M. (Org.). Desarrollo Rural. Organizaciones, Instituciones y Territorio. Buenos Aires: Ed. Ciccus, v. , p. 71-102.
- Soja, E. (1999). In Different Spaces: The Cultural Turn in Urban and Regional Political Economy. European Planning Studies 7 (1): 65-75.
- Vigiani; A. R; Serrano, Zelaya, M; Tapia, S; Rivera, A. 2006. Principales Plagas y Enfermedades de la Papa Andina. Bases para su manejo integrado (ISBN 10 950 721265 5) Ed. UNJu .Pags:1-111.
- SAGPyA (2004). “Estudio de estrategias de diferenciación de producto basada en la propiedad intelectual de producciones tradicionales de Jujuy (papa andina y otros

productos)". Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP).

- Serrano, M. (2008). Tecnologías de manejo fitosanitario en *Solanum tuberosum spp andigena*. Propuesta para el manejo integrado del Gogojo *Rigopsidius piercei* y de la polilla de la papa *Phthorimaea operculella*. Informe de Consultoria. Senasa. Argentina.
- Silla, R. (2009). Intersecciones en Antropología 10: 267-278. 2009. Facultad de Ciencias Sociales - UNCPBA – Argentina IDES.
- Terrazas, F.; Cadima, X.; García, R.; Zeballos, J. (2008). "Catálogo etnobotánico de papas nativas de los ayllus del norte de Potosí". 189 pp.
- Torres, H. (1999). Manual de las enfermedades más importantes en papa en el Perú. Centro Internacional de la Papa (CIP). http://www.capacperu.org/publicaciones.htm
- Trinchero, H. (2003). La frontera cautiva. Los símbolos culturales del cautiverio como expresión de las relaciones interétnicas en la construcción del Estado-nación argentino *Estudios Sociales del NOA Año 6 Nº 6*, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto Interdisciplinario Tilcara, Tilcara.
- Vargas, C. (1938). Nota etnobotánica sobre la cañihua. Rev. Arg. Agr. 5 (4):224-230, Buenos Aires, Argentina.
- Vapñarsky, C. (2004). Cuando el caos caracteriza la división oficial del territorio del Estado. A propósito de los municipios argentinos‖ Geo Crítica / Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales Vol. VIII, núm. 162, Universidad de Barcelona. http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-162.htm
- Zeballos, H.; Balderrama, F.; Condori, B.; Blajos, J. (2009). Economía de la Papa en Bolivia (1998-2007). Fundación PROIMPA, Cochabamba, Bolivia.
- Zusman, P. (2000). Tierras para el Rey. Tres fronteras y la construcción colonial del territorio del Río de la Plata (1750-1790), Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona, Bellaterra.

Páginas web consultadas

Frontera Norte Argentina – Bolivia. Estructura Institucional, Funcionamiento, Proyección. Trabajo de investigación aplicada y Capacitación de Graduantes 2006-2007

http://iaei-iaeiraiz.blogspot.com.ar/2011/03/frontera-norte-argentina-bolivia-i.html

Fronteras Pasos internacionales.

http://www.mininterior.gov.ar/fronteras/frontPasos.php?idName=fronteras&idNameSubMenu=intFrontPasos

Fiesta de la Olla:
http://www.blogdelnoa.com.ar/jujuy/la-quiaca-tejidos-artesanias-y-fiestas-populares/

Ferias y Trueques:
http://chikutun.wordpress.com/2007/02/12/feria-de-trueque-en-hito-cajon-bolivia-chile

Intercambio de semillas, Salta y Jujuy. Diario El Pregon.
http://www.pregon.com.ar/nota/135993/aborigenes-de-jujuy-y-salta-intercambian-semillas-y-saberes.html

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) de Argentina: www.indec.gov.ar

Instituto Nacional de Estadística de Bolivia (INE): www.ine.gob.bo

Cauqueva. Cooperativa agropecuaria y artesanal Unión Quebrada y Valles.
http://www.cauqueva.org.ar/

Pachamamá:
http://www.mamakolla.com/culturaandina.php

Mundo Aymara:
http://aymarasinfronteras.org/economia-y-comercio-tradicional/el_trueque.html

Carnaval de Oruro:
http://boliviacultura.com/art_es.htm#cosmo

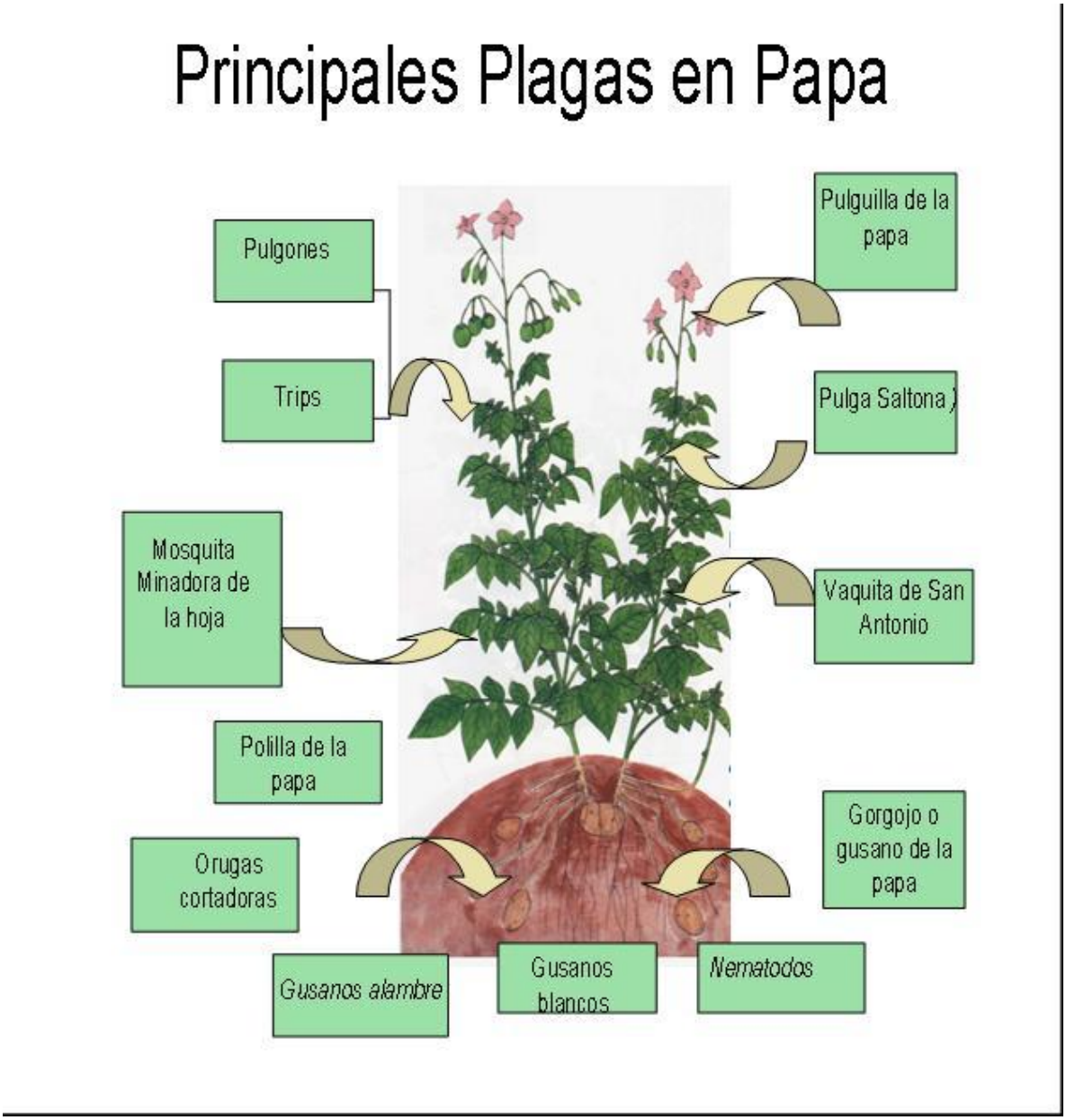
Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal, 2010-2020).
http://64.76.123.202/site/areas/PEA2/index.php

Normas Internacionales de Medidas Fitosanitarias (NIMFs). https://www.ippc.int/

Anexo I: Problemas fitosanitarios de la papa

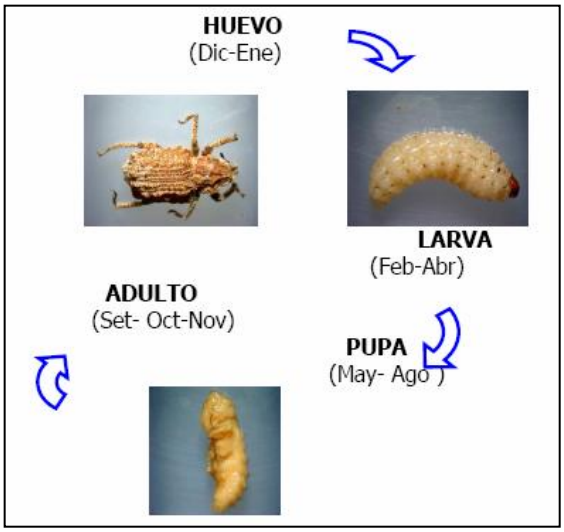
Problemas fitosanitarios

Cartilla Manejo Integrado de Plagas en Papa Andina. (Savarese, 2009)



Cartilla MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN PAPA ANDINA.2009

Gorgojo de la papa, Chitupa o Gusano de la papa (*Rhigopsidius piercei*)



El gorgojo de la papa cambia cuatro veces de forma en su vida:

- primero es HUEVO,
- luego pasa a ser LARVA (gusano)
- después es PUPA
- por último es ADULTO

Los adultos son gorgojos de color marrón claro, de aspecto rugoso, y se alimentan de brotes y hojas tiernas, dejando una marca en forma de medialuna en el borde de las mismas, pero sin causar daños de importancia.

Las hembras colocan los huevos sobre los tubérculos en formación, de los cuales nacen las larvas, que ingresan a los tubérculos y cavan galerías sinuosas y profundas. Estas galerías se hacen profundas en el tubérculo a medida que la larva se alimenta, terminando en una verdadera cámara donde completan su desarrollo y pasan al estado de pupa. La pupa no se alimenta, pero queda dentro del tubérculo, y luego de un tiempo emergen los adultos, que salen al campo cuando se siembra la papa semilla.

Polilla de la papa (*Phthorimaea operculella*)

La polilla de la papa cambia también cuatro veces de forma en su vida:

- primero es HUEVO,
- luego pasa a ser LARVA (gusano)
- después es PUPA
- por último es ADULTO

Los adultos son polillas de 6 a 7 mm de largo, que poseen en cada una de sus alas una mancha negra en forma de triángulo. La polilla adulta coloca los huevos en forma agrupada en los brotes de las plantas o en las yemas (ojos) de los tubérculos en almacenamiento. Los huevos son pequeños y de color blanco.

Las larvas al nacer son muy activas, y se meten en los tallos, hojas o tubérculos cavando galerías irregulares de poca profundidad. Dentro de las galerías se encuentran las larvas, con rayas rosadas, y el excremento.

Después de aproximadamente 20 días, se forman las pupas, que suelen encontrarse en los tallos o en el suelo. De las pupas nacen los adultos, que se ocultan de día y se vuelven activos durante la noche, cuando ponen huevos en los tubérculos mal tapados en el campo o los que están almacenados.

Complejo de insectos de suelo

Son gusanos de suelo conocidos como los gusanos cortadores, gusanos alambres y gusanos blancos.

Gusanos cortadores

Son larvas que cortan los tallos de las plantitas tiernas. Durante el día permanecen enterrados al pie de las plantas con el cuerpo enrollado. Los gusanos son robustos y en su cuerpo se observan dibujos o franjas de color gris.

En la zona de la Quebrada su presencia es ocasional y se manifiesta por manchones (ya que causan pérdida de plantas). Cortan plantas jóvenes a nivel del cuello y dañan las hojas. En los tubérculos en formación las larvas excavan cavidades. El daño es importante en etapas tempranas del cultivo y en la tuberización.

Gusanos alambre

Las larvas o gusanos son de vida subterránea, delgados y de cuerpo brilloso. Se alimentan de las raíces y hacen perforaciones en los tubérculos, pero no viven dentro de ellos.

Gusanos blancos

Estos gusanos de suelo se alimentan de las raíces y de los tallos. Las plantas detienen su crecimiento, se marchitan o se pueden quebrar. En los tubérculos pequeños las larvas excavan cavidades profundas.

Nemátodos

Son organismos muy pequeños. No se pueden distinguir a simple vista. Viven en el interior de las raíces o tubérculos de las plantas de papa. Se desplazan dentro de la raíz y pueden diseminarse a través del agua por toda la huerta.

En los lugares infestados por nemátodos se observan áreas o manchones de plantas de follaje amarillento, de aspecto débil, con escaso crecimiento o plantas marchitas. En las raíces y en tubérculos pueden detectarse nódulos o agallas o que las plantas infestadas presentan raíces pobres, con áreas lesionadas y necróticas.

Los nemátodos afectan el sistema de conducción de agua y nutrientes de las plantas y a los tubérculos. Los cultivos afectados pueden disminuir considerablemente sus rendimientos en caso de infestaciones severas.

Insectos que dañan los tallos y hojas de las plantas de papa

Pulguilla de la papa

La pulguilla de la papa es un cascarudo pequeño (2 a 3mm de largo) de coloración oscura brillante. Tiene su tercer par de patas saltadoras por lo que al ser molestadas se alejan rápidamente dando saltos.

Hace perforaciones circulares pequeñas, de 1,5mm de diámetro en las hojas. Las larvas se alimentan de raíces, estolones y tubérculos, a los que raspan superficialmente, dejando minas en los tejidos corticales, desmejorando su aspecto y calidad.

Pulga saltona

Es un insecto pequeño que se reconoce por tener el cuerpo oscuro con bandas amarillentas brillantes longitudinales. Se encuentra durante todo el ciclo del cultivo y es peligrosa durante la etapa vegetativa hasta la floración.

Perforan las hojas y las plantas se atrasan en su crecimiento.

Vaquita de San Antonio

Es de color verde brillante y presenta manchas ovaladas amarillas. Los adultos afectan el follaje de las plantas y producen perforaciones circulares de tamaño variado. Las larvas son de vida subterránea y dañan las raíces, estolones y tubérculos.

Mosca minadora

Es una plaga importante y muy frecuente en papa y en otros cultivos hortícolas. Es una mosca pequeña de color oscuro con manchas amarillentas en el cuerpo.

Las larvas hacen galerías en las hojas. Estas galerías oscurecen las hojas, que se secan y caen.

Pulgones

Son insectos chupadores y muy importantes en el cultivo de la papa, no sólo por los daños directos que ocasionan al alimentarse, sino también porque transmiten virosis. Son pequeños y presentan una coloración generalmente verde.

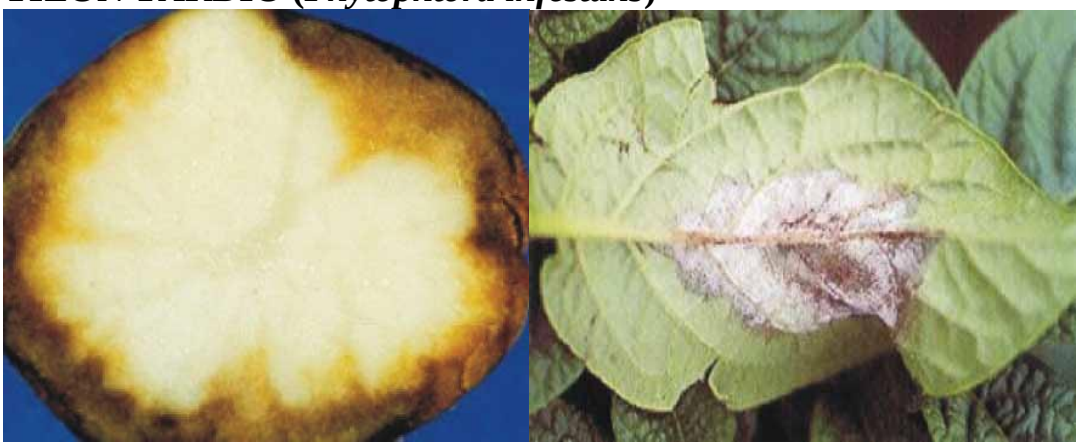
Se alimentan de la savia en toda la planta y en las hojas hay acumulación de melado y fumagina. Se oscurecen y afectan el normal crecimiento y desarrollo de planta.

Trips

Son insectos muy pequeños de forma alargada, poco visibles a simple vista. Se los encuentra en el envés de las hojas tiernas y son peligrosos en las etapas tempranas del cultivo. Por efecto de su aparato bucal aparecen áreas plateadas brillantes en el envés de la hoja. Cuando hay sequía o falta de riego hay una mayor cantidad de trips.

PRINCIPALES ENFERMEDADES

TIZON TARDIO (*Phytophtora infestans*)



El tizón tardío es un problema grave en plantaciones de papa con riego y en zonas frías

SINTOMAS

Aparecen lesiones de apariencia húmeda en el follaje que en pocos días se vuelven oscuras o negras. Cuando hay condiciones de humedad intensa y baja temperatura se observa en el envés de las hojas un polvillo blanco y en el haz de las hojas una mancha de borde amarillento.
Cortes transversales de tubérculos presentan tejidos oscuros alrededor.

MANEJO

Los campos vecinos de papa y los tubérculos del año anterior sin cosechar son fuente de infestacion. La eficiencia de los fungicidas dependerá de la resistencia del cultivar. Para prevenir la infección hay que aporcar bien las plantas y no deja residuos de cosecha. Se recomienda la aplicación de fungicidas protectores (carbendazim)

SARNA NEGRA

El hongo causante de la rizoctoniasis se encuentra en el suelo, afecta la calidad pero no el rendimiento.

SINTOMAS
Lesiones en la punta de los brotes o cancros en los tallos. En los tubérculos se forman costras superficiales o protuberancias oscuras o negras
MANEJO

Mantener altos los niveles de humedad en el suelo, especialmente cuando los tubérculos ensanchan y crecen. Rotación de cultivos.

ESCALDADURA

SINTOMAS

Se presenta en tubérculos que fueron afectados por el sol, antes de la cosecha. La temperatura elevada y el sol matan las células del tejido cortical y la epidermis se desprende.

MANEJO

Realizar aporques durante el ciclo del cultivo. Evitar dejar los tubérculos cosechados al sol.

CRECIMIENTO SECUNDARIO

SINTOMAS

Se produce el crecimiento de algunas yemas. Cuando se suspende el suministro de agua o existe estrés hídrico durante la tuberización ocurre un crecimiento diferencial. Los tubérculos toman distintas formas.

MANEJO

Evitar el déficit hídrico durante la tuberización

VERDEO

SINTOMAS
La piel y el parénquima del tubérculo se ven afectados al ser expuestos a la luz, hay una mayor pigmentación y mayor contenido de solanina
Los tubérculos adquieren un sabor amargo

Las virosis en la papa

Los virus transmitidos por vectores o jugos, se pueden

localizan en el anillo vascular y en las yemas. Cuando estas yemas brotan, permiten la multiplicación y distribución de los virus presentes en el anillo vascular.

La especie *Solanum tuberosum* es hospedante natural de más de veinte virus, algunos de los cuales tienen difusión mundial y ocasionan pérdidas considerables (Potato leaf roll virus, Potato virus Y). Por más de ciento cincuenta años, el problema de la degeneración de la papa, ha sido motivo de discusión entre investigadores y productores. Investigaciones posteriores demostraron que los virus son la única causa de degeneración de los clones, pues provocan la progresiva disminución del rendimiento en un proceso irreversible (Fernández Valiela,1995).

Potato leaf roll virus (PLRV): tiene distribución mundial, ha sido hallado en todos los países del continente donde este cultivo se realiza. En la Argentina ya en la década del '30 se consideraba que PLRV era uno de los principales causantes de la degeneración de la papa en este país (Fernández Valiela, 1995). Los síntomas de la infección primaria aparecen en las hojas jóvenes, las cuales se muestran erectas y enrolladas hacia abajo, particularmente las de la base. En cultivares de papa con piel roja, las hojas de plantas infectadas tienen una coloración rosada a roja; en cultivares de piel blanca las hojas son usualmente cloróticas. Si, la infección es en la estación temprana, muchas de las plantas muestran síntomas. Sin embargo, la infección en forma tardía de la estación, coincidente con la migración de áfidos, es más común en regiones de clima cálido, y los síntomas pueden no desarrollarse durante la estación de crecimiento. Los síntomas de infección secundaria desarrollan enrollamiento de las hojas basales, en plantas de crecimiento erecto y clorosis. Las pérdidas de la infección secundaria son por lo general mayores que las debidas a la infección primaria. La severidad de los síntomas depende del virus aislado, el cultivar de papa y las condiciones de crecimiento (APS, 2001). Algunos cultivares de Solanum tuberosum subesp andigenum y otras especies silvestres no muestran enrollamiento de hojas pero sí detención del crecimiento y clorosis severa (Salazar, 1995).

Potato virus Y (PVY): tiene distribución mundial y es una de las más importantes virosis que afectan la producción de papa. Los diferentes aislamientos han sido agrupados en tres grupos amplios de variantes: PVY0, PVYC y PVYN. Todas las variantes excepto PVYC son fácilmente transmitidas por varias especies de áfidos, siendo Myzus persicae y Macrosiphum euphorbiae los vectores mas importantes en la naturaleza. PVYO y PVYC generalmente causan necrosis del follaje y moteado como síntoma primario mientras que PVYN causa sólo mosaico o moteado. Los síntomas de mosaico pueden enmascararse con temperaturas fuera del rango de 10 a 25ºC. No se observan síntomas de PVY en los tubérculos, sin embargo una variante del grupo PVYN (llamada PVYNN) que causa anillos necróticos en los tubérculos, ha aparecido en los últimos años en Europa (Salazar, 1995).

Potato virus X (PVX): se encuentra en todo el mundo, es la virosis de papa más ampliamente diseminada; cerca del 100% de las plantas en stocks comerciales pueden ser infectadas. Las plantas afectadas expresan un mosaico suave, algunas razas de virus causan un mosaico severo o rugoso en algunos cultivares. En combinación con otros virus como PVA o PVY, muestran mosaico severo con encrespamiento, rugosidad o desarrollo de

necrosis en hojas. PVX ha sido llamada “el virus de las plantas sanas”, debido a que muchas razas causan infecciones latentes en muchos cultivares, en los que las plantas permanecen asintomáticas (APS, 1995). La transmisión por insectos masticadores y por zoosporas del hongo Synchytrium endobioticum ha sido mencionada, pero su importancia en la epidemiología del virus no ha sido cuantificada (Torres, 1999).

Potato virus S (PVS): es una de las virosis más comunes, se transmiten en stocks de semilla con infecciones latentes (APS, 1995). Es uno de los virus más difundidos, tanto en cultivares argentinos como importados y en muestras de cultivares indígenas tomadas del noroeste argentino, fue el virus dominante. Los síntomas dependen de la raza del virus y de la variedad de papa; en muchas de ellas sólo produce un moteado suave, visible principalmente en tiempo fresco y días nublados. En otras causa enanismo y a veces un bronceado (Fernández Valiela, 1995). Algunas variantes pueden ser transmitidas por Myzus persicae.

Andean potato latent virus (APLV): el virus latente de la papa andina es común en la región andina. El virus es transmitido por contacto y, aparentemente, por los escarabajos pulga (Epitrix sp). Los síntomas causados por APLV en la papa dependen del cultivar y de las condiciones ambientales. Los síntomas y multiplicación del virus son favorecidos por condiciones frías. Los síntomas primarios usualmente son latentes, pero ocasionalmente pueden producir mosaico suave o clorosis de las venas menores. Las plantas con infección secundaria generalmente muestran mosaicos suaves y, a veces, rugosidad de las hojas (Salazar, 1995).

Andean potato mottle virus (APMV): el virus del moteado de la papa andina es muy común en la región andina y una variante ha sido mencionada en Brasil. APMV causa moteados de intensidad variable, rugosidad y deformaciones de hojas en infección primaria o secundaria. Detención del crecimiento de las plantas y emergencia retardada de los tubérculos infectados pueden presentarse en cultivares sensibles. El virus parece ser transmitido principalmente por contacto aunque también se menciona transmisión por el insecto Diabrotica sp (Salazar, 1995).

Anexo II: Normativa

Resolución SAGPyA Nº 180/2003

Prohíbese la salida de papa andina a granel de sus áreas de producción. Obligaciones a cumplir por las empresas empacadoras del producto.

Bs. As., 2/5/2003

VISTO el expediente. N° 16.311/2000 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Decreto-Ley N° 6704 del 12 de agosto de 1963, la Resolución N° 48 del 30 de septiembre de 1998 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, y

CONSIDERANDO:

Que con motivo. de la implementación de programas sociales de ayuda a productores con microemprendimientos, se ha iniciado una modalidad de comercialización de papa andina (*Solanum andigenum*), siendo necesario por lo tanto preservar la sanidad de las áreas de producción de papa comercial (*Solanum tuberosum*) de nuestro país y la posibilidad de apertura de nuevos mercados.

Que esta nueva modalidad de comercialización incluye a productores minifundistas de la región de los Valles Calchaquíes de las Provincias de JUJUY y SALTA.

Que el cultivo y la comercialización limitada de papa andina, puede llegar a representar un ingreso social para los productores de la región identificada.

Que habiéndose analizado las plagas presentes, se ha encontrado que la selección de los tubérculos en los galpones de empaque puede considerarse una medida de mitigación de riesgo suficiente para evitar la comercialización de papa con problemas de insectos.

Que es necesario asegurar la no brotación de los tubérculos para evitar el desvío de uso.

Que el comercio sanitariamente seguro debe contemplar el empacado en envases de pocos kilos, así como la trazabilidad de la mercancía que sale certificada de los empaques.

Que por lo antedicho, es necesario establecer la normativa que regule la comercialización de papa andina.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de las facultades otorgadas por el artículo 8° inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello:

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1° — Prohíbese la salida de papa andina (*Solanum andigenum)* a granel de sus áreas de producción.

Art. 2° — Fíjase para las empresas empacadoras de papa andina (*Solanum andigenum*) el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

a) Cumplir con los requisitos generales de inscripción previstos en la Resolución N° 48 del 30 de septiembre de 1998 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, así como con los requisitos específicos que a tal fin establezca este Organismo a través de las áreas técnicas pertinentes.

b) Llevar registro de productores a fin de establecer la trazabilidad del producto.

c) Realizar selección sanitaria de las partidas de papa.

d) Fraccionar la papa seleccionada en envases que no superen los CINCO (5) kilogramos.

e) Tratar la papa con antibrotante, asegurando de esta forma la no brotación del tubérculo.

Art. 3° — Se faculta a la Dirección Nacional de Protección Vegetal, a fijar requisitos específicos y procedimientos para dar cumplimiento a los artículos precedentes.

Art. 4° — Los infractores a las obligaciones impuestas por esta resolución serán pasibles de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto N° 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Art. 5° — El presente acto entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 6° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.— Bernardo G. Cané.

SANIDAD VEGETAL
Disposición DNPV Nº 2/2005
Comercialización de papa andina. Requisitos para la inscripción y habilitación fitosanitaria de galpones de empaque destino. Envases. Guía de Sanidad para Tránsito de Papa Andina. Puntos de salida obligatorios. Modificación de la Resolución Nº 180/2003-SENASA.
Bs. As., 18/2/2005
VISTO EL EXPEDIENTE CUDAP Nº 335676/2004 Y LA RESOLUCION Nº 180 DEL 2 DE MAYO DE 2003, AMBOS DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y:
CONSIDERANDO:
Que es necesario modificar y complementar la Resolución Nº 180/03 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria a fin de considerar situaciones no previstas en dicha Resolución.
Que con motivo de la implementación de programas sociales de ayuda a productores con microemprendimientos, se ha iniciado una modalidad de comercialización de papa andina (*Solanum tuberosum spp andigena*), por lo que resulta necesario preservar la sanidad de las áreas de producción de papa comercial (*Solanum tuberosum*) de nuestro país y promover la apertura de nuevos mercados.
Que esta nueva modalidad de comercialización incluye a productores minifundista de la Región NOROESTE ARGENTINO.
Que el cultivo y la comercialización de Papa Andina representa la principal fuente de ingreso para los pequeños productores de la región identificada.
Que la selección de tubérculos que se realiza en galpones de empaque es una medida de mitigación de riesgo suficiente para evitar la comercialización de papa con problemas de insectos.
Que es necesario asegurar la no brotación de los tubérculos para evitar el desvío de uso.
Que es necesario establecer los procedimientos para crear un registro de galpones de empaque para papa andina *(Solanum tuberosum spp andigena)*.
Que resulta imprescindible realizar el empacado en envases de pocos kilos así como garantizar la trazabilidad de la mercadería que sale certificada de los galpones de empaque a fin de lograr un comercio sanitariamente seguro.
Que es necesario implementar controles fitosanitarios en la Región del Noroeste de la República Argentina.
Que resulta necesario fijar las medidas fitosanitarias para la comercialización de papa andina.
Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.
Que la presente se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 3º de la Resolución Nº 180 del 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
Por ello:
LA DIRECTORA NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL
DISPONE:
Artículo 1º — Sustitúyase el artículo 2º de la Resolución Nº 180 del 2 de mayo de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el cual quedara redactado de la siguiente forma: "Fíjase los requisitos para la inscripción y

habilitación de galpones de empaque de papa andina (*Solanum tuberosum subsp andigenum)*, cuyo instructivo obra en el Anexo Nº 1 de la presente disposición.
Art. 2º — Fíjase para los galpones de empaque de papa andina (Solanum tuberosum subsp andigenum) el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Anexo Nº 2 de la presente Disposición.
Art. 3º — La papa seleccionada se deberá fraccionar en envases que no superen los 5 kilogramos (cinco) y estar identificadas con la correspondiente etiqueta. Según se detalla en el Anexo Nº 3.
Art. 4º — La mercadería deberá ir acompañada con una Guía de Sanidad para Tránsito de Papa Andina (*Solanum tuberosum subsp andigenum*), conforme a lo establecido en el ANEXO Nº 4 y cuyo modelo se adjunta.
Art. 5º — Establécense como puntos de salida obligatorios para Papa Andina, los puestos de control fitosanitario que se detallan en el ANEXO Nº 5 de la presente disposición.
Art. 6º — El presente acto entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.
Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Diana M. Guillén.
ANEXO Nº 1 REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION Y HABILITACION FITOSANITARIA DE GALPONES DE EMPAQUE DESTINO COMERCIALIZACION DE PAPA ANDINA
Para solicitar la inscripción, los interesados, personas físicas o jurídicas, deberán presentar en la Oficina local más cercana la siguiente información:
• Ubicación del galpón de selección y empaque.
• Croquis con las distintas áreas del galpón de empaque.
• Descripción de las instalaciones y su funcionamiento.
• Datos del Director técnico (nombre y apellido, documento, matrícula, domicilio y teléfono).
• Solicitará una inspección para verificación de las instalaciones y elaboración de un informe.
Asimismo en la provincia de Jujuy la documentación también podrá ser presentada en el Ministerio de la Producción de la provincia, el cual remitirá dicha información al SENASA.
El Ing. Agrónomo destacado en la Oficina local, deberá realizar una inspección y elaborar un informe que junto con la documentación presentada por el interesado elevará a la Dirección Nacional de Protección Vegetal (DNPV) del SENASA. En caso que se considere oportuno, se podrá realizar una inspección conjuntamente con agentes que designe la DNPV.
Durante la inspección se verificará que las instalaciones, el equipamiento y la circulación de la mercadería estén acordes con lo solicitado para la inscripción.
La DNPV realizará la correspondiente apertura de Expediente, evaluará lo remitido y en caso de aprobación, otorgará el número de Registro y habilitación del galpón de empaque.
En el caso de encontrarse incumplimientos, el SENASA podrá otorgar un plazo perentorio para rectificarlos, caso contrario se procederá a la inhabilitación del galpón de empaque durante la presente temporada y/o se determinarán las sanciones que correspondan de acuerdo a lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1585/96.
La DNPV del SENASA comunicará a las Oficinas Locales que intervengan en los registros de los galpones de empaque de papa andina para comercialización, la nómina de galpones

habilitados para estos fines y le enviará el "Certificado de habilitación sanitaria de galpones de empaque de comercialización" a la Oficina Local que efectuó la inspección.
La habilitación tendrá un período de validez de UN (1) año, la cual podrá ser renovada.
La reinscripción deberá ser solicitada por escrito o personalmente en la Oficina Local. Deberá declarar si las condiciones de las instalaciones y del Director Técnico son las mismas que presentaban al momento de la habilitación o si han existido modificaciones. En este último caso deberán ser detalladas.
Aquellas personas físicas o jurídicas que no presenten previo a su vencimiento, la documentación en tiempo y forma, quedarán automáticamente inhabilitadas.
ANEXO Nº 2 CONDICIONES MINIMAS QUE DEBEN REUNIR LAS INSTALACIONES PARA SELECCIONAR FITOSANITARIAMENTE Y EMPACAR LOS TUBERCULOS DE PAPA ANDINA DESTINADA A CONSUMO
Los establecimientos interesados en empacar papa andina deberán cumplimentar las siguientes características:
a) Locales techados
b) Cuatro paredes de chapa o material y puerta de entrada
c) Piso de material
d) Buena iluminación
e) Área de recepción
f) Área de selección
g) Área de inspección fitosanitaria
h) Área de embalaje
1. Condiciones generales
1.1 Las instalaciones deberán estar ubicadas y operadas de modo que no presenten riesgos al personal que trabaja en ellas o cerca de las mismas.
1.2 Contar con un Director técnico Ing. Agrónomo o título equivalente con matrícula.
1.3 Cada galpón de empaque deberá constar con un cuaderno de registro de productores, el cual deberá ser de hojas no removibles y numeradas y deberá estar rubricado por un inspector del SENASA en la primera página, donde deberán constar todos los datos de la empresa, habilitación de las instalaciones, fecha de ingreso de las partidas, cantidades seleccionadas y descartadas de cada productor.
1.4 La instalación deberá contemplar las siguientes áreas
Área de recepción. Es un área anexa al lugar de descarga donde deberá registrarse en una planilla el productor y el peso total de la mercadería que se descarga.
Área de selección fitosanitario. Deberá contar con una mesa con luces para la selección de los tubérculos y contenedores para el empaque.
Área de empaque
1.5 La capacidad de la instalación deberá ser acorde al flujo de mercadería a seleccionar y empacar.
ANEXO Nº 3 CONDICIONES DEL EMPAQUE
El empaque de las partidas deberá efectuarse dentro de la zona de producción. Cada envase no deberá ser superior a Cinco (5) kilogramos de capacidad.
ETIQUETADO (Identificación de la mercadería)
Los envases deberán estar identificados con etiquetas.
La etiqueta deberá estar cosida a la bolsa de manera que sea fácil su visualización, se dificulte su remoción y en donde conste la siguiente leyenda:

Producto no apto para la siembra
Nombre de la especie
Marca Comercial o nombre del productor o empacador
Zona de producción
Peso neto expresado en Kg.
Destino de la mercadería: Consumo
Número de registro del galpón de empaque

ANEXO Nº 4 GUIA DE SANIDAD PARA TRANSITO DE PAPA ANDINA DESTINO CONSUMO

Es un documento que debe acompañar la mercadería, empacada y seleccionada en galpones de empaque registrados y habilitados.

Lugar de Gestión

Oficina Local del SENASA o SENASA Central, Av. Paseo Colon 367 7º piso (1063) Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4331. 6041

Inscripción

Primera vez

Acreditación del responsable técnico del galpón de empaque.
Datos de ubicación del establecimiento.

Veces subsiguientes

Idem punto anterior y además entregar a SENASA copia de los triplicados de las guías ya despachadas para su control y registro. Los triplicados deberán ser adjuntados en el cuaderno del galpón de empaque y serán entregados al inspector de la Oficina Local al cierre de la campaña quien elaborará un informe que será elevado a la Dirección Nacional de Protección Vegetal.

Solicitante

La guía puede ser solicitada por el titular del galpón de empaque, responsable técnico o una persona autorizada por el mismo.

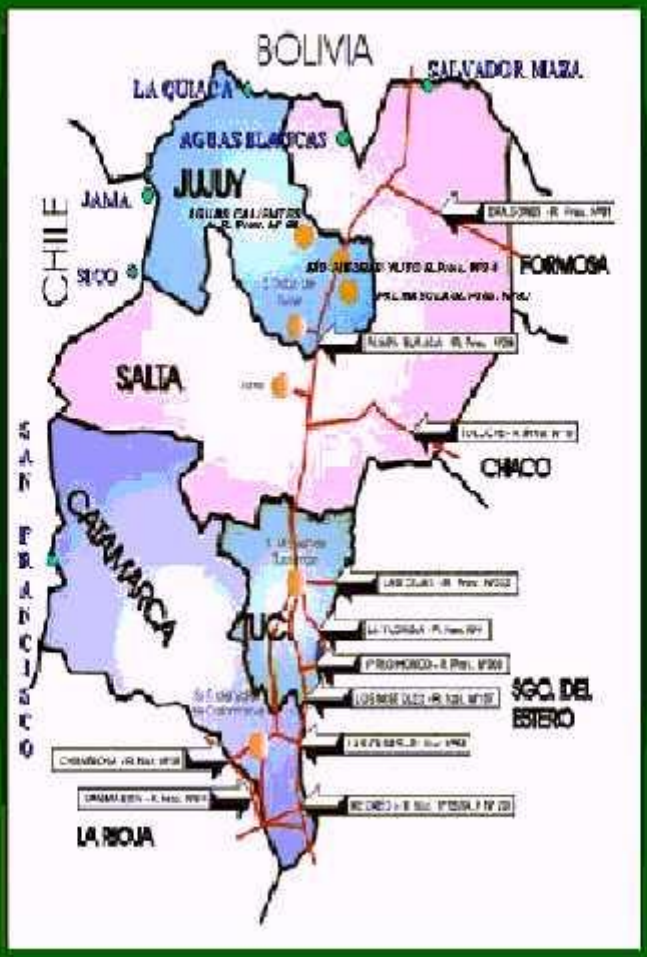
Documentación otorgada

Talonarios de 25 guías numeradas correlativamente y por triplicado.

ANEXO Nº 5 PUESTOS DE CONTROL FITOSANITARIOS

El control se realizará en los siguientes puestos:
Pampa Blanca - Ruta Nac. Nº 34 - Jujuy
Dragones - Ruta Prov. Nº 81 - Salta
Telloche Ruta Prov. Nº 16 - Salta
Las Cejas Ruta Prov. Nº 303 - Tucumán
La Florida Ruta Nº 9 - Tucumán
Río Hondo Ruta Prov. Nº 308 - Stgo. del Estero
Los Mistoles Ruta Nac. Nº 157 - Tucumán
Las Cañas Ruta Prov. Nº 64 - Catamarca
Recreo Ruta Nac. Nº 157 - Catamarca
San Martín Ruta Nac. Nº 33 y Ruta Nac. Nº 60 - Catamarca
Chumbicha Ruta Nac. Nº 38 - Catamarca
Aeropuerto Benjamín Matienzo - Tucumán
El Alumbre/Palmasolá Ruta Prov. Nº 80 - Jujuy
Aguas Calientes Ruta Prov. Nº 61 - Jujuy

PUESTOS DE CONTROL FITOSANITARIO



Anexo III: Guía de entrevista semi-estructurada

SOBRE EL AREA DE INFLUENCIA DE LOS CENTROS POBLADOS

1.1. ¿Generalmente hacia qué pueblo o ciudad viaja la población de la comunidad donde trabaja, para adquirir productos o para hacer uso de servicios que no encuentra en su comunidad?

a. Hacia la capital de la provincia/Departamento, cuyo nombre es:

……..

b. Hacia otro pueblo o ciudad del Argentina/Bolivia, cuyo nombre es:

……..

c. Hacia los pueblos o ciudades de países vecinos, como:

……..

d. No tienen necesidad de salir de la comunidad, allí encuentran todo lo que necesita.

1.2. ¿Por qué motivos viaja la población de la comunidad donde trabaja a dicho pueblo o ciudad? (puede marcar varias opciones)

a. Para adquirir productos comestibles

b. Para ir al médico o comprar medicinas

c. Para ir al Banco

d. Para visitar familiares

e. Para asuntos legales

f. Por motivos de trabajo

g. Por motivos familiares

h. Otros motivos como: .....

1.3. ¿Cuánto tiempo demora generalmente el recorrido hacia ese pueblo o ciudad, desde la comunidad donde trabaja?

a. Menos de una hora (sólo……. minutos)

b. Menos de un día (…… horas)

c. Menos de una semana (……. días)

d. Menos de un mes (..…….. semanas)

e. Más de un mes

1.4. La vía que une la comunidad donde trabaja con ese pueblo o ciudad es: *(puede marcar varias opciones de acuerdo a los distintos tramos de la vía)*

a. Una carretera asfaltada

b. Una carretera afirmada

c. Una trocha carrozable

d. Un camino de herradura

e. Otro tipo de vía terrestre como……

f. El río. ……..……..……

1.5. ¿Sabe usted si la población de la comunidad donde trabaja viaja hacia un pueblo o comunidad indígena de los países vecinos? *(puede marcar varias opciones)*

a. Si, para adquirir productos comestibles para llevar

b. Si, para adquirir otros productos como: ……..……..

c. Si, para ir al médico o para comprar medicinas

d. Si, de paseo

e. Si, para visitar familiares

f. Si, por otros motivos como: …….……..

g. Generalmente no van por: …….……..

1.6. ¿Cómo se llama ese pueblo o ciudad de los países vecinos?

…….....

Si es a una comunidad indígena ¿Qué comunidad es?

…….……

1.7. ¿Cuánto tiempo se demora en el recorrido hacia ese pueblo o ciudad del país vecino?

a. Menos de una hora (sólo……. minutos)

b. Menos de un día (…… horas)

c. Menos de una semana (……. días)

d. Menos de un mes (..……..semanas)

e. Más de un mes

1.8. La vía que une la comunidad donde trabaja con ese pueblo o ciudad del país vecino es: *(puede marcar varias opciones de acuerdo a los distintos tramos de la vía)*

a. Una carretera asfaltada

b. Una carretera afirmada

c. Una trocha carrozable

d. Otro tipo de vía como:……..……

e. El río: …… ……

1.9. La población de la comunidad donde trabaja generalmente va a la capital del distrito para: *(puede marcar varias opciones)*

a. Comprar comestibles o productos domésticos

b. Ir al médico o comprar medicinas

c. Por asuntos legales

d. Ir a los Bancos

e. Estudiar en la escuela primaria

f. Estudiar en la escuela secundaria

g. Ir a un centro de educación superior

h. No van porque no hay cómo llegar

i. No van por que es muy costoso el viaje o demora mucho

j. No van por que allí no encuentran lo que necesitan

k. Mayormente van a otro pueblo o ciudad peruana, como: ……..……

l. Mayormente van a otro pueblo o ciudad de los países vecinos, como:…...….……

m. Normalmente no salen de su comunidad

n. Otro:……..……

1.10. ¿Adónde viaja con mayor frecuencia la población de la comunidad donde trabaja?

a. A la capital del departamento

b. A la capital de la provincia

c. A la capital del distrito

d. A otro pueblo o ciudad del país, como: ……..

e. A un pueblo o ciudad de los países vecinos: …….

¿Por qué o para qué viaja la población de la comunidad donde trabaja al lugar mencionado?:……

SOBRE LA INTEGRACIÓN FRONTERIZA

2.1. ¿Las familias de la comunidad donde trabaja tienen familiares o amistades entre los habitantes del país vecino?

a. Sólo algunas, menos de 10% de las familias

b. Si, aproximadamente el 25% de las familias

c. Sí, aproximadamente el 50% de las familias

d. Si, más de la mitad de las familias

e. Ninguna familia

2.2. ¿En la comunidad donde trabaja se realizan ferias comerciales donde participan habitantes del país vecino?

a. Si b. No

3.3. ¿Cada cuánto tiempo se realizan estas ferias comerciales?

a. Por lo menos una vez a la semana

b. Una vez al mes

c. Algunas veces al año

d. Una vez al año

e. Otra: …… …….

2.4. ¿Qué tipo de productos se venden en dichas ferias? (puede marcar varias opciones)

a. Comestibles

b. Ganado

c. Artesanías

d. Artefactos eléctricos y/o maquinaria

e. Ropa y utensilios domésticos

f. Otros productos como: .....

2.5. ¿Qué otro tipo de actividades se realizan con participación de habitantes del país vecino? ¿Cuáles son? (puede marcar varias opciones)

a. Encuentros de profesionales, como:

……..……..

b. Encuentros de estudiantes, como:

……..……..

c. Actividades culturales, como:

……..……..

d. Actividades deportivas, como:

……..……..

e. Fiestas religiosas, como: ……..……

f. Otras actividades como: ….....……

g. No se realizan actividades con participación de los pobladores del país vecino

2.6. De las actividades de la pregunta anterior ¿Cuál considera que es la más importante? ¿Por qué? ……..……..……

……..……..……

¿Cuántos habitantes de los países vecinos participan en ella?

……..

¿Cuántas veces al año se realiza esta actividad?

……..……

2.7. ¿En el país o países vecinos se realizan ferias comerciales donde participan bolivianos/argentinos?

a. Si

b. No

2.8. ¿Qué otro tipo de actividades se realizan en los países vecinos con participación de bolivianos/argentinos? ¿Cuáles son? *(puede marcar varias opciones)*

a. Encuentros de profesionales, como:

……..……..

b. Encuentros de estudiantes, como:

……..……..

c. Actividades culturales, como:

……..……..

d. Actividades deportivas, como:

……..……..

e. Fiestas religiosas, como:

……..……..

f. Otras actividades como:

……..……..

g. No se realizan actividades con participación de bolivianos/argentinos en los países vecinos

2.9. ¿Aparte de las ferias mencionadas, en la comunidad donde trabaja se venden productos que provienen del país vecino? ¿Qué productos? *(puede marcar varias opciones)*

a. Productos comestibles

b. Artefactos eléctricos y/o maquinarias

c. Ropa

d. Combustible

e. Artesanía

f. Medicina

g. Otro tipo de productos como:……..…….....

h. No se venden productos del país vecino

2.10. ¿Con qué moneda se venden los productos y servicios en la comunidad donde trabaja?

a. Sólo con soles/pesos argentinos

b. Con soles/pesos argentinos y con otras monedas ¿Cuáles? ……...……

c. Sólo con otras monedas ¿Cuáles? …….....……..……..

d. Con trueque

e. Otras formas de intercambio o pago como: ……

2.11. ¿Qué productos bolivianos/argentinos se venden en el país vecino? *(puede marcar varias opciones)*

a. Comestibles

b. Artefactos eléctricos y/o maquinaria

c. Ropa

d. Combustible

e. Artesanía

f. Medicina

g. Otro tipo de productos como: .....…….....

g. No se venden productos bolivianos/argentinos.

2.12. ¿Llegan personas del país vecino a la comunidad donde trabaja?

a. Si, todos los días

b. Si, un día a la semana

c. Si, los fines de semana

d. Si, algunas veces al mes

e. Si, algunas veces al año

f. Generalmente no llegan

2.13. ¿Por qué motivos principales llegan las mencionadas personas a Argentina/Bolivia? *(puede marcar varias opciones)*

a. Para vender sus productos

b. Para comprar productos

c. Visita a familiares

d. Para ir al colegio

e. Para estudiar

f. Para ir al médico o comprar medicinas

g. Para acceder a otros servicios como: ……..…….……

h. Por comercio

i. De paseo

j. Por trabajo

k. Para la extracción de recursos naturales como minerales, madera o pesca

l. Para participar en eventos sociales o en las fiestas religiosas

m. Otros motivos como: …….....

2.14. ¿Hay personas del país vecino trabajando en la comunidad donde usted trabaja? *(puede marcar varias opciones)*

a. Si, en agricultura y/o ganadería

b. Si, en actividades extractivas (madera, minerales, etc.)

c. Si, son profesionales como médicos, profesores, abogados, otros

d. Si, son obreros

e. Si, son comerciantes

f. Si, trabajan en otras actividades como: …….....

g. No hay

2.15. ¿Las personas de la comunidad donde trabaja viajan al país vecino? *(puede marcar varias opciones)*

a. Si, para vender sus productos

b. Si, para comprar productos

c. Si, para visitar a sus familiares

d. Si, para ir al colegio

e. Si, para participar en eventos y ferias

f. Si, para ir al médico o para comprar medicinas

g. Si para estudiar en un centro de educación superior

h. Si, para acceder a otros servicios como: ……

i. Si, por comercio

j. Si, van de paseo

k. Si, por trabajo

h. Si, para la extracción de recursos naturales como madera, minerales o pesca

i. Si, por otros motivos como: ……..……..

j. No viajan

2.16 ¿Hay personas de su comunidad trabajando en el país vecino? *(puede marcar varias opciones)*

a. Si, en agricultura y/o ganadería

b. Si, trabajan como médicos, profesores, abogados, otros

c. Si, como obreros

d. Si, son comerciantes

e. Si, trabajan en otras actividades como: .....

f. No

2.17. ¿En qué lugares del país vecino trabajan?

……..……..……

2.18. ¿Hay niños del país vecino estudiando en los colegios de la comunidad donde trabaja?

a. Si, menos de cinco

b. Si, más de cinco pero menos de diez

c. Si, más de diez

d. No hay

¿Sabe usted por qué estudian en la comunidad y no en su país de origen?

…….....

2.19. ¿Generalmente en qué nivel educativo hay mayor presencia de niños de los países vecinos?

a. Inicial

b. Primaria

c. Secundaria

2.20. ¿Hay niños de la comunidad donde trabaja estudiando en colegios de países vecinos?

a. Si, menos de diez

b. Si, más de diez

c. No hay

¿Sabe usted por qué no estudian en la comunidad donde trabaja?

……

2.21. ¿Generalmente en qué nivel educativo estudian los niños peruanos en los países vecinos?

a. Inicial

b. Primaria

c. Secundaria

2.22. ¿Conoce de algún problema que tenga la población de la comunidad donde trabaja para trasladarse al país vecino? *(puede marcar varias opciones)*

a. Si, con las autoridades argentinas/bolivianas.

b. Si, con las autoridades del país vecino

c. Si, con la población del país vecino

d. Especifique que problemas y con quienes o con que autoridades nacionales o del país vecino

……

……

e. No tiene problemas

2.23. Escriba el nombre de los lugares por los cuales la población cruza la frontera

……

……

2.24. ¿Qué autoridades nacionales hay en la comunidad donde trabaja? *(puede marcar varias opciones)*

a. Policía

b. Aduanas

c. Migraciones

d. Servicios de sanidad agropecuaria

e. Militares

f. Otras……

2.25. ¿Qué autoridades hay en el país vecino próximas a esos lugares de paso de la frontera? *(puede marcar varias opciones)*

a. Policía

b. Sanidad agropecuaria

c. Aduanas

d. Militares

e. Migraciones

f. Otras: …….……

2.26. ¿Cómo calificaría usted la relación entre los habitantes de su comunidad y de los países vecinos, en cuanto a la intensidad de la misma?

a. Relación intensa

b. Relación regular

c. Poca relación

d. No hay relación

Explique por qué:

..……

……

2.27. ¿Qué medios de comunicación existen en la comunidad donde trabaja? *(puede marcar varias opciones)*

a. Teléfono

b. Radiofonía

c. Servicio postal

d. Internet

e. Estaciones de radio locales como:

…….…….....

f. Estaciones de televisión locales como:

…….…..….....

g. Otros medios como:

……..…….....

2.28. ¿Cuáles son los principales productos de la comunidad donde trabaja?

…….

2.29. ¿Cuál es el destino de los mencionados productos? *(puede marcar varias opciones)*

a. Todo se consume en la misma comunidad

b. Parte se vende o intercambia fuera de la comunidad

c. Parte se vende o intercambia en el País vecino

d. Se pierde por falta de acceso a los mercados

e. Tiene otros destinos como:

…….

2.30. ¿Cómo calificaría usted la relación entre los habitantes de su comunidad y de los países vecinos, en cuanto a la calidad de la misma?

a. Relación muy buena

b. Relación buena

c. Relación regular

d. Relación mala

e. No hay relación

Explique por qué:

..……

……

2.31. ¿Qué otros hechos, relacionados a la situación de frontera, considera importantes? ¿Por qué?

.....

.....

.....

.....

.....…….....