

## LA M'INKA, EL AYNÍ Y EL APACHIKUY: PRÁCTICAS SOCIALES PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS EN CRISIS

### M'INKA, AYNÍ AND APACHIKUY: SOCIAL PRACTICES FOR FOOD SYSTEMS IN CRISIS

Liza Melina Meza Flores<sup>1</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-9278-3123>

Claudia Heindorf<sup>2</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-2713-5250>

Submissão: 16/05/2022 / Aceito: 03/10/2022 / Publicado: 28/10/2022.

#### Resumen

Las prácticas sociales andinas, como la *mink'a*, *ayni* y *apachikuy* se basan en la solidaridad, que busca garantizar la producción y consumo de alimentos para las personas en el campo y también para sus familiares en las ciudades. El entrelazado del conocimiento tradicional y prácticas sociales, así como innovaciones pueden resultar eficaz para promover la resiliencia de los sistemas alimentarios. El objetivo de nuestro trabajo es dar a conocer las prácticas sociales de cooperación para la producción (*mink'a* y *ayni*) y distribución de productos (*apachikuy*) como ejemplos de prácticas que son relevantes en Perú, y discutir su práctica actual y potencial para afrontar las crisis alimentarias. Para lograrlo, se han realizado entrevistas semi-estructuradas a diferentes actores y una revisión de literatura. Con base a esta información se ha realizado un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas). Nuestro análisis resalta las fortalezas y oportunidades para la contribución a los tejidos sociales y el apoyo a los grupos vulnerables, y revela las debilidades y amenazas relacionadas al abandono y devaluación de estas prácticas sociales. Concluimos, que estas prácticas sociales contribuyen a sostener los sistemas alimentarios en situaciones críticas, pero se requieren programas e investigaciones para asegurar su continuidad y promover su revitalización y reactivación.

**Palabras clave:** Crisis alimentaria. COVID-19. Prácticas comunitarias. Prácticas solidarias. Seguridad alimentaria.

#### Resumo

As práticas sociais como a *m'inka*, *ayni* y *apachikuy* baseiam-se na solidariedade, que procura garantir a produção e consumo de alimentos para as pessoas das zonas rurais e para as suas famílias nas cidades. O entrelaçamento de conhecimentos tradicionais e práticas sociais, bem como a integração de inovações, pode ser eficaz na promoção da resiliência dos sistemas alimentares. O objectivo do nosso trabalho é fornecer informação sobre algumas práticas tradicionais importantes de cooperação para a produção (*mink'a* e *ayni*) e distribuição de recursos alimentares (*apachikuy*) no Peru e discutir o seu papel e potencial para enfrentar crises alimentares. Para o conseguir, realizámos entrevistas semi-estructuradas e uma revisão bibliográfica. Com base na informação recolhida, foi executada uma análise FOFA (forças, fraquezas, oportunidades, e ameaças). A nossa análise destaca os pontos fortes e as oportunidades de criar laços sociais e prestar apoio a grupos vulneráveis, e revela fraquezas e ameaças

<sup>1</sup>Master. Docente de la Facultad de Ingeniera Ambiental de la Universidad San Ignacio de Loyola. [Liza.meza@usil.pe](mailto:Liza.meza@usil.pe)

<sup>2</sup>PhD. Post-Doc de la Universidad de Gotinga. [claudia.heindorf@uni-goettingen.de](mailto:claudia.heindorf@uni-goettingen.de)



relacionadas com o abandono e a desvalorização destas práticas culturais tradicionais. Concluimos que as práticas sociais contribuem para sustentar os sistemas alimentares durante as crises, mas são necessários programas e investigação para assegurar a sua continuidade e para promover a sua revitalização e reactivação.

**Palavras-chave:** COVID-19. Crise alimentar. Práticas de base comunitária. Práticas de solidariedade. Segurança alimentar.

### Abstract

Andean social practices such as *mink'a*, *ayni* and *apachikuy* are based on solidarity, which seeks to guarantee the production and consumption of food for people in the rural areas and for their families in the cities. The interweaving of traditional knowledge and social practices as well as the integration of innovations can be effective in promoting the resilience of food systems. The objective of our work is to provide information about some important social practices of cooperation for the production (*mink'a* and *ayni*) and distribution of food resources (*apachikuy*) in Peru and to discuss their role and potential to encounter food crises. To achieve this, we undertook semi-structured interviews and a literature review. Based on the information collected, a SWOT (strengths, weaknesses, opportunities, and threats) analysis was executed. Our analysis highlights the strengths and opportunities of creating social ties and providing support for vulnerable groups, and reveals weaknesses and threats related to the abandonment and devaluation of these social practices.

We conclude that social practices contribute to sustaining food systems during crises, but programs and research are required to assure their continuity and to promote their revitalization and reactivation.

**Keywords:** COVID-19. Food crisis. Community-based practices. Solidarity practices. Food security.

### INTRODUCCIÓN

Las crisis como la pandemia del COVID-19 están causando grandes rupturas en los sistemas alimentarios, sobre todo en el caso de los países con ingresos bajos y medios como Perú (FAO et al., 2022; MIDIS y PMA, 2019). Dentro de estos, el efecto ha sido mayor en los grupos más vulnerables, ya que se están enfrentando a retos y riesgos que ponen a prueba su capacidad de manejar los impactos de las crisis (Bené, 2020; FAO et al., 2021a).

En Perú, comparando los periodos 2014-2016 y 2018-2020, se ha notado un aumento de la inseguridad alimentaria en casi un 40%, lo que en parte podría deberse a la pandemia, que inició en el 2020 (FAO et al., 2021b). Por otro lado, entre el 2019 y 2020 se ha registrado que la pobreza monetaria ha aumentado en casi un 10 %, y la pobreza extrema, en un 60% (INEI, 2021a). A pesar de este contexto, una evaluación mundial en 62 países encontró que los sistemas alimentarios han



resistido los impactos del COVID-19, aunque esto se debe a que la mayoría de los actores del sistema absorbieron el impacto a través de sus propias pérdidas económicas<sup>3</sup> (Bené et al., 2021).

Las comunidades rurales usan el conocimiento tradicional y las prácticas sociales (también llamadas prácticas comunitarias, prácticas tradicionales, prácticas solidarias, prácticas o de cooperación) para incrementar la capacidad productiva en campo, apoyar a la conservación de la agrobiodiversidad y contribuir a la resiliencia de los sistemas alimentarios (Argueta Prado y Cortez Noyola, 2016; Fernández-Osco, 2000; Pomboza Tamaquiza et al., 2017; Swiderska et al., 2011). Estas prácticas son consideradas estrategias de sobrevivencia en ambientes de escasez de recursos. Por esto, muchas culturas dependen de su conocimiento y prácticas sociales para su bienestar y el desarrollo sostenible (Mosquera Becerra et al., 2018; Pomboza Tamaquiza et al., 2017; Ratemo et al., 2020).

En Latinoamérica, las comunidades rurales aún conservan costumbres ancestrales de apoyo comunitario, que se transmiten de generación en generación. Este apoyo cooperativo existe gracias al tejido socio-cultural dentro de las comunidades y a los lazos inter- e intrafamiliares y, al mismo tiempo, estas prácticas permiten la construcción social y fortalecen el tejido comunitario (Argueta Prado y Cortez Noyola, 2016; Fernández-Osco, 2000; Torres Carrillo, 2002). Las prácticas sociales son, por ejemplo, el envío e intercambio de alimentos o productos o el préstamo de horas laborales para preparar el terreno para la siembra y para realizar la cosecha (Pomboza Tamaquiza et al., 2017).

Perú es un país con una alta diversidad cultural y que resguarda una gran riqueza de saberes y prácticas sociales (Sandoval et al., 2014). Sin embargo, solo un quinto de la población peruana vive en áreas rurales (6 millones), de los cuales solo un cuarto de ella se dedica a la agricultura familiar, que es la que abastece a un 80% de la población nacional (Buitrón y Jara, 2013). Fenómenos como la urbanización, el abandono de la agricultura y la migración hacia las ciudades interrumpen el intercambio generacional de conocimientos y la persistencia de prácticas sociales como estrategias para incrementar la seguridad alimentaria (Maldonado Alvarado, 2002; Martínez, 2004; Pomboza Tamaquiza et al., 2017).

Durante la pandemia del COVID-19, los sistemas agrícolas altamente dinámicos, biodiversos y adaptables, asociados con la agricultura familiar, especialmente en zonas periurbanas o cercanas a las ciudades, han sido la médula espinal de diferentes estrategias adaptativas en

---

<sup>3</sup> Se exceptúa a los supermercados, bodegas y retailers, los actores del sistema alimentario vieron afectadas sus actividades y tuvieron pérdidas económicas (Bené et al., 2021).



Latinoamérica. Se desarrollaron nuevas relaciones productor-consumidor, gracias a la comercialización de alimentos en circuitos cortos fortaleciendo así el enlace rural-urbano (Tittone et al., 2021). El fortalecimiento de las cadenas cortas de comercialización en Perú es importante, ya que casi un tercio de la población, más de 10 millones de habitantes, vive en la Provincia de Lima ocasionando una densidad poblacional de 3,800 habitantes por Km<sup>2</sup> (INEI, 2022). La población sigue creciendo (INEI 2021b), y con ella la demanda por alimentos.

Los *lockdowns* decretados por los gobiernos a nivel mundial para controlar la pandemia del COVID-19 han causado varias disrupciones en el acceso de alimentos; es decir, en la dimensión de estabilidad de la seguridad alimentaria; aunque el sistema alimentario ha resistido a costa de la afectación económica de la mayoría de actores del sistema alimentario (Bené et al., 2021) tanto en ámbitos urbanos como rurales. Además del COVID-19, las comunidades campesinas en Perú enfrentan retos permanentes como, por ejemplo, las sequías, heladas, sismos o huaycos, que ponen en riesgo la seguridad alimentaria. Esto ha llevado a que el 81% de las comunidades campesinas presenten una alta o muy alta vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria ante fenómenos naturales (MIDIS y PMA, 2019). Para enfrentar los impactos del cambio climático y la inseguridad alimentaria, el gobierno peruano debe diseñar sus políticas públicas de acuerdo a la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021 y la Estrategia Nacional de Agricultura Familiar 2015-2021. Sin embargo, no hay nuevas ediciones a partir del 2022 que deberían incluir data y adaptaciones a los impactos de la pandemia del COVID-19<sup>4</sup>.

La ciencia reciente y nuevas tecnologías a menudo han ignorado la incorporación del conocimiento tradicional y prácticas sociales en el desarrollo de estrategias de adaptación a crisis. El entrelazado de ambos tipos de conocimientos y prácticas, así como innovaciones que incorporan los costumbres y conocimientos locales pueden resultar eficaz y promisorios para un desarrollo que promueve la resiliencia de los sistemas alimentarios (Hilchey, 2022).

El objetivo de nuestro trabajo es dar a conocer las prácticas sociales de cooperación para la producción (*mink'a* y *ayni*) y distribución de productos (*apachikuy*) que son relevantes en Perú, así como discutir su práctica actual y potencial para afrontar las crisis alimentarias.

---

<sup>4</sup> En el caso de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021 se ha publicado la Ley N° 31315, que le da continuidad a la estrategia, pero sin mayor detalle de su implementación.



## MÉTODOS

A pesar de que existen diversas prácticas sociales relacionadas a la provisión, distribución y producción de alimentos en Perú, decidimos solo incluir a las más conocidas en el presente: la *mink'a* y el *ayni*, que son soporte de los trabajos de producción de alimentos en campo. Incluimos el *apachikuy* porque fue una estrategia importante durante la pandemia del COVID-19. El *apachikuy* recibió soporte económico de municipalidades para poder facilitar la distribución de alimentos del campo a la ciudad durante la pandemia COVID-19 en Perú (FAO, 2021; Prada, 2020).

Para obtener información sobre estas prácticas en Perú realizamos una revisión exhaustiva de literatura. Asimismo, para poder recabar información adicional, conocer experiencias particulares de estas prácticas durante la pandemia y tener la perspectiva local, se realizaron entrevistas semi-estructuradas a cinco actores locales, quienes dieron su consentimiento explícito. Estos actores son agricultores y emprendedores, fundadores de Ecoyary en el distrito de Pucará-Junín, el Fundo Chumpe Autosostenible en el distrito de San Antonio de Chaclla-Lima y Kushi Wallpa Granja Ecológica en el distrito de Ranrahirca-Ancash, y traen la perspectiva a nivel comunal. Además, entrevistamos a representantes de organizaciones con larga trayectoria de trabajo con agricultores, representantes del Sistema de Garantía Participativo en Ancash y del Instituto de Desarrollo y Medio Ambiente Sede Abancay - IDMA Abancay en Apurímac. Estos actores presentan una perspectiva interna en base a experiencia local pre-pandemia, durante el *lockdown* y a la actualidad, con el relajamiento de las medidas del control de la pandemia.

La guía para las entrevistas semi-estructuradas incluyó preguntas para un posterior análisis sobre las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) de las prácticas pre-seleccionadas (ANEXO 1). Realizamos un resumen de las respuestas para cada pregunta para una lista de factores de análisis FODA.

Después sistematizamos la información de las entrevistas en un cuadro de análisis FODA para que, con dicha información, se discuta la potencial contribución y la función de las prácticas sociales andinas para afrontar las crisis alimentarias actuales y futuras.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

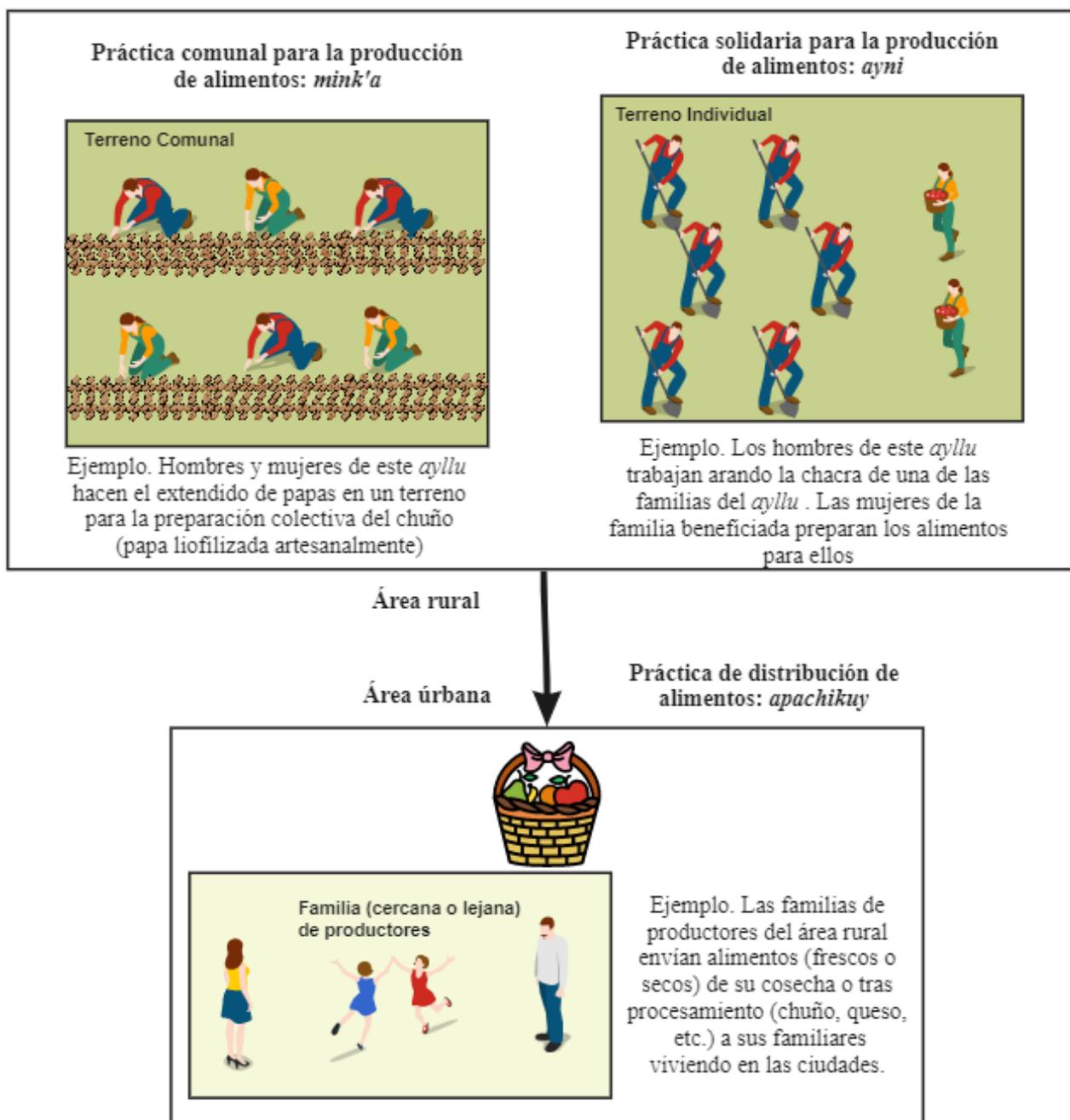
### Prácticas sociales de cooperación comunitaria para la producción de alimentos: El *ayni* y la *mink'a*

El *ayni* y la *mink'a* son ambas prácticas sociales de los andes, que aún funcionan creando redes de cooperación (Figura 1). Ambas se basan en la solidaridad entre miembros de un *ayllu*; es

DOI: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v32i59.7051> | Edição Vol. 32, Núm. 59, 2023.



decir, de personas de un mismo grupo familiar, simple o extendido de una comunidad (Altamirano Enciso y Bueno Mendoza, 2011).



**Figura 1. Prácticas sociales de cooperación comunitaria**

El *ayni* (traducción del quechua al español: reciprocidad) es una labor o préstamo mutua ('Hoy por ti, mañana por mí.') entre familiares, compadres o conocidos. Todos los miembros de un *ayllu* trabajan solidariamente y de forma recíproca con la misma forma de trabajo (Figura 1). Entre los

DOI: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v32i59.7051> | Edição Vol. 32, Núm. 59, 2023.



Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

miembros del *ayllu* se tiene un compromiso moral de retribuir de forma no-monetaria a las personas que dieron la mano (Altamirano Enciso y Bueno Mendoza, 2011; Fernández Osco et al., 2000).

En cuanto a la *mink'a* o puesta a servicio para la comunidad, este es un trabajo colectivo para garantizar que el *ayllu*, como un todo, pueda beneficiarse. En este caso no se espera una retribución o reciprocidad a futuro como en el caso del *ayni* (Altamirano Enciso y Bueno Mendoza, 2011). Esta práctica se aplica para la producción de alimentos, en la preparación colectiva de chuño entre familiares (Fries, 2001) (Figura 1). También se hace *mink'a* en trabajos asociados a la agricultura, como por ejemplo la reforestación de tierras comunitarias, gestión de recursos hídricos, conservación de suelos, construcción de *qochas* (lagunas artificiales), mantenimiento de *amunas* (sistemas de abastecimiento de agua), control de incendios o la preparación de almácigos para vivero comunal. Los miembros del *ayllu* que participan en la *mink'a* pueden recibir retribución en forma de alimentos u otros recursos (Golte, 1973; Roberts, 1974).

Complementariamente, las respuestas de las entrevistas muestran que al *ayni* y la *mink'a* se aplican para labores específicas que están muy relacionadas con labores estacionales o temporales en el campo como menciona un productor '*Se hace para el recultivo de papa, el volteado de la tierra [...]*'. Una agricultora de la sierra de Lima, de origen de Ayacucho, sierra sur, describe al *ayni* cómo '*Un trabajo rotativo en parcelas de las familias vecinas.*'. Bajo esta definición se encontró que, en la sierra norte, Ancash, se le conoce como *rantín*. Sin embargo, son prácticas que se están perdiendo. Inclusive, se han transformado en faenas comunales, que podrían parecer lo mismo, pero tienen reglas distintas, entre ellas, se establecen multas por no participar, y como menciona una representante del sistema de garantía participativo en Ancash, '*El trabajo comunal se desnaturaliza con la multa.*'. Por eso, cuando se establece si hay una multa por no aplicar la práctica social en momentos de necesidad, se realiza la práctica los productores realizan por obligación y no por cooperación o solidaridad comunal. De esta forma se fomenta el pago de las retribuciones monetarias para evitar el trabajo comunal en *mink'a* y el *ayni*.

La importancia del *ayni* y la *mink'a* radica en que son prácticas que dependen del tejido social en las comunidades y al mismo tiempo son las arenas para relacionarse con otras y otros agricultores, comer juntos, intercambiar tiempo, actividades y experiencias lo que fomenta la red social de una comunidad. Se fortalecen los lazos entre las familias rurales ('[...] *ahí jugaban sachapilay y a cortar el árbol [...] se vuelve una fiesta*'). Una fortaleza de estas prácticas durante



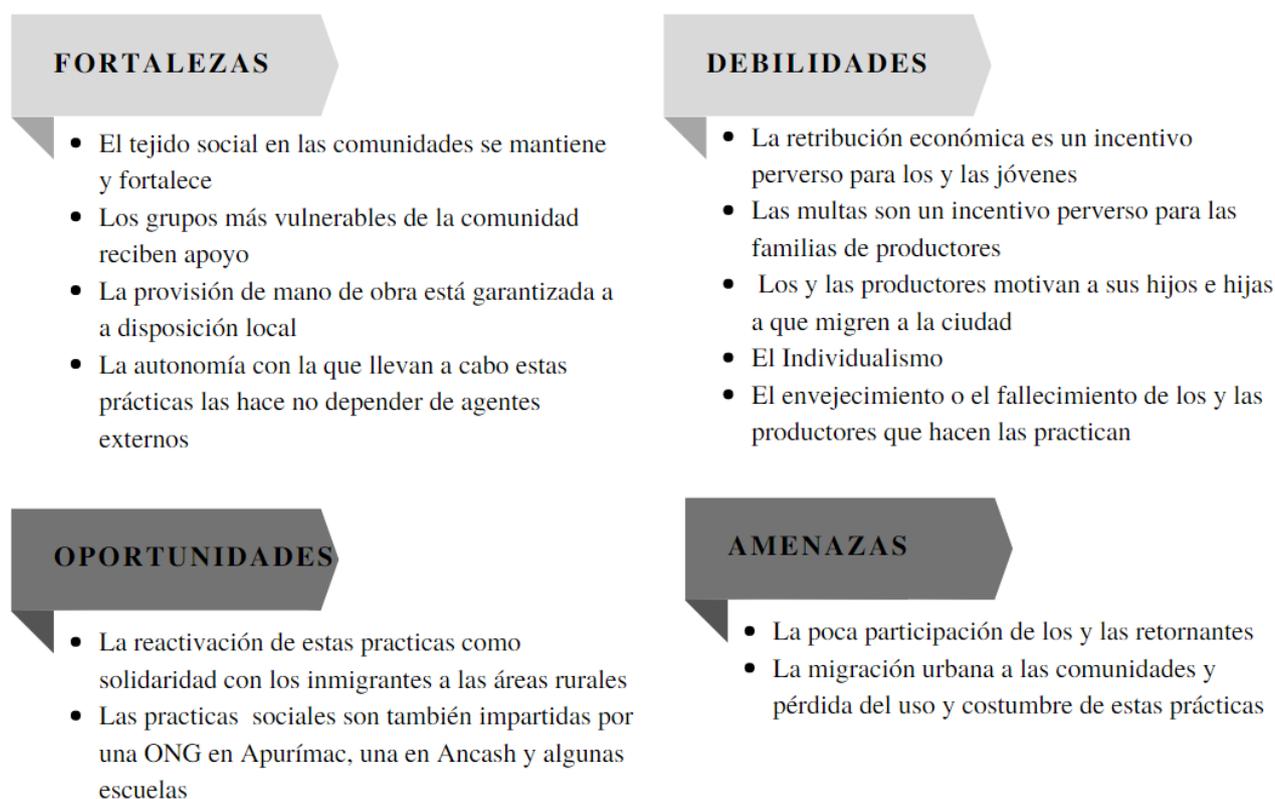
situaciones de crisis o de necesidad es que son instrumentos para brindar apoyo y servicio a personas que más lo requieren y ellos ofrecen lo que pueden a la comunidad a cambio (*'Con el ayni nosotros apoyamos en las parcelas de las madres solteras y personas ancianas [...] y ellas ofrecen coca, trago y comida a las personas.'*) (Figura 2). Durante el *ayni*, cuando se invita a una familia vecina a preparar la chacra, se acostumbra a brindar bebidas y comida (Figura 1). Otros trabajos como parte del *ayni* son, por ejemplo, la cosecha o la construcción de viviendas.

Además, durante la pandemia, estas prácticas sociales han sido un importante apoyo para la producción de alimentos porque cubrió la falta de mano de obra en la región (*'Lo que se iba a gastar en mano de obra, ya no pagas. Simplemente das el almuerzo.'*). También estas prácticas ayudan a las personas que no tienen recursos suficientes para pagar fuerza laboral externa. A la vez, el *ayni* y la *mink'a* han sido importantes para apoyar a los retornantes a los pueblos por causa de la pandemia. Debido a que estas prácticas sociales están gestionadas por la comunidad y se basan en mecanismos autónomos importantes inmediatamente pueden entrar en acción cuando haya necesidad sin depender de programas de apoyo o proyectos de ONGs o del gobierno, que no llegan a las zonas o tardan para entrar en vigor.

Las entrevistas también confirmaron que la pandemia ha sido una oportunidad para reactivar a estas prácticas sociales, *ayni* y la *mink'a*, evidenciando la importancia de la conservación de estas prácticas para poder resistir situaciones de crisis. De acuerdo a las entrevistas realizadas, el *ayni* se ha utilizado para apoyar a los emigrantes a áreas rurales en los andes durante el inicio de la pandemia del 2020. Esta situación se presentó cuando familiares de pobladores de la comunidad, pero que nacieron y/o vivían en las ciudades, emigraron a las comunidades de sus ancestros ante el temor de una falta de alimentos y a la falta de trabajo en las ciudades. Sin embargo, al no contar con las habilidades para desarrollar la agricultura, tuvieron apoyo de los locales gracias al *ayni*. Asimismo, otra oportunidad es que las prácticas sociales, además de ser enseñadas intergeneracionalmente en las comunidades, son también impartidas por una ONG en Apurímac, una en Ancash y algunas escuelas.

El tejido social y el apoyo comunitario son estrategias para aumentar la resiliencia de poblaciones marginadas frente a las crisis alimentarias. Prácticas similares de apoyo comunitario durante la pandemia también se han observado en Chile donde se revitalizó la olla común, una práctica para compartir alimentos (Anigstein, et al. 2021), o la reactivación del trueque (intercambio de productos o servicio por despensas) en México como alternativa al desempleo y la pérdida de los ingresos por el sector informal (Ramos Ávila, 2020).

Sin embargo, es importante que los jóvenes que participen en estos eventos sean capacitados, mostrando la importancia del intercambio intergeneracional de conocimiento, que se dificulta por el fenómeno de migración a las ciudades como amenaza a la pérdida de estas prácticas sociales. Al mismo tiempo los retornantes a las zonas rurales como efecto de la pandemia COVID-19 no han participado activamente en estas actividades, e inclusive, en su mayoría ya retornaron a sus lugares de origen en las urbes. Esto indica que las prácticas sociales corren el riesgo de desaparecer y con ello la capacidad comunitaria para evitar crisis alimentarias, una vez que haya una brecha cultural entre retornantes y los que se quedan en los lugares. Una debilidad es que los trabajos no-monetarios no suelen ser atractivos para los jóvenes y retornantes, lo cual promueve el abandono del campo (*‘Estas prácticas se están perdiendo. Hay gente que ya no quiere trabajar por comida, si no quieren plata. Antes no era así. Por eso ahora los cultivos se están perdiendo. No hay quién los trabaje. Hay mucho desinterés. Se han abandonado los campos.’*). Asimismo, otra debilidad es que los mismos agricultores no quieren que sus hijos sigan con el trabajo de campo (*‘Los padres decían: quiero que mis hijos sean algo mejor, que no sean agricultores, que salgan a la ciudad’. Esto ha calado en la mente de los jóvenes. El campo representa para ellos un mal, un espacio en el que no van a creer.’*) (Figura 2).



**Figura 2. Matriz FODA de la *mink'a* y el *ayni***

DOI: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v32i59.7051> | Edição Vol. 32, Núm. 59, 2023.



Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

## Prácticas sociales de cooperación inter- o intrafamiliar para la distribución de alimentos: El Apachikuy

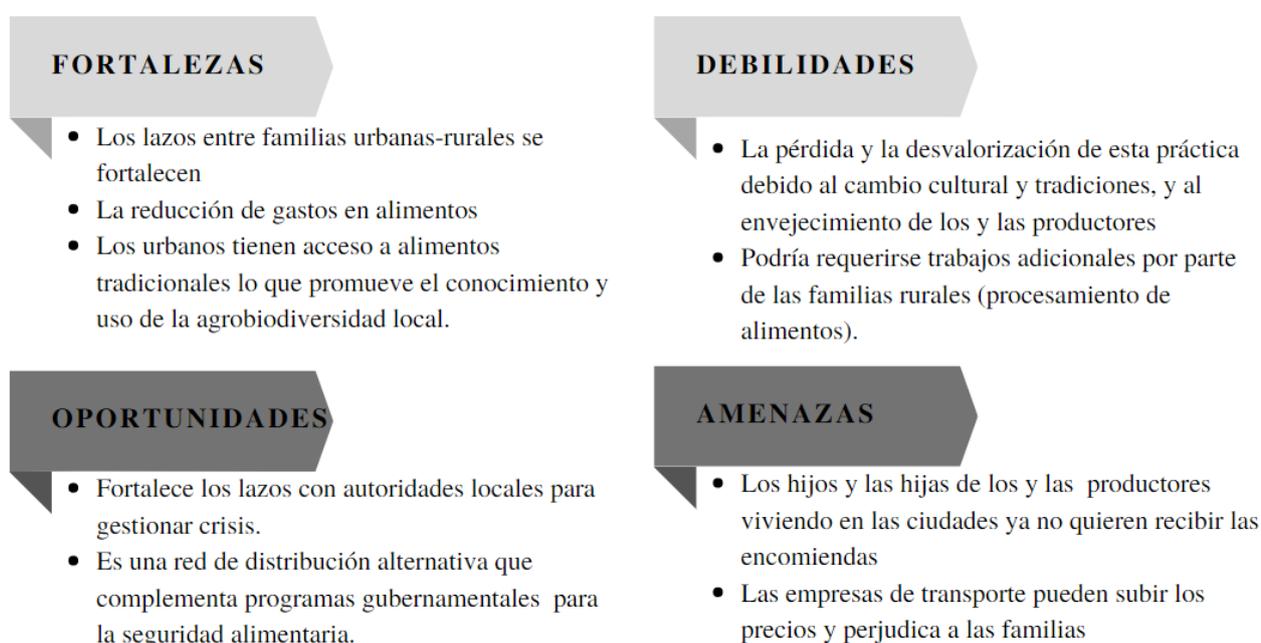
El *apachikuy*, en quechua significa “ayudar” y “enviar al ser querido”, o también se le conoce como encomiendas, encargo o remesas (Prada, 2020). Con el *apachikuy*, las familias de productores envían alimentos que han producido ellos y ellas mismas en sus propias *chacras* (campos de cultivo) a familiares viviendo en otras comunidades o ciudades (Figura 1). Esto refleja el sentir de productores y productoras con sus seres queridos que, aunque no conviven con ellos y ellas, les envían *cariño* (*‘Mi papá me mandaba canchita. Es el cariño, es el amor, acompañante de mi presencia con el alimento.’*). Las mujeres se encargan de hacer la selección de la cosecha de papas (*Solanum* spp.), por ejemplo, y determinan qué va a la venta, qué queda para el autoconsumo, qué se destina para ser usado como semilla y qué se envían como *apachikuy* (Quispe Ecos, 2013).

En el caso de la región Apurímac, se encontró que el *apachikuy* podría presentar del 3% al 10% de la cosecha de papas nativas (Quispe Ecos, 2013). En la sistematización de un proyecto de la FAO se mostró que el *apachikuy* representó el 5% de la canasta familiar en el 2020. (Prada, 2020). Las personas entrevistadas mencionan como fortaleza del *apachikuy* que solo tienen que comprar algunos productos básicos y que el resto de su dieta se complementa por el envío de alimentos como charqui, quesos, oca, papa, entre otros y que es una práctica importante para que sus parientes en los centros urbanos tienen acceso a alimentos (*‘[...] Casi toda la gente manda a sus familiares. Los padres mandan alimentos a sus hijos que son jóvenes universitarios viviendo en la ciudad’*).

Más allá de la importancia económica, de lo que se deja comprar por recibir alimentos con el *apachikuy*, se incrementa el consumo de alimentos fuera de las zonas de producción. Al enviarse la producción local, también se comparten alimentos tradicionales así, contribuyendo al uso y conocimiento de la agrobiodiversidad local (*‘Los que reciben la encomienda siguen alimentándose con productos de calidad, diversos, productos que no van a encontrar donde radican.’*). Incluso, ha abierto la oportunidad a distribuir productos que en el campo son menos apreciados (*‘[...] en Lima valoran más el cushuro que en Huancayo’*). Este acto simbólico, refuerza el tejido social que ha sido crucial para unir y visibilizar la unión de la ciudad y el campo.

El *apachikuy* es una práctica ancestral andina utilizada ya antes de la crisis del COVID-19, pero hay un “*olvido generacional de las prácticas tradicionales, ancestrales e idiomáticas*” (Prada, 2020, p. 5). En la pandemia, entre marzo y noviembre del 2020, el *apachikuy* ha sido una

de las estrategias importantes llevadas a cabo por poblaciones locales de las regiones de Apurímac, Cusco, Huancavelica y Puno, con financiamiento de ocho gobiernos locales y el Ministerio del Ambiente (MINAM) para llevar alimentos no solo a Lima, sino también a las ciudades de Nazca, Pisco, Ica, Cañete, Tacna, Moquegua, Arequipa, en el marco del proyecto SIPAM (FAO, 2021). También ha habido otros casos de apoyos municipales sin intervención del MINAM, por ejemplo, en Aija, Ancash. (*‘En Aija, el alcalde puso el camión y la gente se organizaba para que llegasen los productos a sus familiares en Lima.’*). Al mismo tiempo las instituciones se daban cuenta de la importancia de estas prácticas y facilitaban que las encomiendas entren a la ciudad, mientras la distribución de productos comerciales ha sido restringida como estrategia de prevención de COVID-19. Una gran oportunidad de estas prácticas consiste en complementar las acciones públicas y estrategias gubernamentales para fortalecer los sistemas alimentarios durante las crisis (Figura 3).



**Figura 3. Matriz FODA del apachikuy**

El *apachikuy* ha sido clave durante la pandemia para apoyar a las personas más vulnerables, en términos económicos y alimenticios. En este caso, fue pilar de la solidaridad del campo a la ciudad (FAO, 2020). Las razones fueron dos. Una porque durante los meses del establecimiento del estado de emergencia por el COVID-19, el que empezó el 16 de marzo del 2020 en Perú, hubo limitaciones para el transporte de alimentos y de personas para conseguir

alimentos. La segunda es que los alimentos se encarecieron ante esta escasez y hubo un costo adicional para el cumplimiento de los nuevos protocolos sanitarios. Algunas comunidades de los andes, con apoyo de sus municipalidades, pudieron hacer envíos a familiares y amistades viviendo en distritos específicos en las ciudades (Agencia Peruana de Noticias, 2020). Sin embargo, esta iniciativa, en el marco del Proyecto SIPAM, necesitó cofinanciamiento para el transporte de los alimentos y gestión del equipo logística del equipo técnico del proyecto, y, por ende, se determinó que era insostenible (FAO, 2021).

A pesar del reconocimiento que el *apachikuy* ha recibido durante la pandemia es una práctica que se está perdiendo, sobre todo entre las generaciones nuevas (*'No está perdiendo con los más antiguos. Ellos sí lo practican. Pero sí se está perdiendo con los hijos'*). Una amenaza es el aumento de los precios del flete para el envío de las encomiendas (*'Mis alumnos ya no reciben encomiendas porque el flete está caro o mandan con menos frecuencia.'*). El envío de alimentos es cada vez menos apreciado ya que los familiares prefieren recibir dinero para comprarse sus propios alimentos. Además, el *apachikuy* puede requerir labor adicional por parte de las personas que envían cuando les solicitan remitan comida ya procesada para satisfacer las preferencias (*'La gente se engríe [...] Todos quieren que mande pulpa de chirimoya'*). (Figura 3).

## CONCLUSIONES

Las prácticas sociales como la *mink'a*, el *ayni* y el *apachikuy* brindan apoyo en momentos de crisis y complementan a las estrategias públicas para incrementar la seguridad alimentaria. Son un medio para la transmisión de conocimiento locales, revivir y vivir las costumbres tradicionales, así como para promover el uso y conocimiento sobre la biodiversidad nativa para el consumo humano. Asimismo, estas prácticas son importantes por prestar servicios que aseguran la producción en el campo o la provisión de productos que benefician a la población más vulnerable durante tiempos de crisis. Además, estas prácticas fortalecen el tejido social entre miembros de una comunidad y también con los familiares y amigos en las ciudades. Lo anterior mostró ser importante para el abastecimiento de alimentos del campo a la ciudad en la pandemia.

Cabe señalar que estas prácticas están en peligro de desaparecer debido a fenómenos globales como la migración hacia los centros urbanos y el abandono de la agricultura tradicional. Los agricultores no ven futuro en el campo e incentivan a sus hijos e hijas a dejarlo. Sin embargo, a la vez son prácticas importantes para enfrentar los problemas derivados a emergencias globales como la del COVID-19 u otros disturbios de magnitud local y global.



La pandemia del COVID-19 ha empujado la coordinación con entidades gubernamentales para que a través del *apaychikuy* puedan llegar alimentos a los familiares viviendo en la región de Lima en pleno *lockdown* lo que ha beneficiado a miles de personas. El *ayni* y la *mink'a* han sido herramientas utilizadas como estrategias comunitarias complementarias importantes en las zonas rurales para poder garantizar la mano de obra necesaria y así asegurar la producción agrícola y garantizar la disponibilidad de alimentos.

Debido al potencial que estas prácticas ofrecen para sostener los sistemas alimentarios, se requieren programas y políticas públicas de apoyo que las integren en sus agendas y que promuevan su revitalización y reactivación.

Por último, a causa de la escasez de investigaciones sobre la importancia de estas prácticas cooperativas, que proveen detalles más allá de su descripción general y usos ancestrales, damos la recomendación de investigar con más profundidad la aplicación de estas prácticas sociales y medir su impacto en la seguridad y soberanía alimentaria para obtener una base sustentada que permita su recomendación amplia y planear su incorporación en modelos integrales de desarrollo con el fin de fomentar sistemas alimentarios resilientes.

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos los valiosos aportes de los actores entrevistados, Elsa García Gamboa del Fundo Chumpe Autosostenible, Jesús Javi Espinoza de Kushi Wallpa y vocero de la Comunidad Slow Food Protectora de la biodiversidad Tamyá Ancash, Franklin Ríos Zuñiga de Ecoyary, Sandra Soria Albinagorta de Eco Kallpa y representante del Sistema de Garantía Participativa en Ancash y Yerssey Caballero Palomino, Director del Programa Abancay de la ONG IDMA. Además, agradecemos el apoyo, los comentarios y sugerencias de la Dra. Anuschka van 't Hooft.

## REFERÊNCIAS

AGENCIA PERUANA DE NOTICIAS. Apachicuy, la práctica ancestral de solidaridad que revive en tiempos de coronavirus. Lima, Perú. 29 de mayo del 2020. Disponible es: <https://andina.pe/agencia/noticia-apachicuy-practica-ancestral-solidaridad-revive-tiempos-coronavirus-799462.aspx> Acceso el 10 de marzo del 2022

ALTAMIRANO ENCISO, A. J. & BUENO MENDOZA, A. El ayni y la minka: dos formas colectivas de trabajo de las sociedades pre-Chavin. **Investigaciones sociales**, 15(27), 43-76. 2011.

ANIGSTEIN, M. S., WATKINS, L., ESCOBAR, F. V., & OSORIO-PARRAGUEZ, P. En medio de la crisis sanitaria y la crisis sociopolítica: cuidados comunitarios y afrontamiento de las



consecuencias de la pandemia de la covid-19 en Santiago de Chile. Antípoda. **Revista de Antropología y Arqueología**, (45), 53-77. 2021.

ARGUETA PRADO, J. Q. & CORTEZ NOYOLA, M. Trueque, intercambio y reciprocidad: economía solidaria en las comunidades purépecha de Michoacán. **Revista Etnobiología** 14(2):79-89. 2016.

ÁVILA, J. P. R. El COVID-19 en la población indígena de México. **Revista de Administración Pública** 152 Volumen LV, No. 2 (mayo-agosto 2020). 2020

BÉNÉ C. Resilience of local food systems and links to food security - A review of some important concepts in the context of COVID-19 and other shocks. 2020. **Food Security**. 12(4):805-822. DOI: 10.1007/s12571-020-01076-1.

BÉNÉ, C., BAKKER, D., CHAVARRO, M. J., EVEN, B., MELO, J., & SONNEVELD, A. Global assessment of the impacts of COVID-19 on food security. 2021. **Global Food Security**, 31, 100575.

BUITRÓN, J. & B. JARA. Observatorio de la agricultura familiar. La agricultura familiar en Perú. **Boletín de Agricultura Familiar para América Latina y el Caribe**, Octubre – Diciembre 2013. FAO. 2013

FAO. **From the countryside with love: Combating food insecurity in Peru with ancestral solidarity during the COVID-19 crisis**. 2020. Disponible en: <https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1300299/> Acceso el 10 de marzo del 2022

FAO **Evaluación de medio término del proyecto "Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región andina del Perú a través del enfoque de sistemas importantes del patrimonio agrícola mundial (SIPAM)**. 2021. Serie de evaluaciones de proyectos, 07/2021. Roma. Disponible en <https://profonanpe.org.pe/wp-content/uploads/2020/10/Informe-Apachicuy-FINAL-1.pdf> Acceso el 10 de marzo del 2022

FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all**. 2021a. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4474en>

FAO, FIDA, OPS, WFP & UNICEF **América Latina y el Caribe - Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional 2021: Estadísticas y tendencias**. 2021b. Santiago de Chile, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb7497es>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all**. 2022. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4474en>

FERNÁNDEZ-OSCO, M. **La ley del ayllu. Práctica de jach'a justicia y jisk'a (justicia mayor y justicia menor) en comunidades aymaras**. 2000. M. Fernández-Osco, colab. G. Lozano Apaza, Oscar Rosas Llusco, A. Quispe Jarro. La Paz: Fundación Pieb. 336p.

FRIES, A. M. **De la chacra al fogón**. 2021 Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (PRATEC), Lima.

GOLTE, J. **Bauern in Peru: Entwicklungsfaktoren in der Wirtschafts- und Sozialgeschichte der indianischen Landbevölkerung von der Inka-Zeit bis heute**. 1973. Indiana, Beihefte, Band 1. Gebr. Mann: Berlin. 326p.



HILCHEY, D. Weaving Western and Indigenous Knowledge for resilience. 2022. **Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development**, 11(2), 1-3.

INEI. **Perú: Estado de la Población en el año del Bicentenario, 2021**. 2021a. Lima, Perú.

INEI. **Informe Técnico: Evolución de la pobreza monetaria 2009-2020**. 2021b Lima, Perú.

INEI. **Lima supera los 10 millones de habitantes al año 2022**. 2022. Disponible en: <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/lima-supera-los-10-millones-de-habitantes-al-ano-2022-13297/> Accedido el 15 de enero del 2022

MALDONADO ALVARADO, B. **Autonomía y comunalidad india: enfoques y propuestas desde Oaxaca**. 2002. Centro INAH Oaxaca Secretaría de Asuntos Indígenas del Gobierno del Estado Coalición de Maestros y Promotores Indígenas de Oaxaca Centro de Encuentros y Diálogos Interculturales. 133p.

MARTÍNEZ, L. El campesino andino y la globalización a fines de siglo (una mirada sobre el caso ecuatoriano). 2004. **Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y Del Caribe / European Review of Latin American and Caribbean Studies**, 77, 25–40.

MIDIS & PMA. **Mapa de vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria ante la recurrencia de fenómenos de origen natural, 2018**. 2019 Lima. 198 p.

MINAGRI **Estrategia Nacional de Agricultura Nacional 2015-2021**. 2015. Lima.

MOSQUERA BECERRA, J., PEÑA, J., VIVAS B. A., PARDO SÁNCHEZ, C., MARULANDA D. Y VALENCIA, J. C. **Prácticas comunitarias de producción y distribución de alimentos en zona urbana y periurbana de Cali, 2018**. Cali: International Center for Tropical Agriculture (CIAT)/Universidad del Valle/Escuela de Salud Pública/Centro para el Desarrollo y Evaluación de Políticas y Tecnología en Salud Pública (CEDETES).

POMBOZA TAMAQUIZA, P. P., NAVARRO GARZA, H., PÉREZ OLVERA, M. A., & FLORES SÁNCHEZ, D. Prácticas organizativas mixtecas asociadas con la seguridad alimentaria y su patrimonio. 2017. **Revista mexicana de ciencias agrícolas**, 8(SPE18), 3697-3710.

PRADA, R. “**Sistematización de la práctica Apachicuy**”. 2020 (Para el Proyecto “Gestión Sostenible de la Agrobiodiversidad y Recuperación de Ecosistemas Vulnerables en la Región Andina del Perú a través del Enfoque de Sistemas importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)”. No publicado). Disponible en: <https://profonanpe.org.pe/wp-content/uploads/2020/10/Informe-Apachicuy-FINAL-1.pdf> Acceso el 16 de Abril del 2022

QUISPE ECOS, N. **Análisis de la cadena de valor de la papa nativa en los distritos de Huayana y Pomacocha-Provincia de Andahuaylas-Apurímac**. 2013 (Master dissertation, Pontificia Universidad Católica del Perú - CENTRUM Católica -Perú).

RATEMO, C. M., OGENDI, G. M., HUANG, G., & ONDIEKI, R. N. Application of traditional ecological knowledge in food and water security in the Semi-Arid Turkana County, Kenya. 2020. **Open Journal of Ecology**, 10 (6), 321-340.

ROBERTS, C.C. **Der Zusammenhang zwischen Bodenreform und wirtschaftlicher Entwicklung: Der Fall Peru**. 1974 Duncker & Humblot: Berlin. 179p.

SANDOVAL, P., MUÑOZ, R., AGÜERO, J.C., ORÉ, G. Y TORREJÓN, S. **La diversidad cultural en el Perú**. 2014. Ministerio de Cultura, Lima, 38p.



SWIDERSKA, K., REID, H., SONG, Y., LI, J., & MUTTA, D. Adapting agriculture with traditional knowledge. 2011. **IIED Briefing**, October 2011. IIED, London.

TITTONELL, P., FERNANDEZ, M., EL MUJTAR, V.E., PREISS, P. V., SARAPURA, S., LABORDA, L., MENDONÇA, M.A., ALVAREZ, V.E., FERNANDES, G.B., PETERSEN, P. & CARDOSO, I.M. Emerging responses to the COVID-19 crisis from family farming and the agroecology movement in Latin America—A rediscovery of food, farmers and collective action. 2021. **Agricultural Systems**, 190, 103098.

TORRES CARRILLO, A. Vínculos comunitarios y reconstrucción social. 2002. **Revista Colombiana de Educación**, 43(2), 43-68.



### ANEXO 1 Modelo de la Entrevista

Introducción para el o la entrevistado/a: Gracias, Sr/Sra_____ por el tiempo para esta entrevista. Esta entrevista es para poder saber si aún se usan algunas de las prácticas de nuestros antepasados. Para eso le voy a hacer preguntas, pero dígame nomás si hay alguna pregunta que no hago bien y no se entiende. Por si acaso, no es necesario responder todo. Esta entrevista dura entre 15 y 20 minutos. ¿Está bien?	
Nombre, edad y sexo	Ocupación, lugar:
Lugar, hora y fecha:	Observación:

#### *Mink'a y ayni*

<b>General</b>	En la localidad/microcuenca/áreas rurales andinas ¿aún hacen trabajo comunitario como <i>mink'a</i> y <i>ayni</i> ? ¿Cómo llaman a estas prácticas en su localidad/microcuenca/áreas rurales andinas?
<b>Fortaleza</b>	¿Cuál es la ventaja de esta práctica? / ¿Por qué se sigue usando? ¿Cuál cree que es la ventaja de la <i>mink'a</i> o <i>ayni</i> frente a esa otra práctica/trabajar solo/familia?
<b>Oportunidad</b>	¿Hay algún programa del gobierno u ONG que esté trabajando este tema?
<b>Debilidad</b>	Opina que ¿funciona bien o tienen inconvenientes? ¿Hay gente que se queja? ¿Se puede mejorar?
<b>Amenaza</b>	¿Cree que cuando era niña/o se usaba más o igual que ahora? ¿Por esos inconvenientes y quejas hay gente que deje de usarlas? ¿Les enseñan a los jóvenes a usarla?

#### *Apachikuy*

<b>General</b>	En la localidad/microcuenca/áreas rurales andinas ¿aún envían alimentos a familiares y amigos en las ciudades? Explicar de qué trata si ya se ha perdido el nombre en la localidad ¿Cómo llaman a esta práctica en su localidad? Apuntar la definición y leerla para validar haberla entendido bien
<b>Fortaleza</b>	¿Cuál es la ventaja de esta práctica? / ¿Por qué se sigue usando? ¿Hay otras prácticas para compartir alimentos? (trueque?)



<b>Oportunidad</b>	<p>¿Hay algún programa del gobierno u ONG que esté trabajando este tema?</p> <p>¿Alguien más le ha hecho preguntas sobre esta práctica? ¿Quién?</p>
<b>Debilidad</b>	<p>Opina que ¿funciona bien o tienen inconvenientes?</p> <p>¿Hay gente que se queja? ¿Se puede mejorar?</p>
<b>Amenaza</b>	<p>¿Cree que cuando era niña/o se usaba más o igual que ahora?</p> <p>¿Por esos inconvenientes y quejas hay gente que deje de usarlas?</p> <p>¿Les enseñan a los jóvenes a usarla?</p>

