



**UNAP**



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y HUMANIDADES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

**TESIS**

**CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE *Brosimum alicastrum* Y  
HONGOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SECO PREMONTANO TROPICAL  
EN LA COMUNIDAD KICHWA SAN JUAN DE MIRAFLORES, SAN MARTÍN**

**2023**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

**PRESENTADO POR:**

**CHRIS ANGHELLO LOPEZ ALVAREZ**

**ASESORES:**

**Antrop. ROXANI RIVAS RUIZ, Dra.**

**Lic. MANUEL MARTIN BRAÑAS, Mgr.**

**IQUITOS, PERÚ**

**2024**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS N°432-CGT-FCEH-UNAP-2024**

En Iquitos, en el auditorio de la **Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades** a los **03** días del mes de **mayo** de **2024** a horas **09.00** a.m., se dio inicio a la sustentación pública de la Tesis titulada: **CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE *Brosimum alicastrum* Y HONGOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SECO PREMONTANO TROPICAL EN LA COMUNIDAD KICHWA SAN JUAN DE MIRAFLORES, SAN MARTIN 2023** aprobado con R. D. N° 0917-2024-FCEH-UNAP del 26/04/24 presentado por el bachiller **CHRIS ANGELLO LOPEZ ALVAREZ**, para optar el Título Profesional de **Licenciado en Antropología Social**, que otorga la Universidad de acuerdo a Ley y Estatuto

El Jurado Calificador y dictaminador designado mediante R.D. N°0145-2024-FCEH-UNAP del 31/01/2024, está integrado por:

<b>Dr. WALTER LUIS CHUCOS CALIXTO</b>	<b>Presidente</b>
<b>Dr. TOMAS FRANCISCO MIRANDA SAUCECO</b>	<b>Secretario</b>
<b>Mgr. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ</b>	<b>Vocal</b>

Luego de haber escuchado con atención y formulado las preguntas necesarias, las cuales fueron respondidas: ..... *Satisfactoriamente* .....

El Jurado después de las deliberaciones correspondientes, llegó a las siguientes conclusiones:

La Sustentación Pública y la Tesis ha sido... *aprobada* ..... con la calificación... *100%* .....

Estando el bachiller apto para obtener el Título Profesional de **Licenciado en Antropología Social**

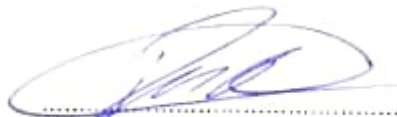
Siendo las... *10:35* ..... se dio por terminado el acto... *coordinado* .....



.....  
**Dr. WALTER LUIS CHUCOS CALIXTO**  
Presidente



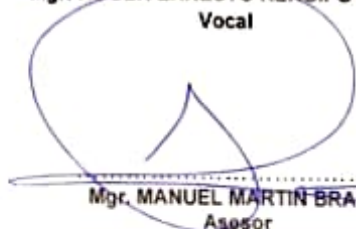
.....  
**Dr. TOMAS FRANCISCO MIRANDA SAUCECO**  
Secretario



.....  
**Mgr. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ**  
Vocal



.....  
**Dra. ROXANI RIVAS RUIZ**  
Asesor



.....  
**Mgr. MANUEL MARTIN BRANAS**  
Asesor

## JURADOS Y ASESORES



.....  
**Lic. WALTER LUIS CHUCOS CALIXTO, Dr.**  
Presidente



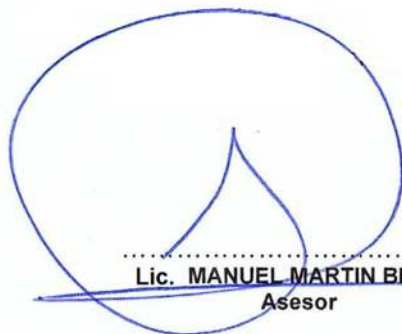
.....  
**Lic. TOMAS FRANCISCO MIRANDA SAUCEDO, Dr.**  
Secretario



.....  
**Antrop. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ, Mgr.**  
Vocal



.....  
**Antrop. ROXANI RIVAS RUIZ, Dra.**  
Asesor



.....  
**Lic. MANUEL MARTIN BRAÑAS, Mgr.**  
Asesor

# RESULTADO DEL INFORME DE SIMILITUD

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

FCEH\_TESIS\_LOPEZ ALVAREZ.pdf

AUTOR

CHRIS ANGGELLO LOPEZ ALVAREZ

RECuento DE PALABRAS

**14039 Words**

RECuento DE CARACTERES

**75438 Characters**

RECuento DE PÁGINAS

**76 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**1.9MB**

FECHA DE ENTREGA

**May 20, 2024 10:37 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**May 20, 2024 10:38 AM GMT-5**

## ● 6% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 6% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 2% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

## ● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)

Resumen

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a la mejor madre del mundo Blanca Rosa Hora Inuma, quién siempre tuvo fe en mí, brindándome su apoyo constante, además de su cariño y su inmenso amor.

A mi tío Decio Alvarez, por haber cumplido el papel de padre desde mi infancia, por su comprensión, cariño e infinito apoyo.

A los integrantes de la comunidad kichwa San Juan de Miraflores por su tiempo, apoyo y buena voluntad en el desarrollo del presente trabajo

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecimiento al Programa Nacional de Investigación Científica y Estudios Avanzados (PROCIENCIA) del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC) y al Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana (IIAP), por el financiamiento recibido mediante el proyecto “Generación de alternativas alimenticias y económicas con productos forestales no maderables en rodales naturales de Brosimum alicastrum en bosques secos premontano tropical de la región San Martín”, con número de Contrato N° PE501079656-2022-PROCIENCIA.

A la Dra. Roxani Rivas Ruiz, principal asesora durante todo el periodo de desarrollo, quien admiro mucho por su dedicación y compromiso con sus estudiantes.

Al Mgr. Manuel Martin Brañas, co-asesor del presente estudio, quien gracias a su paciencia, orientación y gran experiencia pudo generar en mi admiración, respeto y los conocimientos necesarios para poder realizar el presente estudio.

A todo el equipo de investigación del área de SOCIODIVERSIDAD (IIAP) conformado por Margarita del Águila Villacorta, Ricardo Zárate Gómez, Juan José Palacios Vega, Gonzalo Isla Reátegui, Cristina Vásquez Linares, Christian Angulo Cainamari, Adriano Fachín Mestanza y Jesús Valles Linares por el apoyo incondicional en la elaboración del presente trabajo.

Y a mi novia Alexandra García Chávez, por siempre estar presente y apoyándome en todo en cuanto necesite.

## INDICE

<b>PORTADA</b>	i
<b>ACTA DE SUSTENTACIÓN</b>	ii
<b>JURADOS Y ASESORES</b>	iii
<b>RESULTADO DEL INFORME DE SIMILITUD</b>	iv
<b>DEDICATORIA</b>	v
<b>AGRADECIMIENTO</b>	vi
<b>INDICE</b>	vii
<b>INDICE DE TABLAS</b>	ix
<b>INDICE DE FIGURAS</b>	x
<b>RESUMEN</b>	xi
<b>ABSTRACT</b>	xii
<b>INTRODUCCIÓN</b>	1
<b>CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO</b>	5
1.1 Antecedentes	5
1.2 Bases teóricas	9
1.3 Definición de términos básicos	13
<b>CAPÍTULO II: METODOLOGÍA</b>	17
2.1 Tipo y diseño de investigación	17
2.2 Diseño Muestral	18
2.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	19
2.4 Procedimientos de recolección de datos	20
2.5 Procesamiento y análisis de datos	20
2.6 Aspectos éticos	21

<b>CAPÍTULO III: RESULTADOS</b>	22
<b>CAPITULO IV: DISCUSIÓN</b>	66
<b>CAPITULO V: CONCLUSIONES</b>	72
<b>CAPITULO VI: RECOMENDACIONES</b>	74
<b>CAPITULO VII: FUENTES DE INFORMACIÓN</b>	75
<b>ANEXOS</b>	81
Anexo 1. Matriz de consistencia	82
Anexo 2. Matriz de conceptualización de variables	84
Anexo 3. Instrumentos de recolección de datos	85
Anexo 4: Informe de validez y confiabilidad	109
Anexo 5: Consentimiento informado	115



## INDICE DE TABLAS

Tabla 1	Coordenadas de la C.N San Juan de Miraflores	22
Tabla 2	Autoridades comunales C.N San Juan de Miraflores	26
Tabla 3.	Especies de Manchinga	34
Tabla 4.	Especies de hongos comestibles silvestres	36
Tabla 5.	Animales que se alimentan del fruto	41
Tabla 6.	Usos tradicionales de los árboles de manchinga	52
Tabla 8.	Hongos comestibles que crecen en los árboles de manchinga	59

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de ubicación de C.N San Juan de Miraflores. Fuente propia	23
Figura 2. C.N San Juan de Miraflores	25
Figura 3 Alumbrado Público	28
Figura 4 Colegio Primario	29
Figura 5. PRONOEI	29
Figura 6. Cancha de fútbol	32
Figura 7. Iglesia	32
Figura 8. Aplicación de instrumentos de recolección de datos	34
Figura 9. <i>Brosimum alicastrum</i> Sw, (manchinga blanco)	35
Figura 10. <i>Brosimum guianense</i> Huber ex Ducke (manchinga amarillo)	35
Figura 11. <i>Brosimum alicastrum</i> Sw. (manchinga negro)	36
Figura 12. <i>Sorocea briquetii</i> J.F.Macbr. (urpay manchinga).	36
Figura 13. <i>Bresadolia uda</i> (callampa trueno)	37
Figura 14. <i>Favolus teinicus</i> (mojarra callampa)	37
Figura 15. <i>Auricularia fuscoscinea</i> (callampa colorada)	38
Figura 16. Recolección del fruto de manchinga	44
Figura 17. Recolección de hongos comestibles	47
Figura 18. Paredes de madera de manchinga blanca y amarilla	49
Figura 19. Lavado de la <i>Auricularia fuscoscinea</i> (mojarra callampa)	55
Figura 20. Cocinado de la <i>Auricularia fuscoscinea</i> (callampa mojarra)	56
Figura 21. Caldo de <i>Auricularia fuscoscinea</i> (callampa mojarra)	56
Figura 22. Procesamiento de los frutos de manchinga	62
Figura 23. Harina de manchinga	63
Figura 24. Empaque comercial	63
Figura 25. Producto final	64
Figura 26. Puesto de venta de jugo de manchinga	64

## RESUMEN

La presente investigación, titulada “Conocimientos tradicionales sobre *Brosimum Alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical en la comunidad kichwa San Juan de Miraflores, San Martín 2023 “se realizó en el distrito de San Pablo, provincia de Bellavista, departamento de San Martín. Tiene como objetivo principal describir los conocimientos tradicionales de *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical en la comunidad nativa kichwa San Juan de Miraflores. De acuerdo con la metodología de la investigación, presenta un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo y de diseño etnográfico. Los instrumentos y técnicas de recolección de datos que se aplicaron en campo fueron encuestas, entrevistas semi-estructuradas y observación participante. La población está conformada por 43 personas (21 hombre y 22 mujeres). En cuanto a la muestra fue de 20 personas (12 hombres y 8 mujeres) con edades de 28 a 76 años. La totalidad de informantes demuestran que tienen conocimientos tradicionales sobre el árbol de manchinga (*B. alicastrum*) y los hongos comestibles. Los resultados de la presente investigación demostraron la significativa importancia de estos complejos conocimientos tradicionales y de qué manera influyen directamente en el bienestar de la población.

**Palabras clave:** conocimientos tradicionales, valor cultural, manejo, aprovechamiento y prácticas tradicionales

## ABSTRACT

The present research, titled “Traditional knowledge about Brosimum Alicastrum and edible mushrooms from the tropical premontane dry forest in the San Juan de Miraflores Kichwa community, San Martín 2023” was carried out in the district of San Pablo, province of Bellavista, department of San Martín. Its main objective is to describe the traditional knowledge of Brosimum alicastrum and edible mushrooms from the dry tropical premontane forest in the native Kichwa community of San Juan de Miraflores. In accordance with the research methodology, it presents a qualitative approach, descriptive and ethnographic design. The instruments and data collection techniques that were applied in the field were surveys, semi-structured interviews and participant observation. The population is made up of 43 people (21 men and 22 women). As for the sample, it consisted of 20 people (12 men and 8 women) aged 28 to 76 years. All informants demonstrate that they have traditional knowledge about the manchinga tree (*B. alicastrum*) and edible mushrooms. The results of this research demonstrated the significant importance of this complex traditional knowledge and how it directly influences the well-being of the population.

**Keywords:** Traditional knowledge, cultural value, management, use and traditional practices

## INTRODUCCIÓN

El Perú atesora una gran riqueza y diversidad cultural distribuidas entre sus tres regiones geográficas. De acuerdo con el BDPI del MINCUL, el Perú alberga 55 pueblos indígenas, de los cuales 51 se encuentran dentro del territorio amazónico y 4 en los Andes. Cada uno de estos pueblos comprende un universo cultural distinto (BDPI, 2023), se relacionan de manera particular con el entorno que los rodea, los animales y las plantas. Los ecosistemas naturales influyen directamente en la vida cotidiana de cada una de estas culturas.

Los pueblos amazónicos se caracterizan por atesorar un importante corpus de conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación, sobre todo aquellos vinculados con la diversidad biológica, el aprovechamiento adecuado de las diferentes especies de plantas y las funciones ecosistémicas de su entorno (Cruz et al., 2014)

En México, Nicaragua y Guatemala, la especie arbórea *B. alicastrum* ha sido el foco de diversas investigaciones, debido a su gran variedad de usos (madera, forraje, alimento, medicinas, etc); algunas de estas investigaciones remarcan el gran valor nutricional, la evidente productividad y la resistencia de esta especie a cambios producidos en el ambiente, como las inundaciones o las sequías. En algunos casos, los frutos de esta especie arbórea, conocida localmente en Perú como manchinga o congona, fueron el único recurso alimenticio de las personas en épocas de hambruna (Meiners et al., 2009). La gran mayoría de investigaciones se enfocaron solo en su aprovechamiento, siendo pocas las investigaciones orientadas a su ecología y conservación (Vega López et al., 2016).

En los territorios de la comunidad kichwa de San Juan de Miraflores, dominados por bosques clasificados como premontanos tropicales, prolifera la especie *B. alicastrum* asociada a diversas especies de hongos comestibles que son habitualmente aprovechados por su población. El conocimiento que los pobladores de San Juan de Miraflores tienen sobre la manchinga (nombre común) y las especies de hongos (callampas) asociadas, contrasta con el desconocimiento generalizado que se tiene de esta especie en los ámbitos urbanos.

La erosión de los conocimientos, prácticas y valores vinculados a la diversidad biológica se constituye además como una amenaza para la conservación de los ecosistemas que rodean las comunidades. Si no se mantiene el vínculo naturaleza-cultura, es muy posible que se produzca la degradación de los ecosistemas (Brosi et al., 2007; Loh & Harmon, 2014).

La presente investigación pretende revalorar los conocimientos asociados a la especie *B. alicastrum* y especies de hongos comestibles asociados aprovechados tradicionalmente por la comunidad kichwa de San Juan de Miraflores, generando conocimiento que sirva para la creación de estrategias de conservación y aprovechamiento sostenible de la biodiversidad. En ese sentido se estaría respondiendo a los objetivos propuestos en la investigación que busca describir los conocimientos tradicionales sobre *B. alicastrum* y los hongos comestibles, determinar estos conocimientos sobre la recolección, uso, manejo de las especies, aprovechamiento, además de analizar la importancia o valor cultural de estas especies, sobre todo a nivel nacional.

Es importante mencionar también que la presente investigación responde uno de los objetivos del proyecto “Generación de alternativas alimenticias y económicas con productos forestales no maderables en rodales naturales de *Brosimum alicastrum* en bosques secos premontano tropical de la región San Martín”, el cual fue financiada por ProCiencia del CONCYTEC a través del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana – IIAP.

De esta manera, generará un gran impacto positivo en la solución de algunos problemas que atraviesa la comunidad, como el tema de la inseguridad alimentaria y la pobreza. La recuperación de los conocimientos sobre la culinaria tradicional asociada a estas especies permitirá frenar significativamente la tasa de desnutrición en la comunidad, generando nuevas alternativas para los emprendimientos económicos.

La presente investigación está compuesta por cuatro capítulos:

**Primer capítulo**, conformado por el marco teórico, antecedentes que se dividen a nivel internacional, nacional y local; bases teóricas en relación a los conocimientos tradicionales sobre *B. alicastrum* y hongos comestibles, seguidamente se presentan términos básicos como conocimientos tradicionales, valor cultural, transmisión de conocimientos, entre otros.

**Segundo capítulo**, muestra la metodología que cuenta con enfoque cualitativo, diseño y método etnográfico. La muestra está compuesta por 20 personas pertenecientes al pueblo kichwa. En cuanto a las técnicas de recolección de datos fueron: encuestas con preguntas abiertas, entrevistas semiestructuradas y observación participante.

**Tercer capítulo**, está compuesto por los resultados obtenidos en San Juan de Miraflores, los antecedentes históricos, los conocimientos tradicionales sobre *B. alicastrum* y hongos comestibles, incluyendo al manejo, uso y valor cultural de estas especies.

**Cuarto capítulo**, presenta la discusión donde se analiza como los conocimientos tradicionales de estas especies brindan alternativas de bienestar a la comunidad kichwa de San Juan de Miraflores.

Por último, y no menos importante, se presentan las conclusiones, las recomendaciones, las fuentes de información y anexos de la presente investigación.



## CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes

#### Internacional

Un estudio reciente del 2024 ha registrado el conocimiento y uso medicinal de la especie *B. alicastrum* en la comunidad de Becal, Calkiní, Campeche, México. Se aplicaron encuestas a 81 personas entre hombres y mujeres y se determinó que en esta comunidad los pobladores tienen conocimiento sobre el uso medicinal de la especie, utilizando principalmente las hojas el cual sirve para aliviar algunas complicaciones de salud como: cicatrización de heridas, antihistamínico, analgésico, anti anémico, bronquitis, cólicos, diabetes y desparasitante. El estudio concluye que la relación entre la presente especie y los pobladores es de gran importancia cultural como medicinal (Chan et al., 2024).

Se realizó un estudio en el año 2023 sobre la importancia de hongos silvestres comestibles en cuatro municipios de Boyacá (Colombia). El estudio permitió realizar el intercambio de saberes que es reflejado en el cuidado y conservación de los bosques. El área de estudio fue las comunidades de Miraflores, Pauna, Togüi y San Mateo. La muestra total fue de 42 informantes clave (17 mujeres y 25 hombres) a quienes se aplicó las entrevistas semiestructuradas. Se concluye que existen registros de conocimientos ancestrales en las cuatro comunidades tanto de tipo comestible, usos medicinales, entre otros., lo cual, evidencia la influencia de estas especies en la vida cotidiana de los locales (Cañón et al., 2023).

En el año 2019, se realizó un estudio, “Más allá de la comercialización de hongos comestibles silvestres”, publicado en México, tras analizar el contexto ecológico – cultural, aplicando cuestionarios estructurados a 65 recolectores de hongos comestibles silvestres y 12 informantes clave, el cual, concluye que, frente al deterioro de los conocimientos tradicionales sobre el manejo de los hongos comestibles silvestres y las actividades antropogénicas que degradan los bosques, coincide en que es necesario incluir nuevas ideas de manejo, donde el conocimiento ecológico tradicional vaya de la mano con los modelos científicos de conservación, permitiendo la preservación de estas especies. (Jasso-Arriaga et al., 2019).

En el 2019, de acuerdo con un estudio realizado en 4 comunidades indígenas en México, se determinó el uso de diferentes especies de plantas y árboles con fines medicinales abriendo paso a propuestas de reforestación. Se aplicaron entrevistas semiestructuradas a informantes clave de las 4 comunidades: en Oxolotán fueron 28 entrevistados, 29 en Cerro Blanco Quinta Sección, 26 en Tomás Garrido Canabal y 24 en La Cumbre para determinar el uso y grado de conocimiento. El estudio concluye que dentro de las especies que se encontraron es el *B. alicastrum* como una de las más resaltantes para fines medicinales. El conocimiento tradicional sobre estas especies aporta información clave sobre los usos y valores culturales que servirán para la implementación de planes de manejo y restauración (García-Flores et al., 2019).

### **Nacional**

En el año 2021, identificaron diferentes hongos comestibles en la zona de amortiguamiento del Área de Conservación Municipal del bosque de

Huamantanga, en Jaén, Perú. La identificación de los hongos se realizó mediante la aplicación de encuestas a los caseríos, siendo un total de 30 personas, que se encontraron en la zona para determinar el grado de conocimiento sobre estas especies de hongos comestibles. Se concluye que efectivamente los pobladores albergan conocimientos tradicionales sobre los hongos comestibles en relación con la preparación de diversos alimentos (Vásquez Rubio, 2021)

En el año 2021, se realizó un estudio analítico sobre la incidencia de las instituciones y organizaciones sobre los pueblos indígenas del departamento de San Martín y sus recursos naturales para identificar las problemáticas reales de estos pueblos y brindar alternativas de solución. Una de las alternativas de solución fue la implementación de proyectos enfocados en pueblos Kichwa, donde se implementó estrategias de conservación de los árboles de manchinga y la revalorización de los conocimientos de la especie (Vecco Giove & Panduro Salas, 2021)

En el año 2019, se realizó una investigación en Tacna, Perú, el cual establece que la influencia de la cosmovisión, la historia y la interacción misma del ser humano con los hongos cumplen un papel fundamental en el estudio de algunos hongos comestibles en cuanto al rendimiento de la especie. Uno de los enfoques que resalta en la investigación y que comprende toda asociación cultural es el etnomicológico, de modo que describe la interacción entre el hombre y los hongos (Valera López, 2019).

## **Local**

En el año 2022, en un artículo publicado en la revista ATTALEA, “Manchinga: planta potencial en la lucha contra el hambre”, realizada en San Martín, Perú, se considera que la especie *B. alicastrum* comprende una serie de beneficios tanto en alimentación como en cuestiones de salud, debido a la gran variedad de componentes químicos que ayudan a preservar la seguridad alimentaria combatiendo el hambre y la anemia. Además, resiste condiciones ambientales extremas (sequías). Es por eso que se pretende enfocar estudios sobre el manejo y conservación de la especie de forma integral, incluyendo los conocimientos tradicionales de las comunidades, de modo que permita ampliar los conocimientos en mayor magnitud. (Guerra Arévalo et al., 2022).

En el 2016, de acuerdo con una tesis de investigación titulada “Determinación de la eficiencia biológica de *Auricularia* spp y *Pleurotus* spp cultivados sobre sustratos” realizado en la región de San Martín, a través de un enfoque etnobotánico, determina la eficiencia biológica de los hongos comestibles cultivados sobre sustratos agroindustriales. Los hongos comestibles forman parte de la alimentación diaria de las comunidades, son los locales quienes cuentan con el conocimiento tradicional sobre los beneficios de las especies de hongos comestibles y el manejo de las mismas. Además, sirve para disminuir en cierto modo la pobreza y mejorar la seguridad alimentaria (Jimenez Flores, 2016).

En el año 2013, se realizó un estudio descriptivo sobre la clasificación de los hongos comestibles en territorio aguaruna-huambisa en la zona de San Ignacio-Imaza-Condorcanqui. Dicha población clasifica los hongos como comestibles (*ezem*) y no comestibles (*kuwish*) e identificaron diferentes especies como *Favolus brasiliensis* y *Pleurotus* sp. El estudio concluye que los

conocimientos tradicionales sobre los hongos comestibles son de clasificación y uso (Alcázar, 2013).

## **1.2 Bases teóricas**

### **a. Conocimientos tradicionales**

Los conocimientos tradicionales son considerados como la característica principal que diferencia a los pueblos originarios, entre ellos los amazónicos, de las demás sociedades. Dichos conocimientos están conformados por un conjunto de conocimientos y costumbres (creencias, leyendas, mitos, proverbios, canciones, clasificaciones, organismos y prácticas agrícolas) que han sido creados, seleccionados y amasados a lo largo de milenios por las diversas facultades mentales de los seres humanos y que se conservan en la memoria y las actividades de las personas y se transmiten de generación en generación a través de la tradición oral, prácticas tradicionales y en algunos casos de manera escrita (Luna-Morales, 2002). De esta forma, es gracias a estos conocimientos tradicionales que diversas prácticas, comportamientos y actividades que se desarrollan dentro de una comunidad adquieren sentido y significado.

Desde el punto de vista de la antropología simbólica (Lavazza, 2016) los pueblos originarios amazónicos asignan ciertos aspectos de la vida social a cosas que consideramos naturales: animales, plantas, meteoritos o elementos del relieve son considerados y tratados como personas porque tienen alma o intencionalidad subjetiva. También viven en comunidades estructuradas según normas. Es gracias a este pensamiento que los pueblos originarios tienen una relación pacífica con la naturaleza, de modo que pueden ser incluidos en los planes de manejo sobre los recursos naturales como *B. alicastrum* y hongos

comestibles, quienes cuentan con diversos beneficios capaces de aliviar la pobreza y el hambre en las comunidades. Resulta necesario esta consideración, porque cuentan con un conocimiento más profundo, el cual ha sido adquirido a través de la interacción misma con su entorno.

#### **b. *Brosimum alicastrum***

La especie *B.alicastrum* ha sido foco de interés en diversas investigaciones alrededor del mundo, debido a la gran variedad de beneficios que ofrece, además de ser resistente a condiciones ambientales extremas. Debido a su capacidad para restaurar zonas dañadas y prestar servicios ecosistémicos, como alimentos y medicinas, se la conoce como especie multifuncional (Guerra Arévalo et al., 2022). *B. alicastrum* fue de suma importancia no solo para las culturas que alberga la Amazonía peruana, también fue vital para la cultura Maya. Existen diversas investigaciones sobre el origen de esta especie, de acuerdo con (Salinas, 2017), en base a estudios arqueológicos realizados, los Mayas fueron grandes consumidores de esta especie arbórea. Además, en Guatemala, durante el periodo postclásico tardío la capital del reinado Maya se denominaba Iximché, traducido al español significa árbol ramón o árbol de maíz. Esto demuestra la gran importancia que cumplía *B. alicastrum* y el evidente vínculo con las comunidades humanas.

#### **c. Hongos comestibles**

El uso de las setas se basa en los conocimientos micológicos tradicionales (Burrola-Aguilar et al., 2012). Una de las virtudes sobre los recursos naturales que se encuentran en los bosques es la existencia de las diferentes especies de hongos. Algunas de estas especies forman parte de la dieta principal de los

pueblos originarios y forman parte de diversos estudios en diversas disciplinas, debido a los distintos beneficios que comprenden estas especies. El estudio de los hongos comestibles, considerando los conocimientos tradicionales de manejo, sirven de mucha ayuda para la implementación de nuevas alternativas alimenticias que ayudarán en la lucha contra el hambre que viene afectando a muchas comunidades. Al igual que en países como México, donde existen más estudios relacionados con estas especies de hongos, se consideran un recurso forestal no maderero importante para las poblaciones rurales desde el punto de vista nutricional, ecológico, cultural y económico (Burrola-Aguilar et al., 2012).

#### **d. Prácticas de uso y manejo tradicional de los recursos naturales**

En el caso de la Amazonía peruana, según (Gesché Suess & Vela Mendoza, 2011) denominan a esta práctica tradicional de manejo de los recursos como un sistema de actividades que realizan en función de sus preferencias personales, sus necesidades y sus oportunidades, empleado en la gran mayoría de los pueblos originarios, el cual los utilizan para elaborar distintas artesanías, construcción de sus hogares, preparación de sus alimentos que incluyen en sus fiestas y rituales que configuran el constructo del pensamiento comunal. De ahí la contribución de Morán (1993), quien expresa que la interacción del hombre y su entorno (la naturaleza) se caracteriza por una mezcla de uso y conservación.

En ese sentido, se han realizado diversos estudios sobre estrategias de conservación y manejo de recursos inspirados en las prácticas y usos tradicionales de los pueblos indígenas. Los pueblos indígenas, sobre todo los que se encuentran en la Amazonía, consideran a los recursos y ecosistemas como parte de la comunidad, son sagrados y llenos de vida, por lo que se deben

respetar al igual que las personas. En base a este conocimiento tradicional es que se crean normas y reglas para el aprovechamiento y uso de los recursos del bosque (Moran, 2023).

**e. Aprovechamiento de recursos naturales en comunidades indígenas**

En cuanto al aprovechamiento de estos recursos, existen diferentes instituciones que apoyan en este proceso, cómo: The Nut Institut (Instituto de la Nuez Maya), Rainforest Alliance y La Alianza de Cooperación Internacional, impulsan distintos programas en diferentes países como México y Guatemala con la finalidad de incluir en gran medida la participación de las mujeres indígenas en el consumo y comercialización de las semillas de ramón *B. alicastrum*; producción de harina para panaderías comunitarias que servirán para la distribución en los colegios de las zonas rurales; y la implementación de programas de aprovechamiento y uso sostenible de la semilla en cuestión (Salinas, 2017).

El aprovechamiento de los recursos naturales por parte de las comunidades indígenas, sobre todo en comunidades de México, abarcan una cronología de tratamiento, manejo y aprovechamiento debido a diferentes sucesos que ocurrieron a través del tiempo, como, por ejemplo: sequías y erupciones volcánicas que afectaron a los sembríos principales de maíz, por lo que optaron por la recolección y consumo de las semillas de Ramón. El aprovechamiento de esta especie se fue modificando a través del tiempo generando actualmente productos derivado de las propiedades de las semillas (Rodríguez Garavito, 2022).



#### **f. Valor sociocultural de los recursos naturales**

Las semillas del árbol de manchinga (*B. alicastrum*) comprenden un gran valor sociocultural debido a que en el año 1947 hubo una fuerte sequía relacionada al Fenómeno del Niño junto con una plaga de langostas que agravó los cultivos de las comunidades del Huallaga Central en Perú. En consecuencia, pasaron por una época de hambruna, por lo que optaron por la recolección de las semillas de esta especie para superar aquel acontecimiento (Panduro et al., 2020)

En México, existen distintas investigaciones enfocadas en las bondades que ofrece esta especie. En ese sentido, se realizó un estudio sobre la elaboración de una agenda de innovación social para el aprovechamiento de la semilla Oox. Se tuvo mayor énfasis en la participación de las mujeres indígenas y en el aprovechamiento adecuado de las semillas en beneficio de la alimentación familiar y la generación de productos de alto valor nutricional, el cual, creará conciencia sociocultural del tratamiento de las semillas en los involucrados (MENDOZA, 2019)

### **1.3 Definición de términos básicos**

#### **a. Conocimiento ecológico tradicional**

El conocimiento ecológico tradicional sería el conjunto de conocimientos creados por generaciones que viven en estrecha proximidad con la naturaleza; consiste en sistemas de clasificación, observaciones empíricas del entorno local

y un sistema de gestión de los recursos; su cantidad y calidad varían entre los miembros de la comunidad en función del sexo, la edad, la clase social, la capacidad intelectual y la profesión; es acumulativo y dinámico, ya que se adapta a los cambios tecnológicos y económicos de la sociedad; se basa en el conocimiento del entorno local y de sus habitantes (Luna-Morales, 2002).

### **b. Etnobotánica**

Es un área interdisciplinar que se centra en el conocimiento, la importancia cultural, la gestión y las aplicaciones tradicionales de los componentes de la flora. En pocas palabras, el estudio de los conocimientos botánicos convencionales es el objetivo principal de la etnobotánica (Barrera, 1983).

### **c. Etnomicología**

Se considera un subcampo de la etnobotánica. Se encarga de investigar los aspectos históricos y sociológicos de las interacciones actuales entre las personas y los hongos. Abarca el estudio de todas las aplicaciones que la gente ha hecho de los hongos, desde las culinarias hasta las medicinales, así como el modo en que esos usos han influido en la historia y las prácticas culturales de los pueblos (Illana, 2007).

### **d. Bosque seco premontano**

“Terreno accidentado con predominio de laderas montañosas con fuertes pendientes, se caracteriza por su sequedad durante varios meses del año” (Ochoa, 2012). La altura es en promedio 100-2.000. Presenta lluvias estacionales por los que la mayoría de los locales realizan agricultura como

modo de subsistencia durante 6 a 8 meses en el año en las partes más altas de las montañas. La vegetación natural es regularmente limitada y en algunos sectores nula, debido a que los terrenos se encuentran erosionados. Hay presencia de pastoreo de cabras, mulas y vacunos. Además, existe una gran presencia de actividad antrópica generando grandes extensiones de cultivos (3. *Zonas de vida*, s. f.)

#### **e. Kichwa**

El pueblo originario o indígena kichwa está conformado por descendientes indígenas que han sido quechuizados en diferentes fases históricas, particularmente en la colonia. Su identidad está distinguida de acuerdo la variante quechua que suelen hablar, prácticas tradicionales específicas y el espacio geográfico en el que habitan. Se considera que existen grupos más representativos como los kichwas de Lamas, los del Napo y los del Pastaza, incluyendo a los kichwas santarrosinos (*Kichwa | BDPI*, s. f.)

#### **f. Valor sociocultural**

Se define como la percepción o conocimiento empírico que los integrantes de las comunidades tienen de los recursos naturales (Balvanera et al., 2011).

**g. Manejo tradicional**

Establecimiento de estrategias de desarrollo comunitario sostenibles, considerando los conocimientos y saberes tradicionales de las comunidades (Maimone-Celorio et al., 2006).

## CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

El presente estudio será de carácter cualitativo y cuantitativo, utilizando el enfoque mixto, el que servirá para hacer ciencia de dos formas, trascendiendo los límites de la antropología (Cueto, 2020). Además, de que sirvió de base para describir y ampliar los conocimientos tradicionales sobre el manejo (prácticas, valores culturales, usos y aprovechamiento) de la especie *B. alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical, en la comunidad nativa kichwa San Juan de Miraflores, San Martín.

### 2.1 Tipo y diseño de investigación

- **Tipo de investigación**

(Pérez Alonso-Geta, 1998) señala que en los datos que se utilizan en los informes de investigación antropológica, la descripción es fundamental en este proceso. En ese sentido, el tipo de investigación aplicada en el presente estudio fue descriptiva, de modo que, ayudó a recopilar datos específicos sobre el manejo de estas especies dentro de la comunidad.

- **Diseño de investigación**

Herramientas como la etnografía, según (García Arango, 2019) es la rama de la antropología que estudia descriptivamente las culturas. Por lo tanto, se podrá analizar de forma detallada los conocimientos tradicionales sobre el manejo de la especie *B. alicastrum* asociados a los hongos comestibles del bosque seco premontano, lo que permitirá determinar el grado de valor cultural sobre estas especies, abriendo campo a la recuperación y revalorización de estos conocimientos tradicionales.

Por otro lado, el enfoque cuantitativo, según (Sánchez Flores, 2019) está enfocado en fenómenos que se puedan medir, teniendo como objetivo principal la descripción, explicación, predicción y control objetivo sobre el objeto de estudio. De este modo, se determinaron los usos más frecuentes sobre estas especies, el grado de importancia y datos complementarios sobre la comunidad.

Asimismo, a través del enfoque mixto, se respondió a preguntas cómo el ¿por qué? (cualitativo) y pudo medir los datos por medio de gráficos estadísticos (cuantitativo), generando un conocimiento más amplio y recabando información más completa, que permitió al investigador analizar de forma específica los conocimientos tradicionales sobre el manejo de estas especies.

## **2.2 Diseño Muestral**

- **Población**

La comunidad nativa San Juan de Miraflores, distrito de San Pablo, provincia de Bellavista, departamento de San Martín cuenta con 43 habitantes (21 hombres y 22 mujeres). El 100 % de las familias pertenecen al pueblo indígena kichwa (INEI, 2018).

- **Muestra**

Para la investigación se seleccionaron y se tomaron como muestras a 20 personas (12 hombres y 8 mujeres). El 100% de la población atesora conocimientos tradicionales sobre *B. alicastrum* y los hongos comestibles. Las personas más adultas (curandero, apu, entre otros) fueron informantes claves para la realización de la investigación.

## 2.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

- **Técnicas de recolección de datos**

La encuesta es una técnica encargada de realizar preguntas verbales o escritas cerradas con el propósito de recaudar información necesaria para la investigación, de modo que ayudará a recopilar datos específicos sobre el conocimiento tradicional sobre el manejo de estas especies. Para el análisis de los resultados se utilizará el procesador Excel para la generación de una base de datos (Anguita et al., 2003).

Las entrevistas semiestructuradas se caracterizan por acoplarse a la personalidad del entrevistado y su forma de sentir. De esta forma se podrá analizar la percepción de los sujetos sobre el manejo de *B. alicastrum* y hongos comestibles; fueron registrados con grabador de audio, realizándose un proceso de transcripción con el programa Express Scribe, reproductor de audios para trabajos de transcripción etnográfica, para cada entrevista se desarrolló un resumen, indicando la temática abordada, generando citas e interpretaciones importantes (Tonon, 2010)

Observación participante. Cada observación por más común que parezca dentro de un proyecto de investigación, es una forma sencilla de etnografía, que forma parte de dicho método (Müller, 2021). De esta manera se obtuvo información a través de la interacción directa en el manejo de estas especies. Todo esto se realizó en la comunidad kichwa San Juan de Miraflores, distrito de San Pablo, San Martín.

- **Instrumentos de recolección de datos**

Además de las encuestas, entrevistas semiestructuradas y observación participante, se realizó un grupo focal y guía de entrevista con la finalidad de complementar información relevante para el desarrollo de la investigación. Asimismo, se usaron herramientas como cámara fotográfica semiprofesional, GPS, grabadora de voz, laptop y el diario de campo.

## **2.4 Procedimientos de recolección de datos**

En el procedimiento de recolección de datos se realizaron las coordinaciones previas antes del inicio de la investigación en la comunidad, realizándose una reunión con toda la comunidad y autoridades en el patio de la casa del curandero, debido a la ausencia del local comunal. Posteriormente se realizó el acta de consentimiento previo, libre e informado, en la que firmaron todos los asistentes a la reunión. Asimismo, se validaron los instrumentos de recolección de datos por los expertos del Departamento Académico de CC. SS-FCEH-UNAP.

## **2.5 Procesamiento y análisis de datos**

Se procesó y analizó la información obtenida de las encuestas y entrevistas semiestructuradas a través de la creación de una base de datos en EXCEL, en la que se puso toda la información. Posteriormente se realizó un análisis tanto cualitativo como cuantitativo contrastando con información teórica. Con el programa ArcGIS (Sistemas de información geográfica o SIG) con la ayuda del GPS, se obtuvo la ubicación del mapa geográfico in situ. Además de obtener las coordenadas UTM (Universal Transverse Mercator) de las distancias y la ruta del recorrido, marcando los diferentes puntos en los que se encontraban



los árboles de manchinga y los hongos comestibles, asignándoles un código a cada una de las especies encontradas para su posterior identificación.

## **2.6 Aspectos éticos**

La presente investigación consideró en todo momento la ética y moral a través de la consulta de aprobación de los integrantes de la comunidad, teniendo en cuenta que el uso de su información será en absoluto confidencial, siendo usada solo para fines académicos. Asimismo, también se tuvo en cuenta los reglamentos de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – UNAP, de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades – FCEH y perteneciente a la Escuela de Antropología Social – ANSO. Cabe señalar que la presente investigación se realizó través del proyecto “Generación de alternativas alimenticias y económicas con productos forestales no maderables en rodales naturales de *Brosimum alicastrum* en bosques secos premontano tropical de la región San Martín”, el cual fue financiada por ProCiencia del CONCYTEC a través del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana – IIAP.

## CAPÍTULO III: RESULTADOS

### 3.1 Los kichwas de la comunidad nativa San Juan de Miraflores

- **Ubicación geográfica**

La comunidad nativa San Juan de Miraflores está rodeada por una formación de colinas bajas en el Distrito de San Pablo, Provincia de Bellavista en el Departamento de San Martín. Entre sus límites tenemos:

Tabla 1 Coordenadas de la C.N San Juan de Miraflores

<b>Coordenadas UTM</b>	
<b>ESTE (X)</b>	0335668
<b>NORTE (Y)</b>	9245127
<b>ALTITUD</b>	341 m

Fuente: elaboración propia, 2023.

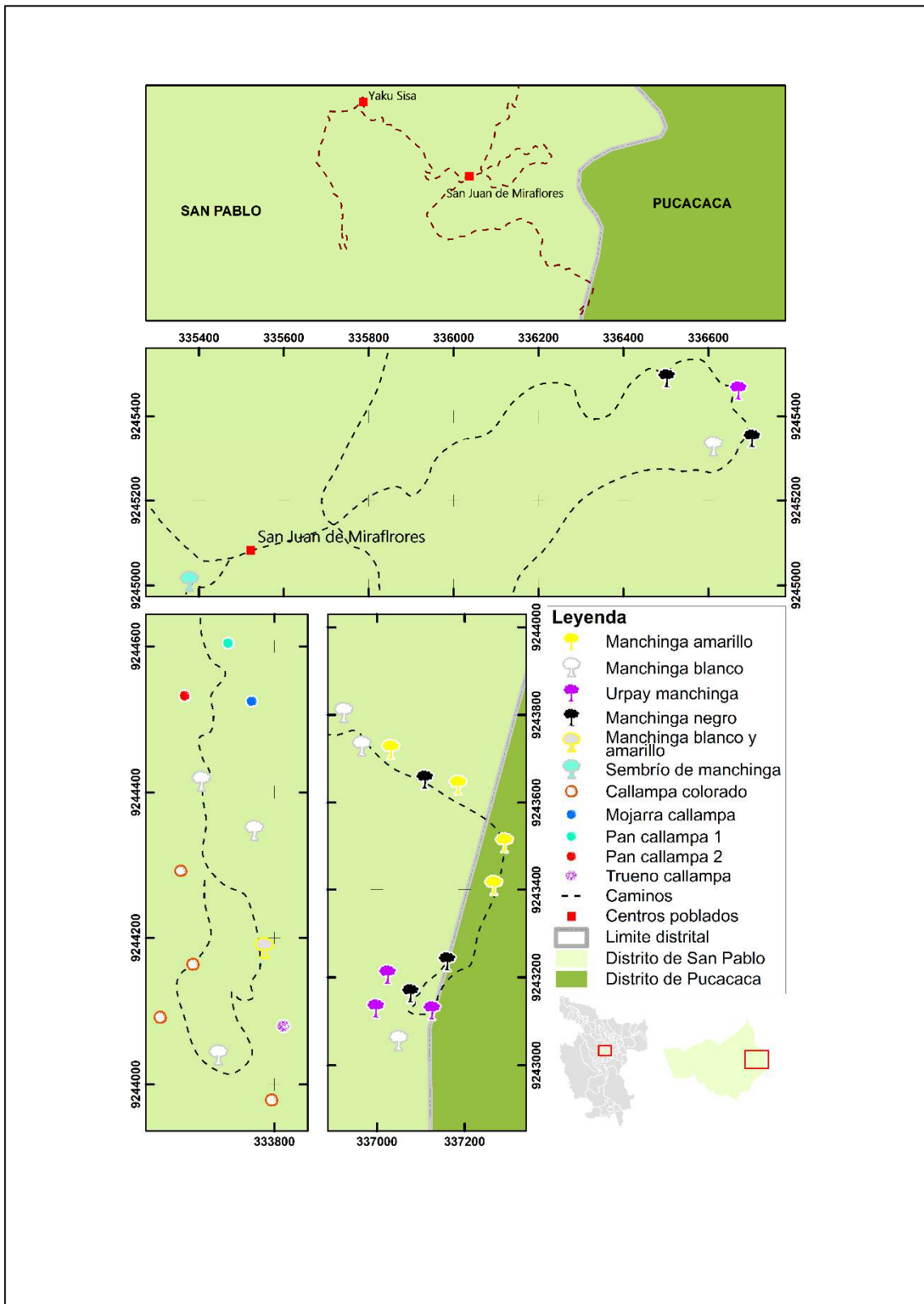


Figura 1. Mapa de ubicación de C.N San Juan de Miraflores. Fuente propia

- **Accesibilidad**

La comunidad San Juan de Miraflores cuenta con dos vías de acceso terrestre, la más recomendable, al ser la más rápida, es la carretera principal Fernando Belaunde Terry, ubicada en la provincia de Pucacaca. Pasa por la comunidad nativa Seda Sisa, lugar donde termina la carretera en proceso de asfaltado y luego comienza el camino de tierra, mismo que se complica en épocas de lluvia, dificultando su acceso. Solo pueden entrar vehículos como motos, motocarros y furgonetas. Cabe mencionar que los pobladores usan caballos como alternativa de transporte para movilizarse por la carretera. El tiempo de viaje desde ciudad de Tarapoto es de 3 horas en carro y 5 a 6 horas en moto lineal, dependiendo de si el clima está lluvioso.

- **Breve historia de la C.N San Juan de Miraflores**

Las primeras familias que se asentaron en la comunidad pertenecían a la familia Sinarahua, vinieron del centro poblado Marsella y la cantidad aproximada de personas en esa época fue de 6 personas. Su interés principal al habitar la actual comunidad nativa fue para mejorar la calidad de vida de los integrantes, ya que el territorio antiguamente contaba con una mayor cantidad de fauna y flora. Es por este motivo que se centraron en actividades productivas como la caza y la agricultura, además de adquirir territorios para las futuras generaciones.

Posteriormente, el número de personas iba en aumento hasta que se convirtió en un caserío (1980) llamado "Shapajasapa". A esta población que iba en aumento y desarrollo se le sumó la llegada de la familia Yshuiza, quienes tenían el interés de dedicarse a la agricultura, debido a la buena producción de productos y calidad del suelo. Pasaron unos años y el caserío se puso de

acuerdo en que el territorio ahora tenga el título de “Comunidad Nativa” (2014) atribuyendo el nombre de San Juan de Miraflores (nombre actual) R.D. 53-2014-GRSM/DRASAM/DTRTyCR.

- **Territorio de la comunidad**

El territorio de la comunidad está conformado por colinas bajas y altas. En los alrededores se puede evidenciar las colinas que superponen a la comunidad, siendo territorios extensos de campo abierto debido a la actividad antrópica que ocasiona deforestación en la zona. A unos casi 2 km se puede presenciar la concesión que alberga a los bosques secos de altura que alberga a diferentes especies de plantas como la manchinga *B. alicastrum*, especies de hongos (*auricularia*) además de la fauna limitada que presenta la zona. Se sabe que la concesión del bosque es compartida con las demás comunidades nativas vecinas, como, por ejemplo, Yaku Sisa. Dentro del territorio de la comunidad las viviendas están ligeramente separadas por una diferencia de 10 a 15 mt de distancia.



Figura 2. C.N San Juan de Miraflores

- **Población**

La C.N San Juan de Miraflores comprende una población total de 43 personas, conformada por 21 varones y 22 mujeres, de acuerdo con el último censo del INEI del 2017 y comprende un total de 23 familias dentro de la comunidad nativa (Cultura, 2023). En algunos casos, existen personas que hay dejado la comunidad para vivir en el distrito de Tarapoto, aunque también hay cierta cantidad de personas que se van de la comunidad, pero vuelven eventualmente. Todo esto debido al difícil acceso que existe a la comunidad.

- **Aplicación de instrumentos de recolección de datos**

Se aplicaron los instrumentos de recolección de datos alrededor de 20 personas que albergaban conocimiento tradicional sobre las especies de manchinga, que cuenten con tiempo libre, la disposición de participar de la investigación,

- **Organización política**

La comunidad nativa San Juan de Miraflores está conformada por líderes que pertenecen a la comunidad. Estos líderes o autoridades comunales tienen como obligación el cumplimiento de sus respectivas funciones dependiendo del cargo que ocupen. Los cargos que desempeñan son los siguientes:

Tabla 2 Autoridades comunales C.N San Juan de Miraflores

<b>Autoridades comunales</b>			
<b>N°</b>	<b>Cargo</b>	<b>Nombre completo</b>	<b>DNI</b>
1	Presidente – APU	Darwin Yshuiza Tuanama	00886455
2	Vicepresidente	Manuel Cachique Satalaya	00871387
3	Secretaria	María Espinoza Tantalean	61954019
4	S. P. C	Kenides Rodríguez Ramírez	03329563
5	Tesorero	Shohan Isuiza Isuiza	48189708
6	Fiscal	Jimner Yshuiza Salas	4503941

7	Vocal	Dimas Novoa Cachique	80292999
---	-------	----------------------	----------

- **Servicios de agua y saneamiento**

La comunidad San Juan de Miraflores cuenta con servicios de agua y saneamiento, pero presentan dificultades. El servicio de agua es limitado, por lo que en ocasiones no cuentan con agua potable. En cuanto a los servicios higiénicos, los baños son de loza y material noble y están ubicados al costado de las casas, pero, en la mayoría de las ocasiones se encuentran inoperables. En este sentido cuentan con letrinas ubicadas en la parte trasera de las casas, solo en algunos casos cuentan con un pozo ciego.

- **Energía eléctrica**

A pesar de algunas deficiencias, como el servicio del agua y saneamiento, el servicio de energía eléctrica llega con normalidad, ya que cuentan con luz las 24 horas del día y es abastecida desde la Provincia Bellavista. Cabe mencionar que cuentan con alumbrado público, el cual es beneficioso para algunas actividades recreativas que realizan, además de que facilita el estudio de los más jóvenes.



Figura 3 Alumbrado Público

- **Educación**

En cuanto a la educación, carece de los niveles básicos como inicial, primaria y secundaria. Esto es debido a la falta de alumnado y a la desconsideración por parte del estado. Actualmente son pocos los niños y jóvenes con los que cuenta la comunidad, por lo que para poder asistir a la institución educativa deben trasladarse a la comunidad Seda Sisa, la que cuenta con los tres niveles de educación básica antes mencionados. Cabe indicar que la comunidad cuenta con las estructuras educativas, pero se encuentran inoperables.





Figura 4 Colegio Primario



Figura 5. PRONOEI

- **Situación de la lengua**

Dentro de la comunidad, la situación en el que se encuentra la lengua materna Kichwa no se encuentra en buenas condiciones. Son los adultos mayores de la comunidad quienes dominan la lengua.

- **Salud**

Actualmente, la comunidad nativa San Juan de Miraflores no cuenta con centro de salud dentro de la comunidad. Tampoco cuenta con botiquín comunal. Para poder recibir atención médica deben salir de la comunidad y trasladarse a la capital distrital de San Pablo. La mayoría de malestares leves son atendidos por el curandero y vicepresidente de la comunidad Manuel Cachique Satalaya, a través de la preparación tradicional de plantas naturales que se encuentran alrededor de la comunidad. Los malestares de salud más frecuentes según lo que los pobladores mencionan son: malaria, gripe, infecciones urinarias, artritis, artrosis, Enfermedad Diarreica Aguda – EDA, desnutrición, anemia, tuberculosis, entre otras.

Las plantas medicinales que suelen ser utilizadas para curar las enfermedades son: resina de árbol de la manchinga negro *B. alicastrum*, sangre de grado *Croton lechleri*, cordoncillo *Piper aduncum*. La mayoría de los tratamientos comunales los realiza el curandero de la comunidad. En cuanto a los partos, las mujeres kichwas acuden al centro de salud de la capital distrital de San Pablo o como alternativa también suelen realizar los partos en la misma comunidad.

- **Actividades económicas**

No son muchas las actividades económicas o productivas que presenta la comunidad, por la misma capacidad de recursos que cuenta en sus bosques. Se considera que la actividad económica base es la agricultura, sobre todo en base a la siembra y cosecha de maíz. La mayoría de los pobladores se centran mayormente en la producción de maíz. Adicionalmente, también se encuentra la

siembra y cosecha del plátano y yuca. Estas son las principales actividades de sustento económico para las familias de la comunidad.

Dentro de las actividades productivas también se encuentran la venta de los frutos de manchinga y la caza. Uno de los principales factores que afectan el desarrollo de estas actividades es la deforestación, característica de la zona. En ese sentido la venta de madera es sumamente regulada y la mayor parte de ella la usan en beneficio de la comunidad misma.

- **Vivienda**

Las viviendas de la comunidad están fabricadas con tres tipos de materiales: la primera es material noble (ladrillo, cemento, calamina). La segunda es de madera (manchinga blanco, amarillo y bolaquiro). Por último, se encuentran las casas hechas a base de greda y calamina o paja. Cada una de las viviendas cuenta con sus respectivos baños que pueden ser de material noble o letrinas artesanales.

- **Actividades recreativas**

Las principales actividades recreativas presentes en la comunidad son los deportes como el fútbol y el vóley. Estas suelen ser realizadas los fines de semana o algunos días de la semana después de unas horas del término de sus actividades productivas. Solo en algunos casos, suelen jugar cartas entre vecinos.



Figura 6. Cancha de futbol

- **Religión**

El 100 % de la comunidad afirma que pertenecen a la religión evangélica, por lo que en la comunidad existen dos iglesias: la primera es la “Iglesia Evangélica Pentecostales Internacional – Fragancia Celestial”, fundada el 19 de septiembre del año 2013 y la segunda es la “Misión Evangélica Pentecostal – Cristo Roca de la Eternidad”, en proceso de construcción por los mismos integrantes de la comunidad.



Figura 7. Iglesia

- **Espacios sociales**

La C.N San Juan de Miraflores no cuenta con espacios sociales definidos. Tal como menciona el presidente de la comunidad, se está pensado y planificando la construcción de un local comunal. Para ello ya cuentan con un espacio para la construcción. La construcción del local comunal se está proyectando para el año 2024. En ese sentido, los únicos espacios sociales que utilizan son las veredas de las casas para realizar las asambleas comunales.

### **3.2 Conocimientos tradicional sobre el árbol de manchinga *B. alicastrum* y hongos comestibles**

#### **Conocimiento general.**

En los bosques semi secos que se encuentran alrededor de la C.N Nativa San Juan de Miraflores los árboles de manchinga y los hongos comestibles han jugado un papel muy importante en la vida de los integrantes de la comunidad. Existen personas que aún conservan sus conocimientos sobre esta especie arbórea y sobre los hongos comestibles. En algunos casos suelen reconocer diferentes tipos del árbol de manchinga y hongos comestibles.

De acuerdo con la tabla los pobladores suelen diferenciar cuatro especies de manchinga, de acuerdo a factores como el color de la corteza, la tonalidad de coloración de la resina y, en algunos casos, por los frutos y la altura del árbol. Es en base a estas características que atribuyen los nombres de estas especies. De esta forma es como los integrantes de la comunidad San Juan de Miraflores diferencian los árboles de manchinga. En ese sentido, esta información sirvió

como punto de partida para determinar los trabajos de identificación taxonómica de las especies comprometidas en estos conocimientos locales.



Figura 8. Aplicación de instrumentos de recolección de datos

Tabla 3. Cuadro de especies de manchinga

TIPOS DE MANCHINGA				
N°	Nombre científico	Nombre común	Nombre Kichwa	Características
1	<i>Brosimum alicastrum</i> Sw.	Manchinga Blanco	<i>Ruyak machin</i>	Corteza de color blanco, resina de coloración blanco claro, fruto con mesocarpio (carne) de color blanco en la etapa de maduración y puede llegar a medir 50 m aproximadamente
2	<i>Brosimum guianense</i> (Aub.) Huber.	Manchinga Amarillo	<i>Puka machin</i>	Corteza de coloración amarilla, mide aprox. 40 m de altura, resina con tonalidad amarillenta. El fruto presenta un volumen mayor.
3	<i>Brosimum Alicastrum</i> Sw..	Manchinga Negro	<i>Yana machin</i>	La corteza presenta una tonalidad oscura, al igual que la corteza, la resina presenta una coloración blanquesina oscura, las aletas (parte baja del árbol) son más grandes al igual que el grosor del tronco. Este puede llegar a medir 50 m a más.

4	<i>Sorocea briquetii</i> J.F.Macbr	Urpay Manchinga	<i>Urpay machin</i>	Considerado el más pequeño puede llegar a medir hasta 8 m aprox., la resina es de color blanca, el tronco es fino los frutos son de color amarillo y las hojas son más oscuras
---	---------------------------------------	--------------------	---------------------	--



Figura 9. *Brosimum alicastrum* Sw, (manchinga blanco)



Figura 10. *Brosimum guianense* Huber ex Ducke (manchinga amarillo)



Figura 11. *Brosimum alicastrum* Sw. (manchinga negro)



Figura 12. *Sorocea briquetii* J.F. Macbr. (urpay manchinga).

En el caso de los hongos comestibles o callampas, de acuerdo a los resultados de las entrevistas se registraron tres especies de hongos que son reconocidos y usados por la población local con mayor frecuencia. Estos hongos fueron encontrados en los ecosistemas de los árboles de manchinga y en los troncos caídos.

Tabla 4. Especies de hongos comestibles silvestres

N°	Nombre científico	Nombre común	Nombre Kichwa	Características
1	<i>Bresadolia uda</i>	Callampa trueno	<i>Sirma kalulon</i>	Presenta una coloración plumiza en la parte superior y blanca en la parte inferior. Llega a medir 40 por 20 cm el más



				grande, tiene una textura blanda.
<b>2</b>	<i>Favolus teinicus</i>	Mojarra callampa	<i>Kallwa kalulun</i>	Es de color blanco y llega a medir 8 cm de radio aproximadamente. Presenta una textura blanda.
<b>3</b>	<i>Auricularia fuscoscinea</i>	Callampa colorada	<i>Puka kalulun</i>	Tiene una tonalidad rojiza, llega a medir de 4 a 8 cm de radio y tiene una textura blanda.



Figura 13. *Bresadolia uda* (callampa trueno)



Figura 14. *Favolus teinicus* (mojarra callampa)



Figura 15. *Auricularia fuscoscinea* (callampa colorada)

De acuerdo con la información recolectada se elaboraron unos gráficos que demuestran el grado de conocimiento de cada especie, tanto de los árboles de manchinga como de los hongos comestibles.

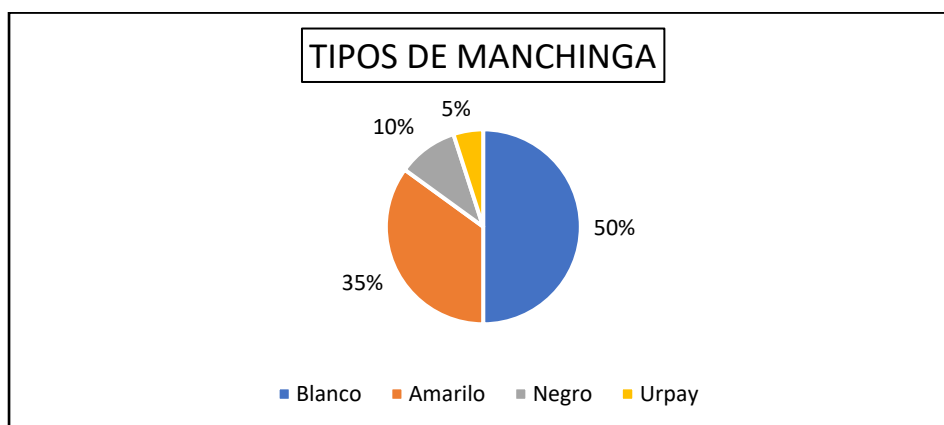


Gráfico 1. Tipos de manchinga

Además de la identificación de estas especies por parte de los pobladores, de acuerdo con los informantes se pudo determinar el grado de conocimiento y abundancia en base a la percepción de los mismos. Por ejemplo, el gráfico N°1 muestra que la manchinga blanca es la que más reconocen los pobladores.

Seguidamente se encuentra la manchinga amarilla, que de acuerdo con los pobladores ocupa el segundo puesto en reconocimiento. Posteriormente, está la manchinga negra, siendo una de las menos conocidas por los pobladores. Esto se debe al uso que los pobladores dan a estas especies. La manchinga negra se usa en medicina y el único que atiende asuntos de salud en la comunidad es el curandero, por lo que el resto de los pobladores no conoce estos usos. Por último, se encuentra el urpay manchinga (manchinga joven), que no es muy reconocido por los pobladores, además de ser de poca utilidad.

De acuerdo con los pobladores, el árbol de manchinga habita regularmente en tres tipos de ecosistemas: bosque semiseco, bosques de altura y purmas. De los tres ecosistemas antes mencionados son los bosques de altura donde proliferan más especies. Se pudo registrar información sobre la abundancia durante los últimos 10 años y se demostró que en la actualidad hay menos árboles de manchinga que hace 10 años. Esta disminución de población se debe a actividades antropogénicas como la tala ilegal de los árboles, la apertura de grandes extensiones de chacras y la gran presencia ganadera en el territorio. Todos estos factores han influido en la pérdida del conocimiento tradicional sobre esta especie.

En el caso de los hongos comestibles, gracias a la información recogida en el trabajo de campo se pudieron generar resultados cuantitativos necesarios para el análisis de la información.

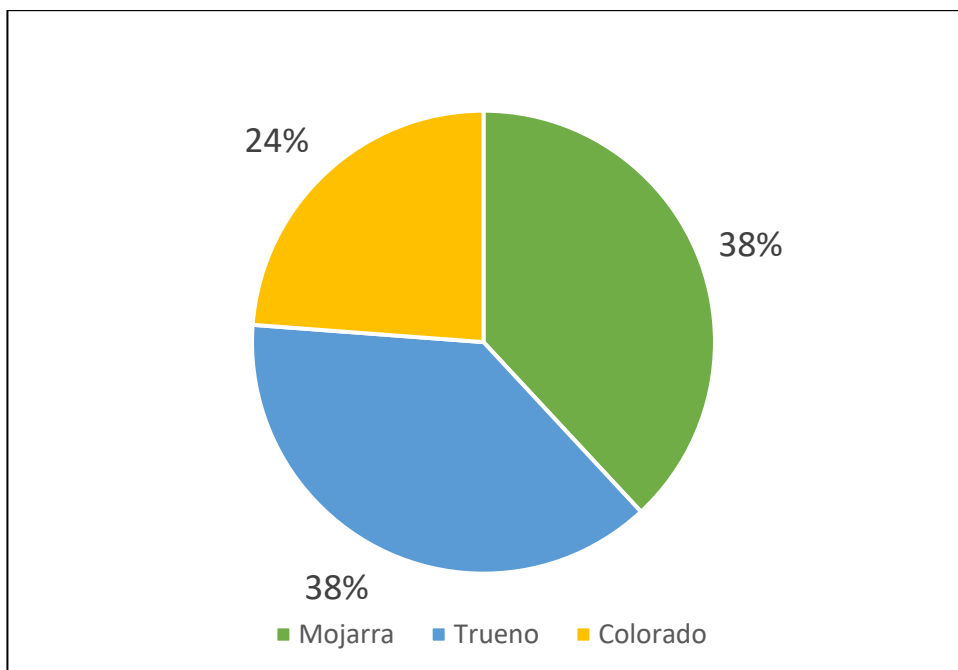


Gráfico 2. Tipos de callampa

El gráfico demuestra el grado de conocimiento de las especies de hongos comestibles presentes en el territorio de la comunidad, por lo que se determinó que los hongos que más reconocen son la mojarra callampa con 34%, la callampa trueno con 33% y la callampa colorada con 21%. Adicionalmente, se encuentran también hongos comestibles como la puca callampa y la oreja de perro que son hongos que muy poco conocen en la comunidad. Además de estos resultados.

Los hongos comestibles son consumidos con frecuencia, formando parte de la dieta cotidiana de la comunidad y siendo una alternativa de alimentación en caso de posibles casos de anemia y desnutrición. Además de abrir la posibilidad de combatir la pobreza reemplazando comidas que impliquen un gasto adicional en la canasta familiar consumiendo los recursos que provee el bosque y que contengan un alto contenido de nutrientes en beneficio de la salud alimentaria de la comunidad.

Por otro lado, en el caso de los árboles de manchinga, se pudo determinar también que además de los grandes beneficios que aporta a la salud de los integrantes de la comunidad, también sirven de sustento en cuanto a la alimentación de los animales del bosque. Los animales son, además, los encargados de dispersar los frutos alrededor del bosque, favoreciendo la regeneración natural de estas especies. Los árboles de manchinga atraen una diversidad de animales como:

Tabla 5. Animales que se alimentan del fruto

<b>ESPECIES DE ANIMALES</b>				
<b>N°</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Nombre común</b>	<b>Nombre Kichwa</b>	<b>Parte del árbol</b>
1	<i>Pecari tajacu</i>	Sajino	<i>Lumu kucha</i>	Fruto
2	<i>Mazama americana.</i>	Venado colorado	<i>Taruka</i>	Fruto
3	<i>Nasua nasua</i>	Achuni	<i>Achi</i>	Fruto
4	<i>Alouatta seniculus</i>	Coto mono	<i>Puca runa</i>	Fruto
5	<i>Crypturellus undulatus</i>	Panguana	<i>Hushpa yutu</i>	Fruto
6	<i>Coendou bicolor</i>	Erizo	<i>Kashakushillo</i>	Fruto
7	<i>Penelope jacquacu</i>	Pucacunga	<i>Puka kunka</i>	Fruto
8	<i>Cuniculus paca</i>	Majás	<i>Pikuro</i>	Fruto
9	<i>Dasyopus sp.</i>	Carachupa	<i>Armadillo</i>	Fruto
11	<i>Dasyprocta fuliginosa</i>	Añuje	<i>Punchana</i>	Fruto
12	<i>Mitu tuberosa</i>	Paujil	<i>Paushi</i>	Fruto
13	<i>Chelonoidis denticulata</i>	Motelo	<i>Zawata</i>	Fruto
14	<i>Potos flavus</i>	Choshna	<i>Chosna</i>	Fruto

- **Colecta de especies**

Para tener mayor rigurosidad científica, se realizó una colecta de las especies de *Brosimum* y los hongos comestibles reconocidos por la población. Se colectaron cuatro muestras por especie reconocida. De igual forma se hizo con la colecta de los hongos comestibles. Para ello, se necesitó de la ayuda de un guía y un subidor para extraer las muestras de plantas (rama y hojas) para su posterior identificación y el reconocimiento de los hongos comestibles. De esta forma no solo se identificará el nombre local de las especies reconocidas por los pobladores, sino que también se identificará a nivel taxonómico las especies botánicas de plantas y hongos involucradas en estos conocimientos.

### 3.3. Conocimientos tradicionales de manejo

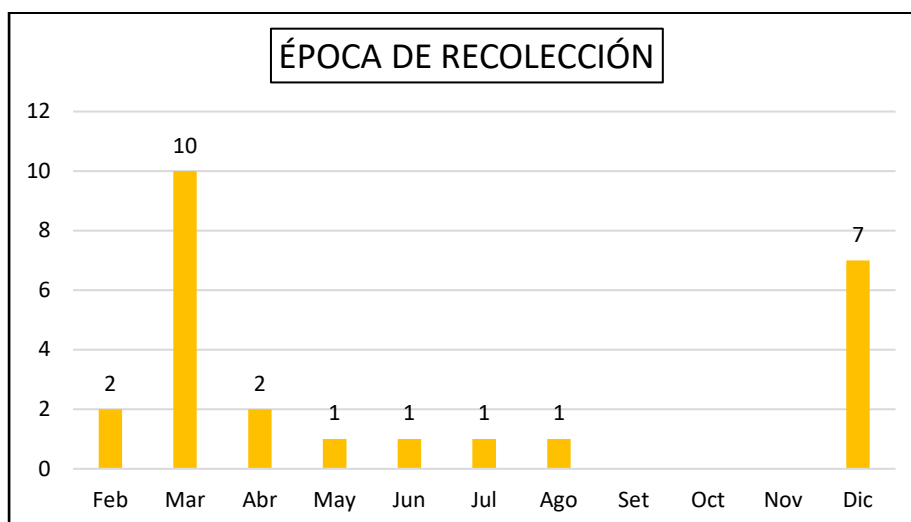
- **Recolección y extracción**

#### **Árbol de manchinga**

El árbol de manchinga ofrece en su estructura sus nutritivos frutos, resina, y madera que son utilizados por los integrantes de la comunidad para realizar distintas actividades, ya sean económicas o para uso propio. Cada una de las partes del árbol es recolectada o extraída para su posterior uso y cada una de ellas incorpora un sistema diferente de recolección-extracción que se ha transmitido de generación en generación.

- **Frutos.** Los locales han identificado a través del tiempo dos épocas específicas en las que pueden recolectar los frutos: marzo y

diciembre. Los frutos también se pueden encontrar de enero hasta agosto, pero la fructificación más intensa se da en los meses de marzo y diciembre. En ese sentido se pudo medir mediante un gráfico la época de recolección



Como se puede observar en el siguiente gráfico, los meses o épocas en los que se suelen encontrar más frutos varían entre épocas de verano o invierno (marzo y diciembre). Como se ha mencionado en líneas anteriores también se pueden encontrar en otras épocas del año, pero en menor cantidad.

Tradicionalmente, los frutos de manchinga eran recolectados con herramientas como las talegas o patecitos de huingo. Pero en la actualidad se suelen recoger con bandejas de plásticos y costales. Debido a que los hombres tenían el rol de provisosores de alimentos extraídos del bosque, ellos eran los que recolectaban los frutos de la manchinga. En algunos casos las esposas podían acompañar a sus esposos. Los jóvenes también podían participar de dicha actividad, pero a partir de los 11 años. Para los kichwas, el monte es utilizado como un espacio de transmisión de conocimientos

sobre diversos temas que incluyen la recolección de los frutos del árbol de manchinga.



*Figura 16.* Recolección del fruto de manchinga

- **Madera.** En cuanto a la madera, generalmente el encargado de recolectar la madera es el hombre, ya que es una actividad que requiere de esfuerzo físico. Este puede ser acompañado por otro hombre de apoyo. Antiguamente la madera era extraída con herramientas como el hacha, pero en la actualidad, la madera es extraída con motosierra. Cabe recalcar que para extraer la madera actualmente es obligatorio sacar un permiso con autorización del Apu. Estas medidas se tomaron debido a la grave deforestación que presenta el territorio de la comunidad.
- **Resina.** La resina usualmente es extraída por el curandero de la comunidad, ya que es él quien cuenta con los conocimientos tradicionales necesarios para la extracción y uso, por ejemplo:



fumar mapacho alrededor del tronco (de acuerdo con los locales esta acción lo denominan icarar).

*"Fumo el mapacho, porque con eso se maneja a los diablitos del árbol. Ashi hombrecitos dice parecen, Shapingo, tú cuando tomas le agarras a ese de ahí, queda en el cuerpo. Por eso es que a veces te brujean. No se brujea uno. El diablito te brujea cuando vomitas ya. Todo animal que sea paujil, pucacunga tu agarras cuando tomas la resina. Cuando tomas chuchuhuasi, agarras un toro, un colorado, están en tu barriga, chiquititos, cuando ya vas a vomitar salen. Por eso es que el diablito a veces mezquina su resina, por eso le fumo"*

*Manuel Cachique Satalaya, 74 años, curandero, 2023*

Para extraer la resina de la manchinga, también se debe tener en cuenta el corte, sobre todo de la manchinga negra, que es la que más utiliza el curandero de la comunidad para la preparación de las medicinas tradicionales. En cuanto a los materiales, utilizan herramientas como el machete y un patecito de huingo con el que reciben la resina. En algunos casos utiliza botellas de plástico para la resina. El almacenamiento consiste en cernir bien la resina y combinarlo con un poco de agua tibia. Posteriormente, se añade un poco de trago (aguardiente de caña) para conservarlo por más tiempo y que no genere un mal humor. De esa forma es como se conserva la resina por más tiempo.

## **Hongos comestibles**

En el caso de los hongos comestibles, la recolección de estas especies es más simple, ya que no implica mucho esfuerzo. Generalmente son recolectados en épocas de lluvias o invierno (marzo, abril y mayo) debido a su composición y las propiedades de ambientes húmedos para que puedan crecer con mayor facilidad. Para que los pobladores puedan recolectar estas especies, primero se cercioran principalmente de que la callampa esté en buenas condiciones, es decir, que tenga buen tamaño y coloración correcta. Por ejemplo: en el caso de la callampa mojarra está lista para recolectar cuando presenta coloración blanquecina con tonalidad clara y debe medir por lo menos el tamaño de la palma de la mano. La callampa trueno o truenacho, en cambio, debe presentar en la parte del píleo o sombrero una coloración marrón y debe medir el diámetro de un abanico mediano. Además, es importante tener en cuenta que la forma de recolección más adecuada para los pobladores es envolver a las callampas en una hoja de situlli, ya que conserva la humedad y el buen estado de la callampa, según el testimonio de los pobladores.

En el caso de los hongos comestibles no existe un rol de género o familiar específico de recolección en las familias, estos pueden ser recolectados tanto por los hombres, las mujeres o cualquier miembro de la familia. Para la recolección de estas especies por parte de los locales suelen usar las talegas, que son bolsos tradicionales hechos a base de tela. Regularmente las familias suelen recolectar de 1 a 3 kg de estas especies, suficiente para su consumo.



*Figura 17. Recolección de hongos comestibles*

- **Usos**

- Manchinga**

Los usos que los integrantes de la comunidad San Juan de Miraflores le dan a los árboles de manchinga son diversos y se clasificaron de la siguiente manera: alimentación, construcción, medicina y venta. Cada uno de ellos comprenden conocimientos tradicionales propios del pueblo kichwa de San Martín.

- **Alimentación.** Gracias a los nutritivos frutos que brotan de los árboles de manchinga, la comunidad ha considerado la manchinga como una alternativa de alimentación para todas las familias. Los frutos de manchinga tradicionalmente se consumen crudos o cocinados. Los locales mencionan que hubo una época de hambruna y que estos frutos formaron parte de la dieta alimenticia de la comunidad, salvándoles del hambre.

Los platos de manchinga normalmente suelen ir acompañados por arroz y plátano cocido. Es importante aclarar que el

acompañamiento de los frutos de los manchinga depende del gusto y preferencia de los locales. Además, estos alimentos son consumidos en el desayuno, almuerzo o cena y los ingredientes para cocinar la manchinga son el agua y la sal. Para preparar los frutos de manchinga primero son lavados en una bandeja, luego son pelados uno por uno o se pueden poner directamente en la olla, añadiendo un poco de ceniza de la leña para que la cáscara salga. Los frutos de la manchinga pueden ser cocinados junto con frejoles, yuca o plátano, dependiendo de la forma de preparación. El tiempo de cocinado es de una o dos horas, tiempo en el que se puede ir añadiendo sal al gusto. Acabada la cocción se puede servir directamente en el plato.

*"Yo le lavo 2 o 3 veces para que quede bien chuya chuya, rico y agradable. Le pongo en una ollita chiquita y le cocino. Le hecho de 3 hasta 5 veces el agua para que quede bien suavito"*

*Delfina Ishuiza de Cachique, 65 años, 2023*

- **Construcción.** En cuanto a la construcción, suelen utilizar más la machinga blanco y al amarillo, debido al color de la madera, al grosor y durabilidad de la madera. Los locales han utilizado la madera para construir casas, muebles, sillas, mesas, bancas, etc. La madera de estas especies es utilizada específicamente para levantar las paredes de las casas y el techado. Hay quienes comentan que también es utilizada para hacer puertas, armarios, además de usarlo para hacer los postes del alumbrado público de la comunidad.

También suelen usar la madera de otros árboles como el bolaquiro y la quinilla, pero, en su mayoría suelen utilizar la madera de los árboles de manchinga blanco y amarillo. Cabe recalcar que se realiza un permiso formal al apu para extraer la madera del bosque.



*Figura 18.* Paredes de madera de manchinga blanca y amarilla

- **Medicina.** En cuanto a la medicina, de acuerdo con la información local, es la resina de los árboles de manchinga blanco, amarillo y negro que utilizan para curar algunos malestares de salud como: utilizan la resina para curar complicaciones de salud leves y graves como: heridas superficiales, reumatismo, descensos, lisiados, fracturas, lesiones posparto. Para las heridas superficiales: untar con la resina cruda en la zona afectada. En cuanto al reumatismo, descensos, lisiados, fracturas, lesiones posparto se realiza el mismo preparado, poner en  $\frac{1}{2}$  vaso con resina cruda y tomarlo 2 veces por día (mañana y tarde antes de cada comida por 1 mes.

- De acuerdo con el curandero de la comunidad menciona que es el árbol de manchinga negro el más efectivo, debido a las propiedades y a la concentración de la esencia de la resina.

Para poder tomar esta medicina natural, existen prohibiciones y dietas que deben cumplir tanto los pacientes como el curandero para que la medicina sea efectiva.

Antes de tomar la resina, después de haberla extraído y haberla puesto en una botella, lo ciernen bien y lo combinan con un poco de agua tibia para que el olor no sea muy fuerte. Para conservar la resina por buen tiempo, se añade un poco de trago “chuchuhuasi”. Siguiendo estos pasos la resina de la manchinga ya estará lista para tomarla.

Como se mencionó en líneas anteriores, los que toman dicha medicina deben seguir una serie de normas para su ingesta, logrando así una mayor efectividad. Durante la toma está prohibido hacer e ingerir algunas cosas, como, por ejemplo:

- Tener relaciones coitales, consumir chanco y ají
- Bebidas heladas, licores, pollos de granja y frejoles
- Huevos de granja y leche
- Peces con dientes, sal y azúcar.

El curandero recomienda tomar solo tres cucharadas de resina de manchinga negra al día, durante el periodo de dieta del paciente (1 mes). Si no se cumpliera esta condición la resina puede provocar reacciones adversas como: hinchazón de la barriga, vómitos o la muerte en el peor de los casos.

Se recomienda consumir pollo de chacra (negro), repollo, verduras, boquichico seco, boquichico sin cabeza y plátano asado. Por otro lado, los pacientes tienen permitido consumir algunas cosas pasando cierta cantidad de días, por ejemplo: en algunos casos pasando los 15 días ya pueden consumir sal y azúcar, el pescado en ocho días, majás, añuje, boquichico (que no sea congelado).

- **Venta.** En el caso de la venta, se suelen dar en menor medida. Esto es debido al desconocimiento de la sociedad sobre los árboles de manchinga y sus propiedades. Pero, en algunos casos suelen venderse por sacos de 40 a 60 soles a un comerciante llamado Hugo Vásquez quien se encarga de procesar y darle un valor agregado en su puesto de venta.

Tabla 6. Usos tradicionales de los árboles de manchinga

USOS TRADICIONALES						
N°	Nombre científico	Nombre común	Nombre Kichwa	Características	Usos	Preparación
1	<i>Brosimum Alicastrum</i> Sw..	Manchinga Blanco	<i>Ruyak machin</i>	Corteza de color blanco, resina de coloración blanco claro, fruto con mesocarpio (carne) de color blanco en la etapa de maduración y puede llegar a medir 50 mt aproximadamente	<p><b>Construcción:</b> usan la madera para construir casas, paredes de madera, horcones, mesas, puertas, armarios, camas, techado, postes para alumbrado público, batanes.</p> <p><b>Alimentación:</b> aprovechan el fruto para preparar platos tradicionales</p>	<p><b>Alimentación:</b> Cocinar añadiendo un poco de ceniza para que salga la cáscara. Luego lavarlo 2 veces, hechar agua con junto con el frejol de preferencia, dejar que se cocine por 1 o 2 horas. Finalmente puede ser acompañado con cualquier comida de preferencia.</p>
2	<i>Brosimum guianense</i> (Aub.) Huber.	Manchinga Amarillo	<i>Puka machin</i>	Corteza decoloración amarilla, mide aprox. 40 mt de altura, resina con tonalidad amarillenta y el fruto presente un volumen mayor.	<p><b>Construcción:</b> usan la madera para construir casas, paredes de madera, horcones, mesas, puertas, armarios, camas, techado, postes para alumbrado público.</p> <p><b>Alimentación:</b> aprovechan el fruto para preparar platos tradicionales</p>	<p><b>Alimentación:</b> Cocinar añadiendo un poco de ceniza para que salga la cáscara. Luego lavarlo 2 veces, echar agua con junto con el frejol de preferencia, dejar que se cocine por 1 o 2 horas. Finalmente puede ser acompañado con cualquier comida de preferencia.</p>



3	<i>Brosimum Alicastrum Sw..</i>	Manchinda Negro	<i>Yana machin</i>	<p>La corteza presenta una tonalidad oscura, al igual que la corteza, la resina presenta una coloración blanquesina oscura, las aletas (parte baja del árbol) son más grandes al igual que el grosor del tronco. Este puede llegar a medir 50 mt a más.</p>	<p><b>Construcción:</b> usan la madera para construir casas, paredes de madera, horcones, mesas, puertas, armarios, camas, techado, postes para alumbrado público.</p> <p><b>Alimentación:</b> aprovechan el fruto para preparar platos tradicionales</p> <p><b>Medicina:</b> utilizan la resina para curar complicaciones de salud leves y graves como: heridas superficiales, reumatismo, descensos, lisiados, fracturas, lesiones posparto.</p>	<p><b>Alimentación:</b> Cocinar añadiendo un poco de ceniza para que salga la cáscara. Luego lavarlo 2 veces, echar agua con junto con el frejol de preferencia, dejar que se cocine por 1 o 2 horas. Finalmente puede ser acompañado con cualquier comida de preferencia.</p> <p><b>Medicina:</b> <b>Heridas superficiales.</b> Untar con la resina cruda en la zona afectada. <b>Reumatismo, descensos, lisiados, fracturas, lesiones posparto.</b> Para las siguientes complicaciones de salud se realiza el mismo preparado, poner en ½ baso con resina cruda y tomarlo 2 veces por día (mañana y tarde antes de cada comida por 1 mes</p>
4	<i>Sorocea briquetii J.F.Macbr.</i>	Urpay Manchinda	<i>Urpay machin</i>	<p>Considerado el más pequeño puede llegar a medir hasta 8 mt aprox., la rescina es de color</p>	<p><b>Alimentación:</b> aprovechan el fruto para preparar platos tradicionales</p>	<p><b>Alimentación:</b> Cocinar añadiendo un poco de ceniza para que salga la cáscara. Luego lavarlo 2 veces, echar agua con junto con el frejol de preferencia, dejar que se cocine por 1 o 2 horas. Finalmente puede ser acompañado con</p>

				blanca, el tronco es fino los frutos son de color amarillo y las hojas son más oscuras		cualquier comida de preferencia
--	--	--	--	--	--	---------------------------------

De acuerdo con la información local el manchinga es utilizado para fines alimenticios, medicinal, construcción y en algunos casos económicos. En ese sentido se pudo determinar la finalidad de uso con más frecuencia a través del siguiente gráfico.

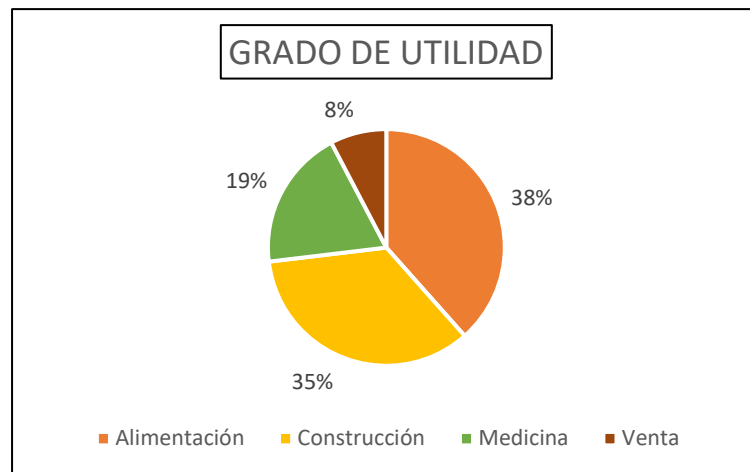


Gráfico 3. Grado de utilidad

### Hongos comestibles

Como su propio nombre lo indica, el uso principal de estas especies está referido a la alimentación de las familias de la comunidad. Gracias a estas especies, la comunidad ha desarrollado a través del tiempo platos tradicionales que forman parte de la dieta y una alternativa adicional en la seguridad alimentaria de las familias.

Pero, además del uso principal para la alimentación, la virtud que ofrecen estas especies no es limitada. De acuerdo con el testimonio de los locales, estas especies micológicas también son utilizadas con fines medicinales, lo que demuestra la gran importancia de estas especies en la vida de los pobladores.

### Proceso de preparación



Figura 19. Lavado de la *Auricularia fuscoscinea* (mojarra callmpa)





Figura 20. Cocinado de la *Auricularia fuscoscinea* (callampa mojarra)



Figura 21. Caldo de *Auricularia fuscoscinea* (callampa mojarra).

USOS TRADICIONALES					
N°	Nombre científico	Nombre Común	Nombre kichwa	Uso	Preparación
1	<i>Bresadolia uda</i>	Callampa trueno	<i>Sirma kalulon</i>	<p><b>Alimentación:</b> los platos más comunes son caldo y ninajuane, aunque también lo consumen en puré, frito y mazamorra.</p>	<p><b>Caldo:</b> lavar la callampa, cocinar, machacar en un batancito (opcional), y echar los ingredientes como: ajo, ajino, sachaculantro y agua</p> <p><b>Ninajuane:</b> coger un par de hojas de bijao, se le hace en pedazos a la callampa poniendo todos los condimentos y por último se lo asa en la parrilla durante 1 hora, moviendo de rato en rato</p>
2	<i>Favolus tenuiculus</i>	Mojarra callampa	<i>Kallwa kalulon</i>	<p><b>Alimentación:</b> los platos más comunes son caldo y ninajuane, aunque también lo consumen en puré, frito, mazamorra y juane de arroz</p>	<p><b>Caldo:</b> lavar la callampa, cocinar, machacar en un batancito (opcional), y echar los ingredientes como: ajo, ajino, sachaculantro y agua</p> <p><b>Ninajuane:</b> coger un par de hojas de bijao, se le hace en pedazos a la callampa poniendo todos los condimentos y por último se lo asa en la parrilla durante 1 hora, moviendo de rato en rato</p>
				<p><b>Medicinal:</b> sirve para curar enfermedades como los problemas renales</p>	<p>Comer cocinado solo con poca sal.</p>

3	<i>Auricularia fuscusuccinea</i>	Callampa Colorada	<i>Puka kalulun</i>	<p><b>Alimentación:</b> los platos más comunes son caldo y ninajuane, aunque también lo consumen en puré, frito, mazamorra y juane de arroz</p>	<p><b>Caldo:</b> lavar la callampa, cocinar, machacar en un batancito (opcional), y echar los ingredientes como: ajo, ajino, sachaculantro y agua</p> <p><b>Ninajuane:</b> coger un par de hojas de bijao, se le hace en pedazos a la callampa poniendo todos los condimentos y por último se lo asa en la parrilla durante 1 hora, moviendo de rato en rato.</p>
				<p><b>Medicinal:</b> es usada para curar heridas superficiales y calmar el dolor de oído</p>	<p><b>Heridas superficiales:</b> raspar con un cuchillo al hongo y untar con el polvo en la zona afectada</p> <p><b>Dolor de oído:</b> preparar media taza de agua tibia y esperar por unos minutos que se disuelva el color para echarlo con cuidado en el oído. Tener en cuenta que solo está permitido bañarse pasado 2 días de la aplicación</p>

### 3.4. Asociación con hongos comestibles

En los ecosistemas que se encuentran los árboles de manchinga suelen habitar ciertas especies de hongos que sirven de alimentación para los integrantes de la comunidad San Juan de Miraflores. Estos hongos comestibles o callampas, habitan en los troncos caídos que se encuentran en los bosques de altura. De acuerdo con los locales, mencionan que son en los troncos de

manchinga blanca que habitan más, aunque, también pueden crecer en otros árboles como la manchinga amarilla, manchinga negro, el árbol de llanchama y la quinilla.

Tabla 7. Hongos comestibles que crecen en los árboles de manchinga

N°	Tipo de Manchinga	Tipos de hongos comestibles
1	Manchinga blanca	Mojarra callampa
		Callampa trueno
		Callampa colorada
2	Manchinga Amarillo	Mojarra callampa
		Callampa trueno
3	Manchinga negra	Callampa trueno

En vista de que los hongos comestibles forman parte del ecosistema de rodales premontanos tropicales de manchinga, se ha determinado que los pobladores aprovechen la extracción de los hongos al mismo tiempo que recolectan los frutos del machinga. Esto ha generado que las familias sean beneficiadas al encontrar una alternativa adicional de alimentación, mejorando así la seguridad alimentaria y la subsistencia de las familias de la comunidad.

Gracias a la relación entre estas especies y la constante interacción de los pobladores con el entorno, se pudieron generar conocimientos tradicionales en torno a la alimentación y la medicina tradicional, lo que ha beneficiado a la comunidad a través del tiempo.

### 3.5. Transmisión cultural

En la comunidad San Juan de Miraflores, los conocimientos tradicionales sobre los árboles de manchinga y los hongos comestibles son transmitidos en su mayoría a través de la práctica, cuentos, relatos e historias. Los encargados

de transmitir estos conocimientos culturales son los adultos de la comunidad: los padres y los abuelos. Solo en algunos casos como el curandero de la comunidad, en su etapa de formación fue instruido por su maestro y las visiones que le causaron las tomas de las raíces de las plantas del bosque.

La gran mayoría de integrantes de la comunidad cree que los árboles de manchinga y los hongos comestibles tienen madre o ánimo. Estos seres sobrenaturales y espirituales tienen diferentes denominaciones tales como shapingo o shapshico supay. Se cree que cumplen la función de proteger a los animales y las plantas del bosque. De acuerdo con el curandero de la comunidad, en el caso de los árboles de manchinga menciona que para extraer alguna parte de los árboles de manchinga, sobre todo del manchinga negro, primero le deben pedir permiso y luego dejarle una ofrenda como un cigarrillo o mapacho de tabaco regional.

*“Si te encuentran los demonios te matan, te tientan y te agarran. Cuando tomaba mis tragos a mí me robaban, me llevaban a una zanja y me hacían bañar”*

*Rolin Ishuiza Tuanama, 58 años, 2023*

### **3.6. Valor cultural**

Se determinó el valor cultural de los árboles de manchinga y los hongos comestibles a partir de la importancia que tiene en la vida de las personas. Además de que aún preservan sus conocimientos tradicionales sobre estas especies a pesar de los grandes cambios socioculturales y ambientales en la comunidad kichwa San Juan de Miraflores.



Las especies de manchinga y los hongos comestibles ha permitido que muchas familias logren superar muchas dificultades, sobre todo en la parte alimenticia. La mayoría de los informantes afirman que los frutos del manchinga, además de los hongos comestibles, ayudaron a superar una época de hambruna, lo que favoreció que muchas familias pusieran mucha importancia y atención en estas especies.

Pese a las actividades antropogénicas, como la deforestación desmedida, las grandes extensiones de chacras y el aumento del ganado, los árboles de manchinca y los hongos asociados han logrado sobrevivir a estos impactos socioambientales, lo que ha permitido que los integrantes de la comunidad aun preserven sus conocimientos sobre estas especies.

*"Porque es alimento para nosotros. Si comemos esa callampa, tenemos larga vida. Tiene larga vida pues esa callampa"*

*Manuel Cachique Satalaya, 74 años, 2023*

*"Porque, las manchingas antes, pensábamos que no iban a servir esas manchingas, antes no se pensaba nada. Pensábamos que nadie no donaba ninguna comunidad. Pero ahora, la manchinga es bien buscado. Doncito, como le tumbaban antes a esas manchingas grandezas, le quemaban para hacer chacra. Pero ahora ya no le tumban ni hacen chacras, ahora es bien buscada. PUUUU!!, la manchinga es para nuestras casas, para nuestras puertas, mesas"*

*Delfina Ishuiza de Cachique, 65 años, 2023*

### 3.7. Aprovechamiento

#### Manchinga

La comunidad nativa de San Juan de Miraflores aprovecha estas especies en base a las necesidades de los locales para alimentación, medicina, construcción y venta, como se mencionó anteriormente. Particularmente en este caso resaltó más a detalle el tema de la venta o comercio.

Actualmente, se vino implementando una idea de comercio local utilizando los frutos de manchinga para luego procesarlos y convertirlos en harina, siendo utilizados actualmente en la preparación de jugos nutritivos. Los integrantes de la comunidad San Juan de Miraflores son los encargados de proveer los frutos de manchinga al señor Hugo Vázquez para su posterior venta.



*Figura 22.* Procesamiento de los frutos de manchinga

En la imagen se muestra el proceso de secado del manchinga a cargo del Sr. Hugo Vázquez. Es necesario que el fruto esté seco y sin cáscara para que luego sea molido y pueda ser embalado en bolsas de 1 kg a más. Esto permite que el producto final esté organizado y pueda ser vendido.

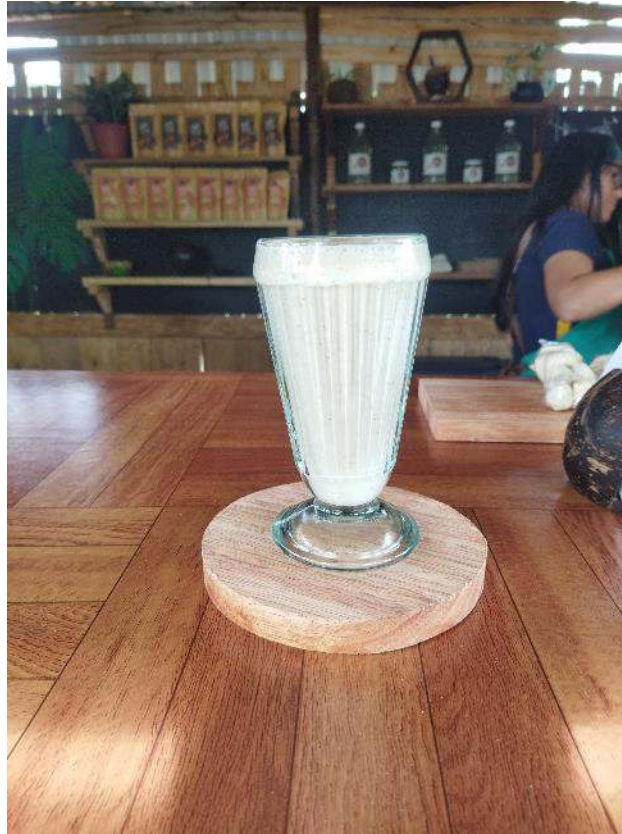


Figura 23. Harina de manchinga

Las bolsas de harina pueden ser vendidas a granel, como se muestra en la figura 20, o dándole un valor agregado a la presentación, como se muestra en la figura 21.



Figura 24. Empaque comercial



*Figura 25. Producto final*

Los empaques con valor añadido son vendidos en un único puesto de venta ubicado en la carretera principal del distrito de Pucacaca.



*Figura 26. Puesto de venta de jugo de manchinga*

## **Hongos comestibles**

En el caso de los hongos comestibles, como su propio nombre lo dice, son aprovechados en su mayoría para fines alimenticios, generando preparados tradicionales en base a estas especies. Es importante tener en cuenta que los hongos comestibles solo son aprovechados para el consumo de la comunidad, por lo que no realizan alguna actividad comercial de estas especies, tal como ocurre con los frutos de manchinga.

Por otro lado, como se mencionó en líneas anteriores, estas especies también son aprovechadas para fines medicinales, curando y aliviando algunas complicaciones de salud en la comunidad.

## CAPITULO IV: DISCUSIÓN

Partiendo del conocimiento tradicional, el cual, forma parte de los pueblos indígenas, es considerado como la agrupación de saberes y prácticas generados y preservados por un determinado grupo social a través del tiempo. Estos conocimientos tradicionales están fuertemente relacionados al contacto directo con la naturaleza y está compuesto por sistemas de clasificación, observación participante del medio ambiente y un sistema de manejo de los recursos (Luna-Morales, 2002). Al igual que los resultados del estudio, el cual, demuestra que los integrantes de la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores aun atesoran y preservan sus conocimientos tradicionales sobre su entorno natural a través del tiempo. Además, cuentan con un sistema propio de clasificación a través de la denominación por nombres comunes sobre los recursos naturales, al igual que su sistema tradicional de manejo. En la mayoría de los casos estos conocimientos tradicionales son transmitidos a través de la observación, los consejos y la práctica.

En el caso de los árboles de Manchinga, como el *Brosimum alicastrum*, se han registrado estudios que demuestran que el conocimiento tradicional de estas especies también formaron parte de antiguas civilizaciones Mayas, quienes al ver que la semilla presentaba altos valores de calidad nutricional, se dieron cuenta de que sirvió como alternativa principal de alimentación para las familias, lo que generó conocimientos en torno a la preparación de los alimentos y de la planta misma (Boada, 2011). En ese sentido, en la comunidad de estudio se han registrado más de una especie de los árboles de manchinga, siendo una de ellas el *B. alicastrum*, especie que también sirve como fuente de alimentación para las familias que forman parte de la comunidad y que consideran al fruto como fuente

de nutrientes y una alternativa adicional de alimentación. Gracias a las bondades que ofrece esta especie ha generado que los integrantes de la comunidad desarrollen conocimientos tradicionales relacionados la preparación de alimentos, recolección, manejo, aprovechamiento y valor cultural.

Los árboles de Manchinga han jugado un papel protagónico en ciertas ocasiones a lo largo de la vida de la comunidad, siendo en el año 1947 una época de hambruna que sufrieron las comunidades del Huallaga Central en el Perú asociada al Fenómeno del Niño, por lo que optaron por el consumo de las semillas del árbol de manchinga, ayudando a superar este acontecimiento (Panduro et al., 2020). Los testimonios registrados en las entrevistas giran en torno al discurso de que los árboles de manchinga han salvado de la hambruna a las familias de la comunidad. Las semillas del *B. Alicastrum* sirvieron como alternativa para superar dicha situación, por lo que generó en los locales mayor interés e importancia en los conocimientos tradicionales de esta especie.

El conocimiento tradicional sobre estas especies gira en torno a los usos que realizan los integrantes de la comunidad, existen estudios que registran los usos tradicionales, como por ejemplo: en México, se ha registrado los diferentes usos tradicionales que le dan en tres comunidades diferentes Kantemo, Santa Gertrudis y X – Yatil, pertenecientes al estado de Quintana Roo, México, demostrando que los usos están relacionados a la alimentación de animales y personas, usando partes como el follaje, corteza y ramas como forraje para ganado bovino y equino; fruto y semillas para el consumo humano (postres, tortillas, empanadas, atole, cebiche, dulce, galletas, etc.) y animal; resina y raíces para usos medicinales (dolor de muelas, acecido, cólicos, calentura, etc.); la madera es utilizada para elaborar muebles y leña (de Residencia Profesional

et al., 2015). Por otro lado, los registros del presente estudio también demuestran usos tradicionales similares de la misma especie, aunque, existe diferencia en cuanto a la forma de los usos. En el caso de los integrantes de la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores hacen usos relacionados a la construcción, alimentación y medicina, lo que coincide con el estudio mencionado en líneas arriba.

En cuanto a la construcción también cuenta con fabricaciones de muebles, además del armado de las estructuras de las casas, paredes, horcones, mesas y puertas. En el marco de la alimentación, la comunidad solo hace consumo de la semilla de forma cocida, acompañando los platos tradicionales de las familias. En el caso del uso medicinal, solo utilizan la resina para curar heridas superficiales, reumatismo, descensos, fracturas y lesiones postparto.

Por otro lado, un estudio realizado en el año 2022 aplicado en la misma zona de estudio, el cual, abarca la comunidad de San Juan de Miraflores y Yaku Sisa, demuestra que existen usos tradicionales relacionados a la misma especie *B. alicastrum*. Existe semejanza en cuanto al registro de información relacionada a la alimentación, construcción y medicina, demostrando que, en cuanto a la alimentación, utilizan los frutos hervidos, confitados y como harina para preparar tortillas, panes, refrescos y otros productos. Si bien es cierto que existe semejanza, difieren en cuanto al procesamiento o producción de los frutos del manchinga, siendo consumidos solo de forma hervida como se mencionó en líneas arriba. Debido a la falta de materiales y tecnología necesaria para poder procesar al fruto. En cuanto a la construcción, es usada para hacer canoas, mangos de hachas, mazos y batanes para moler semillas. Esto demuestra que la presente investigación sigue la misma línea de estudio, por lo que si hay



relación con el estudio. Además de los usos ya mencionados anteriormente, se encuentra el aspecto medicinal, que al igual que los resultados de la presente investigación, utilizan el látex para tratar algunas complicaciones de salud. Pero, difiere en cuanto al uso de las hojas y la corteza para curar algunas enfermedades (Guerra Arévalo et al., 2022). En la comunidad solo aprovechan la resina, por lo que no coincide en cierto punto con la línea de investigación del presente estudio.

En cuanto a los hongos comestibles se han registrado estudios etnomicológicos que demuestran que la importancia cultural radica en el aspecto nutricional, ya que cuentan con un alto contenido de nutrientes y sirve como alternativa adicional de alimentación para la subsistencia de las familias rurales (Jasso-Arriaga et al., 2019). El estudio cuenta con información sobre la importancia cultural en cuanto a la alimentación, por lo que concuerda con los resultados de la presente investigación.

En países como México, los Hongos Comestibles Silvestres (HCS) cumplen un papel muy importante en la vida de las comunidades rurales, ya que reportan grandes beneficios en cuanto al aspecto alimenticio, ecológico, cultural y económico. En este caso, las comunidades realizan actividades de recolección y comercialización de dichas especies (Burrola-Aguilar et al., 2012). Lo expuesto, coincide hasta cierto punto con los resultados del estudio, ciertamente se sabe que los hongos comestibles forman parte de los conocimientos tradicionales de la comunidad en cuanto a la alimentación, pero, difieren en el aspecto comercial, ya que en la comunidad de estudio no realizan la venta de estas especies. Las especies de hongos son solo consumidas en la comunidad de estudio.

En comunidades del pueblo awajun, se ha demostrado que los hongos comestibles también forman parte de la dieta de las familias, siendo en patarashca y caldos las formas de consumo más comunes (ALBERTO ARROBO, 2018). Al igual que en el presente estudio los hongos comestibles, son consumidos de la misma forma en cuanto a los caldos, a excepción de la patarashca, siendo reemplazada por el ninajuane, que lleva un proceso de preparación e ingredientes similares, por lo que existe coincidencia.

Existen registros sobre los beneficios médicos de los hongos comestibles silvestres, se menciona su potencial como alimento medicinal debido a las propiedades nutritivas que contiene (Cano-Estrada & Romero-Bautista, 2016). Las propiedades de los hongos comestibles silvestres que se encuentran en la comunidad tienen propiedades tanto comestibles como medicinales que ayudan en la salud de las familias, por lo que la presente investigación coincide con los resultados.

En el caso del grupo etnolingüístico jíbaro está ubicado en las pendientes andinas-amazónicas entre el Perú y Ecuador; pertenecientes al subgrupo aguaruna-huambisa (lo que hoy se conoce como awajún y shuar wampis). Este grupo comprende una relación particular con los hongos que se encuentran en sus bosques. El sistema de clasificación está formado a través de dos denominaciones principales “esem” (hongos comestibles) y “kuwish” (hongos no comestibles). Esta clasificación está basada en la ubicación u ecosistema en el que crece el hongo y árbol o tronco hospedero (Alcázar, 2013). Por lo que en la presente investigación, en la comunidad de estudio los hongos comestibles también tienen un sistema de clasificación denominándolos como callampas y sus variantes.

De acuerdo con las fuentes de información, los hongos comestibles silvestres que crecen en territorios de comunidades amazónicas son más de consumo que de comercio. Por otro lado, en la parte andina del Perú, los hongos comestibles silvestres comprenden un sistema de manejo que resulta beneficioso para el comercio (Holgado-Rojas et al., 2019)

## CAPITULO V: CONCLUSIONES

Queda demostrado que en la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores, existen conocimientos tradicionales sobre los árboles de *Brosimum alicastrum sw.* (Manchingo blanco), *Brosimum guianense (Aub) Huber* (Manchinga amarillo), *Brosimum alicastrum sw.* (Manchinga negro), *Sorocea briquetii J.F.Macbr* (Urpay manchinga) y los hongos comestibles silvestres *Bresadolia uda* (Callampa trueno), *Favolus teinicus* (Mojarra callampa) y *Auricularia fuscoscinea* (Callampa Colorada), conocidos como callampas por los locales.

Se han registrado categorías de uso de las especies de manchinga y los hongos comestibles. En el caso de las especies de manchinga, se establecieron 4 categorías de uso general: alimentación, construcción y medicina y cada uno de ellos están subdivididos por categorías de usos específicos. En el caso de alimentación comprende solo 3 usos específicos y hace uso de las 3 especies; en construcción abarca 11, siendo el manchinga blanco, amarillo y negro las que más utilizan; y en medicina comprenden 6 usos específicos, siendo solo la resina del manchinga negro el que utilizan para curar las enfermedades. En cuanto a los hongos comestibles solo se ha definido 2 categorías de uso general divididas en sub categorías de uso específico: alimentación (2) y medicinal (2).

Estas especies han formado parte de la vida de las familias de la comunidad a través de generaciones, por lo que los pobladores consideran que estas especies son muy importantes. Además, se ha determinado que son generadores de conocimiento, el cual, permite el enriquecimiento de la cultura y la transmisión a través de generaciones.

Se determinaron alrededor de 12 usos específicos de los árboles de manchinga y 4 de los hongos comestibles, el cual, fueron clasificados por categorías de usos como: alimentación, maderables, medicinales.

La transmisión cultural sobre estas especies se realiza a través de la oralidad, a través de consejos, cuentos, relatos, etc., y la práctica tradicional, que generalmente se da a través del acompañamiento al bosque, la observación y la interacción con el entorno.

Se ha determinado que la relación de las especies de manchinga, como el *B.alicastrum* y los hongos comestibles es ecosistémico y social. Lo primero hace referencia al crecimiento de estos hongos en los troncos de manchinga descompuestos. Por otro lado, en el aspecto social, los dos comprenden una alternativa de alimentación, el cual, beneficia la seguridad alimentaria de las familias de la comunidad.

## **CAPITULO VI: RECOMENDACIONES**

Es importante que se tenga mayor cuidado y conservación de los bosques, ya que, actualmente la región de San Martín es una de las zonas más afectadas por la deforestación debido a la ganadería, el cual, genera la degradación de estas especies, la pérdida de conocimiento tradicional y la seguridad alimentaria de las familias de las comunidades.

Es preciso señalar el compromiso de las autoridades pertinentes para tener una mayor intervención en la comunidad y cumplir con sus demandas en el marco de los beneficios de la comunidad y el bosque. Además, se recomienda hacer hincapié en la difusión y revalorización de los conocimientos tradicionales de las comunidades, ya que son ellas quienes albergan los conocimientos necesarios para conseguir los recursos del bosque de forma amigable con la naturaleza.

Se considera necesario un mayor esfuerzo en realizar capacitaciones y talleres con enfoque intercultural sobre la conservación de los recursos del bosque a los integrantes de las comunidades, el cual, permitirá el intercambio de conocimientos y estrategias de manejo de los recursos, además de la conservación de los conocimientos tradicionales de estas especies.

En cuanto al aprovechamiento de las especies de manchinga se recomienda implementar estrategias de difusión y comercio de los frutos, ya que cuentan con alto porcentaje de valor nutritivo y dieron resultado en otros países como México y Guatemala.

## CAPITULO VII: FUENTES DE INFORMACIÓN

3. *Zonas de vida*. (s. f.). Recuperado 15 de abril de 2024, de

<https://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea02s/ch21.htm>

ALBERTO ARROBO, C. (2018). *Especies y forma de consumo de hongos comestibles en las comunidades Awajun de Kumpin, Tseasim y Achu, del Distrito de “El Cenepa”-Amazonas*.

Alcázar, F. R. (2013). *Los hongos en el conocimiento tradicional aguaruna-huambisa on JSTOR*. <http://www.jstor.org/stable/43558032>.

[https://www.jstor.org/stable/43558032?read-now=1&seq=6#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/43558032?read-now=1&seq=6#page_scan_tab_contents)

Anguita, J. C., Labrador, J. R., Campos, J. D., Casas Anguita, J., Repullo Labrador, J., &

Donado Campos, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación.

Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I). *Atención primaria*, 31(8), 527-538.

Balvanera, P., Castillo, A., Avila, P., Caballero, K., Flores, A., Galicia, C., Galindo, L.,

Lazos-Chavero, E., Martínez, Y., & Maass, M. (2011). Marcos conceptuales interdisciplinarios para el estudio de los servicios ecosistémicos en América Latina. *El valor ecológico, social y económico de los servicios ecosistémicos. Conceptos, herramientas y estudio de casos*, pp: 00.

Barrera, A. (1983). *La etnobotánica: Tres puntos de vista y una perspectiva*. Instituto de Investigaciones sobre Recursos Bioticos.

BDPI. (2023). *Lista de pueblos indígenas u originarios | BDPI*.

<https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos-indigenas>

- Boada, L. G. (2011). *Diagnóstico del consumo de Masica (Brosimum alicastrum) en la comunidad de El Guayabo, Departamento de Colón, Honduras.*
- Brosi, B. J., Balick, M. J., Wolkow, R., Lee, R., Kostka, M., Raynor, W., Gallen, R., Raynor, A., Raynor, P., & Lee Ling, D. (2007). Cultural erosion and biodiversity: Canoe-making knowledge in Pohnpei, Micronesia. *Conservation Biology*, 21(3), 875-879.
- Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay-Orijel, R., & Zizumbo-Villarreal, L. (2012). Conocimiento tradicional y aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en la región de Amanalco, Estado de México. *Revista mexicana de micología*, 35, 01-16.
- Cano-Estrada, A., & Romero-Bautista, L. (2016). Valor económico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres. *Revista Chilena de Nutrición*, 43(1), 75-80. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182016000100011>
- Cañón, E. R. P., Fernandez, Y. M. N., & Mejía, L. E. (2023). Importancia Cultural de Hongos Silvestres Comestibles en cuatro municipios de Boyacá (Colombia): Uso de hongos comestibles en Boyacá. *Ciencia en Desarrollo*, 14(2), Article 2. <https://doi.org/10.19053/01217488.v14.n2.2023.15082>
- Chan, J. A. H., Keb, C. A. C., Naal, E. de J. A., Canché, B. A., Agraz-Hernández, C. M., Balán, R. A. P., Alcántara, E. J. G., & Gutiérrez, T. J. L. (2024). Conocimiento y uso medicinal del Árbol de Ramón (*Brosimum alicastrum* sw.) En la comunidad de Becal, Calkiní, Campeche, México. *South Florida Journal of Development*, 5(2), 732-741. <https://doi.org/10.46932/sfjdv5n2-025>



- Cruz, G. G., García-Frapolli, E., Fernández, A. C., & Rada, J. M. D. (2014). Conocimiento tradicional maya sobre la dinámica sucesional de la selva. Un caso de estudio en la Península de Yucatán. *Etnobiología*, 12(1), 60-67.
- Cueto, J. (2020). Apuntes para la Investigación Mixta en Antropología. Un caso de aplicación desde la etnografía, el análisis de redes sociales y el análisis espacial. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano—Series Especiales*, 8(1), 97-111.
- de Residencia Profesional, I. T., Domínguez, A. E. B., & Deras, M. A. A. (2015). *INGENIERÍA DE EMPAQUE PARA COMERCIALIZACIÓN DEL TÉ DE RAMÓN (Brosimum alicastrum Swartz)*.
- García Arango, A. (2019). *Cultura de consumo de tecnologías y maquinarias aplicadas a la ganadería en Colombia*.
- García-Flores, J., González-Espinosa, M., Cisneros, R., & Casas, A. (2019). Traditional medicinal knowledge of tropical trees and its value for restoration of tropical forests Conocimiento tradicional medicinal de árboles tropicales y su valor para la restauración de bosques tropicales. *Doklady Botanical Sciences*, 97, 261-279.
- Gesché Sues, J., & Vela Mendoza, N. (2011). *Sociedad bosquesina*. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP).
- Guerra Arévalo, H., Dávila Cardozo, N., Castillo Torres, D. del, Del Castillo Torres, D., Chota Macuyama, W., Chong Mendoza, J., Vásquez Vela, A. L., Sanjurjo Vílchez, J., Sanjurjo Del Águila, A., & Martín Brañas, M. (2022). *Attalea: Revista de Divulgación Científica n° 1 (2022)*.
- Holgado-Rojas, M. E., L AranzabalCarrasco, R., Lazarte Lovaton, R., Quispe Peláez, A., A Pérez Leguía, K., B Aguilar Mainicta, F., & Aguilar Pumahuilca, F. (2019). Cultivo

- de *Pleurotus* sp. Y *Lentinula edodes* bajo condiciones artesanales en comunidades campesinas de la Región Cusco/Perú. *Ecología aplicada*, 18(2), 125-132.
- Illana, C. (2007). Robert Gordon Wasson: Un pionero de la etnomicología. *Bol. Soc. Micol*, 31, 273-277.
- INEI. (2018). *Directorio Nacional de Municipalidades Provinciales y Distritales—Marzo 2024*. <https://www.gob.pe/institucion/inei/informes-publicaciones/3908763-directorio-nacional-de-municipalidades-provinciales-y-distritales-enero-2024>
- Jasso-Arriaga, X., Martínez-Campos, Á. R., & Dorantes-Coronado, E. J. (2019). Más allá de la comercialización de hongos comestibles silvestres en la comunidad de San Antonio Acahualco, México. *Agro Productividad*, 12(5), Article 5. <https://doi.org/10.32854/agrop.v0i0.1396>
- Jimenez Flores, J. P. (2016). *Determinación de la eficiencia biológica de Auricularia spp y Pleurotus spp cultivados sobre sustratos agroindustriales*.
- Kichwa* / *BDPI*. (s. f.). Recuperado 3 de abril de 2024, de <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos/kichwa>
- Lavazza, H. (2016). Más allá de la naturaleza y la cultura. . . *ISSN*.
- Loh, J., & Harmon, D. (2014). *Biocultural diversity: Threatened species, endangered languages*.
- Luna-Morales, C. del C. (2002). Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. *Etnobiología*, 2(1), 120-136.
- Maimone-Celorio, M. R., Aliphath, M., Martínez-Carrera, D., Ramírez-Valverde, B., Valdéz-Hernández, J., & Macías-Laylle, A. (2006). Manejo tradicional de humedales tropicales y su análisis mediante sistemas de información geográfica

- (SIGs): El caso de la comunidad Maya-Chontal de Quintín Arauz, Centla, Tabasco. *Universidad y Ciencia*, 22(1), 27-49.
- Meiners, M., Garduño, C., & Blois, S. (2009). El ramón: Fruto de nuestra cultura y raíz para la conservación. *Biodiversitas*, 87, 7-10.
- MENDOZA, S. G. (2019). *Desarrollo de una agenda de innovación social para el aprovechamiento de la semilla oox, la semilla natural, nutritiva y nuestra, en México*.
- Moran, A. A. V. (2023). Estrategias para la conservación de los ecosistemas fundamentadas en prácticas ancestrales de comunidades indígenas. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(2), 8135-8148.  
[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v7i3.5947](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i3.5947)
- Müller, F. (2021). *Design ethnography: Epistemology and methodology*. Springer Nature.
- Panduro, H., Schulte, R., Guerra, S., Ubeda, O., MF, L., ZZ, del S., Reategui, C., Tuanama, L., García, R., & Reategui, V. (2020). *Protocolos para optimizar la calidad de la semilla de manchinga para la industria alimentaria: Guía técnica*.
- Pérez Alonso-Geta, P. M. (1998). *Antecedentes de la construcción teórica en antropología de la educación*.
- Rodríguez Garavito, J. P. (2022). *Bases técnicas y socioeconómicas del aprovechamiento de hojas de Xate (Chamaedorea spp.) y semillas de Ramón (Brosimum alicastrum Sw.) en las Concesiones Forestales Comunitarias de Uaxactún y Carmelita, Petén, Guatemala*.  
<https://repositorio.catie.ac.cr/handle/11554/226>
- Salinas, H. T. (2017). La herencia alimenticia del árbol Ramón. *Ecofronteras*, 10-12.

- Sánchez Flores, F. A. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Revista digital de investigación en docencia universitaria*, 13(1), 102-122.
- Tonon, G. (2010). Reflexiones latinoamericanas sobre investigación cualitativa. *Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales, Niñez Y Juventud*, 8(1).
- Valera López, A. (2019). *Rendimiento del hongo comestible Pleurotus ostreatus cultivado en diferentes sustratos a base de residuos agroindustriales de la ciudad de Tacna.*
- Vásquez Rubio, F. (2021). *Hongos comestibles de la zona de amortiguamiento del área de conservación municipal bosque de Huamantanga, Jaén—Perú.*
- Vecco Giove, D., & Panduro Salas, H. (2021). Ciencia e innovación social en la Amazonia Peruana desde la perspectiva y las experiencias del Centro Urku. *Revista de Ciencias Ambientales*, 55(2), 351-367. <https://doi.org/10.15359/rca.55-2.18>
- Vega López, A., Valdez Hernández, J. I., & Cetina Alcalá, V. M. (2016). Zonas ecológicas de *Brosimum alicastrum* Sw. En la costa del Pacífico mexicano. *Madera y Bosques*, 9(1), 27-53. <https://doi.org/10.21829/myb.2003.911287>

## **ANEXOS**

## Anexo 1. Matriz de consistencia

<b>TÍTULO: CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE <i>BROSIMUN ALICASTRUM</i> Y HONGOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SECO PREMONTANO TROPICAL EN LA COMUNIDAD KICHWA SAN JUAN DE MIRAFLORES, SAN MARTÍN 2023</b>		
<b>Problema</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Variables e indicadores</b>
<p><b>General</b> ¿Existen conocimientos y prácticas tradicionales adecuadas sobre la recolección, uso y manejo de la especie brosimun alicastrum y hongos comestibles?</p> <p><b>Específicos</b> ¿Cuáles son los conocimientos tradicionales sobre el manejo de la especie brosimun alicastrum y hongos comestibles? ¿Cuáles son los conocimientos tradicionales sobre el aprovechamiento de la especie <i>Brosimum alicastrum</i> y su asociación con hongos comestibles? ¿Cuál es la importancia o</p>	<p><b>General</b> Describir los conocimientos y prácticas tradicionales adecuadas sobre el uso y manejo de la especie brosimun alicastrum y hongos comestibles en la comunidad San Juan de Miraflores, San Martín.</p> <p><b>Específicos</b> Determinar los conocimientos tradicionales sobre el manejo de la especie <i>Brosimum alicastrum</i> y los hongos comestibles. Determinar los conocimientos tradicionales sobre el aprovechamiento de la especie <i>Brosimum alicastrum</i> y su asociación con hongos comestibles. Analizar la importancia o valor cultural de los conocimientos y prácticas tradicionales sobre la recolección, el uso y manejo de estas especies</p>	<p><b>Variable independiente (x):</b> Brosimum alicastrum y hongos comestibles</p> <p><b>Variable dependiente (y):</b> Conocimientos tradicionales</p> <p><b>Indicadores</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo (cosecha, recolección, usos)</li> <li>• Transmisión cultural</li> <li>• Valor cultural</li> <li>• Relación entre el <i>B. Alicastrum</i> y hongos comestibles</li> <li>• Aprovechamiento</li> </ul>

<p>valor cultural de los conocimientos y prácticas tradicionales sobre la recolección, el uso y manejo de estas especies?</p>			
<b>TIPO, MÉTODO Y DISEÑO</b>	<b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b>	<b>INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS</b>	<b>PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS</b>
<p>1. <b>Enfoque de Investigación:</b> Mixto</p> <p>2. <b>Tipo de Investigación:</b> Descriptivo</p> <p>3. <b>Diseño:</b> Etnográfico</p>	<p><b>POBLACIÓN:</b> 43 personas, conformada por 21 varones y 22 mujeres dentro de la comunidad nativa</p> <p><b>MUESTRA:</b> 20 personas, entre 21 hombres y 22 mujeres con edades comprendidas entre los 28 a 76 años</p>	<p><b>INSTRUMENTOS:</b> Cámara fotográfica, GPS, grabadora de voz, guía de entrevista, diario de campo</p> <p><b>TÉCNICAS:</b> Encuestas, entrevista semiestructurada, observación participante y grupo focal.</p>	<p>Los datos e información obtenida con la aplicación de las entrevistas semi estructuradas, encuestas y observación participante será siguiendo los pasos de conceptualización, categorización y estructuración, considerando criterios de validez y Confiablez. Se transcribirá los audios grabados de las entrevistas u otros acontecimientos, con la finalidad de categorizar y analizar los resultados obtenidos. Se hará el uso del programa Microsoft como: Excel y Word</p>

## Anexo 2. Matriz de conceptualización de variables

Variables	Dimensiones	Tipo por su naturaleza	Indicadores	Escala de medición	Instrumentos
<b>Conocimientos tradicionales</b>	Conocimiento general	Cualitativa	Clasificación de especies	Nominal	Encuestas, entrevistas semiestructuradas, observación participante y grupo focal
			Caracterización		
			Medición de conocimiento		
<b>Manchanga y hongos comestibles</b>	Conocimiento tradicional de manejo	Cualitativa	Recolección y extracción		
			Usos tradicionales		
	Asociación entre especies	Cualitativa	Hábitad		
			Seguridad alimentaria		
	Transmisión cultural	Cualitativa	Oralidad		
			Empírico		
Valor cultural	Cualitativa	Grado de importancia			
Aprovechamiento	Cualitativa	Venta			
		Usos tradicionales			



## **Anexo 3. Instrumentos de recolección de datos**

### **Entrevistas semi – estructuradas**

#### **Guía de preguntas: Hongos comestibles**

##### **I. Datos generales**

1. ¿Cuál es tu nombre y apellido?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿Cuál es el número de su DNI?
4. ¿Dónde nació?
5. ¿Cuál es tu nivel de educación?

##### **II. Conocimientos generales sobre los hongos comestibles**

6. ¿Cuál es la especie principal? ¿Cómo lo llaman? castellano o idioma Kichwa
7. ¿Por qué lo llaman de esa forma?
8. ¿Cuántos tipos de hongos comestibles hay en el territorio? ¿Cómo los diferencias? (por el color, tamaño, olor, sabor, forma etc.) Mencionar nombres y por qué lo llaman así
9. ¿Cuáles utilizan para comer?
10. ¿Consumían anteriormente? Especificar que tipos de hongos
11. ¿Consumen actualmente? ¿Cuáles son? si la respuesta es no, preguntar el por qué.
12. ¿Los niños o jóvenes lo consumen?
13. ¿Usualmente como lo preparan en casa? (Indague por todas las comidas del día) ¿estos son preparados por las abuelas?
14. ¿Para usted tiene algún significado estos alimentos?
15. ¿Considera que sería bueno promocionar estos alimentos en la comunidad y fuera de ella?
16. ¿Considera que hoy los niños y jóvenes están peor alimentados o mejor alimentados que en el pasado?

**III. Conocimientos tradicionales sobre el manejo (recolección, usos)**

**IV. Recolección**

17. ¿Quién recolecta esta especie? ¿Por qué?
18. ¿Dónde crecen estos hongos? Explicar el lugar por tipo de hongo
19. ¿Cómo saben que ya está listo para recolectar? Especificar por tipo de hongo.
20. ¿Existe algún tipo de ritual previo a la recolecta? (permisos y prohibiciones) ¿por qué? Especificar por tipo de hongo
21. ¿Hay alguna práctica o técnica para recolectar estos hongos? ¿Cuáles son? Especificar por tipo de hongo
22. ¿En qué tipo de árbol crecen estas especies? ¿Cómo lo llaman? Especificar por tipo de hongo y árbol
23. ¿Utilizan algún tipo de fertilizante artificial o natural para hacer crecer esta especie?
24. ¿En qué ciclo estacional del año (Vaciante-Creciente) observa la disminución o abundancia de la producción de estas especies?

**V. Usos**

**VI. Alimentación**

25. ¿Quiénes cuentan con el conocimiento tradicional para preparar la comida a partir de estos hongos? ¿Por qué?
26. ¿Qué tipo de hongo comen crudo y cuales cocinan? Explicar
27. ¿Qué comidas tradicionales preparan a partir de estos hongos? ¿Cómo llaman a estos platos? ¿Por qué? Especificar por tipo de hongo
28. ¿Qué otras especies acompañan en la preparación?
29. ¿Cuáles son los ingredientes? ¿Especificar por tipo de hongo?
30. ¿En qué tipo de eventos preparan estas comidas? ¿Por qué?
31. ¿Cómo utilizaron estas especies de hongos comestibles en tiempo de pandemia?
32. ¿Qué comidas preparan por cada evento a partir de estos hongos? ¿Por qué? Especificar por tipo de hongo

**VII. Medicina**

33. ¿Qué tipo de hongos sirven para curar enfermedades?
34. ¿Qué enfermedades curan? Especificar por tipo de hongo

35. ¿Cómo lo preparan? Especificar por tipo de hongo
36. ¿Hacen algún tipo de dieta? Especificar por tipo de hongo
37. ¿Se utilizó en tiempo de pandemia? ¿De qué manera utilizaron?
38. ¿Para ustedes, estos alimentos o ingredientes ayudan a curar enfermedades? (La covid\_19 u otras enfermedades) Si existen, describir cuáles y la preparación.

#### **VIII. Asociación con la especie *Brosimum Alicastrum***

39. ¿Solo crecen en los árboles de *B. Alicastrum*? ¿Por qué? De ser otras especies, mencionar.
40. ¿Por qué crecen estos hongos en el árbol?

#### **IX. Transmisión de conocimientos tradicionales**

41. ¿Quiénes enseñan estos conocimientos tradicionales sobre el manejo de los hongos comestibles? ¿Por qué?
42. ¿Los niños y jóvenes están interesados en aprender? ¿Por qué?
43. ¿Ha cambiado esto en los a través del tiempo?
44. ¿Quiénes pueden aprender estos conocimientos? ¿Por qué?
45. ¿Existen cuentos, historias, relatos o leyendas sobre esta especie? ¿Cómo los llaman? (castellano o idioma Kichwa) Contar el relato

#### **X. Valor cultural**

46. ¿Considera que es importante estos conocimientos tradicionales de manejo para su cultura? ¿Por qué?
47. ¿Para ti, que significan estos hongos?

## 2.3. Entrevista - semiestructurada

### Guía de preguntas – *Brosimun Alicastrum*

#### I. Datos generales del entrevistado

1. ¿Cuál es su nombre completo?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿Cuál es el número de su DNI?
4. ¿Dónde nació?

#### II. Conocimientos generales sobre el *B. Alicastrum*

5. ¿Cuántos tipos de Manchinga conoce? ¿Cuál es el nombre? (idioma Kicha y castellano)
6. ¿Por qué lo llaman así? Explicar por tipo
7. ¿Cómo diferencian cada tipo de árbol? (frutos, tamaño, hojas, etc.)
8. ¿En qué ciclo estacional de año (vacante – creciente) observa la disminución o abundancia de la producción de esta especie?

#### III. Conocimientos tradicionales sobre el manejo (recolección y usos)

#### IV. Recolección

9. ¿Quién se encarga de la recolecta? ¿Por qué?
10. ¿Cómo diferencian los tipos de suelos o zonas donde crecen estos árboles? Especificar nombres de suelo por tipo de árbol
11. ¿Qué es lo que recolectan del árbol?
12. ¿Cómo saben que ya está listo para recolectar?
13. ¿Existe algún tipo de ritual antes de la recolecta? ¿Por qué lo hacen?
14. ¿Emplean alguna práctica tradicional para la recolecta? Describir la práctica

#### V. Usos

#### VI. Alimentación

15. ¿Qué parte del árbol utilizan para comer? ¿Cómo lo llaman? ¿Por qué lo llamas así?
16. ¿Qué platos tradicionales elaboran a partir de esta parte del árbol?  
Explicar el por qué de los nombres del plato
17. ¿En qué momento, festividades o actividades preparan estos platos?
18. ¿Qué otras especies acompañan en este preparado?

19. ¿De que manera utilizaron esta parte del árbol en tiempo de pandemia?

## **VII. Medicina**

20. ¿Qué parte del árbol utilizan para curar las enfermedades? ¿Por qué?

21. ¿De que manera lo extraen? Explicar

22. ¿Qué enfermedades o dolencias calma las propiedades de este árbol?

Explicar por cada parte del árbol y tipo de árbol

23. ¿Cómo es la preparación de estos remedios?

24. ¿Emplean otras especies en la preparación de estos remedios? ¿Cuáles son?

25. ¿Existe algún tipo de dieta para tomar estos remedios? Explicar las prohibiciones y el porqué de ellas

26. ¿Utilizaron estos remedios para curar el COVID – 19? ¿Cómo lo prepararon estos remedios?

27. ¿Qué otras especies utilizaron para la preparación?

## **VIII. Maderable**

28. ¿Cuál es la especie principal utilizada para extraer madera?

29. ¿Pueden utilizar otra especie? ¿Cuáles son?

30. ¿Qué objetos elaboran? Explicar por cada tipo de especie

## **IX. Asociación con hongos comestibles**

31. ¿Existe alguna relación entre esta especie arbórea con los hongos comestibles? Explicar

32. ¿Por qué crecen estos hongos en este árbol?

## **X. Transmisión de conocimientos**

33. ¿Quiénes enseñan estos conocimientos tradicionales sobre el manejo de esta especie? ¿Por qué?

34. ¿De qué manera transmiten estos conocimientos?

35. ¿A quienes va dirigido esta enseñanza? ¿Por qué?

36. ¿Existe interés en los jóvenes en aprender estos conocimientos?

37. ¿Existen cuentos, relatos, historias o leyendas sobre esta especie?

¿Cuáles son? Contar

## **XI. Valor cultural**

38. ¿Para ti, que importancia tiene esta especie para tu cultura?

39. ¿Qué significa para ti esta especie?

40. ¿Tiene madre este árbol?

## ENCUESTA

### HONGOS COMESTIBLES

Fecha \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ Hora de inicio: \_\_\_\_\_

#### I. DATOS DEL ENCUESTADO

1. Nombre y apellido:

\_\_\_\_\_

2. Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: M ( ) F ( )

3. Pueblo de pertenencia: Kichwa ( ) País \_\_\_\_\_ Otro ( )

\_\_\_\_\_

4. Idioma: \_\_\_\_\_

5. Comunidad de procedencia: San Juan de Miraflores ( ) Otro:

\_\_\_\_\_

6. Comunidad donde vive: San Juan de Miraflores ( ) Otro:

\_\_\_\_\_

7. Último grado de estudios:

Primaria incompleta ( ) Grado: \_\_\_

Primaria completa ( )

Secundaria incompleta ( ) Grado: \_\_\_

Secundaria completa ( )

Superior ( ) especificar: \_\_\_\_\_

#### II. CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE LOS HONGOS

8. Conoce los hongos comestibles: Si ( ) No ( )

9. ¿Cuántos tipos de hongos comestibles conoce?: \_\_\_\_\_

10. ¿Cómo los llaman? (Idioma/castellano): \_\_\_\_\_

11. Cómo diferencian estos hongos

Color ( ) Tamaño ( ) Forma ( ) Otros ( ): \_\_\_\_\_

12. Características por cada hongo

Callampa oreja de perro: \_\_\_\_\_

Callampa blanca: \_\_\_\_\_

Callampa Mojara:\_\_\_\_\_

Callampa oreja del diablo:\_\_\_\_\_

Callampa Trueno:\_\_\_\_\_

Callampa morada:\_\_\_\_\_

**13. Árboles en donde crecen los hongos comestibles**

<b>Hongos</b>	<b>Especies arbóreas hospederas</b>				
	Manchinga	Pali sangre	Sangre de grado	Guaba	Zapote
Callampa oreja de perro					
Callampa blanca					
Callampa mojara					
Callampa oreja del diablo					
Callampa trueno					
Callampa morada					
Callampa colorada					

**14. En que zonas se encuentran estos hongos**

Hongos	Zonas donde encuentran				
	Bajal	Restinga	Altura	Aguajal	Otros
Callampa oreja de perro					
Callampa blanca					
Callampa mojara					
Callampa oreja del diablo					
Callampa trueno					
Callampa morada					
Callampa colorada					

**15. Cuanto tiempo tarda en crecer de nuevo una vez extraído**

Hongos	Tiempo
Callampa oreja de perro	
Callampa blanca	
Callampa Mojara	
Callampa oreja del diablo	
Callampa trueno	
Callampa morada	
Callampa colorada	



16. Eso ha cambiado en los últimos tiempos, explicar: SI ( ) NO ( )

Antes de la pandemia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Durante la pandemia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Después de la pandemia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

17. Mencione las especies de animales que se alimentan de estos hongos.

Hongos	Especie animal
Callampa oreja de perro	
Callampa blanca	
Callampa Mojara	
Callampa oreja del diablo	
Callampa trueno	
Callampa morada	
Callampa colorada	

18. Considera que actualmente:

Hay más hongos antes de la pandemia ( )

Hay menos hongos después de la pandemia ( )

Hay la misma cantidad ( )

Razones porque hay más hongos comestibles.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

Razones porque hay menos hongos comestibles.

---

---

---

**III. CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE EL MANEJO  
(RECOLECCIÓN Y USOS)**

**19. RECOLECCIÓN**

**20.** Encargados de recolectar los hongos comestibles.

Hombre ( )    Mujer ( )    Los dos ( )

**21.** Mencione 3 características que indiquen estén listos para recolectar (por cada tipo de hongo).

Callampa oreja de perro: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Callampa blanca: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Callampa mojará: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Callampa oreja del diablo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Callampa trueno: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Callampa morada: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa colorada: \_\_\_\_\_

---

---

**22.** Mencione 3 prácticas o formas de recolección que considera es bueno para los hongos comestibles.

Callampa oreja de perro: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa blanca: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa mojarra: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa oreja del diablo: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa trueno: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa morada: \_\_\_\_\_

---

---

Callampa colorada: \_\_\_\_\_

---

---

**23. Época del año en el que se encuentran más**

Época de lluvias ( ) Época seca ( )

**24. Cantidad de hongos que extrae por cada vez que recolecta**

Callampa oreja de perro:\_\_\_\_\_

Callampa blanca:\_\_\_\_\_

Callampa mojará:\_\_\_\_\_

Callampa oreja del diablo:\_\_\_\_\_

Callampa trueno:\_\_\_\_\_

Callampa morada:\_\_\_\_\_

Callampa colorada:\_\_\_\_\_

**25. Usos**

**26. Alimentación**

**27. Quienes preparan la comida a partir de estos hongos**

Abuela ( ) Abuelo ( ) Madre ( ) Padre ( )

**28. Hongos que comen crudo**

Callampa oreja de perro ( )

Callampa blanca ( )

Callampa Mojará ( )

Callampa oreja del diablo ( )

Callampa Trueno ( )

Callampa morada ( )

**29. Hongos que comen cocinado**

Callampa oreja de perro ( )

Callampa blanca ( )

Callampa Mojará ( )

Callampa oreja del diablo ( )

Callampa Trueno ( )

Callampa morada ( )

**30. Comidas que se pueden preparar con los hongos**

Caldo ( ) Mazamorra ( ) Ninajuane ( ) Puré ( ) Frito ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**31. Hongos utilizados por cada comida**

Callampa oreja de perro: \_\_\_\_\_

Callampa blanca: \_\_\_\_\_

Callampa Mojara: \_\_\_\_\_

Callampa oreja del diablo: \_\_\_\_\_

Callampa Trueno: \_\_\_\_\_

Callampa morada: \_\_\_\_\_

**32. Ingredientes por cada comida**

Caldo: \_\_\_\_\_

Mazamorra: \_\_\_\_\_

Ninajuane: \_\_\_\_\_

Puré: \_\_\_\_\_

Frito: \_\_\_\_\_

**33. Comidas preparadas por cada festividad o celebración**

Caldo: \_\_\_\_\_

Mazamorra: \_\_\_\_\_

Frito: \_\_\_\_\_

Puré: \_\_\_\_\_

**34. Comidas preparadas con los hongos en pandemia.**

Caldo ( ) Mazamorra ( ) Ninajuane ( ) Puré ( ) Frito ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**35. Medicina**

**36. Hongos utilizados para curar enfermedades**

Callampa oreja de perro ( )

Callampa blanca ( )

Callampa Mojara ( )

Callampa oreja del diablo ( )

Callampa Trueno ( )

Callampa morada ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**37. Especificar las enfermedades curadas por cada tipo de hongo**

Callampa oreja de perro: \_\_\_\_\_

Callampa blanca: \_\_\_\_\_

Callampa Mojara:\_\_\_\_\_

Callampa oreja del diablo:\_\_\_\_\_

Callampa Trueno:\_\_\_\_\_

Callampa morada:\_\_\_\_\_

**38. Especificar el hongo, parte utilizada, enfermedad y preparación**

Hongo	Parte utilizada	Enfermedad	Preparación
Callampa oreja de perro			
Callampa blanca			
Callampa Mojara			
Callampa oreja del diablo			
Callampa trueno			
Callampa morada			
Callampa colorada			

**39. Hongos utilizados para curar el COVID – 19**

Callampa oreja de perro ( )

Callampa blanca ( )

Callampa Mojara ( )

Callampa oreja del diablo ( )

Callampa Trueno ( )

Callampa morada ( )

#### **IV. RELACIÓN DE CON LA ESPECIE *BROSIMUN ALICASTRUM***

##### **40. Hongos que crecen en el *B. Alicastrum***

Callampa oreja de perro ( )

Callampa blanca ( )

Callampa Mojara ( )

Callampa oreja del diablo ( )

Callampa Trueno ( )

Callampa morada ( )

Otros: \_\_\_\_\_

#### **V. TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES**

##### **41. Quienes enseñan estos conocimientos sobre el manejo de los hongos comestibles.**

Abuelo ( ) Abuela ( ) Padre ( ) Madre ( ) Sabios ( )

Otros: \_\_\_\_\_

##### **42. Los jóvenes están interesados en aprender estos conocimientos.**

SI ( ) NO ( )

##### **43. De que manera son transmitidos estos conocimientos tradicionales**

Cuentos ( ) Relatos ( ) Historias ( ) Práctica ( )

Otros: \_\_\_\_\_

#### **VI. VALOR CULTURAL**

##### **44. Considera usted que estos conocimientos son importantes para su cultura**

SI ( ) NO ( )

## ENCUESTA

### **BROSIMUN ALICASTRUM**

Fecha \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ Hora de inicio: \_\_\_\_\_

#### **I. DATOS DEL ENCUESTADO**

1. Nombre y apellido

\_\_\_\_\_

2. Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: M ( ) F ( )

Pueblo de pertenencia: Kichwa ( ) País \_\_\_\_\_ Otro ( )

\_\_\_\_\_

3. Idioma: \_\_\_\_\_

4. Comunidad de procedencia: San Juan de Miraflores ( ) Otro:

\_\_\_\_\_

5. Comunidad donde vive: San Juan de Miraflores ( ) Otro:

\_\_\_\_\_

6. Último grado de estudios:

Primaria incompleta ( ) Grado: \_\_\_\_

Primaria completa ( )

Secundaria incompleta ( ) Grado: \_\_\_\_

Secundaria completa ( )

Superior ( ) especificar: \_\_\_\_\_

#### **II. DATOS GENERALES SOBRE EL *B, ALICASTRUM***

7. Conoce el árbol de Manchinga. SI ( ) NO ( )

8. Cuantos tipos identificas: \_\_\_\_

9. Cuales son: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**10. Como lo diferencias, describir**

Manchinga:

- Tamaño: \_\_\_\_\_
  - Latex: \_\_\_\_\_
  - Fruto: \_\_\_\_\_
  - Madera \_\_\_\_\_
  - Otros: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_ :

- Tamaño: \_\_\_\_\_
  - Latex: \_\_\_\_\_
  - Fruto: \_\_\_\_\_
  - Madera \_\_\_\_\_
  - Otros: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_ :

- Tamaño: \_\_\_\_\_
  - Latex: \_\_\_\_\_
  - Fruto: \_\_\_\_\_
  - Madera \_\_\_\_\_
  - Otros: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_ :

- Tamaño: \_\_\_\_\_
- Latex: \_\_\_\_\_
- Fruto: \_\_\_\_\_
- Madera \_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

11. En que tipo de suelo se encuentra

Bajal ( ) Altura ( ) Restinga ( )

Otros: \_\_\_\_\_

12. Cuanto llega a medir, especificar por tipo de árbol

13. Manchinga: \_\_\_\_

\_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_:

14. Especies de animales que se alimentan del árbol

Espece arbórea	Parte que se alimenta	Animal

### III. CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE EL MANEJO (RECOLECCIÓN Y USOS)

15. Recolección

16. Que parte del árbol aprovechan

Manchinga: Madera ( ) Fruto ( ) Latex ( ) Hojas ( )

Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_: Madera ( ) Fruto ( ) Latex ( ) Hojas ( )

Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_: Madera ( ) Fruto ( ) Latex ( ) Hojas ( )

Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_: Madera ( ) Fruto ( ) Latex ( ) Hojas ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**17. Quién se encarga de la recolecta.**

Madera: Hombre ( ) Mujer ( )

Fruto: Hombre ( ) Mujer ( )

Latex: Hombre ( ) Mujer ( )

Hojas: Hombre ( ) Mujer ( )

Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**18. Mencione 3 características que indiquen que esté listo para recolectar**

Madera: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fruto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Latex: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hojas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**19. Mencione 3 prácticas que considere es bueno para la recolección.**

Madera: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fruto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Latex: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hojas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**20. Herramientas utilizadas para la recolección**

Manchinga

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Madera: \_\_\_\_\_
- Latex: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ :

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Madera: \_\_\_\_\_
- Latex: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ :

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Madera: \_\_\_\_\_
- Latex: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ :

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Madera: \_\_\_\_\_
- Latex: \_\_\_\_\_

**21. Usos**

**22. Alimentación**

**23. Qué parte del árbol utilizan para alimentarse**

Manchinga:

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ :

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ :

- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_

- Otros: \_\_\_\_\_
  
- \_\_\_\_\_ :
  
- Fruto: \_\_\_\_\_
- Hojas: \_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

**24. Qué platos tradicionales prepara**

<b>Especie de árbol</b>	<b>Nombre del plato</b>	<b>Parte utilizada</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
Manchinga				

**25. Medicina**

**26. De que manera emplean este árbol para curar las enfermedades**

<b>Especie arbórea</b>	<b>Parte que utiliza</b>	<b>Enfermedad</b>	<b>Preparación (incluir ingredientes)</b>
Manchinga			

--	--	--	--

**27. Maderable**

**28. Especies de Machingan maderables**

- Machingan
- 
- 
- 

**29. Objetos elaborados**

- Manchinga: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_:
- \_\_\_\_\_:
- \_\_\_\_\_:

**IV. ASOCIACIÓN CON HONGOS COMESTIBLES**

**30. Qué tipos de hongos crecen en el árbol**

Manchinga:

- Callampa oreja de perro ( )
- Callampa blanca ( )
- Callampa Mojara ( )
- Callampa oreja del diablo ( )
- Callampa Trueno ( )
- Callampa morada ( )
- Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Callampa oreja de perro ( )
- Callampa blanca ( )
- Callampa Mojara ( )
- Callampa oreja del diablo ( )
- Callampa Trueno ( )
- Callampa morada ( )
- Otros: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Callampa oreja de perro ( )
- Callampa blanca ( )
- Callampa Mojara ( )
- Callampa oreja del diablo ( )

- Callampa Trueno ( )
- Callampa morada ( )
- Otros: \_\_\_\_\_

- Callampa oreja de perro ( )
- Callampa blanca ( )
- Callampa Mojara ( )
- Callampa oreja del diablo ( )
- Callampa Trueno ( )
- Callampa morada ( )
- Otros: \_\_\_\_\_

**V. TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS**

**31.** Quienes enseñan los conocimientos tradicionales sobre el manejo de esta especie.

Abuelos ( ) Abuela ( ) Madre ( ) Padre ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**32.** De qué manera transmiten estos conocimientos

Cuentos ( ) Relatos ( ) Historias ( ) Prácticas ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**33.** Existe interés de los jóvenes en aprender estos conocimientos.

SI ( ) No ( )

**VI. VALOR CULTURAL**

**34.** Consideras que estos conocimientos tradicionales son importantes para tu cultura. SI ( ) NO ( )

**VII. APROVECHAMIENTO**

**35.** Que parte de esta especie utilizaban antes, que ya no utilizan actualmente y para que lo utilizaban

Manchinga:

- Fruto ( ): \_\_\_\_\_

- Madera ( ): \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_

- Latex ( ): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Hojas ( ): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**36.** En tiempos de hambruna, que comidas preparaban a base de la fruta y como lo preparaban

- Comida 1: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Comida 2: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Comida 3: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Comida 4: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Comida 5: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**37.** Aprovechan esta especie para la venta: SI ( ) NO ( )

**38.** De ser si, que parte del árbol está en venta

Fruto ( ) Madera ( ) Latex ( )

Otros: \_\_\_\_\_

**39.** Que productos elaboran para la venta

Fruto: \_\_\_\_\_

Madera: \_\_\_\_\_

Latex: \_\_\_\_\_



## Anexo 4: Informe de validez y confiabilidad

### INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Dra. ROXANI RIVAS RUIZ, docente investigadora adscrito al Departamento de CC. SS de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logró obtener como promedio entre 80 o 100 logrando la **excelencia**.

#### III. DATOS GENERALES:

##### 1.3. Título de la investigación:

2. "Conocimientos tradicionales sobre *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical en la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores, San Martín 2023"

##### Nombre del instrumento:

- Guía de entrevista semi estructurada

##### 2.1. Criterios de aplicabilidad:

- |                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| a) 01 a 19 (No valido, reformular) | Deficiente |
| b) 20 a 39 (No valido, modificar)  | Regular    |
| c) 40 a 59 (Valido, mejorar)       | Bueno      |
| d) 60 a 79 (valido, precisar)      | Muy bueno  |
| e) 80 a 100 (Valido, aplicar)      | Excelente  |

#### IV. ASPECTOS A EVALUAR:

Indicadores de evaluación del instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente (01-19)	Regular (20-39)	Bueno (40-59)	Muy bueno (60-79)	Excelente (80-100)
		01	02	03	04	05
Claridad	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social				X	
Objetividad	Esta expresado con conductas observables y verídicos					X
Actualidad	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales					X
Organización	Existe organización lógica					X
Consistencia	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)					X
Coherencia	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores					X
Metodología	Las estrategias responden al propósito del estudio					X
Aspectos éticos Y ontológicos	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos					X
Sub total						
total						95

VALORACIÓN CUALITATIVA	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
	( )	( )	( )	( )	( X )
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO (X)			RECHAZADO ( )	

### SUGERENCIAS

Ninguna.

Lugar y fecha: Comunidad Indígena San Juan de Miraflores, distrito de San Pablo, provincia de Bellavista, región San Martín febrero 2022.

Experto 02: Dra. ROXANI RIVAS RUIZ  
 Docente investigadora del Departamento de CC. SS-FCEH

ROXANI RIVAS RUIZ  
 Firma

**INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Lic. Juan P. Moncada Ibáñez, profesor docente adscrito al Departamento de CC. SS de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logró obtener como promedio entre 80 o 100 logrando la **excelencia**.

**VII. DATOS GENERALES:**

**3.2. Título de la investigación:**

4. "Conocimientos tradicionales sobre *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical en la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores, San Martín 2023"

**Nombre del instrumento:**

- Guía de entrevista semi estructurada

**4.1. Criterios de aplicabilidad:**

- |                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| a) 01 a 19 (No valido, reformular) | Deficiente |
| b) 20 a 39 (No valido, modificar)  | Regular    |
| c) 40 a 59 (Valido, mejorar)       | Bueno      |
| d) 60 a 79 (valido, precisar)      | Muy bueno  |
| e) 80 a 100 (Valido, aplicar)      | Excelente  |

**VIII. ASPECTOS A EVALUAR:**

Indicadores de evaluación del Instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente (01-19)	Regular (20-39)	Bueno (40-59)	Muy bueno (60-79)	Excelente (80-100)
		01	02	03	04	05
Claridad	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social					X
Objetividad	Esta expresado con conductas observables y verídicos					X
Actualidad	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales					X
Organización	Existe organización lógica					X
Consistencia	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)					X
Coherencia	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores					X
Metodología	Las estrategias responden al propósito del estudio					X
Aspectos éticos Y ontológicos	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos					X
<b>Sub total</b>						
<b>total</b>						92

VALORACIÓN CUALITATIVA	Deficiente ( )	Regular ( )	Bueno ( )	Muy bueno ( )	Excelente (X)
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO (X)			RECHAZADO ( )	

**SUGERENCIAS**

.....

.....

.....

.....

Lugar y fecha: Comunidad Indígena San Juan de Miraflores, distrito de San Pablo, provincia de Bellavista, región San Martín febrero 2022.

Experto 03: Lic. Juan P. Moncada Ibañez  
Docente del Departamento de CC. SS-FCEH

-----  
JUAN P. MONCADA IBAÑEZ  
Firma

### INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Lic. Jaime E. Canelo Ramos, profesor docente adscrito al Departamento de CC. SS de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logró obtener como promedio entre 80 o 100 logrando la **excelencia**.

#### V. DATOS GENERALES:

##### 2.2. Título de la investigación:

3. "Conocimientos tradicionales sobre *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical en la comunidad Kichwa San Juan de Miraflores, San Martín 2023"

##### Nombre del instrumento:

- Guía de entrevista semi estructurada

##### 3.1. Criterios de aplicabilidad:

- |                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| a) 01 a 19 (No valido, reformular) | Deficiente |
| b) 20 a 39 (No valido, modificar)  | Regular    |
| c) 40 a 59 (Valido, mejorar)       | Bueno      |
| d) 60 a 79 (valido, precisar)      | Muy bueno  |
| e) 80 a 100 (Valido, aplicar)      | Excelente  |

#### VI. ASPECTOS A EVALUAR:

Indicadores de evaluación del instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
		(01-19)	(20-39)	(40-59)	(60-79)	(80-100)
		01	02	03	04	05
<b>Claridad</b>	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social					X
<b>Objetividad</b>	Esta expresado con conductas observables y verídicos					X
<b>Actualidad</b>	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales					X
<b>Organización</b>	Existe organización lógica					X
<b>Consistencia</b>	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)					X
<b>Coherencia</b>	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores					X
<b>Metodología</b>	Las estrategias responden al propósito del estudio					X
<b>Aspectos éticos Y ontológicos</b>	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos					X
<b>Sub total</b>						
<b>total</b>						90

VALORACIÓN	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
CUALITATIVA	( )	( )	( )	( )	(x)
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO (X)			RECHAZADO ( )	

**SUGERENCIAS**

.....

.....

.....

.....

Lugar y fecha: Comunidad Indígena San Juan de Miraflores, distrito de San Pablo, provincia de Bellavista, región San Martín febrero 2022.

Experto 03: Lic. Jaime E. Canelo Ramos  
 Docente del Departamento de CC. SS-FCEH



-----  
 JAIME E. CANELO RAMOS  
 Firma

## Anexo 5: Consentimiento informado



### ACTA DE CONSENTIMIENTO PREVIO LIBRE E INFORMADO PARA LA APLICACIÓN DEL ESTUDIO DE LOS "CONOCIMIENTOS TRADICIONALES DEL BROSIMUM ALICASTRUM Y HONGOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SECO PREMONTANO TROPICAL"

COMUNIDAD NATIVA: SAN JUAN DE MIRAFLORES

DISTRITO: SAN PABLO – PROVINCIA: BELLAVISTA – REGION: SAN MARTÍN

Siendo las 08:00 am del día 02/03/2023 reunidos en el local comunal, las autoridades y pobladores de la Comunidad Nativa de San Juan de Miraflores - Kichwa acordaron por consenso permitir que el investigador Chris Anggello López Alvarez identificado con N° de DNI: 75141011, estudiante de décimo nivel de la carrera Antropología Social, escuela de Antropología Social, facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana (UNAP), realice actividades de investigación sobre los conocimientos tradicionales del *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical. La investigación tiene la finalidad de describir los conocimientos tradicionales sobre el *Brosimum alicastrum* y hongos comestibles del bosque seco premontano tropical. El trabajo de investigación se desarrollará durante el año 2023, para ello se realizarán diferentes actividades como reuniones, talleres y se utilizarán diferentes instrumentos de recojo de información como encuestas y entrevistas individuales y grupales.

Los investigadores autorizados son: Chris Anggello López Alvarez

En este sentido, en asamblea, la comunidad otorga el consentimiento para que las familias o personas participen como colaboradores, la colaboración consistirá en brindar información de manera totalmente voluntaria. La identidad de los informantes se mantendrá bajo estricta confidencialidad. Asimismo, se acuerda que la comunidad o cualquier persona tendrán todo el derecho de retirar el consentimiento para su participación en cualquier momento. Los instrumentos de recojo de información no conllevan ningún riesgo ni se recibe ningún beneficio. Al término de los estudios, los investigadores se comprometen a entregar a la comunidad todos los datos relevantes de los mismos.

Para conformidad de lo estipulado, los participantes en la reunión y las autoridades de la comunidad firman el acta siendo las 09:25 am.

#### Registro de asistencia de las autoridades

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CARGO	FIRMA	HUELLA
1	Dorwin Ikuiza Tromavasa	00386455	APU		
2	Manuel Cochique Catalaya	00871287	Vice APU		



3	Rolin Yshuiza tuonama	00871525	Presidente de rondo Nativa	
4				
5				

Registro de asistencia de los asistentes a la asamblea

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA	HUELLA
1	Yolamith Ysuiza Ysuiza	46249781		
2	Marcosith Ysuiza Gonzales	00885464		
3	DelFina Yshuizade Cosique	00871388		
4	Soci Yshuiza Tuonama	00886714		
5	Ji maer Yshuiza Solos	45035941		
6	Marlesi Ysuiza Ysuiza	48303325		
7	Leubisa Tuonama Ysuiza	00871469		
8	Luis Gonzales Gonzales	48540877		
9	Snopre Ysuiza Ysuiza	47032283		
10	Sandra Guerra Salalaya	70470592		
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				