

**Iris Espinoza Rimari
Nilton Omar Alfaro Vargas
Maria Cecilia Paucar Orihuela**

Estudio preliminar etnobotánico

**del anexo de Huillpa, distrito de Matucana,
provincia de Huarochirí**

Iris Espinoza Rimari
Nilton Omar Alfaro Vargas
Maria Cecilia Paucar Orihuela

**Estudio preliminar etnobotánico del
anexo de Huillpa, distrito de Matucana,
provincia de Huarochirí**

Iris Espinoza Rimari, editora

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochirí

© Editora

Iris Espinoza Rimari

Av. Jose Galvez Mz. 17, Lote 6B. A.H. San Antonio - Pedregal Alto, Lurigancho Chosica.

Lima - Perú

Telf. 993 721 730

Email: titinbio@yahoo.com

© Autores

Iris Espinoza Rimari

Nilton Omar Alfaro Vargas

Maria Cecilia Paucar Orihuela

Diseño y diagramación: Ernesto Hernández Lama

Foto de portada: Johannes Plenio

Primera edición, diciembre 2020.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2020-10185

ISBN: 978-612-00-5816-9

Se terminó de imprimir en diciembre del 2020 en

Editorial Activa

Av. Argentina 144 Int. 1123 1er. piso

Lima - Perú

Tiraje: 500 ejemplares

Contenido

INTRODUCCIÓN	7
ESTUDIO PRELIMINAR ETNOBOTÁNICO DEL ANEXO DE HUILLPA, DISTRITO DE MATUCANA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ	
I. INTRODUCCIÓN	9
1.1 ANTECEDENTES	11
1.2 ÁREA DE ESTUDIO	13
1.3 BOSQUEJO HISTÓRICO.....	17
1.4 CONCEPCIÓN ANDINA DEL AGUA, LA TIERRA Y LOS RITOS	18
II MATERIALES Y MÉTODOS	19
2.1 MATERIALES	19
2.2 MÉTODO.....	20
III. RESULTADOS	21
ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA DEL POBLADOR DE HUILLPA.....	21
CALENDARIO ANUAL DE LAS ACTIVIDADES Y FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y CIVILES	22
3.1 PLANTAS EN LA AGRICULTURA.....	23
3.2 PLANTAS EN LA GANADERÍA	34
3.3 PRODUCTOS AGROPECUARIOS COMERCIALIZADOS.....	37
3.4 PLANTAS EN LA CAZA	39
3.5 LAS PLANTAS PRESENTES EN LOS RITOS Y FIESTAS PATRONALES DE LA PARCIALIDAD DE HUILLPA.....	40
3.6 LA FLORA EN LA VIDA DEL POBLADOR DE HUILLPA.....	49

IV. DISCUSIÓN	68
Actividades de subsistencia	68
Calendario Anual de las actividades y Festividades Rituales de la Parcialidad de Huillpa	69
Parcialidad de Huillpa.....	69
Plantas en la Agricultura	69
Plantas de ganadería.....	69
Productos Agropecuarios Comercializados	70
Plantas en la Caza	70
Plantas Presentes en los Ritos y Fiestas Patronales de la Parcialidad de Huillpa	70
La Flora en la vida del Poblador de Huillpa.....	70
CONCLUSIONES	71
RECOMENDACIONES	73
REFERENCIAS	74
APENDICE	78
GLOSARIO	91

Introducción

El Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, Provincia de Huarochirí, departamento de Lima; es un trabajo preparatorio del conocimiento de las especies vegetales que emplean en sus diferentes actividades de subsistencia: Agricultura, ganadería, comercio, caza, ritos, fiestas patronales y las formas de uso en: Medicina, forraje, bebidas, adornos, ritos, alimentos, sazonzadores, cercos vivos, combustibles, conservación de productos agrícolas, caza, ceniza, construcción, frutas silvestres, tejido y neutralizador de la “coca”.

Se recolectó y determinó taxonómicamente 110 especies vegetales, agrupadas en 91 géneros 41 familias, se ha preparado índices de nombres científicos, nombres vulgares, familias, especies vegetales silvestres, cultivadas y las diferentes formas de uso que los pobladores les dan. Cada índice con sus cuadros y figuras, así mismo mapas y fotografías de las actividades de subsistencia que se practica y conserva en la parcialidad de Huillpa.

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochirí

I. INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas se ha realizado investigaciones Etnobotánicas dando prioridad a los inventarios de plantas útiles, a los estudios sobre las relaciones entre las plantas y la cultura, a las interpretaciones del impacto de las plantas en la cosmovisión andina y su economía. Todos estos trabajos están sustentados en la visión actual de la etnobotánica y confieren un importante valor al conocimiento autóctono sobre el manejo de las plantas.

Estos conocimientos de la flora, transmitidos de generación en generación, tienen raíces milenarias que explican la amplitud y profundidad del conocimiento nativo de las plantas. Sabiduría que podrá conservarse solo si se mantienen las estructuras culturales particularmente el idioma de las distintas regiones del Perú. Urge preservar los ecosistemas naturales que son fuentes de múltiples recursos utilizados en forma cotidiana por las comunidades locales.

El conocimiento nativo y sus formas tradicionales de manejo son razones poderosas para preservar áreas de bosques como emporios de producción permanente controlada si se extrae en forma adecuada los productos que incluyen: Fibras, alimentos, pinturas, resinas, medicinas, aceite, esencias, colorantes orgánicos, gomas, etc.

Los pobladores de la parcialidad de Huillpa mantienen vivo de tiempos inmemoriales conocimientos Etnobotánicos tradicionales que conservan

en sus diferentes actividades de subsistencia; dichos conocimientos no son de segundo orden, sino un sistema que ha surgido de la cosmovisión y de las entrañas más profundas de la sociedad andina por lo cual es necesario respetarla, revalorarla, y articularla con las nuevas disciplinas.

Uno de los aspectos de vital importancia de la Etnobotánica es “el rescate de los conocimientos sobre los vegetales y sus propiedades que poseen las culturas que están en peligro de desaparecer”. Siguiendo este aspecto de vital importancia realizamos el presente trabajo de investigación con la finalidad de dar a conocer los conocimientos Etnobotánicos tradicionales que se practica y conserva en la parcialidad de Huillpa.

De tal manera damos a conocer con base científicas los conocimientos Etnobotánicos de la parcialidad de Huillpa; formulando la siguiente Hipótesis: El conocimiento de las propiedades de las especies vegetales influye en las diversas actividades de subsistencia de los pobladores.

Para comprobarlo nos planteamos los siguientes objetivos:

Objetivo General:

- Conocer las especies vegetales útiles que existen en la zona.
- Conocer, revalorar y difundir la sabiduría botánica tradicional de las diversas actividades de subsistencia del poblador de Huillpa.

Objetivos Específicos:

- Determinar las especies vegetales útiles de la parcialidad de Huillpa.
- Describir las formas de uso de las especies vegetales en las diversas actividades de subsistencia de los pobladores de Huillpa.}
- Determinar el rango de credibilidad de las formas de uso de las especies vegetales medicinales.
- Observar los aspectos fenológicos de las especies vegetales.
- Elaborar índices de las especies vegetales determinadas taxonómicamente: Nombre científico, nombre vulgar y familia.

1.1 ANTECEDENTES

DAVIS, Wade and yost, James. 1983 “The Etnobotany of the waorani of Easten Ecuador” Realiza un estudio entre los Huaorani, uno de los grupos indígenas más recientemente contactados y vulnerables de la Amazonía, según estos autores, el íntimo conocimiento de la ecología de la selva convierte a los Huaorani en un grupo ideal para la investigación Etnobotánica. Durante 9 años entrevistaron a los Huaorani colectando aproximadamente el 80% de sus plantas útiles. Los resultados demostraron sorpresivamente el mínimo uso de plantas medicinales; en peculiar consumo de alucinógeno y un elevado aprovechamiento de alimentos selváticos. Se colectan 35 plantas medicinales y 30 de estas eran empleadas para el tratamiento de no más de seis condiciones patológicas, infecciones fúngicas, mordedura de serpiente, problemas dentales, fiebres, ataques de larvas (*Dermatobia hominis*) y picaduras.

AYALA FLORES, Franklin. 1984 “Notes on Some Meedicinal an Poisonous Plantas of Amazonía Perú” Viene trabajando desde 1972 en un programa Etnobotánico en el Departamento de Loreto, concentrándose en la investigación de los Achual, Bora, Candoshi, Shapra, Huitoto, Ocaina, Yagua y Shipibo. Según el autor a través del tiempo los nativos han logrado una estrecha asociación con varias plantas que han pasado a formar parte integrante de su vida diaria. En su trabajo clasifica a las plantas medicinales y tóxicas en las siguientes categorías: Plantas con alcaloides hipotensivos, plantas alcaloides relajantes, antirreumáticas, antimaláricas, antihelmínticas, antidiarreicas, tóxicas, presenta 63 plantas que ha identificado con su nombre común, género, especie y usos.

VASQUEZ, Rodolfo. 1992. “Sistemática de las Plantas Medicinales de uso Frecuente en el Área de Quito”. A través de sus estudios Etnobotánicos realizados en Iquitos ha reportado la existencia de 105 especies de plantas medicinales que los habitantes de la ciudad y de

sus alrededores usan corrientemente en el tratamiento de las enfermedades.

ESPINOZA BADAJOZ, F LORENCO. 1997 “Estudio Etnobotánico del Distrito de Arahua. Provincia de Canta. Departamento de Lima”. Señala que los pobladores de Arahua utilizan plantas nativas o foráneas en sus diversas actividades de subsistencia. En sus colecciones determina 163 especies vegetales útiles que pertenecen a 127 géneros y 56 familias botánicas; de las cuales 24.39% son alimenticias, 14.63% medicinales, 15.85% rituales, 11.38% forrajeras, 8.63% combustibles, 4.07% para cerco, 4.06% ornamentales, 3.66% moderables, 7.31% mágicas, 1.63% construcción de viviendas.

ALVAN CASTILLO, Joaquina. 1998. “Etnobotánica y conservación en la comunidad Andina Pamparomas. Ancash”. Está referido al conocimiento Etnobotánico, florístico y de distribución de los vegetales que posee la comunidad campesina de pamparomas en relación al uso de la flora nativa e introducción. Así mismo recopila la información sobre la sinonimia Vernacular de los diferentes nombres atribuidos a las especies vegetales. Según su concepción tradicional. La flora Fanerogámica se resume en 98 familias de plantas vasculares, 361 géneros y 747 especies.

NABHAN GARY Paul. 1998. “Papel de la Etnobotánica en la conservación de Recursos Fitogenéticos en reservas de la Biosfera”. En la Conferencia Magistral dictada en el 1er Simposium de Investigación en la Reserva de la Biosfera “El Cielo”. Manifiesta la conservación del recurso fitogenético en la zona fronteriza de México y Estados Unidos de Norteamérica, analiza el potencial que tiene las reservas de la Biosfera para este fin.

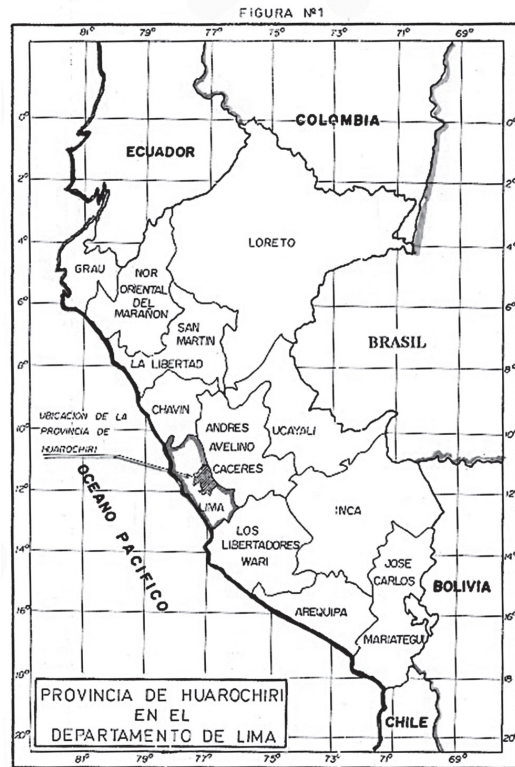
De manera particular menciona los recursos fitogenéticos (plantas útiles para alimentación medicina, fitomejoramiento) que es posible encontrar. A pesar de que existen numerosos recursos fitogenéticos en áreas protegidas como las reservas, esto no es suficiente si no se con-

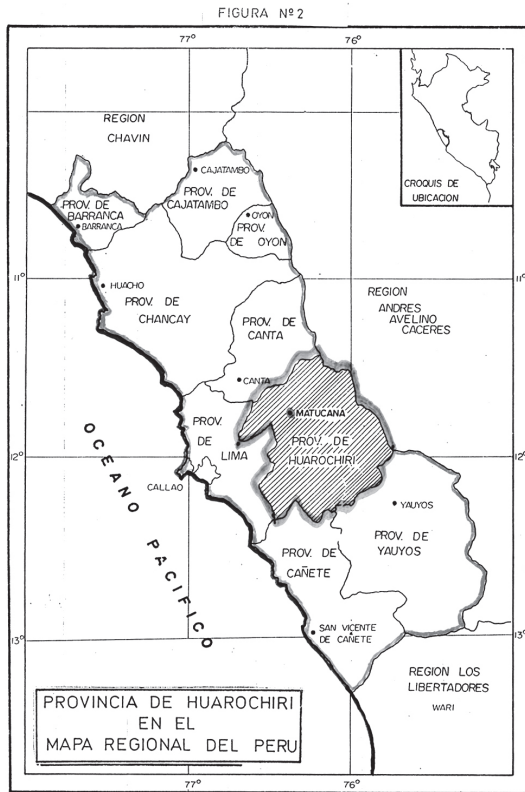
servan los conocimientos tradicionales que se tengan de esas plantas y si no se entienden los efectos del manejo de vegetación o la cosecha en la demografía de la misma. Finalmente afirma que la Etnobotánica está lista para pasar de una ciencia de descripciones sencillas a una ciencia más cuantitativa y más ecológica en sus perspectivas.

1.2 ÁREA DE ESTUDIO

El Distrito de Matucana está formado por tres comunidades campesinas: Comunidad Campesina de Barrio Alto integrada por sus parcialidades de Collana, Payhua, Allauca, Quicha, Chacayo y Ichoca; Comunidad Campesina de Barrio Bajo con sus parcialidades de Marachanca, Soca, Huillpa y Huillaque Comunidad Campesina de Huariquiña.

La parcialidad de Huillpa, se sitúa en la margen izquierda del río Rímac a 3350 m.s.n.m. (Ver foto N° 1), entre las coordenadas 11° 51'09" Latitud Sur y 76°32'08" Longitud Oeste políticamente pertenece al Departamento de Lima de la Provincia de Huarochirí del Distrito de Matucana de la Comunidad Campesina de Barrio Bajo. (Fig. N° 1, 2).





La parcialidad de Huillpa se fundó el 20 de mayo de 190 con presencia de tres familias: Chávez Cipriano, Mamerto More y Montalvo Apolinario, pertenece a la Comunidad Campesina Barrio Bajo que fue inscrita y reconocida oficialmente en Sección de Asuntos Indígenas con Resolución suprema Lima 8, junio de 1928.

Tiene una **extensión de 245 hectáreas**, divididas en tierras con riego 97 hectáreas y tierras sin riego o seco 148 hectáreas. Limita por el Norte con el Distrito de San Mateo de Huanchor, por el Sur con el Distrito de San Jerónimo de Surco, por el Este con el

Distrito de San Damián y el Oeste con el Distrito de San Juan de Matucana. (Fig. Nº 3). Cuenta con una población de 158 habitantes de los cuales 46 son hombres, 44 son mujeres y 68 son niños (ver Cuadro Nº 1).

En el Distrito de Matucana se reconocen rocas ígneas volcánicas que en parte están cubiertas por depósitos detríticos producto de su propia desintegración, acumulaciones aluviales y aluvio – torrenciales del río Rímac y las quebradas de Payhua y Chucumayo que fluyen en la zona.

Los vientos alisos que se dejan sentir con gran intensidad en las alturas

se desplazan por entre las quebradas amortiguando la velocidad del viento. La estación de Matucana a 2378 m.s.n.m. registra como viento dominante el procedente del sur oeste con una velocidad promedio anual de 15.6 km./hora calificado como "Brisa débil".

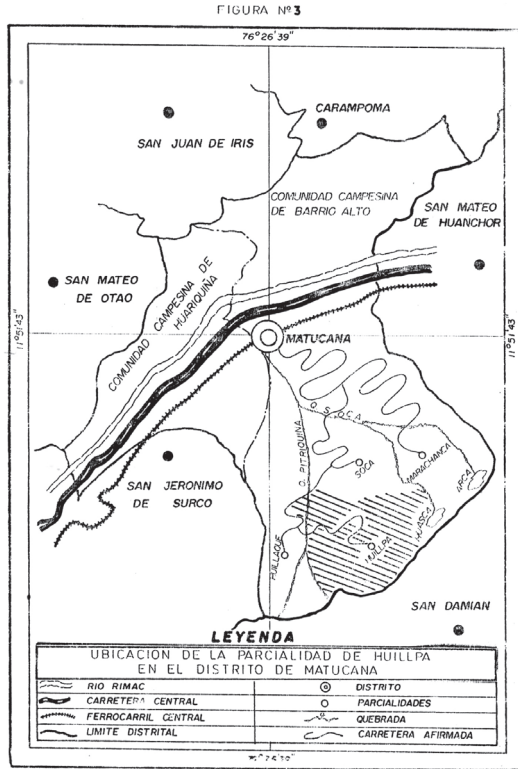
El clima es seco y templado con sólo dos estaciones diferenciadas: Estío (abril-noviembre) y lluviosa (diciembre, marzo), las lluvias raramente llegan a ser torrenciales porque la naturaleza del terreno

permite su rápida evaporación, en verano el termómetro marca como término medio 17° C y hasta 19° C en invierno.

La existencia de la información meteorológica, ha permitido la aplicación del sistema de clasificación ecológica elaborada por el Dr. L.R. Holdrige el cual se basa justamente en la interrelación de los datos meteorológicos (lluvia y temperatura) para la determinación de las formaciones ecológicas.

El área de estudio presenta dos zonas de vida:

Zona 1.- La Formación Estepa Montano Bajo Tropical, entre los 3100 a 3800 m.s.n.m. que presenta dos áreas bien diferenciadas:



- a. Relieve semiaccidentado o accidentado, con suelos residuales de profundidad variable, textura media, drenaje bueno y de fertilidad media.
- b. La otra conformada por las Montañas Subhúmedas de relieve muy accidentado, con suelos residuales de poca profundidad, textura media, drenaje bueno y fertilidad media o baja.

Zona 2.- La formación páramo Muy húmedo sub andino tropical, conocido como Puna por encima de los 3800 m.s.n.m., el área de esta formación presenta relieve ondulado o semiaccidentado; los suelos en su mayoría son residuales de mediana profundidad, textura media a baja. Según “PREDES” Centro d Estudios y Prevención de Desastres.

La Parcialidad de Huillpa presenta quebradas, lagunas, manantiales y champales.

Las lagunas de Huasca y Atacocha se ubican en 4800 m.s.n.m., la primera es de origen glaciario y la segunda de origen volcánico, sus aguas filtradas forman manantiales y champales en las estancias de Chipchiquilla, Tocclia, Fraile, Cueripata, Camarón Corral y Pitirquiña dando origen a quebradas con el mismo nombre.

La quebrada de Chipchiquilla nace en las alturas del Cerro Ocshapampa a 4500 m.s.n.m. que nace de las filtraciones de la laguna de arca perteneciente a la parcialidad de Marachanca. La quebrada de Pitirquiña nace a la altura del cerro Pitirquiña a 4720 m.s.n.m., las aguas de estas quebradas en las partes altas dan de beber agua al ganado ovino, caprino, vacuno y animales silvestres. Y en la parte baja riegan los terrenos de cultivo. En el recorrido del agua crece abundante vegetación como: El “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “Chilco” *Baccharis la tifolia* H.B.K., “shoclia” *Polypogon semiverticillatus* (Fork) Hylander, “cuere” *Senecio nivalis* (H.B.K.) Cuatr. “romerillo” *Senecio collinus* DC., “quishqui” *Chuquiraga rotundifolia* Weddell, “ramo ramo”, “cholca hembra” *Senecio adenophyllus* Mey. Et Walp., “paja

puna” *Stipa ichu* (R. et. p.) Kunth, “ortiga china” *Urtica magellanica* Pair, etc.

En el lugar de Matara a 2365 m.s.n.m. éstas quebradas desembocan y dan origen a una quebrada más grande llamada Chucumayo, que llega a cubrir cerca de 30 Km² y su curso principal es de 8 Km. de longitud. Por su gran cuenca de recepción y su desnivel con respecto a Matucana que es de constante riesgo para el pueblo, ya que en los meses de lluvias aumenta formando los famosos huaycos creando anualmente la interrupción de la carretera central.

El agua para los comuneros de la parcialidad de Huillpa es de vital importancia para su supervivencia porque son reservas acuíferas en las temporadas de sequía; sus filtraciones naturales forman manantiales y champales que dan inicio al crecimiento y florecimiento los pastos silvestres, también sirve para el abastecimiento del regadío en la parte baja; sus aguas albergan enormes recursos botánicos como el “cushuro” *Nostoc sphaericum* Vauch. Motivo por el cual, el cuatro de junio de cada año se celebra la fiesta del agua en memoria al Dios Wari.

1.3 BOSQUEJO HISTÓRICO

El origen de los primitivos habitantes de la quebrada se desconoce como ocurre con la mayoría de los pueblos del Perú. No podríamos siquiera aventurar la tesis de que ellos vinieron de oriente, atravesando la escarpada cordillera de los Andes o de occidente, obligados por desconocidas causas, para establecerse en una zona donde la topografía del terreno les permitió defenderse fácilmente de sus enemigos. Lo que sí está fuera de duda es que cuando los Collas invadieron casi todo el territorio, dejando en todas partes el sello característico de la pujanza de su raza durante el apogeo del Tiahuanaco, llegaron también a estos parajes; así lo evidencian las muchas voces aymaras que se conservan entre los naturales y los nombres propios, entre ellos

el mismo Matucana, cuya etimología según Paz Soldán, pertenece al aymara. Además, algunos cráneos y restos de indumentaria recogidos en tumbas antiguas, no dejan lugar a duda sobre el hecho histórico del dominio de los Collas en la región. Desaparecido el Tiahuanaco, cuando la raza quechua conquistó la supremacía en la dominación incaica después del periodo de la behetría serrana, los quechuas se establecen también en las quebradas y levantan notables construcciones de piedra, algunas de tanta importancia, como la fortaleza de Huacapune, las ruinas y huacas de “Quishuar” en la Parcialidad de Huillpa.

El vocablo Huillpa significa “labios”, de origen aymara. Es tradición andina y milenaria poner el nombre de las cosas, lugares o sitios asociando a algo parecido, tal es el caso del término Huillpa (nombre de la Parcialidad), que al ser observada en forma horizontal los cerros de laguna seca y tierra blanca, desde la laguna de Huanarca a 3625 m.s.n.m., contornean la forma del labio de una mujer, razón por la cual los habitantes decidieron bautizar con dicho nombre al lugar donde vivieron, viven y vivirán sus futuras generaciones (Ver foto N° 2).

1.4 CONCEPCIÓN ANDINA DEL AGUA, LA TIERRA Y LOS RITOS

El agua

El agua es un recurso natural capaz de satisfacer, las necesidades de los seres vivos. En la parcialidad de Huillpa el agua y la agricultura van de la mano, con el agua los comuneros riegan sus cultivos, dan vida a la flora, fauna y satisfacen sus necesidades biológicas. Desde tiempos inmemoriales ha dado origen al rito de la “Limpia Acequia” con la adoración al Dios Wari que es el genio de la agricultura, encargados del cuidado de la vegetación del aumento de la producción y del permanente manar del agua de los cerros de Tocclia, Fraile, Cueripata, Camarón Corral y Pitirquiña, ubicados de 4000 hasta 4800 m.s.n.m.

La tierra

La parcialidad de Huillpa tiene divididas sus tierras en dos partes: Tierras de cultivo (parte baja a 3350 m.s.n.m) y tierras de secano o de pastoreo (parte alta a 4000 m.s.n.m). Las tierras de cultivo y los pastos naturales, son considerados la razón de su vida, la fuente de su bienestar y existencia porque les proporciona cereales, seudocereales, legumbres, hortalizas, tubérculos, frutas, hierbas medicinales, árboles y arbustos.

Como muestra de su amor y gratitud a su misión sustentadora, los comuneros conservan la tierra colocándoles andenes, cercos vivos, linderos y dotación de agua y abono. En las cosechas de “papa” *Solanum tuberosum* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “habas” *Vicia faba* L., Los comuneros celebran la fiesta de la pigua con cantos alusivos a la actividad agrícola.

Los ritos

Los ritos son ceremonias religiosas y festivas que se celebran cada año en la Parcialidad de Huillpa se mantienen vivos los ritos de champería, herranza, y pigua, para ellos los comuneros captan su simpatía compartiendo coca, cigarro, alimentos, flores, aguardiente, caramelos, alimentos y muchas veces sacrificando carneros y toros.

II MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 MATERIALES

- **Recolección**

Prensa de madera, altímetro, periódicos usados, cuchillos tipo serrucho, frascos, formol, cámara fotográfica, películas de color y de slides, lápiz HB, Libreta de apuntes, borrador.

- **Secado y Prensado**

Prensa de madera, cartones, periódicos usados, etiquetas de campo, pincel, lápiz, fuente calorífica.

- **Montaje**

Cartulina folcote, hilo perle blanco, aguja punta roma, etiquetas definitivas, goma.

- **Determinación taxonómica**

Por consulta a la Dra. Emma Cerrate Valenzuela del Museo de Historia Natural de la UNMSM.

- **Recolección de Información**

Libreta de campo, lápiz HB, borrador, altímetro.

2.2 MÉTODO

Recolección.– Se recolecto las especies vegetales del tamaño de 30 cm de longitud, cada ejemplar debía conservar (tallo, hojas y flores); reunida tres ejemplares de cada especie se procedió a apilarlas en una prensa con periódicos y cartones; luego se colocó las etiquetas de campo anotando los siguientes datos: Departamentos, Provincia, Distrito, Localidad, recolector, hábitat, porte, color de flores, frutos, altitud, nombre vulgar, fecha, usos. Las plantas suculentas y frutos se conservaron en formol.

Secado y prensado.– Cada ejemplar de las especies vegetales se secó entre hojas de periódicos y cartones, cambiando todos los días; la prensa fue ubicada en un lugar ventilado con presencia de rayos solares.

Montaje.– En cartulina folcote se fijó con hilo perle blanco los ejemplares de las especies vegetales preparadas y secas, se colocó las etiquetas definitivas indicando: Familia, Departamento, Provincia, Localidad, flores, hábitat, fecha, nombre vulgar, colector, usos, altitud, determinación y número de colección; también se colocó sobres para guardar las partes adicionales de la planta prensada.

Determinación taxonómica.– Se coordinó con la doctora Emma

Cerrate Valenzuela de Ferreyra del Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

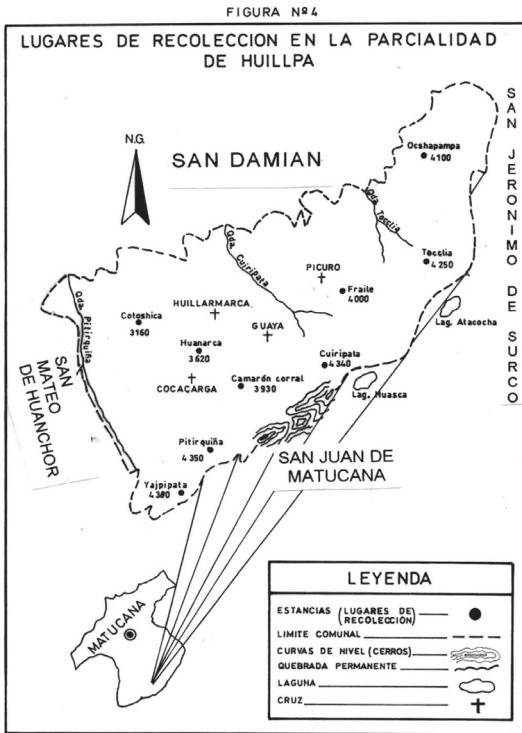
Recolección de información.– La información se recolectó programando viajes de siete a diez días en las cuatro estaciones del año, festividades Religiosas y civiles, actividades comunales que realizó la Parcialidad de Huillpa. En cada salida de campo se recolectó las especies, vegetales midiendo la altitud en las estancias ver (figura N° 4); luego se visitaba por las mañanas o por las tardes a los comuneros para dialogar sobre las actividades que realizaban y as formas de uso que dan a las especies vegetales en sus diversas actividades de subsistencia, dicha información se escribió en una libreta de apuntes (ver foto N° 3). Con la cámara fotográfica se procedió a fotografiar diversas actividades realizadas en la agricultura, ganadería, comercio, caza, pesca, festividades religiosas y civiles, conservación de productos, trabajos comunales, rescatando y valorando siempre los secretos etnobotánicos. Se estableció un rango de credibilidad a la información obtenida sobre las plantas medicinales de la siguiente manera:

Categoría	Rango
a) El colector ha usado, observado o experimentado su uso directamente	1
b) El informante usó o directamente ha observado su uso.	2

III. RESULTADOS

ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA DEL POBLADOR DE HUILLPA

El 54.24% de su población se dedica a la agricultura, por ser la base de su economía, bienestar y prosperidad. El 27.12% a la ganadería o pastoreo. El 13.56% al comercio. Y 5.08% a la caza como actividad complementaria. (Ver cuadro N° 3).



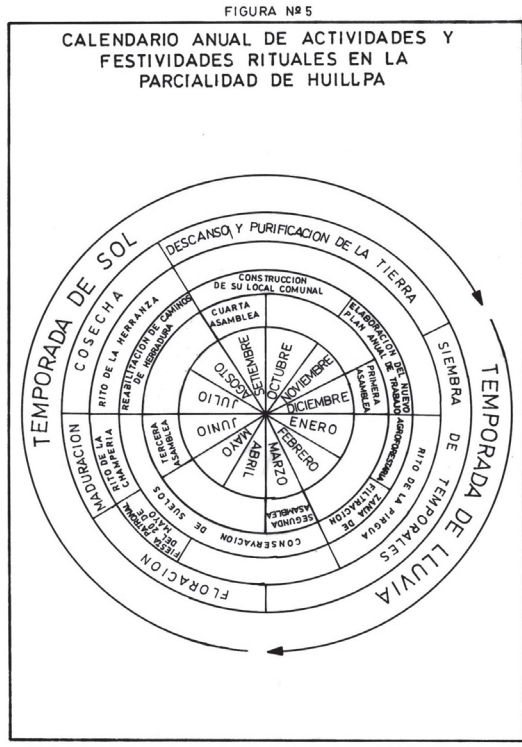
Los principales productos agrícolas son: “papa” *Solanum tuberosum* L. “Olluco” *Ollucus tuberosus* Caldas, “Habas” *Vicia faba* L. “Maíz” *Zea mays* L. “Oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “trigo” *Triticum aestivum* L., “Cebada” *Hordeum Vulgare* L. “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P. tenemos: “cartucho” *Zantedeschia aethiopica* Spreng, “Clavel” *Dianthus caryophyllus* L., “Clavelina” *Dianthus chinensis* L. y “Margarita” *Polianthes tuberosa* L. Entre los principales productos comercializados se encuentra la “papa” *Solanum tuberosum*

L. “Habas” *Vicia faba* L., “alfalfa” *Medicago sativa* L. “clavelina” *Dianthus chinensis* L.

CALENDARIO ANUAL DE LAS ACTIVIDADES Y FESTIVIDADES RELIGIOSAS Y CIVILES

El calendario anual del poblador de Huillpa obedece a las variaciones del clima (época de lluvias: Diciembre a marzo, época de estío: Abril a noviembre); la actividad agrícola de: siembra, floración, maduración, cosecha, descanso y purificación de la tierra; la organización administrativa; las fiestas patronales; los ritos de “Limpia cequia”, “Herranza”, “Pirgua”; agroforestería; zanjas de filtración; conservación de suelos; y rehabilitación de caminos de herradura.

Para la elaboración de su calendario anual se han apoyado en observaciones astronómicas como: el sol, la luna, las estrellas, meteoros luminosos (arco iris, halos y crepúsculos), meteoros acuosos (nubes), logrando de esta manera interpretar los fenómenos naturales, estableciendo la relación: Astros - Clima - Agricultura - Festividades, para lo cual sea elaborado un calendario Anual de Actividades y Festividades Rituales. (Fig. N° 5).



3.1 PLANTAS EN LA AGRICULTURA

La parcialidad de Huillpa, Comunidad

Campesina de Barrio Bajo del Distrito de Matucana, se dedica a la agricultura por vocación ancestral, por haber entendido que el quehacer agrícola es la base de su economía, bienestar y prosperidad, por ser el sustento de vida puesto que es la fuente de la alimentación.

3.1.1 HERRAMIENTAS DE TRABAJO EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES AGRÍCOLAS

Para practicar y facilitar el trabajo los comuneros compran y confeccionan sus herramientas de trabajo como: Hacha, tacklia, lampa cuchara, lampa recta, yunta, ayacho, racuacho, zapa, zapa-pico, barreta y la yigua. La barreta y yunta para voltear el terreno de cultivo, el pico y la zapa para barbechar la tierra, el

racuacho y ayacho para sacar camellones y guaguayes, la tacklia para sembrar “papa”, “maíz”, “habas”, el rastrillo para juntar cascajos, restos vegetales y para empanar, el zapapico para sacar las acequias, estanques de agua, coger tierra y restos vegetales, el zapapico para segundear, barbechar y la azuela para labrar la madera.

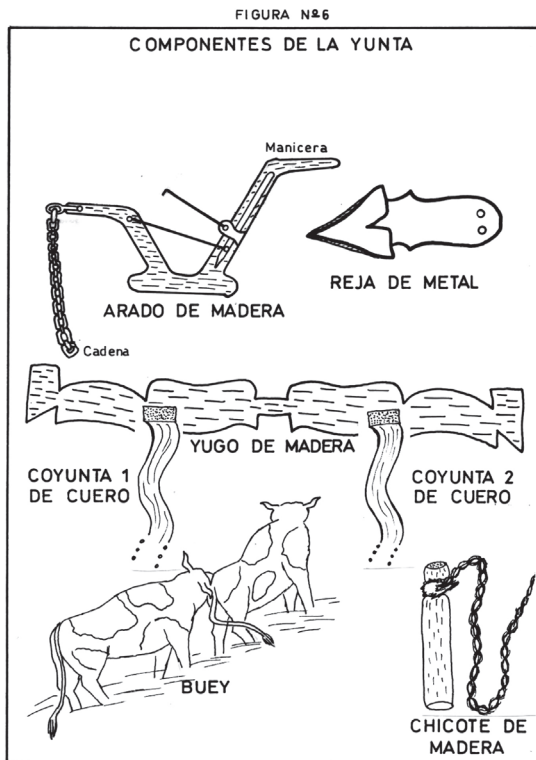
- La Tacklia.- Es el arado individual de pie, consta de una reja de metal, asa encorvada, estribos y jaruno, es hecho de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill.
- La Yunta.- Está formado por dos animales vacunos machos, el arado y el yugo hecho de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill la reja de metal, la cadena de metal, y las dos coyuntas (correas) hechos de piel de ganado vacuno. Como complemento el chicote, con su mango de “quinual” *Polylepis incana* H.B.K. (Ver figura N° 6)
- La yigua.- Es un instrumento de labranza confeccionado de “rosa” por las manos del agricultor, tiene la forma de una callapa grande, pero es utilizada en forma invertida, se utiliza para yiguar y regar por primera vez los cultivos (Ver foto N° 4).

Los mangos de lampa, recuacho, zapa, zapapico, hacha, pico y rastrillo son hechos de “molle” *Schinus molle* L., “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill, y “quinual” *Polylepis incana* H.B.K.

La utilización de las herramientas de trabajo en la labor agrícola se realiza mediante la mita, el ayni y el peonaje.

3.1.2 TRANSPORTE DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS

El traslado de los productos agropecuarios se realiza en acémilas y vehículos En acémilas se traslada leña de “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “Cholca hembra” *Senecio adenophyllus* Mey. Et Walp. “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill



“quinual” *Polylepis incana* H.B.K.; traslado de estiércol de animales menores, productos agrícolas como: “papa” *Solanum Tuberosum* L., “habas” *Vicia faba* L., “maíz” *Zea mays* L.; productos pecuarios como: queso, leche, carne, plantas medicinales; En vehículo traslado de: “alfalfa” *Medicago sativa* L., “cartucho” *Zantadeschia aethiopica* Spreng. “clavelina” *Dianthus Chinesis* L., “papa” *Solanum tuberosum* L., “habas” *Vicia faba* L., “maíz” *Zea mays* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, a los mercados de Lima.

Después de las actividades realizadas por el Comunero, las acémilas son llevadas a las mollas o a las partes altas para pastar.

3.1.3 CULTIVOS DE “PAPA” *SOLANUM TUBEROSUM* L.

En la parcialidad de Huillpa se cultiva “papa” *Solanum tuberosum* L. en la parte baja a 2865 hasta 3620 m.s.n.m. en los lugares de Huillpa chico, Barranco, Cotoshica, Condorpata, Cashacorral, Huanarca y Huillamarca; y parte alta 3650 a 3930 m.s.n.m. en los lugares de Tunacorral, Guaya y Mullo- Mullo. La siembra de temporales con la lluvia en los meses de noviembre y diciembre.

Las variedades de “papa” cultivada es Yungay, tomasa y peruanita (Ver foto N° 5).

Preparación del terreno:

- a. **Riego.**- Con lampa cuchara esparcen el agua por todo el terreno.
- b. **Limpeza del terreno.**- con picos y barretas sacan los arbustos de: “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “chilco” *Baccharis latifolia* H.B.K., “guariruma” *Mutisia acuminata* R. et P. Var. *Acuminata* Cabr.; las hierbas de “ramilla” *Senecio richi* A. Gray, “paico” *Chenopodium ambrosioides* L., “shoclia” *Polypogon semiverticillatus* (Fork) Hylander y “guarmiguarmi” *Eupatorium azangaroense* Sch. Bip.
- c. **Remojado.**- Con lampa cuchara dispersen el agua por toda el área del terreno, dejando remojar por un día.
- d. **Barbecho.**- Después del remojado se pasa con la yunta arando el terreno en forma horizontal; para voltear el terreno en la parte baja se utiliza la yunta, mientras que en la parte alta el pico y la barreta, el gañan es el que dirige la yunta. (Ver foto N° 6).
- e. **Terroneo o champeo.**- Se mulle los terrones de tierra con pico (Ver foto N° 7).
- f. **Juntado y quemado de malezas.**- Con el rastrillo se acarrea los restos vegetales a un costado del terreno, para quemarlo. (Ver foto N° 8).
- g. **Yiguado.**- Se humedece la tierra mullida con la ayuda de la yigua hecho de “rosa”, *Rosa multiflora* thumb. Y se deja una semana para que la tierra se caliente.
- h. **Segundeada.**- Nuevamente se remueve la tierra con el pico.

- i. **Nivelado.**- Los montículos de tierra que quedan por el segundeado se nivela con el rastrillo.

Preparación de la acequia madre y surcos:

- a. **Acequia madre.**- Nivelado el terreno, se saca la acequia madre con el racuacho que va por el medio del terreno repartiendo agua a los surcos.
- b. **Surcos.**- Los surcos se sacan de la acequia madre con el ayacho, la distancia de surco a surco es de 80cm.

Siembra:

Las características de la siembra

El primer riego se llama huillacar y se realiza después de 8 días, realizada la siembra; en los surcos se pone “paja” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth para bajar la velocidad del agua y así se pueda regar por gravedad, con la yigua (herramienta). Después del segundo, tercero y cuarto riego, se aporca una cuarta; cuando la “papa” *Solanum tuberosum* L. está en flor se aporca dos cuartas de mano (Ver foto N° 9).

Cuando la planta de la “papa” empieza aparentemente a amarillear se siega desde el tallo con la finalidad que maduren los tubérculos.

Cosecha:

A los 30 días de segado empieza la cosecha; En la que participa todos los comuneros, los varones sacan las matas de “papa” con el pico y zapapico, las comuneras con los niños van recogiendo el producto en mantas para llevarlas a la toldera hecho de palos de “quinual” *Polylepis incana* H.B.K., aquí juntan todo el producto.

Al finalizar la cosecha las comuneras escogen la “papa” de primera, segunda y tercera; la primera y mitad de la segunda se

comercializa; la otra mitad se guarda para semilla; la tercera se guarda para consumo, con las acémilas de carga son trasladados a sus respectivas estancias. En cualquier actividad que realizan, los comuneros se alimentan de la siguiente manera: En el desayuno toman leche, café de “cebada” *Hordeum Vulgare* L. o agua de hierbas medicinales que acompañan con cancha, máchica, “papa” *Solanum tuberosum* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina; en el almuerzo comen patachi, puchero acompañado con “papas”, “ocas” o “choclos” sancochados; en la tarde el calentado del almuerzo y una bebida, infusión de plantas aromáticas.

Trueque después de la cosecha:

Los comuneros que no han podido asistir a la cosecha llegan a partir de las 5 p.m. trayendo productos que no tienen el dueño de la cosecha como queso, cabrito, carnero, “cebada” *Hordeum vulgare* L., “maíz” *Zea mays* L., charqui, “coca” *Erythroxylum coca*; tejidos de lana de carnero: mantas, medias y chompas; el dueño en gratitud a las ofrendas recompensa con dos, tres y cuatro mantadas de “papa”; compartiendo de esta manera con todos los pobladores de Huillpa, Soca Huillaque y Marachanca.

Elaboración de la papaseca:

Para elaborar la papaseca *Solanum tuberosum* L., utilizan las papas más pequeñas, chauquidas y de color blanco o amarillo, eligen los meses con sol especialmente el mes de junio, la cantidad varía, si hay cuatro sacos de papa se sancocha para la elaboración de papaseca, por ningún motivo permiten que se malogre porque dicen que “cuando la comida se vota o se malogra, ellas lloran y maldicen al dueño”. Los comuneros elaboran la papaseca de la siguiente manera:

1. Lavan la “papa” haciendo pozos en la acequia.
2. Juntan en mantas.

3. Llenan las ollas de papa y agregan agua al ras.
4. Cocinan en el fogón.
5. Cocida la papa, bajan la olla y escurren el agua.
6. Vacían en mantas y proceden a quitar la cáscara.
7. Después tienden en mantas limpias y colocan en los techos para su secado.
8. Al cabo de un mes se recoge y se guarda para su consumo.

Con la papa seca preparan el plato típico carapulcra con cabrito.

Elaboración del chuño:

La elaboración del chuño se realiza en los meses de junio y julio (meses de mayor helada).

1. Después de la cosecha de “papa” en el mes de junio, las papas son seleccionadas en primera, segunda y tercera, siendo elegidas las de tercero para la elaboración del chuño.
2. Luego son llenados en costales y transportados a los lugares de Pitirquiña y Fraile a 4350 m.s.n.m., ahí se extiende sobre “ichu” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth, permaneciendo dos a tres días para su congelamiento, el extendido de papa se acostumbra hacer al rayar el día.
3. Después las papas heladas se juntan en pequeños montones para exprimir el agua acumulada durante los días expuestos a la helada.
4. El exprimido se realiza con las manos.
5. Las papas exprimidas y en parte sin cáscara, son remojadas en pozos.

6. Los pozos son construidos un metro más abajo del ojo del manantial con la finalidad de mantener la humedad y agua corriente.
7. Cabado el pozo coge “ichu” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth para cubrir la base del pozo, luego se llena las papas, tapando con abundante paja y piedras medianas para facilitar el escurrimiento de los elementos amargos y tóxicos.
8. Ahí permanece por espacio de 30 a 40 días.
9. Después del remojado se extrae el chuño fresco en costales para ser secado al sol y al frío durante siete días.
10. Finalmente se guarda para consumir en mazamorras y sancochados.

CONSERVACIÓN DE LA PAPA

En la parcialidad de Huillpa se mantiene vigente dos técnicas de conservación y almacenamiento de la “papa” *Solanum tuberosum* L., de los cuales revaloramos y recuperamos las siguientes:

- a. **Plantas repelentes.**- Las papas para consumo son guardadas en un ángulo de la casa, en el piso forman una capa de “paja” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth o “choca choca” *Siphocampylus tupaefomis* Zahlbruckner, “Cholca macho” *Senecio adenophylloides* Sch. Bip o “muña” *Minthostachys mollis* Grisebach.
- b. **Tacta.**- La tacta es una capa hechas de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill y “carrizo” *Arundo donax*. (Ver foto N° 11).

La tacta mide 3 ó 4 metros de largo, 1.50 cm de ancho, el primer compartimiento se construye a 30 cm del suelo, Cuando se almacenan los productos en tacta, los comuneros esparcen

ceniza en el suelo, las plantas repelentes y tactivas se emplean en la conservación y almacenamiento de los tubérculos de las papas por un año evitando los ataques de insectos, roedores y la humedad.

3.1.4 CULTIVO DEL “MAÍZ” *Zea mays* L. Y “HABAS” *Vicia faba* L.

El cultivo del “maíz” *Zea mays* L. y las “habas” *Vicia faba* L., se realiza como cultivo asociado, porque se siembra de la misma forma y en el mismo terreno. Esta técnica tradicional que se mantiene vigente hasta hoy en la parcialidad de Huillpa, permite aprovechar al máximo el suelo, obtener mayor rendimiento y variedad de productos.

Preparación del terreno:

- a. Se remoja de dos a tres días.
- b. Limpieza del terreno.
- c. Acequia madre.- Con lampa recta sacan la acequia madre por el lado derecho o izquierdo del terreno.
- d. Surco.- Con el ayacho hacen los surcos cada metro o metro y medio.

La acequia madre y los surcos preparan teniendo en cuenta la inclinación del terreno.

Siembra:

- a. **Semilla.**- Un día antes de sembrar, la semilla de “maíz” *Zea mays* L. y “habas” *Vicia faba* L. son remojados en baldes para que germinen más rápido. En la siembra el varón maneja la tacklia haciendo hoyos cada cuarta de mano mientras la mujer va echando dos semillas de “maíz” en un hoyo y “habas” en el que sigue, las semillas llevan dentro de una carashcata que va cruzada en la parte delantera del cuerpo.

Labores culturales:

- a. Riego.- Cuando siembran en diciembre no se riegan debido a las precipitaciones naturales veraniegas.
- b. Abonamiento.- Cuando germinan las plantitas rocían en sus contornos abono de animales menores.
- c. Plagas y enfermedades.- El “maíz” *Zea mays* L. y el “habas” *Vicia faba* L. son fácilmente atacados por plagas y enfermedades para ello el comunero de Huillpa rocía ceniza de “Taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “Cholca hembra” *Senecio adenophyllus* Mey. Et Walp., “Cholca macho” *Senecio adenophylloides* Sch. Bip., “Molle” *Schinus molle* L., “Eucalipto” *Eucaliptus globulus* Labill.

Cosecha:

La cosecha se realiza después de seis meses de la siembra, participa toda la población. Después de la cosecha son seleccionados las grandes mazorcas para venta, las medianas para semilla y tercera para consumo.

Las mazorcas medianas se extienden en patios o techos de las casas para el secado, después son seleccionadas de acuerdo al color, el de color morado para chicha (Ver foto N° 12), el amarillo para shcuapi (mazamorra) el plomo para cancha (maíz tostado), el blanco para venta y semilla. (Ver foto N° 13)

Preparación del mote:

El mote elabora del “maíz” blanco de la siguiente forma:

- a. En una olla hacen hervir agua.
- b. Cuando empieza a hervir agregan dos kilos de maíz más dos cucharadas de cal o seis de ceniza de “eucalipto” *Eucaliptus globulus* Labill., “molle” *Shinus molle* L. o “taulish” *Lupinus ballianus* C.P Smith.

- c. Mueven constantemente hasta que empieza a pelarse.
- d. Baján y con un colador sacan los granos en un costal de rafia, para sobar hasta pelarlo por completo.
- e. Enjuagan.
- f. Secar al sol.

Trilla de “habas” *Vicia faba* L.

Las “habas” *Vicia faba* L. cosechada se esparce en el patio para secarse al sol, después de veinte días juntan y trillan con un mazo de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill, los hijos pequeños que se quedan en casa hasta romper por completo las vainas. Después empiezan a escoger para venta, consumo y semilla.

3.1.5 CULTIVO DE LA “GODECIA” *Godetia amoena* Don

La “goedecia” *Godetia amoena* Don siembran para cosechar el día de la madre, día de todos los Santos y Navidad.

Preparación del almácigo:

- a. Cama de almácigo.- La cama tiene una dimensión de uno por cuatro m.; la tierra es preparada con medio saco de arena y guano, una vez mezclado humedecen y rocían la semilla de “goedecia”, luego tapan con una capa de tierra y cubren con “paja” *Stipa ichu* (R. et P). Kunth para que los rayos solares no quemén las primeras hojas de la planta.
- b. Riego.- Riegan interdiariamente.

Preparación del terreno y surco:

- a. Volteo.- Voltean la tierra con la yunta.
- b. Terroneo.- Desmoronan los terrones con pico.
- c. Barbecho.- Mullen los terrones e igualan con el rastrillo.
- d. Surco.- La distancia de los surcos es de 80-100 cm.

Siembra en surco:

El trasplante realiza en las mañanas cuando las plantas tienen cinco centímetros de largo, en cada hoyo introducen dos a tres plantas, la distancia de planta a planta es de cincuenta centímetros.

Labores culturales:

Riegan intermediariamente, hasta que enraíce, después cada quince a veinte días.

Cosecha:

La cosecha se realiza a los siete meses, y se prolonga tres meses más, porque cosechan las ramas florecidas y dejan los botones (Ver foto N° 14).

Uso de la “godecia” *Godetia amoena* Don.

La “papa” *Solanum tuberosum* L., “maíz” *Zea mays* L., “habas” *Vicia faba* L., “godecia” *Godetia amoena* Don y otras especies cultivadas en la Parcialidad de Huillpa se encuentran en la lista N° 5, cuadro N° 6 y figura N° 16.

3.2 PLANTAS EN LA GANADERÍA

3.2.1 PASTOS PARA LA EXISTENCIA DE LA GANADERÍA

La ganadería es la segunda actividad de subsistencia de la Parcialidad de Huillpa, se realiza entre los 2865 hasta los 4800 m.s.n.m. Entre los pastos existentes se encuentran plantas cultivadas y silvestres.

Los pastos cultivados se ubican en la parte baja 2365 a 3620 m.s.n.m., destacando la “alfalfa” *Medicago sativa* L. forraje apreciado, cultivado en un 70% para venta y consumo de animales, también utilizan restos de las cosechas que quedan en los campos de cultivo de “maíz” *Zea mays* L., “habas” *Vicia faba* L. y “cebada” *Hordeum vulgare* L.

Los pastos silvestres son la base de la alimentación del ganado ovino, caprino, asnal y en menor proporción del vacuno (Ver foto N° 15). Estos dependen de las lluvias (diciembre-marzo), para su crecimiento y fructificación. Destacan la “paja” *Stipa ichu* (R. et P) Kunth, “cebadilla” *Avena barbata* Pott ex Link., “schoclia” *Polypogon semiverticillatus* (Fork) Hylander., “pajilla” *Vulpia myuros* (L). Gmel, “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “grama” *Pennisetum clandestinum* Hochstetter., “romerillo” *Senecio collinus* DC., “Champita” *Calamagrostis* sp., “Chechecara” *Lepidium bipinnatifidum* Desvaux, “Chipin” *Medicago polymorpha* L., “Huanarca” *Cotula australis* (Sieb) Hook. F., “matarina” *Valeriana pinnatifida* R. et P. “triguito” *Juncus imbricatus* Laharpe y “Amor seco” *Bidens pilosa* L.

Las especies vegetales descritas y otras que han sido determinadas se encuentran en la lista N° 4, cuadro N° 6 y figura N° 16.

3.2.2 PLANTAS PARA LA FABRICACIÓN DE INSTRUMENTOS MUSICALES

La Quena:

Es un instrumento musical, utilizado en el rito de la champeria, es hecho de “carrizo” *Arundo Donax*.

La tinya (tergiversado tinguia):

Es un instrumento musical utilizado en el rito de la herranza, es hecho de la piel de cabra, el escapo de “maguey” *Fourcraea andina* Trelease y vara de “quinual” *Polylepis incana* H.B.K. (Ver foto N° 16). El proceso de fabricación es el siguiente:

1. La piel de ganado caprino fresco es tendido y untado con ceniza uniformemente.
2. Es enterrado por espacio de 15 días para quitar el pelo.
3. Se desentierra y raspa los pelos, hasta conseguir los dos lados lizos.

4. Del “maguey” *Fourcraea andina* Trelease cortan la corteza del tallo en forma circular.
5. Curtida la piel y cortado el escapo de “maguey” proceden a construir la tinya dando la forma de tambor y para dar sonido cogen una rama de “quinual” *Polylepis incana* H.B.K. al que envuelven en uno de sus extremos lana de oveja, bien amarrado con huato (tira de material diverso).

3.2.3 PLANTAS PARA ALMACENAR Y MOLDEAR EL QUESO

La chacananca.- El queso es almacenado en las chacanancas hechos de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill y “paja” *Stipa ichu* (R. et p.) Kunth, son construidos en una esquina de la casa a modo de repisa para juntar y proteger los moldes de queso.

El molde.- Para dar forma al queso utilizan el “molde” tejido de las hojas de “cortadera” *Cortaderia rudiusscula* Stapf.

3.2.4 PLANTAS PARA TEÑIR LANA DE OVEJA

Las plantas de “chilco” *Baccharis latifolia* H.B.K., “nogal” *Juglans neotrópica* y “lengua de vaca” *Rumex sp.* Son fuentes de colores para teñir la lana de oveja. Se realiza el teñido en caliente, que consiste en hervir la planta tintórea con la lana animal, luego agrega un mordiente para fijar el color en la lana; este mordiente puede ser alumbre o un vegetal (género *Rumex sp.*) conocido como “lengua de vaca”. Los colores que se obtienen son los siguientes:

- a. Color verde.- Se cogen las hojas de “chilco” *Baccharis latifolia* H.B.K., se tritura en el batan y se hierve; a este líquido se pone la prenda húmeda.
- b. Color beige.- Se coge las hojas y ramas del “nogal” *Juglans neotrópica* y se pone a hervir en una olla, por el proceso de teñido caliente se obtiene dicho color.

- c. Color marrón.- La corteza o cáscara del fruto de “nogal” y por el proceso de teñido caliente directo se obtienen el color mencionado.
- d. Color verde claro.- cogen la planta completa de “lengua de vaca” *Rumex sp.*, trituran en el batán con el mango, después por el proceso de teñido caliente obtienen dicho color.

3.2.5 PLANTAS PARA HILAR Y TEJER LANA DE OVEJA

La puchica.- La puchica sirve para hilar lana de oveja, está hecho del tallo recto de “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, que en uno de sus extremos lleva tubérculo de “papa” *Solanum tuberosum* L., conforme va dando vueltas la vara o huso, la lana va convirtiéndose en un hilo delgado que se recogen en un bollo colorido. (Ver foto N° 17). Para tejer usan varas delgadas y rectas de “Yanacasha” *Hesperomeles cuneata* Lindley.

3.3 PRODUCTOS AGROPECUARIOS COMERCIALIZADOS

La comercialización de los productos agropecuarios es la tercera actividad de subsistencia en la Parcialidad de Huillpa. Durante todo el año los comuneros trasladan sus productos a los mercados ceres de vitarte, las Flores y Mercado Mayorista de la Victoria. Los productos comercializados se dividen en alimenticias, medicinales, ornamentales y pecuarios.

3.3.1 ALIMENTICIAS

Los comuneros después de haber seleccionado para consumo y semilla venden los productos de primera a los mercados: “papa” *Solanum tuberosum* L. “maíz” *Zea mays* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “olluco” *Ullucus tuberosus* Caldas, “haba” *Vicia faba* L., “ruda” *Ruta chalepensis* L., “trigo” *Triticum aestivum* L., “cebada” *Hordeum vulgare* L., “Clavelina” *Dianthus chinensis* L., “margarita” *Polianthes tuberosa* L.

3.3.2 MEDICINALES

Los hierberos comercializan la “yanchahuasha” *Senecio rhizonatus* Rusby, “quishqui” *Chuquiraga rotundifolia* Weddell, “huila- huila” *Senecio canescens* H.B.K., “cunuco” *Werneria paposa* Phil, “valeriana” *Perezia pinnatifida* (H. et B.) Weddell, “alfalfa” *Medicago sativa* L.

3.3.3 PECUARIO

La carne y el queso, son los productos de mayor comercialización porque cada uno de los comuneros posee mínimamente 10 cabezas de ganado vacuno y 200 cabezas de ganado ovino y caprino. El kilo de carne lo venden a S/. 5.00 y el kilo de queso a S/. 6.00.

3.3.4 ORNAMENTALES

Los productos ornamentales de mayor comercialización son: “cartucho” *Zantedeschia aethiopica* Spreng, “Clavel” *Dianthus Caryophyllus* L., “Godecia” *Godetia amoena* Don, “Clavelia” *Dianthus chinensis* L. y “Margarita” *Polianthes tuberosa* L.

En la Semana Santa los vendedores comercializan la planta de “ramo ramo”, entre las 5.00 a.m. de la mañana hasta las 8.00 a.m. en el lugar de “ramo ramo” a los 3950 a 4300 m.s.n.m., recolectan la planta con las siguientes características: sin lluvias, cielo despejado, clima seco; las plantas presentan las siguientes características: deben estar sanas, limpias y secas del rocío matutino para que no se marchiten al traslado, en la recolección utilizan hoz y mantas de yute, luego son conducidas a sus casas para seleccionarlas por tamaño, amarrarlas de cinco en cinco formando un ramo morado, llevarlo a la ciudad y venderlo a S/. 1.00 en la puerta de la iglesia matriz de Matucana.

La planta de “ramo ramo” es muy querida y apreciada por los pobladores de la ciudad de Matucana por su belleza, fragancia y durabilidad. (Ver foto N° 18).

3.4 PLANTAS EN LA CAZA

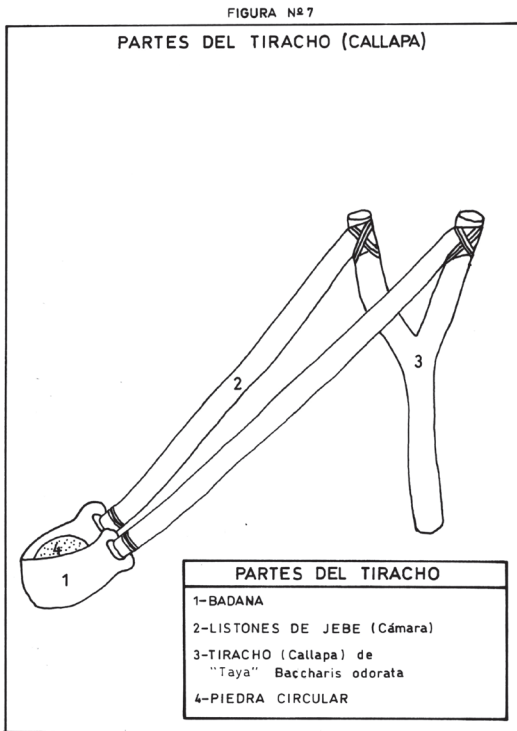
3.4.1 CAZA EN LA PARCIALIDAD DE HUILLPA

La caza se realiza en los meses de mayo, junio y julio cuando los animales son adultos. Los animales silvestres son cazados con el fin de obtener su carne para consumirlos. Entre los animales tenemos: “perdiz” *Nothoprecta aenthlandi*, “vizcacha”, *Lagidium peruvianum* y “vicuña” *Vicugna vicugna*.

La vizcacha vive en los cerros rocosos donde existe abundante “ichu” *Stipa ichu* (R. et. P.) Kunth a 4000 m.s.n.m. La “perdiz” vive en la vegetación arbustiva de “chilco” *Baccharis latifolia* H.B.K., “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “yanacasha” *Hesperomeles cuneata* Lindley, “guarmiguarmi” *Eupatorium azangaroense* Sch. Bip., “taya” *Baccharis odorata* h.b.k., “guariruma” *Mutisia acuminata* R. et P. Var. *acuminata* Cabr., “rosa” *Rosa multiflora* thumb, “hierba santa” *Cestrum auriculatum* L’Hérit. “zapatito de zorro” *Calceolaria bicolor* R. et. P. a 3620 m.s.n.m. La vicuña vive en los pajonales (paja) de Huasca, Huillcapampa, Recrica Grande y Cornetero a 4800 m.s.n.m.

“Vizcacha” *Lagidium Peruvianum*.- Se caza con el tiracho (callapa) hecho de “Callapa” *Baccharis odorata* H.B.K., dos listones de jebe, pedazo de cuero donde se deposita la piedra de forma ovoide para lanzarlas cuando se encuentran distraídas. También utilizan en la caza espinas de “Huallanca” *Opuntia subulata* Muehl. Mezclado con “pajillas” *Vulpia myuros* (L.) Gmel para que al comer se atoren y mueran. (Fig. N° 7). La caza se realiza en el lugar de vizcachero a 4000 m.s.n.m., por las mañanas cuando salen de sus madrigueras para alimentarse, con la carne se prepara pachamanca y sopa como alimento familiar.

“Perdiz” *Nothoprecta aenthlandi*.- Para cazar la “perdiz” utilizan la semilla de “higuerilla” (tergirversado “gerguillilla”)



Ricinus communis, por la tarde esparcen por todo el perímetro del campo de cultivo, al día siguiente por la mañana coge a las perdices del campo de cultivo. La semilla de "gerguilla", actúa en el tubo digestivo provocando fuertes cólicos gástricos hasta causarles la muerte, la carne de "perdiz", se utiliza para preparar caldo de perdiz, muy bueno para las personas enfermas de los pulmones (Figura N° 8).

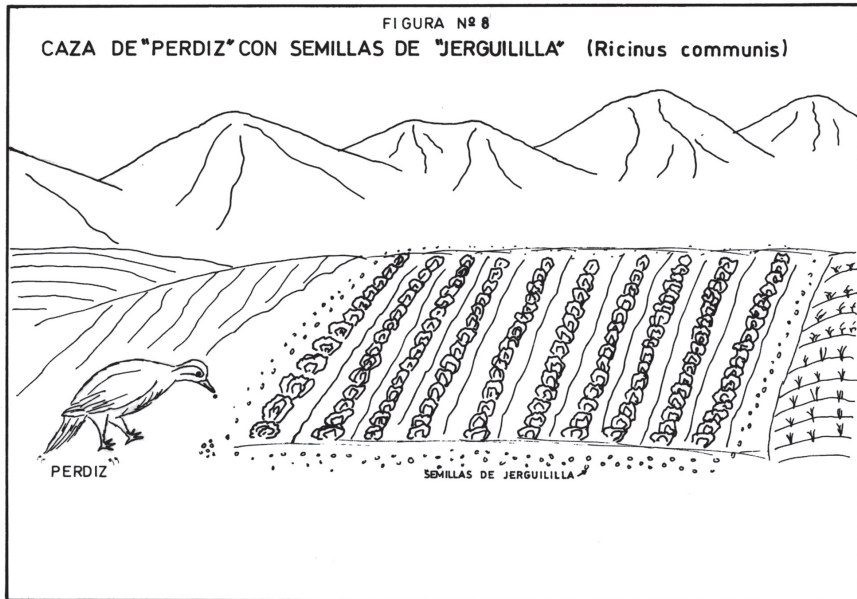
"Vicuña" *Vicugna Vicugna*.- Se caza la vicuña por el sistema de Packlia que consiste en un hoyo de 1 m. de ancho, 2 m. de largo y 1

½ de altura por el camino de la vicuña. El hoyo es cubierto de "paja" *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth. Para simular su existencia. El comunero dirige la "vicuña" hacia la Packlia (trampa) para ser atrapados, la carne es utilizada en el asado. (Figura N° 9).

3.5 LAS PLANTAS PRESENTES EN LOS RITOS Y FIESTAS PATRONALES DE LA PARCIALIDAD DE HUILLPA

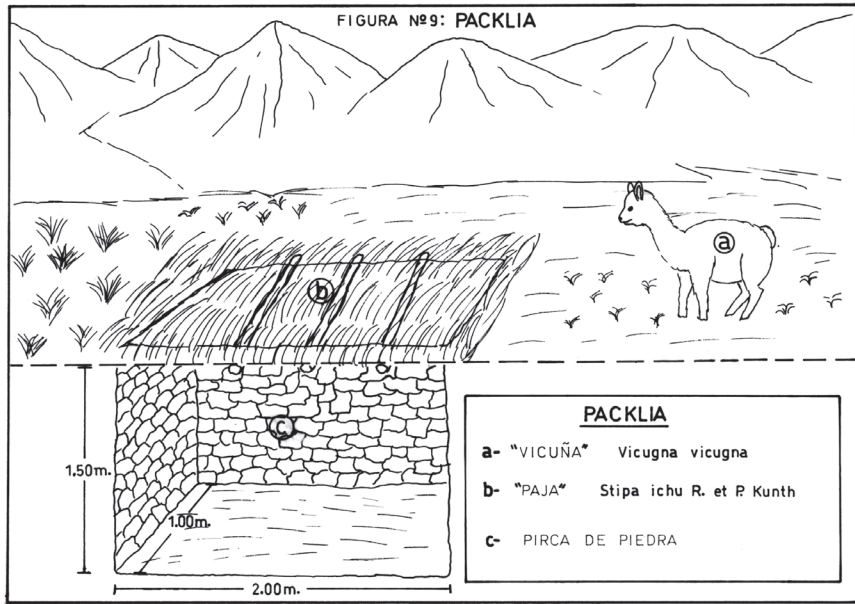
3.5.1 RITOS

La parcialidad de Huillpa mantiene vivo desde sus antepasados los ritos de la "pirgua", la champerfa y la herranza (ver cuadro N° 4) demostrando de esta manera amor y gratitud a la pacha mama, el agua y los animales.



LA PIRGUA

Es una ceremonia religiosa y festiva que se celebra a los frutos que da la tierra, la Pirgua se celebra después de cosechar la "papa" *Solanum tuberosum* L. La dueña de la cosecha escoge las "papas" más grandes llamados (Cormay), hace pasar por el medio de una pita al cual adhiere los cormayes y adornos de flores cultivadas como: "clavelina" *Dianthus Chinensis* L., "cartucho" *Zantedeschia aethiopica* Spreng "clavel" *Dianthus caryophyllus* L., "godecia" *Godetia amoena* Don, "Lluvia" *Gypsophila paniculata* L.; luego los comuneros forman una ronda en el centro del campo cosechando, se cuelgan la haycapa de "papa" *Solanum tuberosum* L. en el cuello como collar, oran y dan gracias a la tierra por sus frutos rociando hojas de "coca" en la tierra, después bailan agarrados de la mano entonando las letras de la Pirgua con las siguientes letras:



“Chacrita de mi tierra huillpina en este día tus hijos se reúnen para cantarte esta linda pircua: impaciente he esperado tus frutos, escuchando trinar gorriones y chihuaquitos, tu eres razón de mi vida me das esperanza y riqueza. Algún día he de irme tierra linda, pero volveré como aquellas nubes para cantarte nuevas pircuas”.

Finalmente comen papa sancochada con queso y brindan con agua ardiente en gratitud a la tierra.

LA CHAMPERÍA

El 4 de junio de cada año, celebran el rito de la champería, en veneración al dios Wari (dios de la fuerza y del agua). La fiesta dura tres días.

El 4 de junio 6 a.m. el procurador da inicio al rito con la quema de una docena de cohetes 8 a. m. los comuneros se reúnen en la

laguna de Huanarca para dar la lectura a los acuerdos tomados el año anterior. La reunión dura una hora, terminado, el juez ordena el ingreso de los comuneros en el recorrido de los canales de regadío quienes llevan picos, lampas, zapapicos, hoz, comba, barretas y cuñas. Al llegar a la Cruz de Guaya, el juez que lleva en la mano derecha la bandera de la Comunidad de Regantes y en la izquierda una vara de “rosa” *Rosa multiflora* Thumb. Para castigar a los ociosos, distribuye las áreas de trabajo y supervisa el avance en cada actividad. Los mayordomos llegan a las 12 p.m. con el almuerzo: Carapulcra con cabrito, caldo de cordero y chicha de “maíz” *Zea mays* L., Después descansan chacchando “coca” *Erytroxylum coca*, acompañado con cigarro y pisco distribuidos por el alférez. El juez designa dos comuneros jóvenes para colectara flores en el cerro

Cuiripata, entre ellos: “Ramo ramo”, “Cuere” *Senecio nivalis* (H.B.K.), Catr. “paja” *Stipa ichu* (R. et. P.) Kunth, “romerillo” *Senecio collinus* DC. Y “pajilla” *Vulpia myurus* (L.) Gmel, 3 p.m. las comuneras llegan de sus estancias para la parada de la Cruz de Guaya, adornan sus sombreros con flores de “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith igualmente la cruz con flores traídas del cerro (Ver foto N° 21), luego oran pidiendo al cerro su manar de agua para siempre prosiguiendo el trabajo al día siguiente todo el día.

El 6 de junio a las 4 de la madrugada un grupo de comuneros vestidos completamente de rojo con máscara hecho de los rostros de animales ovinos y caprinos se dirigen a los cerros de Ocshapampa, Tocklia, Atacocha, Cuiripata, Huasca y Huillcapampa a 4800 m.s.n.m. para recolectar plantas medicinales como: “yancahuasha” *Senecio rhizomatus* Rusby, “cuere” *Senecio nivalis* (H.B.K) Cuatr., “huila huila” *Senecio canescens* H.B.K. Cuatrecasas Var. *Monocephalus* (weddell) Cuatr. “valeriana” *Perezia pinnatifida* (H. et. B.)

weddell, “Guaynacuri” *Valeriana thalictroides* Graebner, “Huamanpinta” *Chuquiraga rotundifolia* wedd, “puyagua de la puna” *Gamochaeta* sp., “Cunuco” *Werneria paposa* Phil; en su recorrido revientan cohetes de “carrizo” *Arundo donax*, en el campo su almuerzo son los frutos de “huajoro” *Oroya* sp. Y beben agua de los manantiales de los mismos cerros. A su regreso bajan por las orillas de las quebradas hasta llegar al lugar donde se origina la acequia de Guaya, ahí abren la toma de agua y bajan conjuntamente con el agua hasta la laguna de Huanarca.

Previo a esto los comuneros limpian con lampa cuchara la laguna (Ver foto N° 19).

Cuando los Dioses Waris están por llegar a la compuerta de la laguna, los comuneros parten la carrera, siendo luego alcanzado y guiados al centro de la laguna para ser embarrados con barro al compás de la música. (Ver foto N° 20)

Finalmente empieza el baile de los dioses Waris con las comuneras quienes cargan una carashcata con varias roscas enfloradas con “claveles” *Dianthus caryophyllus* L. y “clavelina” *Dianthus chinensis* L.

Terminado el baile, los Dioses Waris bendicen las plantas medicinales y comparten con los presentes, mientras las comuneras hacen lo mismo con las roscas.

Los mayordomos sirven la sabrosa pachamanca acompañado con “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P.

LA HERRANZA

La herranza es un rito campestre en homenaje a los animales por sus servicios y productos que prestan a sus dueños, se realiza en los meses de Julio y agosto de cada año dos a tres días.

Al primer día a las 3:00 de la madrugada, el jefe de familia parte

a las alturas de Toclia, Ocshapampa, Pitirquiña y Huasca para traerlas vacas con látigo en mano. La esposa un día antes sienta la olla en el fogón para cocinar patasca. A las 8:00 a.m. las vecinas llegan para ayudar en la cocina, amarrado de cintas y sacado de leche. A las 10:00 a.m. Se inicia el rito con la entrada de animales lecheros y becerros al corral, la cantora entra tocando la tinya (hecho de “maguey” *Fourcraea andina* Trelease, palo de “rosa” *Rosa multiflora* thumb piel de ganado caprino), “coca” *Erytroxylum coca*, cigarro, pisco, chicha de jora y cerveza, para ubicarse a un lado del corral; la dueña lleva entre sus brazos al yumpe (cruz) enflorado con plantas cultivables (Ver foto N° 21).

Luego lo plantan delante de la señal. Los comuneros tiran lazos a las reses para sujetarlo al gramadero de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill (Ver foto N° 22), luego con un fierro caliente plasman la señal del dueño en la cadera del animal y con una aguja de arriero pasan las cintas por las orejas del animal.

Siendo la 1:00 p.m. se dirigen a la cocina para almorzar patasca, picante de “cuy” y chicha de jora. (Ver foto N° 23).

Segundo día, el desayuno consiste en café de “cebada” *Hordeum vulgare* L. con “papa” *Solanum tuberosum* L. sancochado, en ese momento se nombra a los comuneros que escenificaran al “zorro”, “perro” y gavilán tratan de impedir quitando y castigando a los presentes, pero son sorprendidos por el “perro” que termina mordidiéndolos y ahuyentándolos.

Finalmente se canta la canción herrancera al compás de tinya, hacen una ronda en el centro del corral y entierran la señal hasta el próximo año.

3.5.2 LAS FIESTAS PATRONALES

La parcialidad de Huillpa cultiva y conserva la religión mediante las fiestas patronales; las más importantes son:

FIESTA PATRONAL 20 DE MAYO

Se realiza con sus veneradas cuatro cruces: Cruz de Picuro, Cruz de Cocacarga, Cruz de Huillamarca y Cruz de Guaya. Se inicia el primer domingo de mayo anteriormente el tercer domingo de abril se llevó a cabo la asamblea extraordinaria, designando a los comuneros para bajar las cuatro cruces de cuatro lugares diferentes.

- **Bajada de la cruz.**- El mayordomo en las primeras horas de la mañana del primero de mayo, abastece de alimento y cohetes a los responsables de bajar las cruces. Los responsables durante su recorrido colectan flores silvestres de “ramo ramo”, “romerillo” *Senecio collinus* DC., “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith., “rosa silvestre” *Rosa multiflora* Thumb, “cebadilla” *Avena barbata* Lott ex Link, “guarmi guarmi” *Eupatorium azangaroense* Sch Bip., “zapatito de zorro” *Calceolaria bicolor* R et P., “paja puna” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth, y enfloran las cruces, continuando con el pintado y cambio de mistura.
- **Mayo 19.**- Las cruces son adornadas con flores cultivadas de: “cartucho” *Zantedeschia aethiopica* Spreng, “clavelina” *Dianthus Chinensis* L., “godecia” *Godetia amoena* Don, “clavel” *Dianthus caryophyllus* L., “margarita” *Polianthes tuberosa* L., “flor morada” *Limonium sinuatum* (L) Mill, y cambio de mistura.
- **Mayo 20.**- Los comuneros a las 7:00 a.m. bajan de sus estancias a Cotoshica para acudir a la misa que se realiza a las 10:00 a.m., el mayordomo prepara patasca y comparten entre todos los presentes; 4:00 p.m. reciben la banda de músicos y devotos. A las 7:00 p.m. se inicia la procesión de las cuatro cruces, los comuneros trasladan las cruces en hombros por el camino principal, mientras los invitados

y autoridades alumbran la imagen con velas, finalmente regresan al local comunal; el secretario de lectura al acta y hace conocer el nombre de las personas donantes para el próximo año; brindan con caña, anisado y bailan al compás de la banda.

- **Mayo 21.-** Los comuneros retornan a cada una de las cruces a sus cuatro lugares, cargadas en hombros los comuneros paran las cruces en los lugares de Guaya, Huillamarca, Picuro y Cocacarga. (Ver foto N° 24).
Mientras tanto las comuneras adornan sus sombreros con “rosa” *Rosa multiflora* Thumb y a los hombres con “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith rezan y piden al Señor bendiciones para sus sementeras, animales y familias; después bajan bailando la ronda hasta llegar al local comunal. Ahí se concentran para designar los mayordomos y devotos para el próximo año.

FIESTA PATRONAL DE “SAN JUAN”

El veinticuatro de junio de cada año las Parcialidades de Huillpa, Huillaque, Soca y Marachanca celebran la fiesta de San Juan. Para ello el presidente de la Comunidad Campesina de Barrio Bajo convoca a asamblea general donde se acuerda comprar un toro, víveres, nombrar comisiones responsables para el desarrollo de la festividad y asistencia obligatoria de todos los comuneros.

- **Junio 23.-** Víspera, el mayordomo adorna las andas construido de “eucalipto” *Eucaliptus globulus* Labill. Con flores cultivadas de “gladiolo” *Gladiolus cardinalis* Curt., “azucena” *Lilium candidum* L., “marigol” *Tagetes patual* L., “lluvia” *Gypsophila paniculata* L., “flor morada” *Limonium sinuatum* (L.) Mill. Terminado el arreglo se coloca al Santo Patrón “San Juan” y en hombros es

llevado a la iglesia Matriz de Matucana, ahí el padre realiza la Misa Solemne en presencia de los ciudadanos y comuneros. 8:30 p.m. se realiza la procesión por todo el pueblo de Matucana en compañía de la banda de músicos. Antes de entrar a la iglesia, los comuneros de la Comunidad Campesina de Barrio Alto, llegan cargando en hombros a “San Juan”, ahí son reunidos las dos imágenes para el saludo (que significa unión de las dos comunidades). A las 10:00 p.m. se inicia el baile de encuentro entre autoridades comunales, municipales, pobladores, comuneros y visitantes en la plaza de Armas de Matucana. 11:00 p.m. se inicia la quema de castillos y toros locos, donados por las comunidades campesinas y el Municipio Provincial.

- **Junio 24.**- En la noche del 23 de junio los comuneros sancochan en pailas maíz para preparar patasca; en la mañana del 24 de junio, invitan a los visitantes y comuneros a su local comunal ubicado en Jirón Arequipa para compartir el desayuno: patasca y seco de cabrito. El mayordomo invita a los presentes chicha de jora. 11:00 a.m. se inicia la procesión de las dos imágenes. (Ver foto N° 25) 2:00 p.m. almuerzan picante de cuy y sancochado de carnero; para después dirigirse al coso donde se realiza la corrida de toros hasta las 7:00 p.m.
- **Junio 25.**- A las 3:00 p.m., todos los comuneros se reúnen en su local para dar inicio a las elecciones, ahí la Parcialidad que está pasando la fiesta de entrega al patrón a la otra Parcialidad que pasará el próximo año y entre ellos se nombrará al mayordomo. Finalmente, las autoridades sacan en procesión al Patrón San Juan por las calles Tacna y Lima de la Ciudad de Matucana, mientras los invitados, ciudadanos y comuneros forman una ronda y bailan alrededor del patrón.

3.6 LA FLORA EN LA VIDA DEL POBLADOR DE HUILLPA

3.6.1 PLANTAS MEDICINALES

ASTERACEAE

1.1 “Amor seco” *Bidens pilosa* L.

Para curar el calor estomacal. Se toma infusión. Crece en los suelos calcáreos y húmidos de 2327 a 3350 m.s.n.m. florece en mayo. (Ver figura N°10)

- Rango de credibilidad: 1

1.2 “Cuere” *Senecio nivalis* (H.B.K) (Ver foto N° 37)

Para curar bronquios, reumatismo y caries de los dientes. Para los bronquios se toma en ayunas el agua hervida con las hojas de cuere en ayunas. Para el reumatismo se coge las hojas para macerarlas y vendarlas en la parte dolorida por tres días. En el dolor de diente se macera una pequeña porción de cuere y se introduce dentro del diente. Crece en suelo árido a 4800 m.s.n.m. Florece en agosto.

- Rango de credibilidad: 1

1.3 “Cunuco” *Werneria paposa* Phil. (Ver foto N° 27)

Para curar bronquitis, reumatismo y provocar el aborto. Para la bronquitis se toma la fusión caliente; para el reumatismo se coge las ramas, se trituran con diez dientes de ajos *Allium sativum* L., Se pone a fuego lento, agregando trozos de grasa de gallina o carnero hasta formar una pasta, luego se frota la zona adolorida. Para el aborto se hace hervir la planta completa y se toma una taza caliente antes de acostarse. Crece en huasca, Yajpipata Grande, Atacocha a 4800 m.s.n.m.

Florece en agosto.

- Rango de credibilidad: 1

1.4 “Coyopishco” *Ophryosporus sp.*

Para desinflamar el organismo. Se realiza baños externos con medio litro de orines de niño. Crece en suelos calcáreos de Cotoshica y Puquio Negro a 3000 m.s.n.m. Florece en agosto.

1.5 “Chilco” *Baccharis latifolia* H.B.K.

Para curar golpes. Se trituran las hojas de “chilco” en el batán, en un pedazo de tela se coloca en la zona golpeada. También es uno de los ingredientes para formar ungüento contra el reumatismo. Crece en suelo calcáreo de Matára, Puquio Negro a 3000 m.s.n.m.

- Rango de credibilidad: 1

1.6 “Escorzonera” *Perezia multiflora* (H. et B) Lessing.

Para curar bronquios y resfríos fuertes. Se toma la infusión de las hojas. Crece en suelos áridos de Atacocha, Yajpipata Grande a 4380 m.s.n.m. Florece en febrero.

- Rango de credibilidad: 2

1.7 “Guarmiguarmi” *Eupatorium azangaroense* Sch. Bip.

Para regular la menstruación y provocar el aborto. Para regular la menstruación se saca la raíz y se toma en infusión. Para el aborto, en una olla se agrega tres tazas de agua más tres ramas de “cunuco” y tres ramas de “guarmiguarmi”, se hace hervir y se toma antes de acostarse. Crecen en los suelos áridos de Huanarca, guaya a 3950 m.s.n.m. Florece en mayo, junio y julio.

- Rango de credibilidad: 1

1.8 “Guariruma” *Mutisia acuminata* R. et. P. Var. *acuminata* Cabrera.

Para curar golpes internos y como purgante estomacal.

Para golpes se forma un ungüento y se aplica en la zona afectada. Como purgante se toma en cocimiento. Crece en suelo calcáreo a 2865 m.s.n.m. Florece en agosto.

- Rango de credibilidad: 2

1.9 “Huila huila” *Senecio Canescens* Cuatrecasas Var. *Monocephalus* (Weddell) Cuatr.

Para curar bronquios y resfríos. Se toma en infusión la raíz y las hojas. Crece en suelos áridos de Atacocha, Oschapampa a 4100 m.s.n.m. Florece en febrero, marzo, abril y mayo.

- Rango de credibilidad: 1

1.10 “Marco” *Ambrosia arborescens* Mill.

Para curar dolores reumáticos y cólicos estomacales. En los dolores reumáticos se calienta las hojas en callanas y se frota en la parte afectada. Para los cólicos estomacales se toma en cocimiento toda la planta. Crece en suelos calcáreos a 3000 m.s.n.m. Florece de diciembre a marzo.

- Rango de credibilidad: 1

1.11 “Matico” *Jungia paniculata* (DC.) A. Gray

Para desinflamar heridas externas e internas y expulsar cálculos vesiculares. Como desinflamante se realiza lavados con agua de “matico”; para los cálculos vesiculares se toma el jugo de las hojas. Crece en suelos calcáreos de Matára a 2865 m.s.n.m. Florece en agosto y setiembre. (Ver foto N°11)

- Rango de credibilidad: 1

1.12 “Puyagua de la puna” *Gamochaeta* sp.

Para curar la bronquitis y desaparecer pecas. Para los

bronquios se prepara en infusión y se toma como agua de tiempo. Para desaparecer las pecas se muelen las hojas y se pone como emplasto en la cara. Crece en las peñas del cerro Laguna Seca y Cueripata a 4340 m.s.n.m. Florece en junio, julio y agosto.

- Rango de credibilidad: 2

1.13 “Ramilla” *Senecio richii* A. Gray

Para curar resfríos. Se muelan las hojas en el mortero luego se echa a la callana (tiesto), con un trozo de grasa de carnero y se pone a fuego por 20 minutos hasta formar una pasta; con esta pasta se frota la frente y la espalda. Crece en suelo calcáreo de Huillamarca a 3460 m.s.n.m. Florece en mayo y junio.

- Rango de credibilidad: 1

1.14 “Romerillo” *Senecio collinus* DC.

Para curar la bilis se toma el jugo de las hojas en ayunas durante tres días. Como purgante, se hace hervir dos ramas con dos a tres gotas de limón, se toma en ayunas. Crece en el suelo árido de Camarrón corral, Fraile, Laguna Seco a 4000 m.s.n.m. Florece de mayo a junio. (Ver foto N° 28).

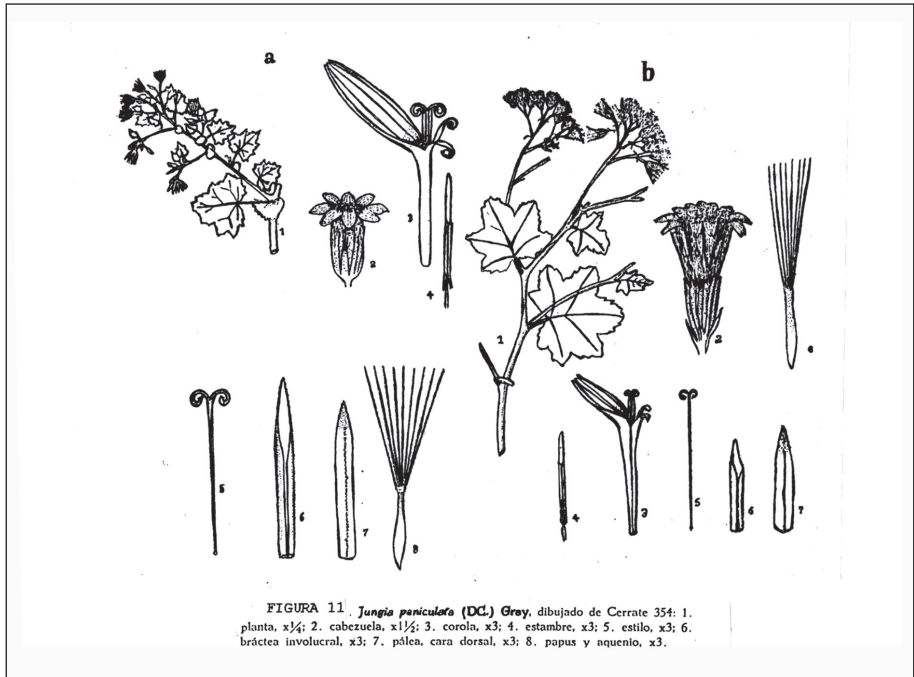
- Rango de credibilidad: 2

1.15 “Santa Marta” (tergiversado Santa Mata) *Tanacetum parthemiun* (L) Sch. Bip.

Para curar enfermedades del sistema nervioso y el corazón.

Para el sistema nervioso se toma en infusión y para el corazón se toma el jugo de las hojas en ayunas.

- Rango de credibilidad: 1



1.16 “Yancahuasha” *Senecio rhizomatus* Rusby

Para regular la menstruación y desinflamar heridas externas e internas. La infusión de las hojas sirve para heridas externas. Para corregir la menstruación se toma una taza de agua de “yancahuasha” antes de acostarse. Crece en suelo áridos de Cornetero a 4800 m.s.n.m. florece en febrero y marzo.

- Rango de credibilidad: 1

1.17 “Valeriana” *Perezia pinnatifida* (H. et B.) Weddell.

Para la cura del corazón y los nervios. Se hace hervir raíz de “valeriana” y tallos de “Guaynacuri”; el conocimiento de raíz y tallo se bebe como agua de tiempo, en ayunas.

Crece en el suelo calcáreo de Huasca a 4800 m.s.n.m.
Florece en febrero en febrero y marzo.

- Rango de credibilidad: 1

APIACEAE

1.18 “Anís de la Puna” *Niphogetom scabra* (H. Wolf) f.Q Macbride

Para curar los cólicos gástricos. Se toma como infusión de las hojas. Crece en suelo árido de Cueripata a 4340 m.s.n.m. Florece de enero a marzo.

- Rango de credibilidad: 1

BRASSICACEAE

1.19 “Berros” *Rorisppa nasturtium – aquaticum* (L.) Hayek

Para curar enfermedades del hígado. Se coge las hojas de berro y se muelen en el mortero, con un colador se escurre el jugo y se toma una copa en ayunas. Crece en suelos arcillosos de Puquio Negro y Matará a 2865 m.s.n.m. Florece en marzo. (Ver foto N° 12).

- Rango de credibilidad: 2

CACTACEAE

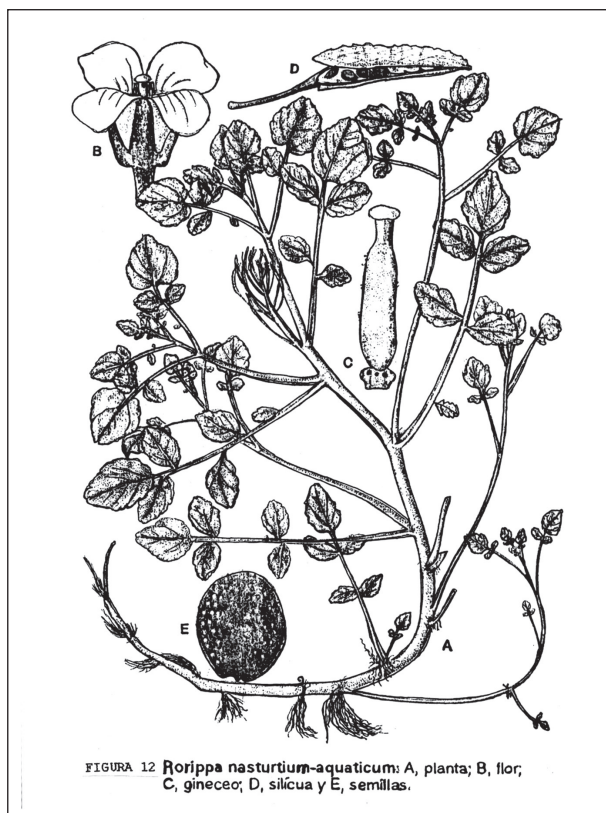
1.20 “Huajoro” *Oroya sp.*

Para curar enfermedades del hígado. Los frutos se parten en cuatro y se hace hervir con cuatro tazas de agua. Se toma una taza en ayunas. Crece en suelo árido de Yajpipata Grande, Ocshapampa, Huasca a 4800 m.s.n.m. florece en agosto. (Ver foto N° 29).

- Rango de credibilidad: 2

1.21 “Huallanca” *Opuntia subulata* Muehl.

Para curar tumores y aclarar el agua. Para aclarar el agua



turbia se pela el tallo y se corta en trozos para agregar al agua. Para curar tumores se corta en pequeñas láminas para venderlo en la parte afectada. Crece en suelo calcáreo a 3360 m.s.n.m. Florece en mayo.

- Rango de credibilidad: 2

CHENOPODIACEAE

1.22 “Paico” *Chenopodium ambrosioides* L.

Para curar cólicos producidos por el frío. Se toma en infusión caliente. Crece en los suelos húmidos y calcáreos

de la Parcialidad de Huillpa a 3350 m.s.n.m. Florece en mayo. (Ver foto N° 13)

- Rango de credibilidad: 1

EQUISETACEAE

1.23 “Cola de caballo” *Equisetum bogotense* H.B.K.

Para desinflamar el hígado y los riñones. Se prepara emoliente con “cebada” *Hordeum vulgare*, semillas de linaza *Linum Usitatissimum* L., “maíz” *Zea mays* L. y “Huajoro” *Oroya* sp. Se toma como refresco.

- Rango de credibilidad: 1

LAMIACEAE

1.24 “Amorosa” *Marrubium vulgare* L.

Para cicatrizar heridas internas y externas. En las heridas externas se prepara una cataplasma y en las heridas internas se toma el jugo de las hojas. Crece en suelo húmedos de camarón Corral a 3930 m.s.n.m. Florece todo el año. (Ver foto N° 30).

- Rango de credibilidad: 1

1.25 “Muña” *Minthostachys mollis* Grisebachs.

Para curar cólicos producidos por el frío. Se toma en infusión como agua de tiempo. Crece en acequias, caminos, mallas a 3460 m.s.n.m. Florece en mayo.

- Rango de credibilidad: 1

1.26 “Menta” *Mentha viridis* L.

Para curar resfríos y diabetes. Para el resfrío se toma en infusión. Para curar la diabetes se hace hervir un litro de leche de “vaca”, antes de bajar agregar tres ramas de

“menta” y tomar en ayunas durante dos meses. Crece en suelos húmidos a 3620 m.s.n.m. Florece en julio y agosto.

- Rango de credibilidad: 1

LOGANIACEAE

1.27 “Quishuar” *Buddleja coriacea* Remy B. incana R. et P.

Para curar la tos convulsiva. Se hace hervir dos litros de leche de cabra con $\frac{1}{4}$ Kgr. De chancaca y una rama de “quishuar”; se toma en ayunas y antes de acostarse. Crece en suelos calcáreos de Huillpa a 3350 m.s.n.m. florece en mayo.

- Rango de credibilidad: 1

LOASACEAE

1.28 “Lazo-lazo” *Cajophora sepiaria* (G. Don) J.F. Macbride.

Para los bronquios y resfríos fuertes. En una olla se calienta dos cucharadas de azúcar hasta que tome un color canela, luego se agrega dos tazas de agua más tres ramas de “lazo lazo”; se hierve y se toma caliente con dos gotas de limón. Crece en las acequias, pircas, peñas y corrales de Huanarca y Camaron Corral a 3110 m.s.n.m. Florece en mayo y junio.

- Rango de credibilidad: 1

POACEAE

1.29 “Paja” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth

Para curar hemorragias internas. La raíz de la “paja” se toma en cocimiento. Crece en suelo árido a 4800 m.s.n.m. Florece en abril.

- Rango de credibilidad: 2

POLYGONACEAE

1.30 “Mullaca” *Muehlenbeckia volcánica* (Bentham) Endlicher.

Para curar la bronquitis crónica. Con la rana se prepara un jarabe con los siguientes ingredientes: ramas de “mullaca”. *Muehlenbeckia volcánica* (Bentham) Endlicher, “lazo lazo” *Cajophora sepearia* (G. Don) J.F. Macbride, “huilla-huilla” *Senecio canescens* (H.B.K.) Cuatrecasas Var. *mopnocephalus* (Weddell) Cuatr. “puyagua simple” *Achyrocline satureioides* (Lam) DC. y “eucalipto” *Eucalyptus globulus*, azúcar, canela y linaza. Se juntan los ingredientes en una olla se agrega seis tazas de agua y se hace hervir; luego se cuele y se guarda en un pomo para beber. Crece en los suelos áridos a 3650 m.s.n.m. Florece en marzo.

- Rango de credibilidad: 1

PLANTAGINACEAE

1.31 “Llanten” *Plantago lanceolata* L.

Para curar inflamaciones. Se usa en lavados de heridas, golpes, hinchazones, etc. Crecen en suelos húmidos a 3600 m.s.n.m. Florece todo el año. (Figura N° 14).

- Rango de credibilidad: 1

SOLANACEAE

1.32 “Hierva Santa” *Cestrum auriculatum* L. Herit.

Para curar infección intestinal. Se muelen las hojas en el mortero con gotas de orines de niño y trozos de jabón, hasta formar una pasta, se extiende sobre un trapo limpio, se coloca en el vientre y se faja. Crece en suelos calcáreo a 2365 m.s.n.m. Florece en agosto.

- Rango de credibilidad: 1

URTICACEAE

1.33 “Ortiga blanca” *Urtica magellanica* A. Juss.

Para curar dolores reumáticos, control de la presión arterial y cortado de la leche. Para dolor reumático se forma un ungüento y se unta la zona afectada; la infusión de la raíz para controlar la presión arterial y la raíz para cortar la leche. Crece en suelos húmidos a 3930 m.s.n.m. Florece de enero a marzo. (Ver foto N° 31).

- Rango de credibilidad: 1

1.34 “Ortiga china” *Urtica urens* L.

Para purificar la sangre Se cogen las hojas y se trituran para exprimir el jugo en una copa y consumir en ayunas con gotas de limón durante 7 días. Crece en suelos calcáreos a 3460 m.s.n.m. Florece en enero y febrero.

- Rango de credibilidad: 1

TROPAEOLACEAE

1.35 “Mashua” *Tropaeolum tuberosum* R. et P.

Para curar la próstata en los hombres. Se toma el agua hervida de la “mashua” con gotas de “limón” *Citrus limón*, tres tazas al día acompañado. Florece en junio.

- Rango de credibilidad: 2

VALERIANACEAE

1.36 “Guaynacuri” *Valeriana thalictroides* Graebner.

Para la cura del susto se cura en dos formas. Curación externa se tuesta las hojas tiernas en la callana (tiesto), por 3 minutos, se coge haciendo la señal de la cruz y se frota por todo el cuerpo, iniciando en la frente. Curación

interna: Se hierve el tallo de Guaynacuri y se ingiere como agua de tiempo. Crece en la peña de los cerros Cuiripata, Pitirquiña, Fraile y Tocklia a 4500 m.s.n.m. Florece de diciembre a abril.

- Rango de credibilidad: 1

VERBENACEAE

1.37 “Vervena” *Vervena litoralis* H.B.K.

Para curar el estreñimiento o diarreas se prepara un enema haciendo hervir un litro de agua, con hojas de “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, “hierba mora” *Solanum radicans*, “malva” *Urocarpidium peruvianum* y “Vervena”, más un trozo de jabón; se deja que entibie con cinco gotas de aceite rosado; se vacía al irrigador y se aplica al enfermo. Crece en suelo calcáreo. (Ver figura N° 15).

- Rango de credibilidad: 1

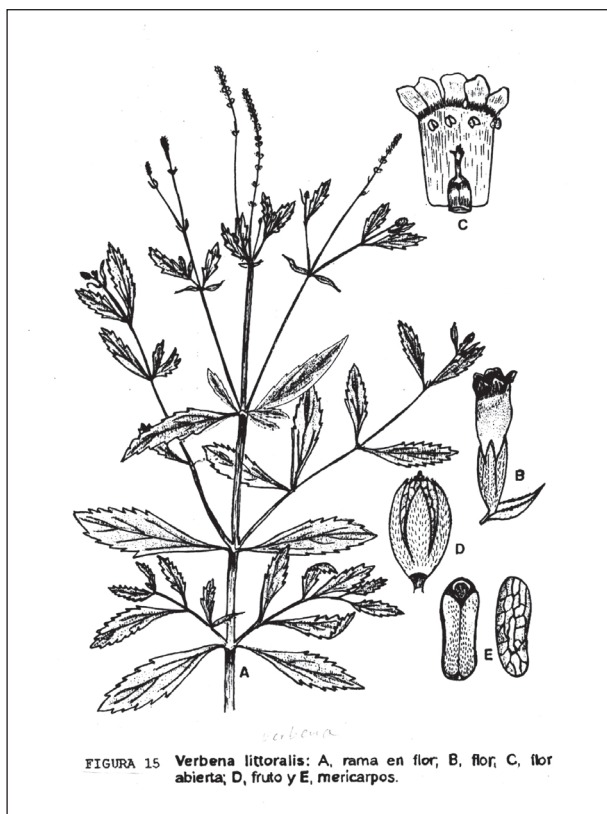
3.6.2 PLANTAS PARA CERCO VIVO

En la parcialidad de Huillpa los comuneros conservan las plantas silvestres de “chilco” *Baccharis Latifolia* H.B.K., “marco” *Ambrosia arborescens* Mill., “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “Yanacasha” *Hesperameles cuneata* Lindley, “hierva santa” *Cestrum auriculatum* L'. Hérit, “zapatito de zorro” *Calceolaria bicolor* R. et P. y “huallanca” *Opuntia subulata* Muehl para cercar y dividir los terrenos de cultivo (Ver foto N° 32)

También utilizan los tallos secos de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill. Para cerrar los corrales de vaca (Ver foto N° 33).

3.6.3 PLANTAS FRUTALES SILVESTRES

En los meses de mayo y junio fructifican las plantas silvestres



(frutas de campo): “callayuma” *Jaltomata bicolor* (R. et P.) Mione, “antayruma” *Salpichroa dependens* (Hook) Miers de los 3160 a 3775 m.s.n.m. “huajoro” *Oroya sp.* A 4380 m.s.n.m. En estos meses los niños cogen los frutos para saciar su sed. (Ver foto N° 34).

3.6.4 PLANTAS COMBUSTIBLES

Los comuneros de Huillpa cocinan sus alimentos en fogón empleando leña de plantas cultivadas y silvestres. Entre las cultivadas utilizan leña de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* La-

bill y quinal *Polylepis incana* H.B.K. (Ver foto N°35) y entre las silvestres utilizan” taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith; “Cholca hembra” *Senecio adenophyllus* Mey. Et Walp. “Cholca macho” *Senecio adenophylloides* Sch. Bip., “Callapa” *Baccharis odorata* H.B.K. y “huallanca” *Opuntia subulata* Muehl. También utilizan el excremento seco del ganado vacuno llamado carca, guano de ganado ovino y caprino llamado inki.

3.6.5 PLANTAS ALIMENTICIAS SILVESTRES

En la parcialidad de Huillpa crece en los meses de enero y marzo plantas alimenticias silvestres como: El hongo *Agaricus campestris* L. utilizado en picante, “Cushuro” *Nostoc sphaericum* vauch consumido en sopa, “berros” *Rorippa nasturtium – aguaticum* (L). Hayek, consumido en picante.

3.6.6 PLANTAS ALIMENTICIAS CULTIVADAS

Entre las más importantes se encuentra: La “papa” *Solanum tuberosum* L. tubérculo indispensable para preparar: Mazamorra de papa, carapulcra de cabrito, pachamanca, sopas y segundos; “oca” *Oxalis tuberosa* Molina para preparar mazamorra de cahui (tergiversado Cahue), el “olluco” *Ollucus tuberosum* Caldas para preparar olluquito con charqui y ajíaco “olluco”, “maíz” *Zea mays* L. para preparar mazamorra de maíz, cancha, mote, sopas y segundos; “habas” *Vicia faba* L., se prepara picante de habas, sopas, “cebada” *Hordeum vulgare* L. para preparar machica, sopa de morón y mazamorra.

3.6.7 PLANTAS SAZONADORES

Los platos cotidianos o festivos se preparan y sirven con distintos sazonadores, entre ellos:

- Bulbos.- “Ajos” *Allium sativum*, “cebolla” *Allium cepa* y “cebolla china” *Allium fistulosum* L.

- Frutos.- “Rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P., “ají panca” *Capsicum annuum* L., “ají amarillo” *Capsicum frutescens*, “limón” *Citrus limón*.
- Hojas.- “Huacatay” *Tagetes terniflora* H.B.K., “Chinche” *Tagetes gracialis* DC., “muña” *Minthostachys mollis* Grisebach, “orégano” *Origanum vulgare*, “Culantro” *Coriandrum sativum* “perejil” *Petroselinum Crispum* (Mill) Nym., “hierba buena” *Mentha viridis* L.
- Semillas.- “Pimienta” *Piper nigrum*, “comino” *Cuminum cyminum* y “anís” *Pimpinella anisum*.

3.6.8 PLANTAS MADERABLES

En la parcialidad de Huillpa sólo existe dos árboles de plantas maderables: El “eucalipto” *Eucalyptus globulus* y el “quinual” *Polylepis incana* H.B.K. que sirven para construir los techos de las casas, mesas, bancas, estantes, puertas, etc.

3.6.9 PLANTAS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En la vida cotidiana y festividades los comuneros huillpinos preparan diversos potajes que a continuación describimos:

EN LAS ACTIVIDADES FESTIVAS

“Pachamanca al horno”.- Se prepara a base de “habas” *Vicia faba* L., “Choclo” *Zea mays* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “mashua” *Tropaeolum tuberosum* R. et P., “camote” *Ipomoea batatas* y carne de carnero o res. El horno es construido en el suelo de piedras medianas es de forma cónica, con un perímetro de 80-100 cm. Y 30 cm. de profundidad; consta de dos partes: la boca, con un puente de 30x40 cm., por donde se introduce la leña de “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill, “Quinual” *Polylepis incana* H.B.K.; la panza con piedras medianas cuando se tornan de color plomizo,

(caliente), con el cashpi hecho de *Eucalyptus globulus* Labill. Hacen caer las primeras piedras al centro del horno, sobre las piedras se echa “papas” *Solanum tuberosum* L., “camotes” *Ipomoea batatas*, choclos *Zea mays* L., “ocas” *Oxalis tuberosa* Molina, y “mashuas” *Tropaeolum tuberosum* R. et P., sobre las piedras de la boca va la carne fileteada y condimentada con “ají panca” *Capsicum annum* L. (Ver foto N° 36), “pimienta” *Piper nigrum* “comino” *Cuminum cyninum* y “ajos” *Allium sativum*.

Luego se coloca una capa de “shoclia” *Polypogon semiverticillatus* (Fork) Hylander, encima “habas” *Vicia faba* L. que se cocerá a vapor; Finalmente se tapa otra vez con “shoclia” *Polypogon semiverticillatus* (Fork) Hylander y tierra (Ver foto N° 37). Se sirve con ají de “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P., “cebolla china” *Allium fistulosum* L y “huacatay” *Tagetes terniflora* H.B.K.

Picante de “Cuy”.- Se prepara de la siguiente manera: los cuyes pelados se cortan en cuatro partes, se unta con sal y se fríe a fuego lento. Se prepara el aderezo con “ají panca” *Capsicum annum* L. (Ver foto N° 38), “ajos” *Allium Sativum*, “Cebolla roja” *Allium cepa* L. y aceite, agregar dos tazas de agua, sal al gusto, “papas” *Solanum tuberosum* L. en rodajas y las presas de “cuy”, se deja hervir por espacio de 30 minutos. Se sirve con “arroz” *Oryza sativa* L.

Patasca.- Se prepara con “maíz pelado” *Zea may* L. cuando el maíz está a punto de reventar se agrega cabeza, carne, patas y menudencia de carnero, más de un manojo de “hierva buena” *Mentha Viridis* L. y sal al gusto. Se sirve con “rocoto” molido *Capsicum pubescens* R. et P., “culantro” *Coriandrum sativum* L., “perejil” *Petroselinum crispum* (Mill) Nym picado, y limón Citrus Limón.

Sancochado de carnero.- Se prepara con verduras picadas: “Za-

nahorias” *Daucus carota*, “zapallo” *Curcubita máxima*. “Apio” *Apium graveolens*, “col” *Brassica oleracea*, “nabo” *Brassica napus*, “arroz” *Oryza sativa* L. y carne de carnero en trozos, se deja hervir a fuego lento; cuando se baja se agrega dos ramas de “hierba buena” *Mentha viridis* L. y se sirve.

Papa a la huancaína.- se sancocha la “papa” *Solanum tuberosum* L., se adereza con ají amarillo molido en el batán más “ajos” *Allium ativum* y “cebolla roja” *Allium cepa* L. después que el aderezo este cocido se agrega el requesón disuelto en leche, hasta tome punto. Se sirve con papas sancochadas.

EN LAS ACTIVIDADES COTIDIANAS

Olluquito con charqui.- El “olluco” *Ullucus tuberosus* caldas, se lava y se limpia, luego se pica longitudinalmente; el aderezo se prepara con “ajos” *Allium sativum*, “cebolla” *Allium cepa* L., “Ají panca” *Casicum annum* L. y aceite. Cuando el aderezo este cocido se agrega el “olluco” picado, pedazos de carne seca tostada en la brasa en hilachas (charqui), se hace hervir a fuego lento. Se sirve con “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P., “perejil” *Petroselinum Crispum* (Mill) Nym. Picado y “arroz” graneado *Oryza sativa*.

Ajiaco de Olluco.- Se utiliza ollucos cocidos y picados. Se prepara el aderezo, antes de bajar se agrega leche y queso. Se sirve con “arroz” graneado *Oryza sativa*.

Carapulcra de cabrito.- La papaseca partida se deja remojar por 15 minutos; en una olla se prepara el aderezo con “ajos” *Allium sativum*, “cebolla roja” *Allium cepa* L., “ají panca” *Capsicum annum* L. y aceite, se agrega al agua hervida trozos de carne con la papaseca remojada, se mueve lentamente hasta que tome punto. Se sirve con papas sancochadas.

Sopa de muña.- Se prepara “papas” *solanum tuberosum* L. fideos,

leche, “habas” *vicia faba* L. y ramas de muña *Minthostachys mollis* Grisebach.

Sopa de morón.- La “cebada partida” *Hordeum vulgare* L. se calienta. En una olla se calienta agua, si está a punto de hervir se agrega el morón, carne picada y sal al gusto. Cunado revienta el morón se agrega “papa” *Solanum tuberosum* L., “zapallo” *curcubita máxima*. Se sirve con “Cebolla China” *Allium fistulosum* L. picada.

Picante de “habas”.- la semilla de “habas” *Vicia faba* L. se pela y se sancocha; se prepara el aderezo con “ajos” *Allium aestivum*, “tomate” *lycopersicum esculentum*, “oregano” *Origanum vulgare* y aceite, cuando está cocido se agrega tres tazas de agua, las habas peladas y sal al gusto, dejar cocer a fuego lento. Se sirve con “arroz” graneado *Oryza sativa*.

Café de cebada.- En una callana se tuesta “cebada” *Hordeum vulgare* L. moviendo constantemente con el cashpi (palo para mover), se vacía a una olla con agua y se pone al fuego. Se toma en los desayunos acompañado de cancha, machica, “papa” *Solanum tuberosum* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “habas” sancochadas.

POSTRES

Mazamorra de cahue.- El cahue se remoja de un día para otro, se lava y se pone al fuego en una olla con agua, cuando está cocido el cahue se agrega harina de “cebada” *Hordeum vulgare* L. disuelta en agua hasta que espese; se mueve constantemente hasta que tome punto. Se consume con cancha.

Mazamorra de maíz.- El “maíz” *Zea mays* L. se calienta, muele y cierne, se disuelve en agua y se echa a la olla, se mueve hasta que tome punto; antes de sacar del fuego se agrega “anis” *Pimpinella anisum* (semillas) y “canela” *Cinnamomum zeylanicum*. Se consume con cancha.

POTAJES DE TEMPORADA

Hongos.- Los “hongos” *Agaricus campestris* L. se cogen del campo en los meses de invierno, se lavan y se cortan en pequeños trozos. En una olla se prepara el aderezo, cuando este cocido se agrega tres tazas de agua, “papas” *Solanum tuberosum* L. picadas en cuadritos y sal al gusto, se pone a fuego; cuando la “papa” está a medio cocer se echa los hongos. Se sirve con “oregano” *Origanum vulgare* picado y “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P.

Sopa de coshueros.- Se recolecta los “jushuros” *Nostoc sphaericum* Vauch. De la laguna de Huasca se lava con agua tibia; en una olla con agua a punto de hervir se agrega “papas” picadas y fideos; cuando la papa está a medio cocer se agrega los “cushuros” y la leche; se sirve caliente.

Picante de berros.- Los “berros” *Rorippa nasturtium aquaticum* (L.) Hayek, se lava y pica; en una olla se prepara el aderezo con “ajo” *Allium sativum*, “cebolla roja” *Allium cepa*, “tomate” *Lycopersicon esculentum*, “oregano” *Origanum vulgare* y aceite, cuando esta cocido el aderezo se agrega dos tazas de agua más “papas” picadas en cuadraditos, se pone al fuego pero antes de retirar se agregan los “berros” para cocerse a vapor. Se consume con cancha.

3.6.10 PLANTAS EN LA PREPARACION DE BEBIDAS

Bebidas de tiempo.- los campesinos utilizan plantas que crecen en la zona para preparar bebidas que beben como agua de tiempo, entre las comunes se encuentran: El “romerillo” *Senecio collinus* DC., “puyagua simple” *Achyrocline satureioides* (Lam.) DC., “puyagua de la puna” *Gamochaeta* sp., “marco” *Ambrosia arborescens* Mill., “Valeriana” *Perezia pinnatifida* (H. et B.) Weddell, “Guaynacuri” *Valeriana thalictroides* Graebner, “anis de la puna” *Niphogetom scabra* (H. Wolf) J.F. Macbride, “lazo

lazo” *Cajophora sepiaria* (G. Don) J.F. Macbride, “Huila Huila” *Senecio canescens* Cuatrecasas Var. *Monocephalus* (Weddell) Cuatr. “quiashqui” *Chuquiraga rotundifolia* Weddell y “muña” *Minthostachys mollis* Grisebach.

Chicha de jora. - En las fiestas se consume chicha de jora. La jora se prepara de la siguiente manera: el “maíz” *Zea mays* L. Se remoja en agua, se cuele el “maíz” y se tiende en un rincón fresco por varios días hasta que tenga una raíz de 5 cm. Se hace secar al sol, para preparar la chicha en una olla se hierve “cebada” *Hordeum vulgare* L., “caña de azúcar” *Saccharum officinarum* L. chancaca, y la jora. Finalmente se cuele y se vacía el líquido a barriles de madera donde se fermenta por espacio de diez días.

3.6.11 PLANTAS EN LA CONSTRUCCION

En la construcción de sus viviendas utilizan “eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill, “Quinual” *Polylepis incana* H.B.K. y para el techado usan “paja” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth (Ver foto N° 39).

Las especies vegetales descritas y otras que han sido determinadas en este rubro, se encuentran en la lista N° 5 cuadro N° 7 y figura N° 17.

IV. DISCUSIÓN

Actividades de subsistencia

Considerando a los hombres y mujeres de la población, el 54,24% se dedica a la agricultura por que las 97 hectáreas de riego son aprovechados adecuadamente por sus dueños, además existe terrenos pertenecientes a la parcialidad que son repartidos a cada comunero. El 27,12% se dedica a la ganadería. El 13,5% al comercio, a esta actividad se dedican los comuneros que tienen mayor producción agrícola y pecuario y 5,08% a la caza como actividad complementaria. Con estas actividades la población puede resolver sus problemas.

Calendario Anual de las actividades y Festividades Rituales de la Parcialidad de Huillpa

Parcialidad de Huillpa

En base al calendario estructurado nos damos cuenta que todas sus actividades y festividades giran en torno a las temporadas de lluvia y temporadas de sol, así mismo las actividades agrícolas están relacionadas con sus ritos, actividades comunales y en la toma de sus decisiones realizadas en sus cuatro asambleas anuales.

Plantas en la Agricultura

Con el presente trabajo se comprueba que la agricultura no es limitada por que se encuentra muchas especies vegetales que se cultiva como: “olluco” *Ullucus tuberosus* Caldas, “habas” *Vicia faba* L. “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P., “trigo” *Triticum aestivum* L. “cebada” *Hordeum vulgare* L., “godecia” *Godetia amoena* Don, “clavel” *Dianthus caryophyllus* L., “clavelina” *Dianthus chinensis* L. A diferencia de lo que Elias Toledo Espinoza en 1992. En su capítulo titulado “Huarochiri a travez de los viejos cultivos escrito por el doctor Juan Jose Vega hace mención a Jacobo Von TSHUDI (1838), quien escribe sobre los Distritos de Matucana que la agricultura se encuentra limitada a “maíz” *Zea mays* L., “alfalfa” *Medicago sativa* L., “habas” *Vicia faba* L., “papa” *Solanum tuberosum* L., por la temperatura en el mes de marzo la producción de papas es abundante siendo conducida en grandes cantidades a la capital.

Plantas de ganadería

La ganadería es la segunda actividad de subsistencia que el 27,1% se dedica a esta actividad, para conservar los pastos silvestres, en época de sequía. Se guían mediante el reglamento interno de la parcialidad de Huillpa; para almacenar el queso de las chacanancas utilizan “paja” *Stipa ichu* (R et P.) Kunth, porque escurre fácilmente el suero. Para confeccionar el molde utilizan “cortamadera” *Cortaderia rudiusscula*, por ser flexible con fácil tejido;

en la construcción del instrumento musical la tinya utiliza el “Maguey” *Foucraea andina* Trelease por la forma circular del escapo y dureza cuando se seca; en el teñido de lana de oveja utilizan plantas con propiedades tintóreas.

Productos Agropecuarios Comercializados

Los pobladores comercializan los productos alimenticios, ornamentales y pecuarios por ser de mayor producción, fácil comercio y buena rentabilidad.

Plantas en la Caza

En el sistema de la packlia utilizan la “paja” *Stipa ichu* (R. et P.) para simular la apariencia de un pajonal, las semillas de “higuerilla” provocan cólicos estomacales en las perdices provocando la muerte, el tiracho es hecho de “callapa” *Baccharis odorata* H.B.K., por la forma de “Y” con que crecen sus ramas.

Plantas Presentes en los Ritos y Fiestas Patronales de la Parcialidad de Huillpa

Desde muy antiguo se celebra la fiesta patronal de San Juan y el 20 de mayo (fiesta de las cuatro cruces) para practicar y conservar la religión católica; los ritos están estrechamente relacionados con la tierra, el agua y los animales por ser el sustento de la vida de los pobladores.

La Flora en la vida del Poblador de Huillpa

Los pobladores utilizan para resolver sus principales problemas, siendo predominantes las medicinales por sus propiedades curativas transmitidas en forma oral a través del tiempo, dicha información posee un rango de credibilidad de 1 y 2 porque la autora ha usado o experimentado directamente y porque el informante uso directamente la especie vegetal.

CONCLUSIONES

De los resultados expuestos en el trabajo de investigación se puede elaborar las siguientes conclusiones:

Primera Conclusión.- La Parcialidad de Huillpa tiene como primera actividad de subsistencia la agricultura (54. 2%), como segunda actividad la ganadería (27,1%), seguidamente el comercio (13,5%) y como actividad complementaria la caza (5,8%).

Segunda conclusión.- Para realizar las actividades señaladas el poblador se apoya en observaciones astronómicas y climáticas así la siembra, los cuidados culturales, la cosecha y conservación de productos tienen épocas precisas.

Tercera Conclusión.- En la Parcialidad de Huillpa cultivan las siguientes especies vegetales: “olluco” *Ullucus tuberosus* caldas, “habas” *Vicia faba* L., “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, “Rocoto” *Capsicum pubescens* R. et P., “Trigo” *Triticum aestivum* L., “Cebada” *Hordem vulgare* L., “Maíz” *Zea mays* L., “Papa” *Solanum tuberosum* L., “Alfalfa” *Vicia faba* L., “Godecia” *Godetia amoena* Don., “Clavel” *Dianthus caryophyllus* L., “Clavelina” *Dianthus chinensis*. De la papa elaboran el chuño y la papa seca, intercambiando cada uno de los productos en forma de trueque.

Cuarta Conclusión.- La ganadería, segunda actividad de subsistencia, tiene como base los pastos silvestres y cultivados; entre los silvestres: “Paja” *Stipa ichu* (R. et P.) Kunth, “Shoclia” *Polipogon semiverticillatus* (Fork) Hylander, “Pajilla” *Vulpia myuros* L. (Gmel), “Champita” *Calamagrostis* sp, y entre la cultivada la “Alfalfa” *Medicago sativa* L. Para almacenar, elaborar instrumentos musicales, moldear el queso, teñir lana de oveja, hilar y tejer utilizan especies vegetales de acuerdo a sus propiedades.

Quinta Conclusión.- Los productos comercializados son: Alimenticios, medicinales, ornamentales y pecuarios, los productos agrícolas se distinguen como de primera, segunda y tercera calidad, con la finalidad de cubrir la economía familiar.

Sexta Conclusión.- En la caza de la Vicuña *Vicugna vicugna* usan el sistema de packlia, en la “Perdiz” *Notopreca aenthlandi* las semillas de “higuerilla” (“Jerguilla”) *Ricinus communis* y en la “Perdiz” *Logidium peruvianum* el tiracho.

Sexta conclusión.- En la caza de la vicuña *Vicugna vicugna* usan el sistema de packlia, en la “Perdiz” *Notopreca aenthlandi* las semillas de “higuerilla” (“Jerguilla”) *Ricinus communis* y en la “Perdiz” *Logidium peruvianum* el tiracho.

Séptima Conclusión.- Las especies vegetales están presentes en las fiestas patronales y ritos; en las fiestas patronales como ornamentales y en los ritos de la pirgua como pago a la Pachamama, en la champería como medicinal y en la herranza como alimenticias.

Octava Conclusión.- Presentan 170 formas de resolver las principales actividades de subsistencia, agrupadas en: 11 alimenticias, 13 bebidas, 4 caza, 8 cerco vivo, 4 ceniza, 4 construcción, 7 conservación de productos, 8 combustibles, 16 forrajeras, 3 frutas silvestres, 50 medicinales, 1 neutralizador de la coca, 14 ornamentales, 14 rituales, 11 sazoadores, 2 tejidos.

Novena Conclusión.- Se recolectó y determinó taxonómicamente 110 especies vegetales, pertenecientes a 91 géneros y 41 familias: 33 ASTERACEAE, 11 POACEAE, 7 SOLANACEAE, 4 FABACEAE, 4 ROSACEAE, 4 LAMIACEAE, 3 APIACEAE, 3 BRASSICACEAE, 3 CARYOPHYLLACEAE y 38 ENTRE 1 y 2 especies de diferentes familias.

RECOMENDACIONES

Construir un Jardín Botánico en la Parcialidad de Huillpa con la finalidad de proteger, propagar y conservar las especies vegetales que predominan en la zona, especialmente el “Guaynacuri” *Valeriana thalictroides* Graebner, “Huallanca” *Opuntia subulata* Muehl, “quishuar” *Buddleja coriácea* Remy; *B. incana* R. et P., “taulish” *Lupinus ballianus* C.P. Smith, *Mutisia acuminata* R. et P. Var. *acuminata* Cabr. “yancahuasha” *Senecio rhizomatus* Rusby y “huajoro” *Oroya sp.* Que se encuentran en peligro de extinción.

Se recomienda elaborar abonos orgánicos como el compost, humus de lombriz y el biodigestor con la finalidad de enriquecer el suelo de cultivo.

Difundir el presente trabajo de investigación entre las autoridades y pobladores para el conocimiento, y uso racional de la flora circundante.

Es necesario que los docentes y autoridades realicen las coordinaciones para incluir las actividades de subsistencia y las especies vegetales utilizadas en la Parcialidad de Huillpa en la programación curricular diversificada, con el fin de educar a los niños jóvenes y adultos de acuerdo a su realidad. A manera de ejemplo se presenta una actividad de aprendizaje significativo titulada: “Principales Plantas Medicinales de la Parcialidad de Huillpa”.

Continuar estudios Etnobotánicos de las Parcialidades, Comunidades Campesinas, Distritos y Provincias del Perú, con el fin de rescatar, revalorar y difundir nuestra identidad cultural.

REFERENCIAS

- ALEXIADES, Michael. (1996). *Aspectos Metodológicos de la Investigación Etnobotánica*. Perú.
- ALBAN, J. 1998. "ETNOBOTÁNICA Y conservación en la Comunidad Andina Pamparomas. Huaylas, Ancash, Perú. Tesis Magíster Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Inédita.
- ARENAS, Pastor. 1981. "Etnobotánica Lengua Maskoy". Concejo Nacional de Investigación Científicas y Técnicas (CONICET). Argentina.
- AYALA FLORES, Franklin. 1984. "Notes on Some Medicinal and Poisonous Plants of Amazonian Perú". *Advances in Economic Botany* 1. Pp. 1-8. EE.UU.
- BARRERA, Alfredo y otros. 1979. "La Etnobotánica: Tres Puntos de Vista y Una Perspectiva". Instituto de Investigaciones sobre Recursos Bióticos (INIREB). México.
- BEJARANO BARRIENTOS, Odilón. 1999. "Apuntes para una Investigación de los Atahuillos". Pp. 25
- BELTRAN, H. 1998. "Estudio Taxonómico de las especies del Género *Senecio* L. (ASTERACEAE), Parte alta de la cuenca del Río Cañete, yauyos, Lima. Tesis Magíster. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- BRAKO, Lois y ZARUCCHI, James L. 1993. "Catálogo de las Angiospermas y Gimnospermas del Perú" Editorial Assistant Diana Gunter EE.UU.
- COMUNIDAD CAMPESINA DE BARRIO BAJO. 1987. "Reglamento Interno para el uso de aguas de Riego".
- CORPORACIÓN DE DESARROLLO DE LIMA-CALLAO (CORDELICA) 1998. "Esquema de Organización de Territorio de la Provincia de Huarochiri con fines de Demarcación Territorial. Perú.
- COLLIN E, Hughes, 1998. "Leucaena. Manual de Recursos Genéticos: Etnobotánica y Domesticación Indígena". Oxford Forestry Institute Departamento de Plant. EE.UU.

- CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICOS Y SOCIALES (CIHS). 1995. "Herbario Etnobotánico". <http://www.vacam.mx/vacam.mx/cihs/Herba.Htm>. México.
- CHULAN TELLO, E. 1990. "Huarochiri ¿Qué y de Dónde Proviene? Editorial IMPOFFOT. Perú.
- DAVIS, Wade and yost, James. 1983. "The Ethnobotany" of the waorani of Eastern Ecuador". Botanical Museum Leaflets (Harvard University) 3 pp. 159-2017. Ecuador.
- DIRECCION DE FOMENTO. 1973. Resolución Suprema – Lima, 8 de junio de 1928. Lima.
- ESPINOZA BADAJOZ, Florencio. 1997. "Estudio Etnobotánico del Distrito de Arahua. Provincia de Canta Departamento de Lima. Tesis de Magister. U.N.M.S.M. Pp. 136, Perú. Inédita.
- SHULTES, Richard Evans. 1990. "Etnobotánica" <http://www.oco.es/local/jardin/etnobot.htm>. Catálogo del Museo de Etnobotánica de Córdoba.
- FIELDIANA. 1990. "The Ethnobotany of chinchero an Andean Community in Southern Perú". Published By Field Museum of Natural History. EE.UU.
- FUNDACIÓN ERIGAIE. 1998. ¿Qué hace la Fundación Erigaie"? <http://www.interred.net.co/ferigaie/erigaie.htm>. Colombia.
- HERNANDEZ XOLOXOTZI, Efraín. 1985. "Exploración Etnobotánica y su metodología: El Medio en Determinante para el Desarrollo de las Plantas Cultivadas". México.
- HURTADO FUENTES, Ciro. 1982. "Tecnología Alimentaria del Perú Pre-hispánico". Programa de Geografía UNMSM.
- LOZOYA L., Xavier. 1976. "Estado actual del Conocimiento en Plantas Medicinales Mexicanas". En: MARTINEZ ALFARO, Miguel. Historia de las Exploraciones Etnobotánicas en Plantas Medicinales. Instituto

Mexicano para el Estudio de las Plantas Medicinales, A.C. pp. 71-95. México.

MINISTERIO DE AGRICULTURA UNIDAD AGRARIA DEPARTAMENTAL. 1997. Comunidad Campesina de Barrio Bajo de Matucana. Acta de Colindancia. Lima. Perú.

MILLAN, B. 1988. "Estudio Etnobotánico y taxonómico de las especies amazónicas del Género *Astrocaryum* (ARECACEAE), Loreto y Madre de Dios. Tesis Magíster. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Inédita.

NABHAM GARY, Paul. 1998. "El Papel de la Etnobotánica en la Conservación de Recursos Fitogenéticos en Reservas de la Biósfera. U.S.A.

ONER (Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales). 1975. "Proyecto Marcapomacocha". Pp. 4. Perú.

OFICINA DE LA FAO PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE. 1995. "I Curso Taller sobre Técnicas Apropriadas para la Propagación de Especies de importancia económica para las zonas Áridas y Semiáridas de América Latina y el Caribe. Pp. 79-81. Chile.

PADRÓN DE HABITANTES. 1998. "Parcialidad de Huillpa". Pp. 5-6.

PREDES (Centro de Estudios y Prevención de Desastres). 1984. "Estudio de Seguridad Física Contra Huaycos, Desbordes y Deslizamientos-Distrito de Matucana". Pp. 10-12.

PROYECTO "MILPO-ETNOBOTÁNICA DE QUELITES". 1996. http://www.agecon.ucdavis.edu/Home_pages/Eric.van.Dusen/milpa/mck96/quel96.Htm. México.

"PROSPECCIÓN ETNOBOTÁNICA EN LOS YUNGAS Y EN EL ALTIPLANO BOLIVIANO". 1996. <http://www.oei.es/noti23.htm>. Bolivia.

PEREZ, E. 1994. "Pautas Metodológicas en la Investigación de Plantas Medicinales". CITED. Paraguay.

- ROSAS CUADROS, Emilio. 1995. “La Provincia de Huarochirí en la Historia Coloniaje e Independencia. Perú.
- SOTELO, Hildebrando r. 1942. “Las Insurrecciones y Levantamientos en Huarochirí y sus Factores Determinantes”. Facultad de Letras de la UNMSM. Editorial la Prensa S.A. Perú.
- TOLEDO ESPINOZA, Elías Juan. 1992. “Huarochirí Ocho Mil Años de Historia. Tomo I y II. Editorial e Imprenta DESA. Perú.
- VASQUEZ PINTO, Teófilo. 1995. “Matucana en la Historia”. Imagen Tellina 1: pp 15-20 – Perú.
- VASQUEZ, Rodolfo. 1992. “Sistemática de las Plantas Medicinales de uso frecuente en el área de Iquitos”. Folia Amazónica (Iquitos) 4 (1): pp. 65-75. Perú.

APENDICE



FOTO 1:
Vista panorámica
de la Parcialidad
de Huillpa desde
Camarón Corral a
3930 m.s.n.m.

FOTO 2:
Cerro de laguna
seco (lado
izquierdo) y
cerro de tierra
blanca (lado
derecho)
formando un
perfil de labio
da origen al
nombre de
Huillpa



FOTO 3:
Comunera informando la sabiduría
botánica tradicional a la autora en el
lugar de Pitirquiña a 4350 m.s.n.m.

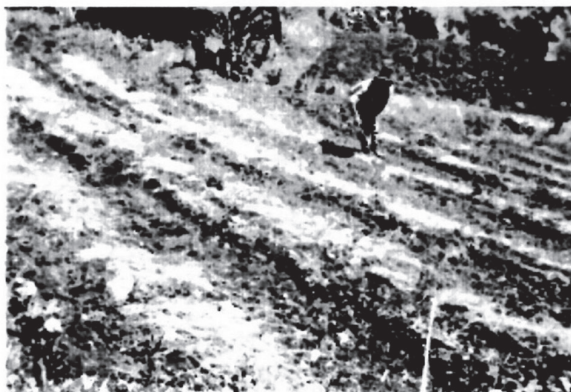


FOTO 4:
Cumunera
utilizando la
yigua en el
lugar de
Cocacarga a
3680 m.s.n.m.

FOTO 5:
Promotor del
"Proyecto
Altura";
mostrando
"papa"
*Solanum
tuberosum L.*
de cuatro meses
en Matara a
2865 m.s.n.m.



FOTO 6:
Gañan
dirigiendo la
yunta en el
lugar de
Huanarca a
3620 m.s.n.m.



FOTO 7:
Comuneros
terroneando la
tierra arada en
Hunarca a
3620 m.s.n.m.



FOTO 8:
Quema de
restos
vegetales
después del
champeo.



FOTO 9:
Cultivo de
"papa"
*Solanum
tuberosum L.*
en floración.



FOTO 10:
Comunero
conservando
“papa”
*Solanum
tuberosum L.*
con ramas de
“eucalipto”
*Eucaliptus
globulus labill.*



FOTO 11:
Tacta de
“eucalipto”
*Eucaliptus
globulus labill*
y “carrizo”
Arundo donax
para almacenar
tubérculo.



FOTO 12:
“Maiz” *Zea
mays L.* morado
para preparar
chicha morada.



FOTO 13:
"Maíz" *Zea mays L.*
seleccionado en: color amarillo para mazamorra y blanco para cancha en el lugar de Cotoshica a 3160 m.s.n.m.



FOTO 14:
Comunero cosechando "godecia" *Godetia amoena Don* en el lugar de Huillamarca a 3460 m.s.n.m.



FOTO 15:
Pastoreo de ganado ovino y caprino en el lugar de Chihue a 4380 m.s.n.m.



FOTO 16:
Comunera
tocando la
tinguia hecho
de "maguey"
*Fourcraea
andina
treleace*, tallo
de "quinual"
*Polilapis
incana H.B.K.*
y piel de
cabra, en el
rito de la
herranza.

FOTO 17:
Pastora puchicando lana de oveja en
el lugar de Camaron Corral a 3930
m.s.n.m.



FOTO 18:
Comunera
vendiendo flor de
"ramo ramo" en
Semana Santa.



FOTO 19:
Comuneros
limpiando la
laguna de
Huanarca con
sus
herramientas a
3620 m.s.n.m.
en el rito de la
champería.

FOTO 20:
Músicos
tocando la
flauta de
“carrizo”
*Arundo
donax* y tarola
en la laguna
de Huanarca a
3620 m.s.n.m.



FOTO 21:
Yumpe (cruz)
enflorada con
“godecia”
*Godetia
amoena* Don.,
“margarita”
*Polian
tuberosa* L.,
en el rito de la
herranza.



FOTO 22:
Ganado vacuno amarrado con lazo en el gramadero de "eucalipto" *Eucaliptus globulus labill* en Huanarca a 3620 m.s.n.m.

FOTO 23:
Comuneros saboreando platos típicos de patasca y picante de cuy en el rito de la herranza, en Huanarca a 3620 m.s.n.m.



FOTO 24:
Cruz de Huaya adornado con flores de "margarita" *Polianthes tuberosa L.*, "clavelina" *Dianthus chinensis L.* "clavel" *Dianthus caryophyllus L.*, "paja" *Stipa ichu (R.et P.) kunth*, "ramo ramo", al costado el juez agarrando la vara que simboliza justicia, respeto, obediencia y la autora con la bandera de la Comunidad de regantes en el lugar de Huaya, juntos a la cruz de Huaya.



FOTO 25:
Patrones “San Juan” y “San Juanito” saliendo de la iglesia de San Juan de Matucana, en la fiesta de San Juan (24 de junio).

FOTO 26
“Cuere” *Senecio nivalis*
(H.B.K.) Vuatr. En su hábitat natural a 4800 m.s.n.m.

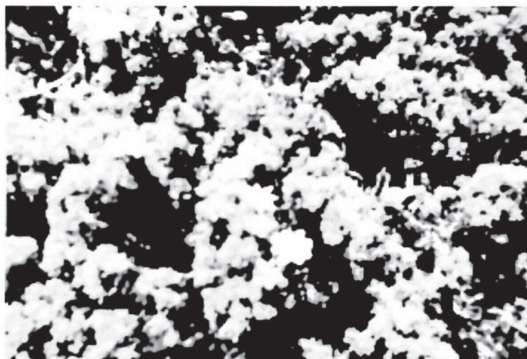


FOTO 27:
“Cunuco”
Wernesia paposa
Phil. En su hábitat natural a 4800 m.s.n.m.



FOTO 28
"Romerillo" *Senecio collinus* DC en su hábitat natural a 4000 m.s.n.m.

FOTO N° 29:
"Huajoro" en su hábitat natural a 4800 m.s.n.m.



FOTO 30:
"Amorosa" *Marrubium vulgare* L., en su hábitat natural a 3930 m.s.n.m.

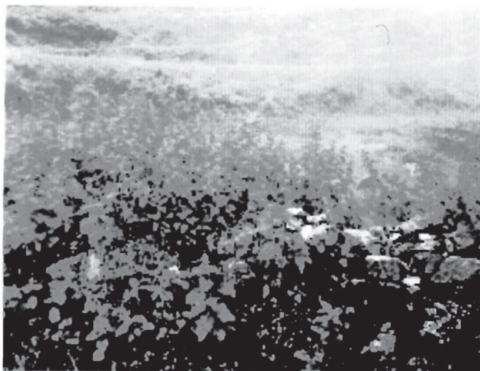


FOTO N° 31:
"Ortiga blanca"
Urtica
magellanica
Pair, en su
hábitat natural a
3620 m.s.n.m.

FOTO 32:
"Huallanca" *Opuntia subulata*
Muehl, en su hábitat natural a
3620 m.s.n.m.

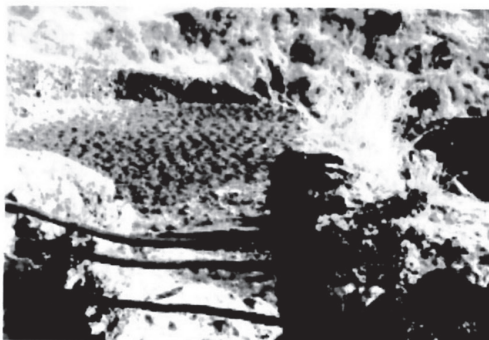


FOTO N° 33:
Cercos muertos de "eucalipto"
Eucalyptus
globulus
labill.
Conocido
como
tranquera.



FOTO 34:
"Huajoro" fruto silvestre, hábitat natural a 4800 m.s.n.m.

FOTO 35:
El comunero Feliz Ignacio llegando a la estancia de Camarón Corral a 3750 m.s.n.m. con leña de "taulish"
Lupinus ballianus C.P. Smith



FOTO 36:
Comunera Domitila Ricalde agregando carne de carnero, aderezado con "ají panca"
Capsicum annum L. en la fiesta del 20 de mayo en



FOTO 37:
Comunero cubriendo la pachamanca con "shoclia"
Polypogon semiverticillatus
(Fork) Hylander.

FOTO 38:
La comunera Marcela Montalvo moliendo "aji panca" *Capsicum annuum L.* en el mortero, para preparar picante de "cuy" y pachamanca.

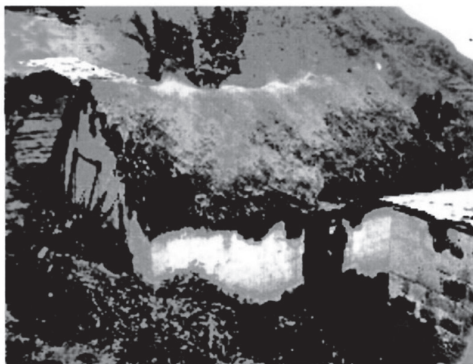


FOTO 39:
Caza techada con "paja"
Stipa ichu (R. & P.) Kunth.

GLOSARIO

- **Acequi.** Zanja o canal por donde circula el agua a los terrenos de cultivo.
- **Alferazco.** Comuneros que dona “coca”, cigarro, aguardiente y almuerzo a los trabajadores, en la fiesta de la champería.
- **Anda.** Estructura de madera donde se fija el Patrón San Juan
- **Aparache.** Baile de parejas, que llevan cargados 3 ó 4 roscas en la Carashcata, durante el rito de la champería.
- **Batán.** Piedra de forma plana, sirve para moler semillas duras, hojas y tallos.
- **Berrete.** Gorro de lana.
- **Boleo.** Descanso después de una actividad agrícola, donde chacchan “coca”.
- **Cachi.** Sal.
- **Cahue.** “Ocas” deshidratadas al sol, se usa en la preparación de la mazmorra de Cahue.
- **Callana.** Utensilio para tostar granos.
- **Camachico.** Personaje designado por la Comunidad para poner orden y pasar lista en la fiesta de la champería.
- **Cancha.** Maíz tostado. Número de hectáreas designado para la crianza para la crianza de ganado.
- **Capachar.** Cubrir la boca de las crías del ganado caprino con un trapo.
- **Caplio.** Residuo del montón de leña que queda después de jarpar.
- **Carashcata.** Manta tejida con hilo de colores.
- **Cashpar.** Quemar los pelos de los animales.
- **Cashpi.** Palo recto que sirve para mover granos en la callana (tiesto).
- **Cayapes.** Piel seca de los cabritos y corderitos, usado como sábana.

- **Corneta.** Instrumento musical, hecho de los cuernos del ganado vacuno.
- **Collota.** Piedra mediana de forma ovoide.
- **Corral.** Espacio circular con cerco de pirca, sirve para el descanso del ganado vacuno, ovino y caprino.
- **Cuajo.** Sustancia para cortar la leche, es preparado del estómago de los cabritos.
- **Cushuro.** Alga, de color verde-azulado, vive en aguas dulces o en suelos húmedos.
- **Chacchar.** Masticas hojas de coca seca, acompañada con el cal.
- **Champal.** Vegetación siempre fresca en las cabeceras de las lagunas, forman grandes extensiones de pasto silvestre durante todo el año.
- **Champear.** Sacar con lampa recta la champa de la acequia.
- **Champa.** Hierba con raíces impregnadas de tierra.
- **Chaporro.** Lodo de tierra con agua.
- **Charamusca.** Vegetales secos y delgados, utilizados como leña (combustible).
- **Characuna.** Trozos de pellejo usados para agarrar las ollas.
- **Charqui.** Carne laminada, salada y seca.
- **Chicchipa.** Caída de granizo
- **Chicote.** Látigo hecho con cintas de cuero y mango de palo, sirve para apresurar a los animales, mide un metro y medio de largo.
- **Chingao.** Persona ebria.
- **Chiquerar.** Separar las crías pequeñas del ganado vacuno y caprino.
- **Choza.** Casas con paredes de piedra y techo de “paja”.
- **Chucuy.** Zapato adornado con hilos de color negro y blanco, hecho de piel de ganado vacuno sin curtir, usan los varones.

- **Escarcha.** Formaciones de agua en estado sólido (hielo) se forman en los puquios y pacchas en junio y julio por las heladas.
- **Esquilar.** Trasquilar lana de ganado ovino.
- **Estancia.** Lugar lejos de la población donde vive un comunero con su familia y animales.
- **Fiambre.** Alimentos que se llevan al campo para apaciguar el hambre.
- **Fogón.** Cocina de barro o piedra.
- **Gañán.** Persona que dirige la yunta, en el barbecho del terreno de cultivo.
- **Helada.** Fenómeno natural que seca las plantas, destruyendo la producción; se presenta en la época sin lluvia.
- **Herranza o Rodeo.** Actividad comunal para señalar, marcar y encintar el ganado: llamas, alpacas, vacas y ovejas, al son del canto y la danza herrancera.
- **Huacura.** Sogas hechas de lana de llama.
- **Huarochirí.** Deriva de dos vocablos quechuas: Huaro, que significa: ropa (pantalón corto); Chiri, que significa: Frío. Cuenta la tradición, que el Inca Pachacútec, Conquistador de la región Yauyos-Huarochirí, quien, al sentir frío, pidió ropa para abrigarse.
- **Huato.** Lana torcida que sirve para amarrar cualquier producto u objeto.
- **Huaycapa.** Adorno en forma de collar formado de frutas, tubérculos, dulces, flores cultivables y silvestres.
- **Huallque.** Bolsa hecha de piel de ganado caprino, para guardar la coca y el puro.
- **Huillaco.** Aviso de la comunidad para el primer riego, que se realiza después de la siembra con la ayuda de la “yigua”
- **Huillacar.** Segundo, tercero y demás riegos que se realizan después de la siembra.

- **Huillpa.** Vocablo aymara que significa “Labio”.
- **Inqui.** Excremento del ganado Caprino y ovino, sirve como combustible.
- **Jarpar.** Sacar los montes de raíz.
- **Lazo.** Soga confeccionada con la piel del ganado vacuno.
- **Leña.** Troncos y palos secos usados como combustible.
- **Lindero.** Señal con muros de piedra que indica los límites de las comunidades.
- **Marco.** Santo, protector del ganado, con poder divino para inspirar la procreación y aumento del ganado.
- **Mate.** Pericarpio seco de *Lagenaria siceraria* usado como depósito de los granos tostados: “maíz”, “habas”, “trigo”.
- **Mazo.** Trozo de madera en forma de mano, sirve para golpear la ropa al momento de lavar.
- **Mechero.** Lata que contiene querosene y una pita, sirve para alumbrar el ambiente donde no hay luz eléctrica.
- **Mishquipar.** Ceremonia en la cual los comuneros chacchan o mastican la coca, mezclada con cal.
- **Mortero.** Utensilio de piedra, de forma circular con una hendidura central donde viene la collota, sirve para moler el ají y otros sazónadores.
- **Muñiga.** Excremento seco de vacunos, utilizados como combustible.
- **Paccha.** Caída del agua en un riachuelo, acequia o río.
- **Pajarear.** Espantar las aves en los campos de cultivo.
- **Pajonal.** Área donde crece solamente “pajla” *Stipa ichu* (R. et P.). Kunth.
- **Panco.** “Habas” verdes sancochadas.

- **Portillo.** Puerta del corral, construido con piedra.
- **Pellejo.** Piel seca de ganado ovino, usado como colchón.
- **Piaña.** Trono donde se coloca la cruz.
- **Pirca.** Cerco, hecho a base de piedra y barro.
- **Pirgua.** Baile que se realiza después de la cosecha de “papa” *Solanum tuberosa* L., de “oca” *Oxalis tuberosa* Molina, etc., como alegría de la buena producción. Los agricultores escogen los productos de mayor tamaño y con la ayuda de una aguja de arriero hacen pasar una pita por medio, se cuelga en el cuello y bailan alrededor de la era de “papas”.
- **Pishtar.** Quitar la piel a un animal
- **Poyo.** Asiento hecho de piedra y barro.
- **Procurador.** Comunero encargado de repartir “coca”, cigarro y aguardiente en la fiesta de la champería.
- **Puchica.** Instrumento de palo recto y una rueca va en el extremo inferior. Sirve para hilar lana de carnero, vicuña y alpaca.
- **Pucuyo.** Cueva pequeña donde se guarda las crías de cabras y borregas que aún no han alcanzado el tamaño suficiente para salir al campo.
- **Puquio.** Agua que brota del subsuelo.
- **Puro.** Calabacita donde se guarda la cal para chacchar “coca”.
- **Purum.** Tierra no cultivada.
- **Pushpo.** Habas secas, tostadas y sancochadas.
- **Quincha.** Arbusto espinoso, para cercar los portillos.
- **Quipichar.** Envolver los productos en una manta.
- **Shacsha.** Persona deseada.
- **Shicra.** Piel de los testículos del toro y la ubre de la vaca, para confeccionar bolsas.
- **Sincha.** Manta que protege el lomo del asno cuando se carga los sacos de “papa”, cajones de queso y otros.

- **Tacta.** Cama con plantas repelentes, sirve para almacenar y conservar los tubérculos durante un año.
- **Tapia.** Cajón de madera para hacer adobes.
- **Temporal.** Cultivo en zonas altas donde no hay canales de regadío, la producción obtenida es a base de lluvia.
- **Tercio.** Medidas del tamaño de los dos brazos formando una media luna.
- **Tinya (Tingua).** Instrumento musical usado en la herranza.
- **Tiracho.** Jefe que sirve para cazar aves.
- **Tranquera.** Palos rectos, que van en forma horizontal o en aspa en las entradas de las chacras o corrales.
- **Trillar.** Separar las semillas de tallos secos de cereales, legumbres y pseudocereales agolpes con palos o pisoteo.
- **Tragadero.** Afloramiento de agua del sub- suelo.
- **Tronero.** Fogón con dos hornillas posteriores.
- **Uchu.** “Rocoto molido” *Capsicum pubescens* R. et P. (Fam. SOLANACEAE).
- **Ushquir.** Desatorar el fogón.
- **Wari.** Dios de la fuerza y el agua.
- **Yacu.** Agua.
- **Yanqui.** Zapato de mujeres adornando con hilos de colores, hecho de la piel del ganado vacuno sin curtir.
- **Yiguar.** Humedecer por segunda vez el terreno de cultivo.

INDICE N° 1

NOMBRES LATINOS DE LAS ESPECIES VEGETALES ÚTILES

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USO
1	<i>Acaena torillicarpa</i> Bitter	"Champosa"	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo
2	<i>Achyrocline a lata</i> (HBK) DC	"Belloso"	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
3	<i>Achyrocline Satureioides</i> (lam) DC	"Puyagua simple"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
4	<i>Agaricus campestris</i> L.	"Hongo"	AGARICACEAE	Talo	Alimenticia
5	<i>Ambrosia arborescens</i> Mill	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
6	<i>Arundo donax</i> L.	"Carrizo"	POACEAE	Arbusto	Construcción
7	<i>Avena barbata</i> Pott ex Link	"Cebadilla"	POACEAE	Hierba	Forrajera
8	<i>Baccharis Latifolia</i> H.B.K.	"Chilco"	ASTERACEAE	Arbusto	Cerco vivo Medicinal
9	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	"Callapa"	ASTERACEAE	Arbusto	Caza
10	<i>Baccharis tricumate</i> (L.F) Persoon	"Titi"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
11	<i>Bidens pilosa</i> L.	"Amor seco"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal - Forrajera
12	<i>Bomarea ovata</i> (cav) Mirbel	"Enredadera silvestre"	LILIACEAE	Hierba	Ornamental
13	<i>Buddleja coriacea</i> Remy B incana R. et P.	"Quishua"	LOGANIACEAE	Arbusto	Medicinal
14	<i>Cajopora sepiparia</i> (G. Don) JF (Macbride)	"Lazo-lazo"	LOASACEAE	Hierba	Medicinal
15	<i>Calamagrostis</i> sp	"Champita"	POACEAE	Hierba	Forrajera
16	<i>Calceolaria Virgata</i> R. et P.	"Zapatito de puquio"	SCROPHULARIACEAE	Hierba	Medicinal
17	<i>Calceolaria bicolor</i> R. et P.	"Zapatito de zorro"	SCROPHULARIACEAE	Arbusto	Medicinal
18	<i>Capsella bursa – pastoriás</i> (L) Medicus	"Bolsita"	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
19	<i>Capsicum annuum</i> L.	"Aji panca"	SOLANACEAE	Arbusto	Colorante y sazonzador
20	<i>Capsicum pubescens</i> R. et P.	"Rocoto"	SOLANACEAE	Arbusto	sazonzador
21	<i>Carica candicans</i> A. Gray	"Mito"	CARICACEAE	Arbusto	Fruta alimenticia
22	<i>Cestrum auriculatum</i> L. Hérit	"Hierba santa"	SOLANACEAE	Arbusto	Tintorea y medicinal
23	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	"Paico"	CHENOPODIACEAE	Hierba	Medicinal
24	<i>Chuiraga rotundifolia</i> Weddell	"Quishqui"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochiri

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USO
25	<i>Coriandrum sativum</i> L.	"Culantro"	APIACEAE	Hierba	sazonador y colorante
26	<i>Cortaderia rudihsula</i> Stapf.	"Cortadera"	POACEAE	Hierba	Tejido
27	<i>Cotula australis</i> (Sieb) Hook f.	"Huamarca"	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
28	<i>Delphinium ajacis</i> L.	"Pajarito"	RANUNCULACEAE	Hierba	Ornamental
29	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"Clavel"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
30	<i>Dianthus chinensis</i> L.	"Clavelino"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
31	<i>Equisetum bogotense</i> H.B.K	"Cola de caballo"	EQUISETACEAE	Hierba	Medicinal
32	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol	Combustible, medicinal, construcc.
33	<i>Eupatorium azangaroense</i> Sch Bip.	"Guarmi - guarimi"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
34	<i>Fourcraea andina</i> Trelease	"Maguey"	AGAVACEAE	Árbol	Cerco vivo-construcc.
35	<i>Gamochaeta</i> sp	"Puyagua de la puna"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
36	<i>Godetia amoena</i> Don	"Godecia"	ONAGRACEAE	Hierba	Ornamental
37	<i>Gypsophila paniculata</i> L.	"Luvia"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
38	<i>Gladiolus cardinalis</i> Curt.	"Gladiolo"	IRIDACEAE	Hierba	Ornamental
39	<i>Helipopsis canescens</i> H.B.K.	"Mala hierba"	ASTERACEAE	Hierba	Sin uso
40	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	"Chaqui chaqui"	BORAGINACEAE	Arbusto	Ornamental
41	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindley	"Yanacasha"	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo, tejidos
42	<i>Hordeum vulgare</i> (L)	"Cebada"	POACEAE	Hierba	Alimenticio
43	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. et P) Mione	"Callayuma"	SOLANACEAE	Hierba	Fruto comestible
44	<i>Juncus imbricatus</i> Jaharpe	"Triguito"	JUNCACEAE	Hierba	Forrajera
45	<i>Jungla paniculata</i> (DC) A Gray	"Matico"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
46	<i>Lilium candidum</i> L.	"Azucena"	LILIACEAE	Hierba	Ornamental
47	<i>Limonium sinuatum</i> (L) Mill	"Flor morada"	PLUMBAGINACEAE	Hierba	Ornamental
48	<i>Lepidium bipinnatifidum</i> Desvaux	"chehecara"	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
49	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto	Forrajera, combustible
50	<i>Marrubium vulgare</i> L.	"Amorosa"	LAMIACEAE	Hierba	Medicinal
51	<i>Medicago polymorpha</i> L	"Chipin"	FABACEAE	Hierba	Forrajera

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USO
52	Medicago sativa L	"Alfalfa"	FABACEAE	Hierba	Forrajera y medicinal
53	Mentha viridis L.	"Hierbabuena"	LAMIACEAE	Hierba	Forrajera y medicinal
54	Minthostachys mollis Grisebach.	"Muña"	LAMIACEAE	Arbusto	Medicinal y bebida sazonzadora
55	Muehlenbeckia volcánica (Benthani) Endlicher	"Mullaca"	POLYGONACEAE	Hierba	Medicinal
56	Mutisia acuminata R et P. Var acuminata Cabr.	"Guariruma"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal - cerco vivo
57	Niphogetom scabra (H. Wolf) J.F. Macbride	"Anís de la puna"	APIACEAE	Hierba	Medicinal
58	Nostoc sphaericum Vauch	"Cushuro"	NOSTOCACEAE	Talo	Alimenticia
59	Oenothera rosea Aitón	"Chupasangre"	ONAGRACEAE	Hierba	Medicinal
60	Ophryosporus sp	"Coyopishco"	ASTERACEAE	Arbusto	Cerco vivo, medicinal
61	Opuntia subulata Muehl	"Huallanca"	CACTACEAE	Suculenta	Medicinal combustible
62	Origanum vulgare L.	"Orégano"	LAMIACEAE	Hierba	Sazonador y medicinal
63	Oxalis tuberosa Molina	"Oca"	OXALIDACEAE	Hierba	Alimenticia
64	Parastrephia lepidophylla (Weddell) Cabr.	"Chela"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
65	Passiflora trifoliata Cavanillas	"Tumbo"	PASSIFLORACEAE	Hierba	Medicinal, ritual
66	Pennisetum clandestinum Hochstetter	"Kikuyo"	POACEAE	Hierba	Forrajera invasora
67	Perezia multiflora (H. et B.) Lessing	"Escorzonera"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
68	Perezia pinnatifida (H et B) Weddell	"Valeriana"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
69	Petroselinum crispum (Mill) Nym	"Perrejil"	APIACEAE	Hierba	Sazonador
70	Plantago lanceolata L.	"Llantén"	PLANTAGINACEAE	Hierba	Medicinal, forrajera
71	Polygonum tuberosa L.	"Margarita"	AGAVACEAE	Hierba	Ornamental
72	Polyachyrus sphaerocephalus D. Don	"Chicoria macho"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
73	Polylepis incana H.B.K.	"Quimual"	ROSACEAE	Árbol	Combustible, construcc. Y medicinal
74	Polypogon semiverticillatus (Fork) Hylander	"Shoclia"	POACEAE	Hierba	Forrajera

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huilpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochiri

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USO
75	Rorippa nasturtium aguaticum (L.) Hayek	"Berros"	BRASSICACEAE	Hierba	Alimenticia, medicinal
76	Rosa multiflora Thunb.	"Rosa"	ROSACEAE	Arbusto	Ornamental
77	Ruta chalapensis L.	"Ruda"	RUTACEAE	Arbusto	Ritual y medicinal
78	Salpichroa dependens (Hook) Miers	"Antayruma"	SOLANACEAE	Hierba	Fruto silvestre
79	Senecio adenophylloides Sch Bip	"Cholca macho"	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible conservación de productos
80	Senecio adenophyllus Mey et Walp.	"Cholca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible conservación de productos
81	Senecio canescens Cuatrecasas Var. Monocephalus (Weddell) Cuatr.	"Huila huila"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
82	Senecio collinus DC.	"Romerillo"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
83	Senecio nivalis (H.B.K) Cuatr.	"Cuere"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal y ritual
84	Senecio rhizomatus Rusby	"Yanacasha"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
85	Senecio richii A. Gray	"Ramilla"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
86	Schinus molle L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Árbol	Medicinal
87	Siphocampylus tupaeformis Zahlbruckner	"Choca - choca"	CAMPANULACEAE	Hierba	Conservación de productos
88	Smallanthus parviceps (s.f. Blake) H. Robinson.	"Taraco"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
89	Solanum radicans L.F.	"Hierba mora"	SOLANACEAE	Hierba	Medicinal
90	Solanum tuberosum L.	"Papa"	SOLANACEAE	Hierba	Alimenticia, Medicinal
91	Stipa ichu (R. et P.) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba	Construcción, forrajera
92	Tagetes gracilis DC.	"Chinche"	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador
93	Tagetes terniflora H.B.K.	"Huacatay"	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador
94	Tagetes patula L.	"Marigol"	ASTERACEAE	Hierba	Ornamental
95	Tamacetum parthenium (L) Sch Bip	"Santa marta"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
96	Triticum aestivum L.	"Trigo"	POACEAE	Hierba	Alimenticia

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochiri

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USO
97	<i>Tropeolum tuberosus</i> R et P	"Mashua"	TROPEOLACEAE	Hierba	Medicinal y alimenticia
98	<i>Ullucus tuberosus</i> caldas	"Olluco"	BASELLACEAE	Hierba	Alimenticia
99	<i>Urocarpidium peruvianum</i> (L) Krapovickas	"Malva"	MALVACEAE	Hierba	Medicinal
100	<i>Urtica magellanica</i> A. Juss	"Ortiga blanca"	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
101	<i>Urtica urens</i> L.	"Ortiga hembra"	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
102	<i>Valeriana pinnatifida</i> R. et P	"Matarina"	VALERIANACEAE	Hierba	Forrajera
103	<i>Valeriana thalictroides</i> Graebner	"Huaynacuri"	VALERIANACEAE	Hierba	Medicinal
104	<i>Verbena litoralis</i> H.B.K.	"Verbena"	VERBENACEAE	Hierba	Medicinal
105	<i>Vicia faba</i> L.	"Habas"	FABACEAE	Hierba	Alimenticia (semillas)
106	<i>Vulpia myuros</i> (L.) Gmel.	"Pajilla"	POACEAE	Hierba	Forrajera
107	<i>Werneria papposa</i> (Phil) Gmel.	"Cunuco"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
108	<i>Wermeria orbignyana</i> weddell	"Chihue"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
109	<i>Zantedeschia aethiopica</i> Spreng	"Cartucho"	ARACEAE	Hierba	Ornamental
110	<i>Zea mays</i> L.	"Maíz"	POACEAE	Hierba	Alimenticia, medicinal forrajera.

INDICE N° 2

NOMBRES VULGARES DE LAS ESPECIES VEGETALES ÚTILES

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USOS
1. "Aji panca"	Capsicum annuum L.	SOLANACEAE	Hierba	Sazonador
2. "Alfalfa"	Medicago sativa L.	FABACEAE	Hierba	Forrajera
3. "Amor seco"	Bidens pilos L	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera y medicinal
4. "Amorosa"	Marrubium vulgare L.	LAMIACEAE	Hierba	Medicinal
5. "Anís de la puna"	Niphogetom scabra (H. WOLF) J.F. Macbride	APIACEAE	Hierba	Medicinal y aromático
6. "Antayruma"	Salpichroa depedens (Hook) Miens	SOLANACEAE	Arbusto	Medicinal y ritual
7. "Azucena"	Lilium candidum L.	LILIACEAE	Hierba	Ornamental
8. "Bellosa"	Achyrocline alata (H.B.K) DC.	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
9. "Berros"	Roripa masturtium – aquaticum (L.) Hayer	BRASSICACEAE	Hierba	Comestible
10. "Bolsita"	Capsella bursa-pastoris (L.) Medicus	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
11. "Callapa"	Baccharis odorata H.B.K	ASTERACEAE	Arbusto	Construcción y caza
12. "Callayuma"	Jaltomata bicolor (R. et P.) Mione	SOLANACEAE	Hierba	Fruto comestible
13. "Cartucho"	Zantedeschia aethiopica Speng	ARANACEAE	Hierba	Ornamental
14. "Carrizo"	Arundo donax L.	POACEAE	Arbusto	Construcción
15. "Cebada"	Hordeum vulgare L.	POACEAE	Hierba	Alimenticia
16. "Coyopishco"	Ophryosporus sp	ASTERACEAE	Arbusto	Cerco vivo, medicinal
17. "Cebadilla"	Avena barbata Pott ex Link	POACEAE	Hierba	Forrajera
18. "Champita"	Clamagrostis sp	POACEAE	Hierba	Forrajera
19. "Champosa"	Acaena torillicarpa Bitter	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo
20. "Chaqui - chaqui"	Heliotropium arborescens L.	BORAGINACEAE	Arbusto	Ornamental
21. "Chechecara"	Lepidium bipinnatifidum Desvaux	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
22. "Chela"	Parastrephia lepidophylla (Weddell) Cabrera.	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
23. "Chicoria macho"	Polyachyrus spaerocephalus D. Don	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
24. "Chihue"	Wermeria orbignyana Weddell	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USOS
25. "Chilco"	Baccharia latifolia H.B.K.	ASTERACEAE	Arbusto	Cerco vivo y medicinal
26. "Chinche"	Tagetes gracilis Dc.	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador
27. "Chipin"	Medicago polymorpha L.	FABACEAE	Hierba	Forrajera
28. "Cholca hembra"	Senecio adenophyllus Mey et Walp.	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible, medicinal y conservación de alimentos.
29. "Cholca macho"	Senecio adenophylloides Sch Bip	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible, medicinal y conservación de alimentos.
30. "Choca-chocha"	Siphocampylus tupaeformis Zahlbruckner	CAMPANULACEAE	Hierba	Conservación de productos
31. "Chupasangre"	Oenothera rosea Aitón	ONAGRACEAE	Hierba	Medicinal
32. "Clavel"	Dianthus chinenses L.	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
33. "Clavelina"	Godetia amoena Don.	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
34. "Cola de caballo"	Equisetum bogotense H.B.K.	EQUISETACEAE	Hierba	Medicinal
35. "Cortadera"	Cortaderia rudiusscula Stapk	POACEAE	Hierba	Para tejer moldes de queso
36. "Cuere"	Senecio nivalis (H.B.K.) Cuatr.	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
37. "Culantro"	Coriandrum sativum L.	APIACEAE	Hierba	Sazonador y colorante
38. "Cunuco"	Werneria paposa Phil	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
39. "Cushuro"	Nostoc sphaericum vauch	NOSTOCACEAE	Alga	Alimenticia
40. "Enredadera silvestre"	Bomarea ovata (Cav) Mierb.	POACEAE	Hierba	Forrajera
41. "Escorzonera"	Perezia multiflora (H et B) Lessing	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
42. "Eucalipto"	Eucalyptus globulus Labill	MYRTACEAE	Árbol	Medicinal, combustible y construcción
43. "Flor morada"	Limonium sinuatum (L) Mill.	PLUMBAGINACEAE	Hierba	Ornamental
44. "Godecia"	Godetia amoena Don.	ONAGRACEAE	Hierba	Ornamental
45. "Gladiolo"	Gladiolus cardinalis	ONAGRACEAE	Hierba	Ornamental
46. "Kikuyo"	Pennisetum clandestinum Hoehstetter	POACEAE	Hierba	Forrajera
47. "Guariruma"	Mutisia cuminata R. et P. Var. Acuminata Cabr.	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal y cerco vivo
48. "Guarmi - guarimi"	Eupatorium azangaroense Sch. Bip.	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huillpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochiri

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USOS
49. "Guaynacuri"	Valeriana thalictroides Graebner	VALERIANACEAE	Hierba	Medicinal y ritual
50. "Habas"	Vicia faba L.	FABACEAE	Hierba	Alimenticia (Semillas)
51. "Hierba buena"	Mentha viridis L.	LAMIACEAE	Hierba	Aromática
52. "Hierba mora"	Solanum radicans L.	SOLANACEAE	Hierba	Medicinal
53. "Hierba santa"	Cestrum auriculatum L. Hérit	SOLANACEAE	Hierba	Tintorea y medicinal
54. "Hongos"	Agaricus campestris L.	AGARICACEAE	Talo	Alimenticia
55. "Huacatay"	Tagetes terriflora L.	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador y colorante
56. "Huallanca"	Opuntia subulata Muehl	CACTACEAE	Sucu- lenta	Medicinal y combustible
57. "Huanarca"	Cotula australis (Sieb) Hook f.	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
58. "Huila - huila"	Senecio canescens Cuatrecasas Var Monocephalus (weddell) cuatr.	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal aromática
59. "Lazo - lazo"	Cajaphora sepiaria (G. Don) J.F. Macbride	LOASACEAE	Hierba	Medicinal
60. "Liantén"	Plantago lanceolata L.	PLANTAGINACEAE	Hierba	Medicinal
61. "Lluvia"	Gypsophila paniculata L.	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
62. "Magüey"	Fourcraea andina trelease	AGAVACEAE	Árbol	Cerco vivo
63. "Mala hierba"	Heliopsis canescens H.B.K.	ASTERACEAE	Hierba	Sin uso
64. "Maiva"	Urocarpidium peruvianum (L) Krapovickas	MALVACEAE	Hierba	Medicinal
65. "Marco"	Ambrosia arborescens Mill	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal, aromática y cerco vivo
66. "Margarita"	Pollianthes tuberosa L.	AGAVACEAE	Hierba	Ornamental
67. "Marigol"	Tagetes patula L.	ASTERACEAE	Hierba	Ornamental
68. "Maiz"	Zea mays L.	POACEAE	Hierba	Alimenticia
69. "Mashua"	Tropaeolum tuberosum R. et P.	TROPAELOCEAE	Hierba	Alimenticia
70. "Matarina"	Valeriana pinnatifida R. et P.	VALERIANACEAE	Hierba	Forrajera
71. "Matico"	Jungia paniculata (DC) A Gray	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
72. "Mito"	Carica candicans A Gray	CARICACEAE	Arbusto	Fruto comestible
73. "Molle"	Schinus molle L.	ANACARDIACEAE	Árbol	Medicinal, combustible

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USOS
74. "Mullaca"	<i>Muehlenbeckia volcánica</i> (Bentham) Endlicher.	POLYGONACEAE	Hierba	Medicinal
75. "Muña"	<i>Minthostachys mollis</i> Grisebachs	LAMIACEAE	Hierba	Medicinal, aromática y sazonador
76. "Oca"	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	OXALIDACEAE	Hierba	Alimenticia
77. "Olluco"	<i>Ullucus tuberosus</i> Caalidas	BASELLACEAE	Hierba	Alimenticia
78. "Orégano"	<i>Origanum vulgare</i> L.	LAMIACEAE	Hierba	Aromática
79. "Ortiga blanca"	<i>Urtica magellanica</i> A Juss	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
80. "Ortiga negra"	<i>Urtica urens</i> L.	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
81. "Paico"	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	CHENOPIDIACEAE	Hierba	Medicinal y sazonador
82. "Paja"	<i>Stipa ichu</i> (R. et P) Kunth	POACEAE	Hierba	Construcción y forrajera
83. "Pajarito"	<i>Delphinium ajacis</i> L.	RANUNCULACEAE	Hierba	Ornamental
84. "Pajilla"	<i>Vulpia myuros</i> (L.) (Gmel)	POACEAE	Hierba	Forrajera
85. "Papa"	<i>Solanum tuberosum</i> L.	SOLANACEAE	Hierba	Alimenticia
86. "Puyagua simple"	<i>Achyrocline satureioides</i> (Lam.) DC.	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
87. "Puyagua de la puna"	<i>Gamochaeta</i> sp.	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
88. "Perijil"	<i>Petroselinum crispum</i> (Miehl) Nym	APIACEAE	Hierba	Sazonador y colorante
89. "Quinual"	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	ROSACEAE	Árbol	Combustible, medicina y construcción
90. "Quishqui"	<i>Chuiriraga rotundifolia</i> weddell	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
91. "Quishuar"	<i>Buddleja coriacea</i> Remy; B. incana R. et P.	LOGANIACEAE	Arbusto	Medicinal
92. "Ramilla"	<i>Senecio Richii</i> A. Garay	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal y ritual
93. "Rocoto"	<i>Capsicum pubescens</i> R et P.	SOLANACEAE	Hierba	Sazonador
94. "Romerillo"	<i>Senecio collinus</i> DC.	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
95. "Rosa"	<i>Rosa multiflora</i> Thumb.	ROSACEAE	Arbusto	Ornamental
96. "Ruda"	<i>Ruta chalapensis</i> L.	RUTACEAE	Hierba	Medicinal y ritual
97. "Santa marta"	<i>Tanacetum parthenium</i> (L) Sach. Bip.	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
98. "Shoclia"	<i>Polyopogon semiverticillatus</i> (Fork) Hylander	POACEAE	Hierba	Forrajera

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA	PORTE	FORMA DE USOS
99. "Taraco"	<i>Smallantus parviceps</i> (S. F. Blake) H. Rob.	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
100. "Taulish"	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith	FABACEAE	Arbusto	Combustible, forrajera
101. "Titi"	<i>Baccharis tricuneata</i> (L.F.) Persoon	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
102. "Trigo"	<i>Triticum aestivum</i> L.	POACEAE	Hierba	Alimenticia
103. "Triguito"	<i>Juncus imbricatus</i> Laharpe	JUNCAEAE	Hierba	Forrajera
104. "Tumbo cimarrón"	<i>Pasiflora trifoliata</i> Cavanillas	PASSIFLORACEAE	Hierba	Fruto Comestible
105. "Valeriana"	<i>Perezia pinnatifida</i> (H. et B.) weddell	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
106. "Vervena"	<i>Verbena litorialis</i> H.B.K.	VERBENACEAE	Hierba	Medicinal
107. "Yanacasha"	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindley	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo – tejer e hilar.
108. "Yancahuasha"	<i>Senecio rhizomatus</i> Rusby	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
109. "Zapatito de zorro"	<i>Calceolaria bicolor</i> R et P.	SCROPHULARIA-CEAE	Arbusto	Medicinal y cerco vivo
110. "Zapatito de puquio"	<i>Calceolaria Virgata</i> R. et P.	SCROPHULARIA-CEAE	Hierba	Ritual

INDICE N° 3

FAMILIAS CON ESPECIES ÚTILES EN ETN BOTÁNICA

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	PORTE
ASTERACEAE	<i>Achyrocline a lata</i> (HBK) DC	"Bellota"	Forrajera
	<i>Ambrosia arborescens</i> Mill	"Marco"	Medicinal
	<i>Achyrocline Satureioides</i> (Lamarck) DC	"Puyagua simple"	Medicinal
	<i>Baccharis Latifolia</i> H.B.K.	"Chilco"	Cerco vivo, Medicinal
	<i>Baccharis adorata</i> H.B.K.	"Callapa"	Cerco vivo
	<i>Baccharis tricumate</i> (L.F) Persoon	"Tit"	Medicinal
	<i>Biden pilosa</i> L.	"Amor seco"	Forrajera, medicinal
	<i>Cotula australis</i> (Sieb) Hook f.	"Huanarca"	Forrajera
	<i>Chuiraga rotundifolia</i> Weddell	"Quishqui"	Medicinal
	<i>Eupatorium azangaroense</i> Sch Bip.	"Guarmi - guarmi"	Medicinal
	<i>Gamochaeta</i> sp	"Puyagua de la puna"	Medicinal
	<i>Heliopsis canescens</i> H.B.K.	"Mala hierba"	Sin uso
	<i>Jungia paniculata</i> (DC) A Gray	"Matico"	Medicinal
	<i>Mutisia acuminata</i> R et P. Var <i>acuminata</i> Cabr.	"Guariruma"	Medicinal, Cerco vivo
	<i>Ophryosporus</i> sp	"Coyopishco"	Cerco vivo
	<i>Parastrephia lepidophylla</i> (Weddell) Cabrera	"Chela"	Medicinal
	<i>Perezia multiflora</i> (H. et B.) Lessing	"Escorzonera"	Medicinal
	<i>Polyachyrus sphaerocephalus</i> D. Don	"Chicoria macho"	Medicinal
	<i>Perezia pinnatifida</i> (H et B) Wedd	"Valeriana"	Medicinal
<i>Senecio adenophylloides</i> Sch Bip	"Cholca macho"	Combustible, Medicinal	
<i>Senecio a denophyllus</i> Mey et Walp.	"Cholca hembra"	Combustible, Medicinal	
<i>Senecio canescens</i> Cuatrecasas Var. <i>Monocephalus</i> (Weddell) Cuatr.	"Huila - huila"	Medicinal	
<i>Senecio collinus</i> DC.	"Romerillo"	Medicinal	
<i>Senecio richii</i> A. Gray	"Ramilla"	Medicinal, ritual	
<i>Senecio rhizomatus</i> Rusby	"Yanacahuasha"	Medicinal	
<i>Senecio nivalis</i> (H.B.K) Cuatr.	"Cuere"	Medicinal	

Estudio preliminar etnobotánico del anexo de Huilpa, distrito de Matucana, provincia de Huarochiri

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	PORTE
ASTERACEAE	<i>Smallanthus parviceps</i> (s.f. Blake) H. Rob.	"Taraco"	Medicinal
	<i>Tagetes gracilis</i> DC.	"Chinche"	Sazonador
	<i>Tagetes patula</i> L.	"Marigol"	Ornamental
	<i>Tagetes terniflora</i> H.B.K.	"Huacatay"	Sazonador
	<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Sach Bip	"Santa mata"	Medicinal
	<i>Wermeria orbignyana</i> weddell	"Chihue"	Medicinal
	<i>Wermeria paposa</i> Phil	"Cunuco"	Medicinal
APIACEAE	<i>Coriandrum sativum</i> L.	"Culantro"	Sazonador, colorante
	<i>Niphogeton scabra</i> (H Wolf) J. F. Machride	"Anís de la puna"	Medicinal
AGARICACEAE	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill) Nym	"Perejil"	Sazonado, colorante
	<i>Agaricus campestris</i> L.	"Hongos"	Alimenticia
AGAVACEAE	<i>Fourcraea andina</i> Trelease	"Maguey"	Cerco vivo
	<i>Polygonum tuberosa</i> L.	"Margarita"	Ornamental
ARACEAE	<i>Zantedeschia aethiopica</i> Spreng	"Cartucho"	Ornamental
ANACARDIACEAE	<i>Schinus molle</i> L.	"Molle"	Medicinal, combustible
BRASSICACEAE	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L) Medicus	"Boisita"	Forrajera
	<i>Lipidium bipinnatifidum</i> Desvaux	"Chechecara"	Forrajera
	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek	"Berros"	Alimenticia
BORAGINACEAE	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	"Chaqui chaqui"	Ornamental
BASELLACEAE	<i>Jullucus tuberosus</i> caldas	"Olluco"	Alimenticio
CARYOPHYLLACEAE	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"Clavel"	Ornamental
	<i>Dianthus chinensis</i> L.	"Clavelina"	Ornamental
	<i>Gypsophila paniculata</i> L.	"Luvia"	Ornamental
CACTACEAE	<i>Opuntia subulata</i> (Muehl) Engelmänn	"Hualianca"	Medicinal, combustible
CAMPANULACEAE	<i>Siphocampylus tupaeformis</i> A. Zahlbruckner	"Choca choca"	Conservar los productos agropecuarios
CARICACEAE	<i>Carica candicans</i> A. Gray	"Mito"	Fruto comestible
CHENOPODIACEAE	<i>Chenopodium Ambrosioides</i> L.	"Paico"	Medicinal, Sazonador
EQUISETACEAE	<i>Equisetum bogotense</i> H.B.K.	"Cola de caballo"	Medicinal

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	PORTE
FABACEAE	Lupinus baillianus C.P. Smith	"Taulish"	Combustible
	Medicago polymorpha L.	"Chipin"	Forrajera
	Medicago sativa L.	"Alfalfa"	Forrajera
IRIDACEAE	Vicia faba L.	"Habas"	Alimenticia
	Gladiolus cardinalis curt	"Gladiolo"	Ornamental
JUNCACEAE	Juncus imbricatos laharpe	"Triguito"	Forrajera
LAMIACEAE	Marrubium vulgare L.	"Amorosa"	Medicinal
	Mintostachys mollis Grisebach	"Muña"	Medicinal, aromático y sazoador
	Mentha viridis L.	"Hierba buena"	Sazonador, aromático
	Origanum vulgare L.	"Orégano"	Sazonador, aromático
LILIACEAE	Bomarea ovata (Cav) Mirb.	"Enredadera silvestre"	Ornamental
	Lilium candidum L.	"Azucena"	Ornamental
LOGANIACEAE	Buddleja coriacea Remy; B. Incana R. et P.	"Quishuar"	Medicinal
LOASACEAE	Cajophora sepiara (G. Don) J.F. Macbride	"Lazo lazo"	Medicinal
MYRTACEAE	Eucalyptus globulus labill	"Eucalipto"	Medicinal, combustible, construcción.
MALVACEAE	Urocarpidium peruvianum (L) Krapovickas	"Malva"	Medicinal
NOSTOCACEAE	Nostoc sphaericum vauch	"cushuro"	Alimenticia
OXALIDACEAE	Oxalis tuberosa Molina	"Oca"	Alimenticia
ONAGRACEAE	Godetia amoena Don	"Godecia"	Ornamental
PASSIFLORACEAE	Oenothera rosea Aitón	"Chupasangre"	Medicinal
	Passiflora trifolita Cavanillas	"Tumbo cemarrón"	Frut comestible
PLANTAGINACEAE	Plantago lanceolata L.	"Llantén"	Medicinal
PLUMBAGINACEAE	Limonium sinuatum (L) mill	"Flor morada"	Ornamental

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	PORTE
POACEAE	Arundo donax L.	"Carrizo"	Construcción
	Avena barbata Pott ex Link	"Cebadilla"	Forrajera
	Cortaderia rudiusscula Stapf.	"Cortadera"	Para tejer moldes de queso
	Calamagrostis sp	"Champita"	Forrajera
	Hordeum vulgare (L)	"Cebada"	Alimenticia, y forrajera
	Pennisetum clandestinum Hochstetter	"Grama"	Forrajera
	Polygonon semiverticillatus (Fork) Hylander	"Shoclia"	Forrajera
	Stipa ichu (R. et P) Kunth	"Paja"	Construcción y forrajera
	Triticum aestivum L.	"Trigo"	Alimenticia
	Wulpia myuros (L) C. Gmel	"Pajilla"	Forrajera
Zea mays L.	"Maíz"	Alimenticia	
POLYGONACEAE	Muehlenbeckia volcánica (Bentham) Endlicher	"Mullaca"	Medicinal
RANUNCULACEAE	Delphinium ajacis L.	"Pajarito"	Ornamental
ROSACEAE	Acaena torillicarpa Bitter	"Champosa"	Cerco vivo, combustible
	Polyplepis incana H.B.K.	"Quinual"	Cerco vivo, Medicinal
	Rosa multiflora Thumb	"Rosa"	Ornamental
	Herperomeles cuneata Lindley	"Yanacasha"	Cerco vivo
	Ruta chalapensis L.	"Ruda"	Medicinal, ritual
SCROPHULARIACEAE	Calceolaria bicolor R et P.	"Zapatito de zorro"	Medicinal y cerco vivo
	Calceolaria Virgata R et p.	"Zapatito de puquio"	Ritual
SOLANACEAE	Cestrum auriculatum L. Hérit	"Hierba santa"	Tintorea y medicinal
	Jaltomata bicolor (R. et P.) Mione	"Callyuma"	Fruto comestible
	Salpinchroa dependens (Hook) Miers	"Antayruma"	Medicinal y ritual
	Solanum radicans L.	"Hierba mora"	Medicinal
	Solanum tuberosum L.	"papa"	Alimenticia
	Capsicum annuum L.	"Aji panca"	Sazonador, colorante
	Capsicum pubescens R et P.	"Rocoto"	Sazonador
TROPEOLACEAE	Tropaeolum tuberosum R et P.	"Mashua"	Alimenticia

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	PORTE
URTICACEAE	Urtica urens L. Urtica magellanica A Juss	"Ortiga china" "Ortiga blanca"	Medicinal Medicinal
VALERIANACEAE	Valeriana thalictroides Graebner Valeriana pinnatifida R et P.	"Guaynacuri" "Matarina"	Medicinal Forragera
VERVENACEA	Verbena litoralis H.B.K.	"Verbena"	Medicinal

ÍNDICE N° 4:

PLANTAS SILVESTRES

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	USOS
1	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitter	"Champosa"	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo
2	<i>Achyrocline a lata</i> (HBK) DC	"Belloso"	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
3	<i>Achyrocline Satureioides</i> (lam) DC	"Puyagua simple"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
4	<i>Agaricus campestris</i> L.	"Hongo"	AGARICACEAE	Talo	Alimenticia
5	<i>Ambrosia arborescens</i> Mill	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal – Cerco vivo
6	<i>Arundo donax</i> L.	"Carrizo"	POACEAE	Hierba	Forrajera
7	<i>Avena barbata</i> Pott ex Link	"Cebadilla"	POACEAE	Arbusto	Construcción
8	<i>Baccharis latifolia</i> H.B.K.	"Chilco"	ASTERACEAE	Arbusto	Cerco vivo, medicinal
9	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	"Callapa"	ASTERACEAE	Arbusto	Caza
10	<i>Baccharis tricumate</i> (L.F) Persoon	"Tití"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal Forrajera
11	<i>Bidens pilosa</i> L.	"Amor seco"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
12	<i>Buddleja coriacea</i> Remy B incana R. et P.	"Quishuar"	LOGANIACEAE	Arbusto	Medicinal
13	<i>Cajopora separia</i> (G. Don) JF Macbride	"Lazo-lazo"	LOASACEAE	Hierba	Medicinal
14	<i>Calamagrostis</i> sp	"Champita"	POACEAE	Hierba	Forrajera
15	<i>Calceolaria virgata</i> R. et P.	"Zapatito de puquio"	SCROPHULARIACEAE	Hierba	Medicinal
16	<i>Calceolaria bicolor</i> R. et P.	"Zapatito de zorro"	SCROPHULARIACEAE	Arbusto	Medicinal
17	<i>Capsella bursa – pastorias</i> (L) Medicus	"Bolsita"	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
18	<i>Carica candicans</i> A. Gray	"Mito"	CARICACEAE	Arbusto	Fruto comestible
19	<i>Cestrum auriculatum</i> L. Hérit	"Hierba santa"	SOLANACEAE	Arbusto	Tintorea y medicinal
20	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	"Paico"	CHENOPODIACEAE	Hierba	Medicinal
21	<i>Chquiraga rotundifolia</i> Weddell	"Quishqui"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
22	<i>Cortaderia rudiusscula</i> Stapf.	"Cortadera"	POACEAE	Hierba	Para tejer
23	<i>Cotula australis</i> (Sieb) Hook f.	"Huanarca"	ASTERACEAE	Hierba	Forrajera
24	<i>Equisetum bogotense</i> H.B.K	"Cola de caballo"	EQUISETACEAE	Hierba	Medicinal

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	USOS
25	<i>Eupatorium azangarense</i> Sch Bip.	"Guarmi-guarmi"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
26	<i>Fourcraea andina</i> Trelease	"Maguay"	AGAVACEAE	Árbol	Cerco vivo-construcción
27	<i>Gamochaeta</i> sp	"Puyagua de la puna"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
28	<i>Helipopsis canescens</i> H.B.K.	"Mala hierba"	ASTERACEAE	Hierba	Sin uso conocido
29	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	"Chaqui chaqui"	BORAGINACEAE	Arbusto	Ornamental
30	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindley	"Yanacasha"	ROSACEAE	Arbusto	Cerco vivo, tejido
31	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. et P) Mione	"Callayuma"	SOLANACEAE	Hierba	Fruita comestible
32	<i>Juncus imbricatus</i> Laharpe	"Triguito"	JUNCACEAE	Hierba	Forrajera
33	<i>Jungia paniculata</i> (DC) A Gray	"Matico"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
34	<i>Lepidium bipinnatifidum</i> Desvaux	"Chechecara"	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera
35	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto	Forrajera, combustible
36	<i>Marrubium vulgare</i> L.	"Amorosa"	LAMIACEAE	Hierba	Medicinal
37	<i>Medicago polymorpha</i> L.	"Chipin"	FABACEAE	Hierba	Forrajera
38	<i>Minthostachys mollis</i> Grisebach.	"Muña"	LAMIACEAE	Arbusto	Medicinal, bebida sazoador
39	<i>Muehlenbeckia volcánica</i> (Benth) Endlicher	"Mullaca"	POLYGONACEAE	Hierba	Medicinal
40	<i>Mutisia acuminata</i> R et P. Var acuminata Cabr.	"Guariruma"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
41	<i>Niphogetom scabra</i> (H. Wolf) J.F. Macbride	"Anís de la puna"	APIACEAE	Hierba	Medicinal
42	<i>Nostoc sphaericum</i> Vauch	"Cushuro"	NOSTOCACEAE	Talo	Alimenticia
43	<i>Oenothera rosea</i> Aitón	"Chupasangre"	ONAGRACEAE	Hierba	Medicinal
44	<i>Ophryosporus</i> sp	"Coyopishco"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
45	<i>Opuntia subulata</i> (Mueh) Engelmann	"Huallanca"	CACTACEAE	Suculenta	Medicinal, combustible
46	<i>Urtica urens</i> L.	"Ortiga hembra" (china)	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
47	<i>Bomarea ovata</i> (cav) Mirbel	"Enredadera silvestre"	LILIAEAE	Hierba	Medicinal
48	<i>Parastrephia lepidophylla</i> (Wedell) Cabr.	"Chela"	ASTERACEAE	Arbustos	Medicinal

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	USOS
49	<i>Passiflora trifoliata</i> Cavaniillas	"Tumbo"	PASSIFLORACEAE	Hierba	Medicinal, ritual
50	<i>Pennisetum clandestinum</i> Hochstetter	"Grama"	POACEAE	Hierba	Forrajera
51	<i>Perezia multiflora</i> (H. et B.) Lessing	"Escorzonera"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
52	<i>Perezia pinnatifida</i> (H. et B.) Weddell	"Valeriana"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
53	<i>Plantago lanceolata</i> L.	"Llantén"	PLANTAGINACEAE	Hierba	Medicinal, forrajera
54	<i>polyachyrus spaeocephalus</i> D. Don	"Chicoria macho"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
55	<i>Polygonon semiverticillatus</i> (Fork) Hylan-der	"Shoclia"	POACEAE	Hierba	Forrajera
56	<i>Rorippa nasturtium aguaticum</i> (L) Hayek	"Berros"	BRASSICACEAE	Hierba	Forrajera y medicinal
57	<i>Salpichroa dependens</i> (Hook) Miers	"Antayruma"	SOLANACEAE	Hierba	Comestible
58	<i>Senecio adenophylloides</i> Sch Bip	"Cholca macho"	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible, medicinal, conservación de productos
59	<i>Senecio a denophyllus</i> Mey et Walp.	"Cholca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto	Combustible, medicinal, conservación de productos
60	<i>Senecio canescens</i> Cuatrecasas Var. <i>Mo-nocephalus</i> (Weddell) Cuatr.	"Huila - huila"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
61	<i>Senecio collinus</i> DC.	"Romerillo"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
62	<i>Senecio nivalis</i> (H.B.K) Cuatr.	"Cuere"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal y ritual
63	<i>Senecio rhizomatus</i> Rusby	"Yanacasha"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
64	<i>Senecio richii</i> A. Gray	"Ramilla"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
65	<i>Schinus molle</i> L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Árbol	Medicinal
66	<i>Siphocampylus tupaeformis</i> Zahlbruckner	"Choca - choca"	CAMPANULACEAE	Hierba	Conservación de pro-ducto
67	<i>Smallanthus parviceps</i> (s.f. Blake) H. Robinson.	"Taraco"	ASTERACEAE	Arbusto	Medicinal
68	<i>Solanum radicans</i> L.F.	"Hierba mora"	SOLANACEAE	Hierba	Medicinal
69	<i>Stipa ichu</i> (R. et P.) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba	Construcción, forrajera

N°	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR	FAMILIA	PORTE	USOS
70	<i>Tagetes gracilis</i> DC.	"Chinche"	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador, colorante
71	<i>Tanacetum parthenium</i> (L) Sch Bip	"Santa maría" (mata)	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
72	<i>Urocarpidium peruvianum</i> (L) Krapovickas	"Malva"	MALVACEAE	Hierba	Medicinal
73	<i>Urtica magellanica</i> A. Juss	"Ortiga blanca"	URTICACEAE	Hierba	Medicinal
74	<i>Valeriana pinnatifida</i> R. et P	"Matarina"	VALERIANACEAE	Hierba	Forrajera
75	<i>Valeriana thalictroides</i> Graebner	"Guaynacuri"	VALERIANACEAE	Hierba	Medicinal
76	<i>Verbena litoralis</i> H. B. K.	"Verbena"	VERBENACEAE	Hierba	Medicinal
77	<i>Wermeria orbignyana</i> weddell	"Chihue"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal
78	<i>Vulpia myuros</i> (L.) Gmel.	"Pajilla"	POACEAE	Hierba	Forrajera
79	<i>Wermeria papposa</i> Phil Gmel	"Cunuco"	ASTERACEAE	Hierba	Medicinal

PLANTAS CULTIVADAS

Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte	Usos
Capsicum annuum L	"Aji panca"	SOLANACEAE	Arbusto	Sazonador, colorante
Capsicum pubescens R et P.	"Rocoto"	SOLANACEAE	Arbusto	Sazonador
Coriandrum sativum L.	"Culantro"	APIACEAE	Hierba	Sazonador, colorante
Delphinium ajacis L.	"Pajarito"	RANUNCULACEAE	Hierba	Ornamental
Dianthus caryophyllus L.	"Clavel"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
Dianthus chinensis L.	"Clavelina"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
Eucalyptus globulus Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol	Medicina, combustible, construcción
Godetia amoena Don	"Godecía"	ONAGRACEAE	Hierba	Ornamental
Gypsophila paniculata L.	"Lluvia"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba	Ornamental
Gladiolus cardinalis curt	"Gladiolo"	IRIDACEAE	Hierba	Ornamental
Hordeum vulgare (L)	"Cebada"	POACEAE	Hierba	Alimenticia
Lilium candidum L.	"Azucena"	LILIACEAE	Hierba	Ornamental
Limonium sinuatum (L) Mill	"Flor morada"	PLUMBAGINACEAE	Hierba	Ornamental
Medicago sativa L.	"Alfalfa"	FABACEAE	Hierba	Forrajera, medicinal
Mentha viridis L	"Hierba buena"	LAMIACEAE	Hierba	Aromática, sazónador
Origanum vulgare L.	"Orégano"	LAMIACEAE	Hierba	Sazonador
Oxalis tuberosa Molina	"Oca"	OXALIDACEAE	Hierba	Alimenticia
Petroselinum crispum (Mill) Nym	"Perejil"	APIACEAE	Hierba	Medicinal
Pollianthes tuberosa L.	"Margarita"	AGAVACEAE	Hierba	Medicinal
Polylepis incana H.B.K	"Quinual"	ROSACEAE	Árbol	Combustible, Construcción, medicinal
Rosa multiflora Thunb	"Rosa"	ROSACEAE	Arbusto	Ornamental
Ruta chalapensis L.	"Ruda"	RUTACEAE	Hierba	Ritual y medicinal
Solanum tuberosum L.	"Papa"	SOLANACEAE	Hierba	Alimenticia, medicinal
Tagetes terniflora H.B.K	"Huacatay"	ASTERACEAE	Hierba	Sazonador
Tagetes patula L.	"Marigol"	ASTERACEAE	Hierba	Ornamental
Triticum aestivum L.	"Trigo"	POACEAE	Hierba	Alimenticia, medicinal
Tropaeolum tuberosum R. et P.	"Mashua"	TROPAEALOCACEAE	Hierba	Alimenticia
Ullucus tuberosum caldas	"Olluco"	BACELLACEAE	Hierba	Alimenticia
Vicia faba L.	"Habas"	FABACEAE	Hierba	Alimenticia
Zantedeschia aethiopica Spreng	"Cartucho"	ARACEAE	Hierba	Ornamental
Zea mays L.	"Maiz"	POACEAE	Hierba	Alimenticia

ÍNDICE N° 6:

FORMAS DE USO DE LAS VEGETALES

1. ALIMENTICIAS				
N°	Nombre científico	Nombre Vulgar	Familia	Porte
1	Agaricus campestris L	"Hongo"	AGARICACEAE	Talo
2	Hordeum vulgare L.	"Cebada"	POACEAE	Hierba
3	Nostoc sphaericum Vauch	"Jushuro"	NOSTOCACEAE	Alga
4	Oxalis tuberosa Molina	"Oca"	OXALIDACEAE	Hierba
5	Rorippa nasturtium aquaticum (L) Hayek	"Berros"	BRADDICACEAE	Hierba
6	Solanum tuberosum R et P.	"Papa"	SOLANACEAE	Hierba
7	Triticum aestivum L.	"Trigo"	POACEAE	Hierba
8	Tropaeolum tuberosum R et P.	"Mashua"	TROPAELOCEAE	Hierba
9	Ullucus tuberosa caldas	"Olluco"	BASELLACEAE	Hierba
10	Vicia faba L.	"Habas"	FABACEAE	Hierba
11	Zea mays L.	"Maíz"	POACEAE	Hierba
2. BEBIDAS				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Achyrocline saturoioides (lam) DC	"Puyagua simple"	ASTERACEAE	Hierba
2	Ambrosia arborecens Mill	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto
3	Cajopora sepieria (G. Don) J.F (Macbride)	"Lazo-lazo"	LOASACEAE	Hierba
4	Chuiraga rotunfolia weddell	"Quishqui"	ASTERACEAE	Arbusto
5	Gamochoeta sp	"Puyagua de la puna"	ASTERACEAE	Hierba
6	Hordeum vulgare (L)	"Cebada"	POACEAE	Hierba
7	Mintostachys mollis Grisebach	"Muña"	LAMIACEAE	Arbusto
8	Niphogeton scabra F.Q. Macbride	"Anís de la puna"	APIACEAE	Hierba
9	Perezia pinnatifida (H et B) Weddell	"Valeriana"	ASTERACEAE	Hierba
10	Senecio canescens Cuatrecasas Var. monophalus (weddell) cuatr.	"Huila huila"	ASTERACEAE	Hierba
11	Senecio collinus DC.	"Romerillo"	ASTERACEAE	Hierba
12	Valeriana thalictroides Graebner	"Guaynacuri"	VALERIANACEAE	Hierba
13	Zea mays L.	"Maíz"	POACEAE	Hierba

3. CAZA				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Baccharis odorata H.B.K.	"Callapa"	ASTERACEAE	Arbusto
2	Opuntia subulata (Muehl) Engelman	"Huallanca"	CACTACEAE	Suculenta
3	Stipa ichu (R. et P.) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba
4	Vulpia myuros (L.) Gmel	"Pajilla"	POACEAE	Hierba
4. CERCO VIVO				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Ambrosia arborescens Mill	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto
2	Baccharis latifolia H.B.K.	"Chilco"	ASTERACEAE	Arbusto
3	Calceolaria bicolor R. et P	"Zapatito de zorro"	SCROPHULARIACEAE	Arbusto
4	Cestrum auriculatum L. Hérit	"Hierba santa"	SOLANACEAE	Arbusto
5	Eucalyptus globulus Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol
6	Hesperomeles cueneate Lindley	"Yanacasha"	ROSACEAE	Arbusto
7	Lupinus ballianus C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
8	Opuntia subulata (Muehl) Engelman	"Huallanca"	CACATAACEAE	Suculenta
5. CENIZAS				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Lupinus ballianus C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
2	Senecio adenophylloides sch. Bip	"Choca macho"	ASTERACEAE	Arbusto
3	Senecio adenophyllus Mey et Walp	"Choca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto
4	Schinus molle L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Arbusto
6. CONSTRUCCIÓN				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Eucalyptus globulus Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol
2	Poly(lep)is incana H.B.K.	"Quimual"	ROSACEAE	Árbol
3	Stipa ichu (R. et P) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba
4	Arundo donax L.	"Carrizo"	POACEAE	Arbusto

7. CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Hierba
2	<i>Eupatorium azangaroense</i> sch Bip	"Guarni - guarni"	ASTERACEAE	Arbusto
3	<i>Senecio adenophylloides</i> sch Bip	"Cholca macho"	ASTERACEAE	Arbusto
4	<i>Senecio adenophyllus</i> Mey et Walp	"Cholca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto
5	<i>Schinus molle</i> L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Árbol
6	<i>Siphocampylus tupaeformis</i> Zahlbruckner	"Choca - choca"	CAMPANULACEAE	Hierba
7	<i>Stipa ichu</i> (R. et P) Kunth.	"Paja"	POACEAE	Hierba
8. COMBUSTIBLES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	<i>Baccharis latifolia</i> H.B.K.	"Chilco"	ASTERACEAE	Arbusto
2	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol
3	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
4	<i>Opuntia subulata</i> (Mueh) Engelman	"Huallanca"	CACTACEAE	Suculenta
5	<i>Polyepis incana</i> H.B.K	"Quinual"	ROSACEAE	Árbol
6	<i>Senecio adenophylloides</i>	"Cholca macho"	ASTERACEAE	Arbusto
7	<i>Senecio adenophyllus</i> Mey et Walp	"Cholca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto
8	<i>Schinus molle</i> L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Árbol

9. FORRAJERAS				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Achyrocline alata (H. B. K) DC	"Bellosa"	ASTERACEAE	Hierba
2	Avena barbata Pott ex link	"Cebadilla"	POACEAE	Hierba
3	Bidens pilosa L.	"Amor seco"	ASTERACEAE	Hierba
4	Calamagrostis sp	"Champita"	BRASSICACEAE	Hierba
5	Capsella bursa – pastoris (L) Medicus	"Bolsita"	ASTERACEAE	Hierba
6	Cotula australis (Sieb) Hook f	"Huamarca"	JUNCACEAE	Hierba
7	Juncus imbricatus Laharpe	"Triguito"	BRASSICACEAE	Hierba
8	Lepidium bipinnatifidum Desvaux	"Chechecara"	FABACEAE	Hierba
9	Lupinus ballianus C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
10	Medicago polymorpha L.	"Chipin"	FABACEAE	Hierba
11	Medicago Sativa L.	"Alfalfa"	POACEAE	Hierba
12	Pennisetum clandestinum Hochstetter	"Kikuyo"	POACEAE	Hierba
13	Stipa ichu (R. et P) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba
14	Polygogon semiverticillatus (Fork) Hylandes	"Shoclia"	VALERIANACEAE	Hierba
15	Valeriana pinnatifida R. et P	"Matarina"	POACEAE	Hierba
16	Vulpia myuros L (Gmel)	"Pajilla"	POACEAE	Hierba
10. FRUTAS SILVESTRES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Carica candicans A Gray	"Mito"	CARICACEAE	Árbol
2	Jaltomata bicolor (R. et P) Mione	"Callayuma"	SOLANACEAE	Arbusto
3	Salpichroa dependens (Hook) Miers	"Antayruma"	SOLANACEAE	Arbusto

11. MEDICINALES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Achyrocline Satureioides (lam) DC	"Puyagua simple"	ASTERACEAE	Hierba
2	Ambrosia arborescens Mill	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto
3	Baccharis Latifolia H.B.K.	"Chilco"	ASTERACEAE	Arbusto
4	Baccharis tricumeate (L.-F) Persoon	"Tití"	ASTERACEAE	Arbusto
5	Bidens pilosa L.	"Amor seco"	ASTERACEAE	Hierba
6	Buddleja coriacea Remy B incana R. et P.	"Quishuar"	LOGANIACEAE	Arbusto
7	Calceolaria Virgata R. et P.	"Zapatito puquio"	SCROPHULARIACEAE	Hierba
8	Calceolaria bicolor R. et P.	"Zapatito zorro"	SCROPHULARIACEAE	Hierba
9	Cestrum auriculatum L. Hérit	"Hierba santa"	SOLANACEAE	Arbusto
10	Chenopodium ambrosioides L.	"Paico"	CHENOPIACEAE	Hierba
11	Chuiraga rotundifolia Weddell	"Quishqui"	ASTERACEAE	Arbusto
12	Equisetum bogotense H.B.K	"Cola de caballo"	EQUISETACEAE	Hierba
13	Eucalyptus globulus Labill	"Eucalipto"	MYRTACEAE	Árbol
14	Marrubium vulgare L.	"Amorosa"	LAMIACEAE	Hierba
15	Medicago sativa L	"Alfalfa"	FABACEAE	Hierba
16	Minthostachys mollis Grisebach.	"Muña"	LAMIACEAE	Hierba
17	Mutisia acuminata R et P. Var acuminata Cabr.	"Guariruma"	ASTERACEAE	Arbusto
18	Niphogetom scabra (H. Wolf) J.F. Macbride	"Anís de la puna"	APIACEAE	Hierba
19	Oenothera rosea Aitón	"Chupasangre"	ONAGRACEAE	Hierba
20	Ophryosporus sp	"Coyopishco"	ASTERACEAE	Arbusto
21	Opuntia subulata (Mueh.) Engelmann	"Huallanca"	CACTACEAE	Suculento
22	Urtica urens L.	"Ortiga negra" (china)	URTICACEAE	Hierba
23	Parastrephia lepidophylla (wedell) Cabrera	"Chela"	ASTERACEAE	Arbusto
24	Passiflora trifoliata Cavanillas	"Tumbo"	PASSIFLORACEAE	Hierba
25	Perezia multiflora (H. et B.) Lessing	"Escorzonera"	ASTERACEAE	Hierba
26	Perezia pinnatifida (H et B) Weddell	"Valeriana"	ASTERACEAE	Hierba
27	Plantago lanceolata L.	"Llantén"	PLANTAGINACEAE	Hierba
28	Polyachyrus sphaerocephalus D. Don	"Chicoria macho"	PLANTAGINACEAE	Hierba
29	Polympis incana H.B.K.	"Quinual"	ROSACEAE	Árbol
30	Rorippa nasturtium aguaticum (L) Hayek	"Berros"	BRASSICACEAE	Hierba

31	<i>Ruta chalapensis</i> L.	"Ruda"	RUTACEAE	Hierba
32	<i>Senecio adenophylloides</i> Sch Bip	"Cholca macho"	ASTERACEAE	Arbusto
33	<i>Senecio adenophyllus</i> Mey et Walp.	"Cholca hembra"	ASTERACEAE	Arbusto
34	<i>Senecio canescens</i> Cuatrecasas Var. <i>Monocephalus</i> (Weddell) Cuatr.	"Huilla - huilla"	ASTERACEAE	Hierba
35	<i>Senecio collinus</i> DC.	"Romerillo"	ASTERACEAE	Hierba
36	<i>Senecio mivalis</i> (H.B.K.)	"Cuere"	ASTERACEAE	Hierba
37	<i>Senecio rhizomatus</i> Rusby	"Yancahuasha"	ASTERACEAE	Hierba
38	<i>Senecio richii</i> A. Gray	"Ramilla"	ASTERACEAE	Hierba
39	<i>Schinus molle</i> L.	"Molle"	ANACARDIACEAE	Árbol
40	<i>Smallanthus parviceps</i> (s.f. Blake) H. Robinson.	"Taraco"	ASTERACEAE	Arbusto
41	<i>Solanum radicans</i> L.F.	"Hierba mora"	SOLANACEAE	Hierba
42	<i>Tamacetum parthenium</i> (L.) Sch Bip	"Santa marta" (mata)	ASTERACEAE	Hierba
43	<i>Urocarpidium peruvianum</i> (L.) Krapovickas	"Malva"	ASTERACEAE	Hierba
44	<i>Urtica urens</i> L.	"Ortiga china"	MALVACEAE	Hierba
45	<i>Urtica magellanica</i> A. Juss	"Ortiga blanca"	URTICACEAE	Hierba
46	<i>Valeriana thalictroides</i> Graebner	"Huaynacuri"	URTICACEAE	Hierba
47	<i>Verbena litoralis</i> H.B.K.	"Verbena"	VALERIANACEAE	Hierba
48	<i>Wermeria orbignyana</i> Weddell	"Chihue"	VERVENACEAE	Hierba
49	<i>Werneria paposa</i> Phil	"Cunuco"	ASTERACEAE	Hierba
12. NEUTRALIZADOR DE LA COCA				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	<i>Senecio nivalis</i> (h.b.k.) Cuatr.	"Cuere"	ASTERACEAE	Hierba

13. ORNAMENTALES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	<i>Delphinium ajacis</i> L.	"Pajarito"	RANUNCULACEAE	Hierba
2	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"Clavel"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba
3	<i>Dianthus chinensis</i> L.	"Clavelina"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba
4	<i>Godetia amoena</i> Don.	"Godecia"	ONAGRACEAE	Hierba
5	<i>Gypsophila paniculata</i> L.	"Luvia"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba
6	<i>Lilium candidum</i> L.	"Azucena"	LILIACEAE	Hierba
7	<i>Limonium sinuatum</i> (L.) Mill	"Flor morada"	PLUMBAGINACEAE	Hierba
8	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
9	<i>Polygonum tuberosa</i> L.	"Margarita"	AGAVACEAE	Hierba
10	<i>Rosa multiflora</i> Thunb.	"Rosa"	ROSACEAE	Arbusto
11	<i>Stipa ichu</i> (R. et P) Kunth	"Paja"	POACEAE	Hierba
12	<i>Tagetes patula</i>	"Marrigol"	ASTERACEAE	Hierba
13	<i>Zantedeschia aethiopica</i> Spreng	"Cartucho"	ARACEAE	Hierba
14	<i>Gladiolus cardinales</i> curt.	"Gladiolo"	IRIDACEAE	Hierba
14. RITUALES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	<i>Bomarea ovata</i> (cav.) Mirbe.	"Enredadera silvestre"	LILIACEAE	Hierba
2	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"Clavel"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba
3	<i>Dianthus chinensis</i> L.	"Clavelina"	CARYOPHYLLACEAE	Hierba
4	<i>Godetia amoena</i> Don.	"Godecia"	ONAGRACEAE	Hierba
5	<i>Gladiolus cardinalis</i> curt.	"Gladiolo"	IRIDACEAE	Hierba
6	<i>Lilium candidum</i> L.	"Azucena"	LILIACEAE	Hierba
7	<i>Limonium sinuatum</i> (L.)	"Flor morada"	PLUMBAGINACEAE	Hierba
8	<i>Lupinus ballianus</i> C.P. Smith.	"Taulish"	FABACEAE	Arbusto
9	<i>Passiflora trifoliata</i> Cavanillas.	"Tumbo"	PASSIFLORACEAE	Hierba
10	<i>Ruta chalapensis</i> L.	"Rueda"	RUTACEAE	Arbusto
11	<i>Tagetes patula</i> L.	"Marrigol"	ASTERACEAE	Hierba
12	<i>Tanacetum parthenium</i> Sch. Bip	"Santa marta" (mata)	ASTERACEAE	Hierba
13	<i>Zantedeschia aethiopica</i> Spreng	"Cartucho"	ARACEAE	Hierba
14	<i>Gladiolus cardinalis</i> curt.	"Gladiolo"	IRIDACEAE	Hierba

15. ZAZONADORES				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Ambrosia arborescens Mill.	"Marco"	ASTERACEAE	Arbusto
2	Capsicum annuum L.	"Aji panca"	SOLANACEAE	Arbusto
3	Capsicum pubescens R et P.	"Rocoto"	SOLANACEAE	Arbusto
4	Chenopodium ambrosioides L.	"Paico"	CHENOPODIACEAE	Hierba
5	Coriandrum sativum L.	"Culantro"	APIACEAE	Hierba
6	Mentha viridis L.	"Hierbabuena"	LAMIACEAE	Hierba
7	Minthostachys mollis Grisebach.	"Muña"	LAMIACEAE	Hierba
8	Origanum vulgare L.	"Orégano"	LAMIACEAE	Hierba
9	Petroselinum crispum (Mill) Nym	"Perejil"	APIACEAE	Hierba
10	Tagetes gracilis Dc.	"Chinche"	ASTERACEAE	Hierba
11	Tagetes tenuiflora H.B.K.	"Huacatay"	ASTERACEAE	Hierba
16. TEJIDO				
N°	Nombre Científico	Nombre vulgar	Familia	Porte
1	Cortaderia rudiuscula Stapf	"Cortadera"	POACEAE	Hierba
2	Hesperomeles cuneata Lindley.	"Yanacasha"	ROSACEAE	Arbusto

CUADRO N° 1

POBLACIÓN DE LA PARCIALIDAD DE HUILLPA

Población	N°	%
Hombres	31	19.62
Mujeres	28	17.62
Niños	99	62.66
Total	158	100.00

Fuente: padrón de habitantes de la parcialidad de Huillpa

CUADRO N° 2

INFORMACIÓN METEOROLÓGICA USADA EN LA IDENTIFICACIÓN DE LAS FORMACIONES ECOLÓGICAS

Estación Meteorológica	Precipitación Pluvial Promedio Anual (mm)	Bio-Temperatura Promedio Anual (°C)	Altitud (m.s.n.m)
Matucana	275.9	15.3	2378

Fuente: ONER "Proyecto Marcapomacocha"

CUADRO N° 3

ACTIVIDAD DE SUBSISTENCIA DEL POBLADOR DE HUILLPA

ACTIVIDADES	NÚMERO	N°	%
Agricultura	59 (entre hombres y mujeres)	32	54.24
Ganadería		16	27.12
Comercio		08	13.56
Caza		03	5.08
Total		59	100.00

Fuente: datos recogidos por la Autora

CUADRO N° 4

RITOS Y FIESTA PATRONALES DE LA PARCIALIDAD DE HUILLPA

RITOS			FIESTAS PATRONALES	
Pirgua	Champería	Herranza	20 de mayo	San Juan
Marzo	Junio	Agosto	Mayo	Junio

Fuente: datos recogidos por la Autora

CUADRO N° 5

FAMILIAS DE ESTUDIO ETNOBOTÁNICO

N°	FAMILIAS	N° DE ESPECIES VEGETALES	%
1	APIACEAE	3	2.73
2	ASTERACEAE	33	30.00
3	BRASSICACEAE	3	2.72
4	CARYOPHYLLACEAE	3	2.72
5	FABACEAE	4	3.64
6	LAMIACEAE	4	3.64
7	POACEAE	11	10.00
8	ROSACEAE	4	3.64
9	SOLANACEAE	7	6.36
10	OTROS (Entre 1 y 2 SP.)	38	34.55
	TOTAL	110	100

CUADRO N° 6

ESPECIES VEGETALES SILVESTRES Y CULTIVADAS

N°	ESPECIES VEGETALES	N° DE ESPECIES VEGETALES	%
1	Silvestres	79	71.81
2	Cultivadas	31	28.19
	TOTAL	110	100.00

CUADRO N° 7

CANTIDAD Y PORCENTAJES DE LAS FORMAS DE USO DE LAS ESPECIES VEGETALES

N°	FORMAS DE USO	CANTIDAD	%
1	ALIMENTICIAS	11	6.47
2	BEBIDAS	13	7.65
3	CAZA	4	2.35
4	CERCO VIVO	8	4.71
5	CENIZAS	4	2.35
6	CONSTRUCCIÓN	4	4.71
7	CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS	7	2.35
8	COMBUSTIBLES	8	4.12
9	FORRAJERAS	16	4.71
10	FRUTALES SILVESTRES	3	9.41
11	MEDICINALES	50	1.76
12	NEUTRALIZADOR DE LA COCA	1	29.41
13	ORNAMENTALES	14	0.59
14	RITUALES	14	8.24
15	SAZONADORES	11	6.67
16	TEJIDOS	2	1.17
TOTAL		170	100.00

FIGURA N° 16

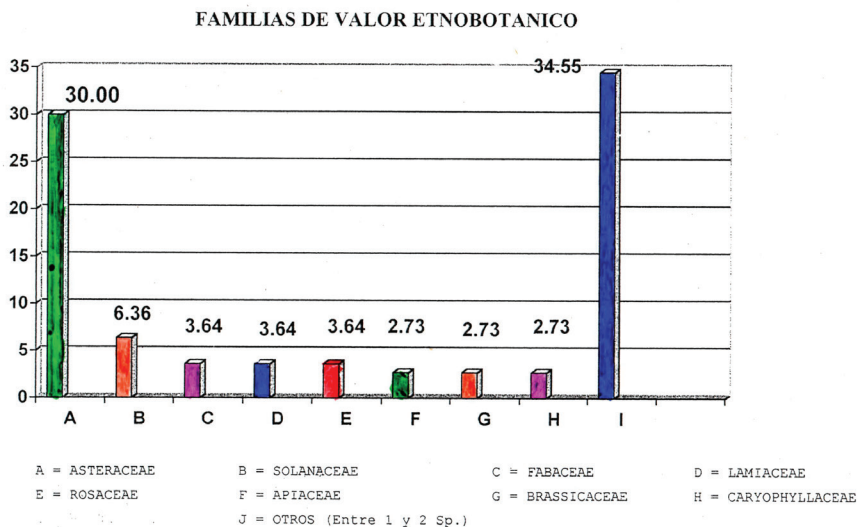
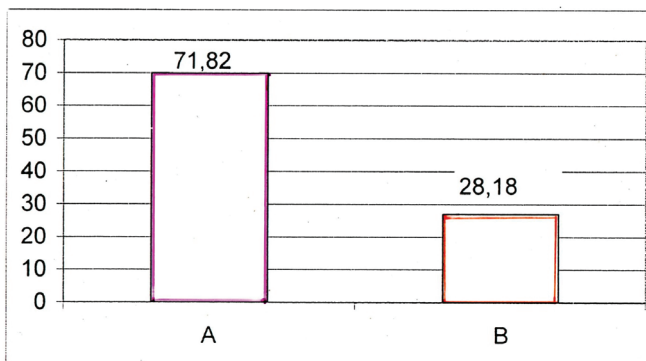


FIGURA N° 17

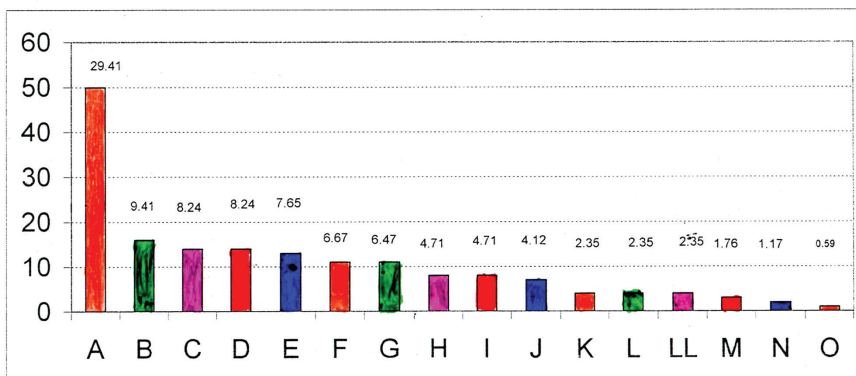
ESPECIES VEGETALES SILVESTRES Y CULTIVADAS



A = SILVESTRES
 B = CULTIVADAS

FIGURA N° 18

FORMAS DE USO DE LAS ESPECIES VEGETALES



A = MEDICINAL
 B = FORRAJERA
 C = ORNAMENTAL
 D = RITUAL
 E = BEBIDAS
 O = NEUTRALIZADOR DE LA COCA

F = SAZONADORES
 G = ALIMENTICIAS
 H = CERCO VIVO
 I = COMBUSTIBLES
 J = CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

K = CAZA
 L = CENIZAS
 LL = CONSTRUCCIÓN
 M = FRUTAS SILVESTRES
 N = TEJIDO

La parcialidad de Huillpa, Comunidad Campesina de Barrio Bajo del Distrito de Matucana, se dedica a la agricultura por vocación ancestral, por haber entendido que el quehacer agrícola es la base de su economía, bienestar y prosperidad, por ser el sustento de vida puesto que es la fuente de la alimentación.

ISBN: 978-612-00-5816-9

