

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA



TESIS

**GESTION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE AGUARDIENTE DE CAÑA
EN EL VALLE PULCAY, DISTRITO DE HUACCANA-CHINCHEROS EN
EL AÑO 2023**

PRESENTADO POR:

Br. JONAH MENDEZ ZAMORA

**PARA OPTAR AL TITULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ANTROPOLOGIA**

ASESOR:

Dr. MARIO MORVELI SALAS

CUSCO-PERÚ

2025



Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco

INFORME DE SIMILITUD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-321-2025-UNSAAC)

El que suscribe, el **Asesor** Dr. MARIO MORVELI SALAS
..... quien aplica el software de detección de similitud al
trabajo de investigación/tesis titulada: GESTION DEL PROCESO PRODUCTIVO
DE AGUARDIENTE DE CAÑA EN EL VALLE PULCAY, DISTRITO DE
HUACCANA - CHINCHEROS EN EL AÑO 2023

Presentado por: JONAH MENDEZ ZAMORA DNI N° 73441050;
presentado por: DNI N°:
Para optar el título Profesional/Grado Académico de LICENCIADO EN ANTROPOLOGIA

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 2 veces, mediante el
Software de Similitud, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso del Sistema Detección de**
Similitud en la UNSAAC y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 5 %.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No sobrepasa el porcentaje aceptado de similitud.	<u>X</u>
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las subsanaciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, conforme al reglamento, quien a su vez eleva el informe al Vicerrectorado de Investigación para que tome las acciones correspondientes; Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de Asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y **adjunto**
las primeras páginas del reporte del Sistema de Detección de Similitud.

Cusco, 12 de DICIEMBRE de 2025

Firma

Post firma MARIO MORVELI SALAS

Nro. de DNI 23803476

ORCID del Asesor 0000-0002-4842-8271

Se adjunta:

- Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
- Enlace del Reporte Generado por el Sistema de Detección de Similitud: **oid:** 27259:539635593

JONAH MENDEZ ZAMORA

GESTION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE AGUARDIENTE DE CAÑA : UN CASO DE ECONOMÍA SOLIDARIA-2 EN EL VALLE P...



Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::27259:539635593

Fecha de entrega

11 dic 2025, 5:51 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

11 dic 2025, 5:57 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

GESTION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE AGUARDIENTE.pdf

Tamaño del archivo

7.9 MB

157 páginas

37.104 palabras

198.603 caracteres

1% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...




Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 12 palabras)

Exclusiones


- N.º de fuentes excluidas

Fuentes principales

- 1%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 1%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alerta de integridad para revisión

-  **Texto oculto**
28 caracteres sospechosos en N.º de página
El texto es alterado para mezclarse con el fondo blanco del documento.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

A mis padres, Victoria y Walter, por confiar en mí, por su apoyo incondicional y por enseñarme con su ejemplo que las metas se alcanzan con esfuerzo, humildad y constancia.

A mi abuela Virginia, quien desde el cielo ha sido mi guía silenciosa en cada paso de este camino.

A mis hermanos(as) Yenna, Camila y Gilmer por su aliento incondicional que siempre fortaleció mi ánimo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco por brindarme la formación profesional, así como a la Escuela Profesional de Antropología y a los docentes que me apoyaron en el desarrollo de esta tesis y en mi formación académica.

Expreso mi profundo agradecimiento al Dr. Mario Morveli Salas, asesor de esta investigación, por su guía académica, sus críticas constructivas y su paciencia a lo largo de todo el proceso.

Expreso mi profunda gratitud a los miembros de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay y Pacco”, en especial a quienes colaboraron como entrevistados y me facilitaron documentos e información relevante para la investigación.

De manera especial agradezco al señor Demetrio, a su esposa y al señor Ramón a quienes por respeto y cariño me dirijo como “tíos” por la cálida acogida que me brindaron. Asimismo, extendiendo mi agradecimiento a todas las personas que me apoyaron durante el trabajo de campo, facilitándome el contacto con otras personas y orientándome en el proceso de producción de aguardiente de caña.

Agradezco también a Mauro, a quien considero como un tío por su amistad, su apoyo y los ánimos que siempre me da.

Finalmente, a los amigos (as) y personas cercanas, que con su aliento y exigencia me impulsaron a perseverar en el desarrollo de este tema de investigación. A todos ellos les expreso mi más sincero reconocimiento.

CONTENIDO

INDICE DE FIGURAS	6
INDICE DE TABLAS	7
RESUMEN	8
ABSTRACT	9
INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACION, MARCO TEORICO Y METODOLOGIA	12
1.1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	12
1.1.1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	12
1.1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	13
<i>Problema general</i>	13
<i>Problemas específicos</i>	13
1.2. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
<i>Hipótesis general</i>	14
<i>Hipótesis específicas</i>	14
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
<i>Objetivo general</i>	14
<i>Objetivos específicos</i>	14
1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	15
1.5. MARCO TEÓRICO.....	16
1.5.1. Base teórica	16
1.5.2. Antecedentes de la investigación	20
1.5.3. Marco conceptual.....	23

1.6. DISEÑO METODOLÓGICO	25
1.6.1. Método	25
1.6.2. Técnicas	25
1.6.3. Instrumentos.....	27
1.6.4. Tipo y nivel de investigación.....	27
1.6.5. Unidad de análisis y observación	27
1.6.6. Población y muestra.....	28
1.6.7. Método de análisis.....	29
1.6.8. Prueba de hipótesis	29
CAPÍTULO II: RESULTADOS, ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LA INFORMACION	29
2.1. REFERENCIAS DEL AREA DE ESTUDIO	29
2.1.1. Ubicación geográfica	29
2.1.2. Condiciones físicas del área de estudio	31
2.1.3. Condiciones climáticas.....	32
2.1.4. Contexto histórico	32
2.1.5. Actividad agrícola predominante.....	34
2.2. GESTIÓN COLECTIVA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE AGUARDIENTE DE CAÑA EN EL VALLE PULCAY	35
2.2.1. PROCESO DE PRODUCCIÓN	35
2.2.1.1. Plantación	35
2.2.1.2. Deshierbe y aporque.....	46
2.2.1.3. Quiebre y traslado.....	50
2.2.1.4. Molido y hervido de jugo de caña.....	53

2.2.1.5. <i>Fermentación</i>	57
2.2.1.6. <i>Destilación</i>	60
2.2.1.7. <i>Venta</i>	63
2.2.2. <i>GESTIÓN VÍA FAMILIAR</i>	66
2.2.2.1. <i>Fuerza de trabajo familiar</i>	66
2.2.2.2. <i>Aplicación de conocimientos familiares</i>	71
2.2.2.3. <i>Uso de parcelas heredadas y compradas</i>	72
2.2.3. <i>GESTIÓN VÍA ASOCIACIÓN</i>	74
2.2.3.1. <i>Estatuto</i>	74
2.2.3.2. <i>Reglamento interno</i>	77
2.2.3.3. <i>Régimen administrativo</i>	78
2.2.3.4. <i>Función de los miembros del consejo directivo</i>	79
2.2.3.5. <i>Tierras de la asociación</i>	83
2.3. <i>TECNOLOGÍAS MIXTAS</i>	87
2.3.1. <i>TECNOLOGÍAS TRADICIONALES DE USO COLECTIVO</i>	87
2.3.1.1. <i>Tonel de madera</i>	87
2.3.1.2. <i>Alambique</i>	89
2.3.2. <i>TECNOLOGÍAS MODERNAS DE USO COLECTIVO</i>	91
2.3.2.1. <i>Molino con motor</i>	91
2.3.2.2. <i>Pailas y tinas</i>	92
2.3.2.3. <i>Alcoholímetro</i>	94
2.3.3. <i>TECNOLOGÍAS MIXTAS DE USO FAMILIAR</i>	96
2.3.3.1. <i>Pico</i>	96

2.3.3.2. <i>Machete</i>	97
2.3.3.3. <i>Retroexcavadora</i>	99
2.3.3.4. <i>Camión de carga</i>	100
2.3.3.5. <i>Cilindros de plástico</i>	102
2.4. PRINCIPIOS CULTURALES.....	104
2.4.1. <i>Cooperación</i>	104
2.4.2. <i>Solidaridad</i>	107
2.4.3. <i>Sostenibilidad ambiental</i>	109
2.4.4. <i>Democracia participativa</i>	112
2.5. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	116
CONCLUSIONES	121
RECOMENDACIONES	123
ANEXOS.....	128

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa de Ubicación del Distrito de Huaccana	29
Figura 2: Mapa de Ubicación del Valle de Pulcay	30
Figura 3: Mapa Satelital del Área de Estudio en el Valle Pulcay	30
Figura 4: Forma de Diagonal.....	42
Figura 5: Forma de Coco o Rombo.....	43
Figura 6: Forma de lomo de pescado	43
Figura 7: Forma de Escalera o Paralelo	43
Figura 8: Forma de Z.....	44

Figura 9: Forma de M.....	44
---------------------------	----

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Unidad de Análisis y Observación	27
Tabla 2: Resumen de los Factores para la Elección de la Forma de Plantación de Caña	45
Tabla 3: Diferencia entre la Forma de Plantación Tupida y Raleada	46

RESUMEN

El presente estudio se desarrolló en el Valle Pulcay, distrito de Huaccana, provincia de Chincheros, departamento de Apurímac, con el objetivo principal de explicar la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar. La investigación fue de tipo explicativo y se aplicó el método deductivo. Para la recolección de datos se utilizaron técnicas cualitativas como entrevistas estructuradas, observación participante no estructurada y revisión de documentos. Los instrumentos empleados incluyeron un cuestionario de entrevistas, un cuaderno de notas, una grabadora de audio y una hoja de registro documental. La muestra fue no probabilística, conformada por 10 asociados. El análisis de la información se realizó mediante la técnica de análisis de contenido. Los resultados evidenciaron que la gestión del proceso productivo es colectiva, con participación de las familias en las distintas etapas del proceso productivo, el uso compartido de tecnologías tradicionales y modernas, y la presencia de reglas y funciones definidas dentro de la asociación, orientadas por principios culturales locales. Se concluyó que la organización de las familias productoras en una asociación implica que la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar en el valle de Pulcay no dependa de un propietario ni de decisiones individuales, sino que se sostenga de manera colectiva, posibilitando una forma de propiedad colectiva que permite responder a los problemas sociales y económicos de la asociación.

Palabras clave: Gestión colectiva; Proceso productivo; Aguardiente de caña de azúcar; Asociación.

ABSTRACT

The present study was conducted in the Pulcay Valley, district of Huaccana, province of Chincheros, department of Apurímac, with the main objective of explaining the management of the productive process of sugarcane aguardiente. The research was explanatory in nature and applied the deductive method. For data collection, qualitative techniques were used, such as structured interviews, unstructured participant observation, and document review. The instruments employed included an interview questionnaire, a field notebook, an audio recorder, and a documentary record sheet. The sample was non-probabilistic and consisted of 10 associates. Data analysis was carried out using the content analysis technique. The results showed that the management of the productive process is collective, with the participation of families in the different stages of the productive process, the shared use of traditional and modern technologies, and the presence of defined rules and functions within the association, guided by local cultural principles. It was concluded that the organization of producing families into an association implies that the management of the productive process of sugarcane aguardiente in the Pulcay Valley does not depend on an owner or individual decisions, but is sustained collectively, making possible a form of collective ownership that allows responding to the social and economic problems of the association.

Keywords: Collective management; Productive process; Sugarcane aguardiente; Association.

INTRODUCCIÓN

En el valle Pulcay, distrito de Huaccana, provincia de Chincheros, departamento de Apurímac, se ha identificado que las familias productoras de aguardiente de caña de azúcar se agrupan en una asociación formalmente registrada desde 1996. Sin embargo, esta forma de organización ya funcionaba de manera informal desde 1968, tras la desintegración del fundo que pertenecía al hacendado Enrique Morote Jerí.

Desde entonces, las familias productoras han logrado adaptarse a las condiciones locales mediante una organización conjunta. Esta no solo ha reemplazado la gestión individual por una gestión colectiva en el proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar, sino que también ha permitido la continuidad de la actividad productiva hasta nuestros días.

Ahora, en esta investigación se sostiene que tanto la gestión colectiva del proceso productivo de aguardiente de caña como el principio de propiedad colectiva sobre la tierra y recursos compartidos constituyen mecanismos mediante los cuales las familias de Pulcay responden a los problemas sociales y económicos que enfrentan en su vida cotidiana.

La investigación plantea las siguientes preguntas: ¿Cómo es la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay en el año 2023? ¿Cómo interviene la familia en este proceso? ¿Qué tecnologías se utilizan? ¿Qué principios culturales rigen a la asociación de familias productoras?

Se establece las hipótesis a que la gestión del proceso productivo es colectiva porque las familias están organizadas en una asociación. Las familias intervienen con la mano de obra, conocimientos y el uso de parcelas. Las tecnologías empleadas son mixtas, ya que combinan lo tradicional y lo moderno. Los principios culturales que guían a la asociación son la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y democracia participativa.

La investigación tiene como objetivos: explicar la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña, describir la intervención de las familias, identificar las tecnologías que se utilizan e identificar los principios culturales que rigen a la asociación de familias productoras.

La investigación se justifica porque no se ha prestado atención suficiente a la organización de las familias productoras de aguardiente de caña de azúcar en una asociación, lo que permite conocer que el proceso productivo se gestiona de manera colectiva, considerando los principios culturales que rigen a la asociación y las tecnologías compartidas entre las familias. Además, sus resultados serán útiles para las municipalidades, programas como PROCOMPITE y universidades que promueven estudios sobre gestión colectiva.

La sistematización de la investigación se ha efectuado análoga a la sistematización cualitativa. Vale decir, a cambio de la presentación de tablas y cuadros cuantitativos, se exponen las respuestas obtenidas en el trabajo de campo.

El proyecto de investigación está organizado en dos capítulos. El primer capítulo aborda el problema, el marco teórico y el diseño metodológico. En este apartado se desarrollan el planteamiento del problema, la formulación del problema, los objetivos, la justificación, el marco teórico y el diseño metodológico. Y el segundo capítulo presenta resultados, análisis y discusión de la información, incorporando dentro de ello las referencias del área de estudio.

Nota: Aunque el título de la investigación menciona únicamente el año 2023, es importante precisar que este año corresponde al momento en que se plantea el proyecto, específicamente desde el mes de noviembre. Sin embargo, el trabajo de campo y el desarrollo de la tesis se llevan a cabo durante los años 2024 y 2025. Por ello, el estudio abarca un proceso que inicia en 2023 y se desarrolla hasta 2025.

CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACION, MARCO TEORICO Y METODOLOGIA

1.1. Problema de la investigación

1.1.1. Situación problemática

Según Bonfiglio (2019) de las 659 empresas asociativas registradas tras la reforma agraria en Perú, la gran mayoría ha dejado de operar con el tiempo en diversas regiones del país. Estas organizaciones que destacaban por su gestión colectiva y propiedad compartida, para 2018 solo 5 seguían funcionando, lo que representa menos del 1 % del total.

En este contexto, el departamento de Apurímac no fue la excepción. Tal como indica Onuki (2015), muchas cooperativas o asociaciones surgidas de antiguas haciendas cañeras, aunque no siempre registradas formalmente, también dejaron de funcionar con el paso de los años.

Actualmente, en el Valle de Pulcay, distrito de Huaccana, provincia de Chincheros, departamento de Apurímac, las familias productoras de aguardiente de caña de azúcar se mantienen organizadas a través de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay y Parcco”. Esta asociación agrupa aproximadamente a 200 familias dedicadas a diversas actividades agropecuarias como el cultivo de palta, mango y cítricos. Entre ellas, 36 familias se especializan en la producción de aguardiente de caña de azúcar, conocido como Pulcay, manteniendo esta actividad como su principal fuente productiva pese a la diversificación de sus actividades.

Esta situación ha permitido que el proceso productivo del aguardiente de caña de azúcar se base en una gestión colectiva. Esta se manifiesta en la estructura interna de la asociación, en acciones y uso compartido de recursos entre las familias, así como en principios comunes que orientan su organización. De este modo, la colectividad se manifiesta en el desarrollo de sus

actividades productivas, a través de una gestión que no es individual, sino compartida entre las familias.

De continuar esta situación, la gestión colectiva del proceso productivo impulsada por las familias productoras tenderá a sostener la continuidad de la producción de aguardiente de caña de azúcar, debido a la presencia de objetivos comunes y de principios compartidos que existen dentro de la asociación. Esto significa que las familias podrían mantener su actividad productiva a lo largo del tiempo y afrontar mejor la competencia externa de otras empresas.

Ahora, es necesario mejorar y fortalecer la gestión del proceso productivo mediante la capacitación en gestión, producción y sostenibilidad. Esto debe hacerse con una adecuada participación de los productores de aguardiente de caña organizados en asociación.

Por lo tanto, se asume que es necesaria la apertura de la investigación mediante las siguientes preguntas:

1.1.2. Formulación del problema

Problema general

¿Cómo es la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?

Problemas específicos

- a. ¿Cómo intervienen las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?
- b. ¿Qué tecnologías se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?
- c. ¿Qué principios culturales rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?

1.2. Hipótesis de la investigación

Hipótesis general

La gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 es colectivo, debido a que las familias productoras están organizadas en una asociación.

Hipótesis específicas

- a. Las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 intervienen con la contribución de mano de obra, aplicación de conocimientos familiares y el uso de las parcelas heredadas y compradas.
- b. Las tecnologías que se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 son mixtas, debido a que apelan a tecnologías “tradicionales” y modernas.
- c. Los principios culturales que rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 son la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y la democracia participativa.

1.3. Objetivos de la investigación

Objetivo general

Explicar la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

Objetivos específicos

- a. Describir la intervención de las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

- b. Identificar las tecnologías que se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.
- c. Identificar los principios culturales que rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

1.4. Justificación de la investigación

La presente investigación es importante porque no se ha prestado atención suficiente a la organización de las familias productores de aguardiente de caña de azúcar en una asociación, lo que permite conocer que el proceso productivo se gestiona de manera colectiva, considerando los principios culturales que rigen a la asociación y tecnologías compartidas entre las familias de la asociación. Por lo tanto, este estudio estará llenando un vacío en el conocimiento teórico sobre la temática de la gestión colectiva.

El producto de este trabajo de investigación será de utilidad para los gestores de la Municipalidad Distrital de Huaccana y la Municipalidad Provincial de Chincheros, en el departamento de Apurímac. Ya que podrán aplicar sus hallazgos para apoyar a las familias productoras de aguardiente de caña de azúcar mediante proyectos de desarrollo local.

Además, los resultados del estudio serán de utilidad para los especialistas técnicos, responsables de formular y presentar proyectos o planes de las asociaciones de familias productoras ante el Programa de Apoyo a la Competitividad Productiva (PROCOMPITE), adscrito al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI).

El producto de la presente investigación también beneficiará a las universidades y centros de investigación que promueven estudios orientados a la gestión colectiva en asociaciones, a través del trabajo de sus investigadores.

Los gestores de la municipalidad del distrito de Huaccana y de la provincia de Chincheros

utilizarán el conocimiento generado en esta investigación para formular e implementar proyectos de desarrollo local, respaldados por estos datos obtenidos y tomando en cuenta estas dinámicas organizativas de la asociación.

Los especialistas se beneficiarán al disponer de información sobre cómo las familias del valle gestionan colectivamente su producción, lo que les permitirá elaborar proyectos más coherentes con la organización de las asociaciones y facilitará su acceso al cofinanciamiento de PROCOMPITE, manteniendo el carácter colectivo de sus propuestas.

Estas universidades y centros de investigación, a través de sus investigadores, utilizarán esta información para identificar y analizar modelos de gestión colectiva en asociaciones, con el propósito de ampliar el conocimiento sobre sus dinámicas organizativas y productivas en distintos contextos. De este modo, los resultados del estudio podrán servir como referencia o base para futuras investigaciones y proyectos orientados al desarrollo asociativo.

1.5. Marco teórico

1.5.1. Base teórica

En la presente investigación se destaca la teoría del proceso productivo, expuesta por Godelier (1981). También, para corroborar la presente investigación se enfatiza al planteamiento teórico de Peixoto (2004) sustentada a partir de las experiencias encontradas en las diferentes asociaciones.

Proceso productivo

Según Godelier (1976; 1981), todo proceso de producción consiste en la relación que el ser humano establece con la naturaleza, a través del trabajo y el uso de la tecnología, así como en las relaciones que las personas construyen entre sí para organizar y hacer posible la producción. Estas relaciones de producción pueden manifestarse a través de vínculos de parentesco, formas de

subordinación política o creencias religiosas que organizan la vida social, dependiendo del contexto histórico de cada sociedad, ya que las relaciones sociales cambian de lugar y de forma a lo largo del tiempo.

Además, Godelier (1981) agrega que todo proceso productivo no puede implicar solamente la combinación de factores de producción. Estos factores son: el objeto de trabajo, el medio de trabajo y la fuerza de trabajo, en los cuales cada factor no actúa de manera aislada, sino que se combina con los demás. Por ejemplo, para fabricar un tonel de madera destinado a la fermentación del jugo de caña de azúcar, se requiere del uso de diversas herramientas, materiales y del trabajo humano. Sin embargo, estos factores adquieren sentido dentro de las relaciones sociales que organizan el trabajo, las cuales determinan cómo se coordinan las actividades, cómo se comparten los recursos y cómo se mantiene la continuidad del proceso productivo en cada sociedad.

Estas combinaciones de los factores de producción tienen lugar dentro de un ámbito social que son las unidades de producción. Según su actividad productiva, éstas pueden ser familiares, tribales o un grupo de personas capaz de llevar a efecto el proceso productivo (Godelier, 1981). Lo cual, en la presente investigación se considera a las familias productoras de aguardiente de caña como una unidad de producción.

También, Godelier (1981) indica que el estudio de los medios de trabajo (especialmente herramientas e instrumentos) es el objeto principal de la tecnología, es decir las herramientas e instrumentos, de por sí, son tecnologías. Entonces, el estudio de estas tecnologías conduce al estudio del modo de cómo las personas lo utilizan en su medio ambiente y el análisis de las formas sociales de trabajo.

En las sociedades primitivas y campesinas, existen diversos modos de apropiación tanto de propiedad colectiva y propiedad individual. Por ejemplo, entre los esquimales, los recursos

naturales (ríos, zonas de alta montaña y costas) eran propiedad colectiva de la banda, por el contrario, los instrumentos eran propiedad individual, pero no privada, puesto que ningún individuo podía negarse prestarle sus herramientas o armas a un miembro de su misma banda (Godelier, 1981).

Godelier (1989), adicionó que las relaciones sociales, tanto las fuerzas y las relaciones de producción tienen una parte material y, sobre todo, una parte ideal. De este último, constituye como una especie de armadura, un plan que se usa como guía para poner en práctica de manera organizada esta parte ideal. Está compuesta de conocimientos, representaciones, principios y reglas que pretenden organizar a las distintas actividades sociales y poner en acción. Un primer ejemplo que destaca el autor: la parte ideal de toda relación de parentesco es el conjunto de reglas que las personas y grupos deben poner en práctica para generar esa relación. Es decir, las personas no se pueden casarse sin saber qué es el matrimonio o ignorar estas reglas según el tipo de matrimonio que se realiza en una determinada sociedad; y un segundo ejemplo, de esta parte ideal, son las reglas que se utilizan para la fabricación y el uso de las herramientas que dispone una determinada sociedad para intervenir sobre el medio que la rodea.

Entonces, aprovechando la ocasión para postular en función a Godelier y al caso particular del valle Pulcay en el distrito de Huaccana, la gestión colectiva del proceso productivo se debe a la organización de las familias productoras en asociación. O sea, para el éxito del proceso productivo en las asociaciones, la gestión se desarrolla de manera colectiva y no individual. Una gestión colectiva implica que las familias productoras son los agentes principales quienes llevan a efecto el proceso productivo con una determinada tecnología y que estas mismas están guiadas por principios culturales.

Las asociaciones con actividad económica

Ya que Godelier no aborda específicamente sobre las asociaciones económicas, entonces el tema se enfoca a través del aporte teórico de Peixoto (2004) acerca de las diferentes experiencias encontradas en las asociaciones. Explicó que las asociaciones están referidas al conjunto de actividades realizadas por un grupo de personas que buscan superar sus dificultades de manera colectiva, y que va más allá de alcanzar objetivos individuales, así como de acumular ganancias. Por consiguiente, son prácticas sociales que esto supone un modo de actuar colectivo, según el cual, los principios como la reciprocidad, la confianza, la pluralidad y el respeto sostienen a esta experiencia concreta de las asociaciones.

Peixoto, también destacó que las asociaciones atraen y seducen a las personas, y hasta el más egoísta se motiva asociarse, puesto que las normas de convivencia están sujetas en la moral. Para que la asociación sea beneficiosa para sus miembros identifica 3 acciones fundamentales: el primero, no aceptar a la lógica economicista que incentiva a buscar el interés individual y a lucrar sin límite alguna, por lo tanto, el interés de asociarse, en esta concepción, surgiría por motivos egoístas y narcisistas. El segundo, se debe entender la lógica de las asociaciones, en el sentido que los miembros se unen con intenciones de satisfacer deseos temporales, pero también se unen para lograr un objetivo de manera colectiva. Y el tercero, los asociados(as) en acuerdo mutuo, según sus usos y costumbres, acuden a la ética que promueven el bienestar de la sociedad en general.

Del mismo modo, el mismo autor manifestó que las asociaciones se unen para hacer diferentes actividades y surgen de distintos motivos. Pero, de las asociaciones filantrópicas, vecinales, de defensa de la vida, de clase y asociaciones culturales, deportivas y sociales se destaca en la presente investigación a las asociaciones de trabajo. Ya que las familias productoras son al mismo tiempo socios que se unen para realizar actividades dentro de la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña.

En el caso de la gestión del proceso productivo del aguardiente de caña en el valle de Pulcay, distrito de Huaccana, provincia de Chincheros, las familias productoras se organizan de manera colectiva a través de una asociación. Esta colectividad se expresa en la participación activa de las familias en las distintas etapas del proceso productivo, dentro de una estructura interna definida, compartiendo herramientas, instrumentos, tierras agrícolas y guiándose por principios sociales. De este modo, la gestión en una asociación se sobrelleva de manera colectiva en comparación con la empresa capitalista que, en la mayoría de las veces, la gestión es encaminada por una persona o un grupo de personas selectivas o accionistas.

1.5.2. Antecedentes de la investigación

Se realizó una revisión de las tesis científicas como antecedentes de estudio referidas al proceso productivo y luego a las asociaciones.

Rieiro (2016) sostuvo, a partir del caso de Cono Sur- Uruguay, que las empresas recuperadas por sus trabajadores son abordadas como procesos que recorren el pasaje hacia una gestión colectiva desde una gestión privada. Una vez que la empresa entró en quiebra, donde los trabajadores eran los empleados asalariados, los que encaminan la gestión eran los mismos trabajadores y ya no el empresario. Esto les permitió recuperar sus condiciones de trabajo de manera participativa, o sea el fin principal para los socios era generar trabajo en beneficio, ya no individual, sino colectivo.

Parral (2014) aporta que las asociaciones de productores de caña en Casasano no solo se organizan en el trabajo de caña de azúcar, sino que también manejan ciertas relaciones de poder que les permiten controlar aspectos importantes como el acceso a la tierra, al agua, a la maquinaria y la venta de la cosecha. Por eso, estas asociaciones terminan teniendo un papel central en las decisiones y en la forma en que se organiza el trabajo de los productores.

Lastra (2017), a partir del caso de las familias dedicadas a la caficultura y apicultura en el distrito San Ignacio- Cajamarca, argumentó que los integrantes de las familias se encuentran directamente implicadas con la contribución de la mano de obra en las distintas fases del proceso productivo del café y miel, sobre todo del café. Aunque, suelen contratar trabajadores durante la etapa de la cosecha para evitar pérdidas por sobremaduración del café cerezo. Además, estas familias han heredado terrenos de cultivos y conocimientos de generaciones anteriores como padres, abuelos y otros familiares.

La investigación realizada por Torres y Alarcón (2024) sobre el parque arqueológico de Sacsayhuaman, específicamente en el sector Rumi Punku, concluyó que la asociación de artesanos se rige por 5 principios importantes: democracia, respeto, confianza, solidaridad y la reciprocidad. Estos principios sostienen la organización de un grupo de artesanos en un entorno turístico y de esa manera permiten satisfacer sus propias necesidades.

Cavassa (2023) investigó el caso de la “Red de Microcines Cusco”, una organización conformada por asociaciones juveniles que desarrollan producción audiovisual, capacitación y exhibición de películas. Esta organización se sustenta en principios fundamentales que se reflejan en tres procesos clave: en la producción, destacan la gestión del conocimiento, la participación voluntaria y la solidaridad; en la distribución, fortalecen la cooperación institucional y comunitaria; y en el consumo, abordan la educación, la protección del entorno y la concienciación social.

Cuito (2021) expuso, a partir del caso valle Limatambo- Anta, que para satisfacer su necesidades de los productores practican principios socioeconómicos que rigen a la asociación.

Según Morveli & Huata (2018), en sus estudios del caso Cusco, resaltaron que las asociaciones, un caso de economía social y no de economía de mercado ni planificación económica

son considerados como un modelo que se basan en principios sociales y culturales a la vez económicos. Estos principios tales como en el campo social (solidaridad, confianza, cohesión social, cooperación y democracia interna) y en el campo cultural (acuerdos, respeto, reciprocidad e identidad) permiten la subsistencia familiar de las asociaciones en Cusco.

Arenas (2014) expuso, a partir del caso Curahuasi- Apurímac, que la asociación de productores está orientada por principios socioeconómicos como la solidaridad, reciprocidad, identidad colectiva, respeto, confianza, el compromiso de palabra, democracia interna y la unión colectiva.

En consecuencia, de las siete lecturas, se deduce que hay tres postulados: Primero, los que indican que la gestión en las empresas recuperadas por sus trabajadores es colectiva, aquí cito a Rieiro (2016). Segundo, Más allá de que asociarse es beneficioso para insertarse al mercado del café, las familias intervienen con su uso de mano de obra en el proceso productivo de la producción del café, aquí cito a Lastra (2017). Y tercero, coinciden que las asociaciones se sostienen en base a sus propios principios, aquí cito a Torres y Gonzales (2024), Cavassa (2023), Cuito (2021), Morveli & Huata (2018) y Arenas (2014).

Sin embargo, la presente investigación, a partir del caso Pulcay, se recolectó información más detallada, lo que permitió demostrar un cuarto postulado. A diferencia de estudios que solo mencionan que la gestión es colectiva al momento de recuperar empresas quebradas, o sola en una de sus múltiples conclusiones menciona que las familias intervienen como la mano de obra o en los principios que guían a las asociaciones, esta investigación explica que la gestión es colectiva porque las familias se organizan en asociación e intervienen en todas las etapas del proceso productivo, compartiendo tecnologías y principios que guían su organización. De este modo, se aporta un nuevo postulado al tomar la gestión colectiva del proceso productivo de aguardiente de

caña como eje central, que no había sido desarrollado en estudios previos.

1.5.3. Marco conceptual

Gestión

La gestión es un proceso horizontal en el que las personas se organizan, colaboran y toman decisiones de manera colectiva para alcanzar metas comunes. No se limita únicamente a actividades administrativas tradicionales, como trámites, oficina o burocracia, sino que abarca todo el proceso de cooperación social necesario para lograr dichos objetivos (Gravano, 2021).

Proceso productivo

El proceso productivo se refiere a la realización de diferentes actividades por parte de las personas, desde la adquisición de la materia prima hasta obtener el producto final (Godelier, 1967).

Sociedades de gestión colectiva

Las sociedades de gestión colectiva son asociaciones civiles sin fines de lucro, tienen personería jurídica, recursos propios y no deben ejercer ninguna actividad de ámbito político, religioso o más allá de su propia responsabilidad (Decreto Legislativo N.º 822, 1996).

Familia

La familia es un grupo social que se distingue por tres tipos de relaciones fundamentales: filiación, que es el vínculo entre padres e hijos; consanguinidad, que se refiere a la conexión entre individuos con ascendencia común; y alianza, que corresponde a la relación establecida a través del matrimonio (Santelices, 2001).

Tecnología

La tecnología abarca objetos, conocimientos, habilidades, ejecuciones, significados y sistemas sociales adaptándose y manipulando el entorno natural y cultural (Shimada, 1983). En esta misma línea, Jequier (1976, citado en Lechtman & Soldi, 1981, p. 21), sostiene que la

tecnología abarca tanto elementos tangibles (por ejemplo, caminos, sistemas de distribución de agua, instalaciones de almacenamiento, etc.) e intangibles (como analogías tomadas del campo de las computadoras).

Tecnología tradicional

Tecnología tradicional hace referencia al uso de herramientas y las formas de usarla, generados por las culturas tradicionales que conservan su identidad y que se transmiten de generación en generación. Estas tecnologías se adaptan a las condiciones ecológicas locales y, muchas veces, están direccionados a la satisfacción de las necesidades propias (Rabey, 1987).

Tecnología moderna

La tecnología moderna es el uso de herramientas y las formas de usarla, generadas por instituciones especializadas, que utilizan la experimentación en laboratorios y requieren la participación de profesionales capacitados. Estas tecnologías se desarrollan en entornos aislados de los contextos socio-naturales, y están mayormente orientadas a crear nuevas necesidades, así como a aumentar la producción de bienes y servicios (Rabey, 1987).

Asociación

La asociación, según Peixoto (2004), es una entidad que se sostiene en principios básicos diferente a los enfoques más utilitaristas. Esta asociación logra obtener resultados sin ánimos de lucro y supera sus dificultades en función de un interés común.

Principios

Son reglas fundamentales que orientan las relaciones entre individuos en una determinada sociedad. Este principio conduce a que la gente se reúne para satisfacer las necesidades vitales del hombre (Morveli y Huata, 2017).

Cooperación

La cooperación se establece cuando un grupo de personas trabaja de manera organizada para alcanzar objetivos comunes, generando así beneficios colectivos para todos sus integrantes (Moskowitz y Piff, s/f.).

Solidaridad

La solidaridad, ante todo, es el impulso ético que nos motiva a actuar en favor de los demás. Este impulso se concreta en la práctica de brindar apoyo material, acompañar, enseñar, escuchar o simplemente dar palabras de aliento. Así, la solidaridad se expresa tanto en lo que sentimos como en lo que hacemos (Giraldo y Ruiz , 2019).

1.6. Diseño metodológico

1.6.1. Método

El método que se empleó en la investigación es el método deductivo. Puesto que me permitió acopiar datos empíricos a la luz de la teoría del proceso productivo de Godelier (1981) y de las asociaciones de Peixoto (2004).

1.6.2. Técnicas

En el presente estudio, el acopio de datos fue recogido mediante la entrevista, la observación y la revisión de documentos. Estas se complementaron entre sí y permitieron obtener información desde distintas perspectivas.

ENTREVISTA

La entrevista se utilizó para obtener información directa mediante preguntas previamente elaboradas, orientadas a responder los indicadores definidos en la operacionalización de variables.

Según su forma

La entrevista fue estructurada, basada en un cuestionario con preguntas abiertas previamente elaborado. Esto permitió que los entrevistados respondieran de manera libre. Las

entrevistas se realizaron directamente con los actores, en un formato cara a cara entre el entrevistador y el entrevistado.

Según el número de participantes

Las entrevistas fueron conducidas de manera individual. Después de pactar una cita, se dialogó abiertamente sobre el tema a investigar.

OBSERVACIÓN

La observación se empleó para complementar la información obtenida en las entrevistas y la revisión de documentos, permitiendo captar de manera directa aquellos aspectos que no se registraron con las otras técnicas.

Según el medio utilizado

La observación fue no estructurada. Se realizó de manera inmediata, sin utilizar un guion ni cuestionario, y los datos se anotaron directamente en un cuaderno de notas para evitar olvidos.

Según el grado de participación

Se realizó como observación participante, es decir, se estuvo presente en el proceso y se participó de manera comprometida junto a los actores, lo que permitió obtener información de manera directa.

Según el número de observadores

La observación fue individual. Los datos se registraron en un cuaderno de notas de campo para garantizar su precisión.

Según el lugar donde se observó

La observación se realizó en el lugar de los hechos, donde los asociados y no asociados participaban en el proceso productivo de aguardiente de caña, observando la realidad tal como es, sin alterarla.

REVISIÓN DE DOCUMENTOS

La revisión de documentos se centró en consultar fuentes escritas (el estatuto, reglamento interno y testimonios) relacionadas con la gestión del proceso productivo y la reseña histórica. Esto permitió responder específicamente a cuatro indicadores: estatuto, reglamento interno, régimen administrativo y función de los miembros del consejo directivo, así como también a la reseña histórica.

1.6.3. Instrumentos

Los instrumentos necesarios para la recolección de información fueron utilizados mediante: cuestionario de entrevista (ver anexo N°2-a), un cuaderno de notas como instrumento de observación (ver anexo N°2-b), grabadora de audio con el consentimiento del entrevistado y una hoja de registro de documentos (ver anexo N°2-c).

1.6.4. Tipo y nivel de investigación

Mediante esta investigación se recurrió al tipo de investigación explicativa porque se pretendió demostrar las relaciones de causalidad expuesta en la hipótesis.

Sosteniéndose en la clasificación que realizó Caballero (2014), el nivel de la investigación fue el tercer nivel porque más allá de solamente describir, se explicó el problema.

1.6.5. Unidad de análisis y observación

Tabla 1: Unidad de Análisis y Observación

Unidades de análisis	Unidades de observación
Asociación de familias productoras de aguardiente de caña.	Familias socias, dirigentes y documentos institucionales de la asociación (estatutos, reglamentos, testimonios documentales).

Fuente: Elaboración propia

1.6.6. Población y muestra

La población está conformada por 36 socios que, además de ser miembros de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay y Parcco”, forman parte de familias dedicadas activamente a la producción de aguardiente de caña de azúcar.

Para el presente estudio, en función de esta población, se seleccionó una muestra de 10 socios. Esto se ajusta a las particularidades del muestreo no probabilístico de tipo dirigido porque los informantes se seleccionaron de forma intencional. Por supuesto, se debe esclarecer que esto no sería estadísticamente representativo, ya que no se acomoda a una fórmula estadística para fijar la muestra. También, indicar que en las investigaciones cualitativas no se sigue una rigurosidad estadística como en las investigaciones cuantitativas, sino más bien impera la flexibilidad para obtener información del estudio. Por lo tanto, la muestra de la población que se estudia, necesariamente, no debe pasar por un procedimiento mecánico ni tener una base en fórmulas de probabilidad (Hernández et al., 2014).

Por lo tanto, se establecieron como criterios de selección de la muestra los siguientes:

- Los socios que tengan experiencia y conocimiento directo en diferentes etapas del proceso productivo de aguardiente de caña, desde la plantación hasta la venta del producto.

- Los socios que participaron activamente como en las reuniones y faenas de la asociación. Incluyendo a los que ocuparon roles de liderazgo o cargos directivos dentro de la asociación.

- Los socios que estuvieron dispuestos y capaces de ayudar en brindar la información para enriquecer la investigación.

1.6.7. Método de análisis

El análisis de los datos acopiados se ha efectuado según el análisis de contenido. Esto ha permitido que la entrevista, observación y revisión de documentos sean transformadas en discurso narrativo.

1.6.8. Prueba de hipótesis

Para probar las hipótesis, los datos se han descompuesto según los indicadores definidos en la operacionalización de variables. Las conclusiones se han obtenido principalmente de las respuestas brindadas en las entrevistas realizadas a los actores del estudio. A la vez, el análisis de los documentos institucionales aportó evidencia complementaria sobre los aspectos normativos y administrativos, especialmente en los indicadores vinculados con el estatuto, el reglamento interno, régimen administrativo y función de los miembros del consejo directivo. Finalmente, las observaciones consignadas en el cuaderno de notas permitieron corroborar la información obtenida tanto en las entrevistas como en los documentos revisados.

CAPÍTULO II: RESULTADOS, ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LA INFORMACION

2.1. REFERENCIAS DEL AREA DE ESTUDIO

2.1.1. Ubicación geográfica

El Valle de Pulcay se ubica en el distrito de Huaccana, provincia de Chincheros, en el departamento de Apurímac. Forma parte de la cuenca del río Pampas por su margen derecha, y es atravesado por el riachuelo Pacchancca, que delimita el valle con sus dos márgenes. Esta zona es reconocida por su tradición agrícola, destacando el cultivo de caña de azúcar y la producción de aguardiente (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Figura 1: Mapa de Ubicación del Distrito de Huaccana



Fuente: <https://www.familysearch.org/es/wiki/Apur>

Figura 2: Mapa de Ubicación del Valle de Pulcay



Fuente: <https://www.facebook.com/photo/?fbid>

Figura 3: Mapa Satelital del Área de Estudio en el Valle Pulcay



Fuente: <https://earth.google.com/web/>

2.1.2. Condiciones físicas del área de estudio

En las condiciones físicas se abordan la altitud, la geomorfología, los tipos de suelo y la hidrología.

Altitud

Valle de Pulcay está situada a una altura promedio de 1,900 m s.n.m (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Geomorfología

La zona del Valle de Pulcay tiene un terreno irregular, con cerros, bajadas y partes hundidas. En las partes altas, el suelo es más inclinado, mientras que las casas y campos de cultivo están en terrazas naturales (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Tipos de suelos

Los suelos vienen de materiales arrastrados por el río y por la descomposición de rocas. Son de textura arenosa, permiten que el agua pase con normalidad y no tienen problemas de encharcamiento ni salinidad. En el fondo del valle, la tierra es más profunda y con algunas piedras

pequeñas; en cambio, en las laderas con muchas piedras (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Hidrología

En el Valle de Pulcay, el agua proviene del riachuelo Pacchancca, que mantienen un flujo permanente durante todo el año, con un caudal de 150 l/s en temporada seca y hasta 300 l/s en época de lluvias. Desde hace muchos años es conducida hacia las parcelas agrícolas a través de un sistema de canales y bocatomas en ambas márgenes (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

2.1.3. Condiciones climáticas

En este segmento se presentan la temperatura, las precipitaciones y la humedad.

Temperatura

La temperatura media anual es de 15.33 °C, con máximas de 26.11 °C y mínimas de 6.19 °C, condiciones que favorecen el cultivo de caña de azúcar, ya que esta planta requiere climas cálidos y disponibilidad hídrica moderada para su óptimo desarrollo (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Precipitaciones (lluvias)

El clima es cálido y seco la mayor parte del año, con lluvias concentradas entre diciembre y marzo (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

Humedad

La humedad relativa del promedio anual es del 72 %, con un rango entre 69 % (mayo) y 78 % (marzo) (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

2.1.4. Contexto histórico

Según el testimonio de compra y venta del Valle Pulcay y Parcco de 1968, conservado por los socios del valle de Pulcay (ver Anexo 5), durante el proceso de la reforma agraria un grupo de

34 agricultores locales adquirió el fundo perteneciente al señor Enrique Morote Jerí, quien era propietario de más de 200 hectáreas de tierras agrícolas y eriazas ubicadas en los sectores de Pulcay y Parcco. Esta transacción no solo incluyó la adquisición de las tierras, sino también diversas infraestructuras destinadas a la producción de aguardiente de caña.

Entre los bienes incluidos en la compra se encontraban un molino hidráulico para moler caña, una paila de bronce, una falca de cobre con capacidad de 1.500 litros, tanques de almacenamiento del mismo volumen, grandes cantidades de madera, y diversos utensilios como embudos y peroles. Además, formaba parte del sistema de producción un canal tradicional de conducción de agua hacia la falca, compuesto por tuberías, mangueras y otros implementos básicos.

A diferencia de otros fundos del sur del Perú que dejaron de operar tras la reforma agraria, el valle de Pulcay logró mantener su funcionamiento. La producción de aguardiente de caña, conocida popularmente como “caña Pulcay”, se continuó desarrollando de manera asociativa, preservando técnicas heredadas de generaciones anteriores y transmitidas oralmente (Onuki, 2015).

Con el paso del tiempo, la organización de asociados ha experimentado un notable crecimiento. De los 34 socios iniciales, actualmente la asociación cuenta con aproximadamente 180 miembros distribuidos entre los sectores de Pulcay y Parcco. Muchos de estos socios han diversificado sus actividades, dedicándose también a cultivos como la palta y los cítricos, lo que ha permitido ampliar la base productiva del valle Pulcay.

No obstante, según declaraciones del presidente, Benjamín Vega Centeno, de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay y Parcco”, solamente 36 socios se

dedican de forma exclusiva a la producción de caña y aguardiente, principalmente en el valle Pulcay.

2.1.5. Actividad agrícola predominante

Dentro de las zonas agrícolas ubicadas en el valle, se desarrollan diversos cultivos de granos y árboles frutales. Entre estos, destaca principalmente el cultivo de caña de azúcar, seguida por una variedad de leguminosas como huevo de paloma, pallar, canario, panamito y camanejo. Asimismo, se cultivan árboles frutales como la lúcuma, chirimoya, palto, pacay y tuna (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

La caña de azúcar no solo resalta por su producción, sino también por la generación de empleo temporal, lo que la convierte en una fuente económica para la economía de las familias de la zona.

Según datos técnicos, de un total de 55 hectáreas agrícolas disponibles, 20 hectáreas (equivalente al 36,36%) están destinadas exclusivamente al cultivo de caña de azúcar. Este cultivo presenta un rendimiento promedio de 16.000 kilogramos por hectárea, lo que se traduce en una producción anual aproximada de 320.000 kilogramos. Estas cifras confirman la importancia productiva y económica de este cultivo dentro del valle (Municipalidad Distrital de Huaccana, 2020).

2.2. GESTIÓN COLECTIVA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE AGUARDIENTE DE CAÑA EN EL VALLE PULCAY

2.2.1. Proceso de producción

2.2.1.1. Plantación

Según los entrevistados, primero se prepara el terreno antes de la apertura de zanja. Una vez que se apertura la zanja se procede a colocar los plantones de caña. A esto, los informantes confirman:

“Primero se apertura la zanja entre 40 a 50 cm de ancho. Igualmente, en la profundidad también un promedio de 40 a 50cm. No conviene hacerlo muy profundo porque ya se estaría pasando la capa de la fertilidad del suelo” (Roberto Medina, 70 años).

“Primero para plantar caña se prepara este el terreno, aplanamiento. Después de aplanamiento hemos tenido que hacer surco con la maquinaria pesada, antes, pero hemos sembrado a fuerza a mano no más hacíamos hasta hace tres años atrás. Ahora hemos abierto surco con la maquinaria pesada. Después de hacer surco este tiene que preparar el terreno con abono bien nivelado. De ahí tiene que echar abono a la base. Puede ser Compost o hay veces nosotros echamos acá con bagazo, lo que molemos caña de eso traemos” (Demetrio Najarro Salazar, 56 años).

“Ya. Se realiza surco, surco quiere decir una zanja más o menos de 50 a 60 cm de altura con un ancho de la zanja, eso quiere decir, estee huachos en otras palabras más o menos de 90 a 1 metro. Eso era el diseño de antes, en la década de los 40, año 1980 así. Hasta hoy día sigue, pero ya sofisticadamente con las máquinas, pero antes se hacía a pulso. Por ejemplo, un mamón es 40 o 50 huachos o puede ser 30 huachos es un mamón, lo llamaron anteriormente en tiempo de la hacienda y los socios llamaron mamón, y en una parcela puedes hacer de acuerdo al pendiente del riego pe. En quechua lo dicen mamón pe, pero en castellano no sé cómo lo dirán puede ser un conjunto huachos así. Ahora para la siembra,

en la zanja eso lo que has sacado la tierra eso se llama zanja pe. Pa que siembres tienes que meter caña a la zanja” (Ramón Solar, 49 años).

“Primero se prepara el terreno, se retira las piedras, raíces de los árboles. Luego se debe aperturar las zanjas. Antes se hacía con pico y lampa, ahora desde hace 10 años la apertura es con la maquinaria. De ahí, la nivelación del piso de la zanja se procede a colocar semilla de trozos de caña de 35 a 40 cm” (Carlos Najarro, 58 años).

“Primero se prepara el terreno, abrir zanja con la retroexcavadora” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Primero se hace surco pe” (Ronald Aquise, 45 años).

“Para empezar a plantar, primero tienes limpiar el terreno y luego hacer surcar. 50cm de profundidad y 60 de ancho más o menos” (Marina Torres, 61 años).

“En la siembra, primero se prepara terreno y luego se abre surco” (Juan Vilbao, 76 años).

“Puntaqa riki wachuta ruwanayki. Uchkunki 60 de profundidata, anchotapas qina 50 o 60 ruwanki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Primero se abre el surco pe más o menos 40x40. Después cortas la caña para sembrar”

(Claudio Torres, 44 años).

De los datos se plantea que, para la plantación de caña, primero se prepara el terreno y se procede a abrir zanja por medio de la retroexcavadora. El surco se abre aproximadamente una profundidad de 50 a 60 cm y un ancho de 40 a 50 cm para proceder a plantar la caña.

A su vez, confirman que los plantones se obtienen de la corteza de la caña madura. También, se escoge las mejores plantas de acuerdo a la cantidad de nudos o codos y la buena calidad de yemas la caña.

“La colocación de las plantas, anteriormente, se sacaba la punta de la caña, pero ahora se escoge toda la caña que tenga buenas yemas, buenos ojos. Prácticamente se coloca la caña en unos trozos de 30- 35 cm y cada trocito debe tener no menos de 3 ojos para que la planta salga bastante parejo” (Roberto Medina, 70 años).

“De ahí, para siembra tiene que traer estee sin desojar la caña, cortando no más. Aquí cerca al surco ya tiene que calatar y recién para la siembra tiene que hacer corte la caña para semilla, como 20 cm aproximadamente. Se debe escoger con piezas chiquitas. Eso se llama mata burro, el que tiene más ojos en la caña eso sirve para plantones. Pero cuando tiene piezas grandes eso siembras no conviene pe. Y esa planta no se corta tan maduro, regular no más, más que nada antes sembraban solo su cabeza no más, por ejemplo, mi suegro cuando antes hacía moler sacaba planta solo su cabecita, ñawichallanta(solo sus ojos), pero últimamente ahora la gente de canto ya sacan planta, con pieza pequeña. Surco en surco compran por cargas, pesos o por arrobas y eso cortan, bonito no má tiene que cortar sin chafle(sin machete) es, pelar no ma. Su ojito tiene que cuidar. Y también hay que sembrar poniendo de costado, tiene pues ambos lados tienen sus ojitos la caña. Tiene que salir de ambos lados de las yemas, ukunmantañataq sapichachakun (por dentro ya también se enraíza). La caña ambos lados tiene yemita. Hay cañas grandes, de eso sale poquito pe la

yema. Mientras hay otros que tiene yemas bastante. Entonces hay piezas grandes con yemas poquitos no pueden sembrar, no tiene yemas pe. Unas cuantas yemas, cuando siembras yema no sale pe. En yemas más bastante es más seguro para que crezca. Nosotros comprábamos de otra chacra, ahora ya tengo plantones, por ejemplo, yo vendo pe plantas ahora” (Demetrio Najarro Salazar, 56 años).

“Ahora, para que tu siembras en la zanja dependiendo. La semilla tu escoges, una caña por ejemplo, entonces la caña que tiene menudo de nudos, en cada nudito sale su espuelitas nada más unito, del que sigue sale otro nudito para otro lado pero. Para que siembras, en la primera plantación si quieres que crezca tope el nudo tiene que ser minudito pe, otros en cuarta están nudos eso no vale pe. Ahora, el pedazo de la caña para la siembra cortas entre de 35-40 cm más o menos, pero sin malograr el nudo. Para siembra, también, quiebras la caña y no lo vas a sacar todo la cáscara o el bagazo, cuando tu lo sacas el bagazo a los ojitos de los nuditos lo malogras. Entonces tienes que llevar a la siembra, al punto de la siembra sin sacar su mala hoja” (Ramón Solar, 49 años).

“La semilla se escoge por la edad, 1 año así y al momento de cortar la caña se debe ver los brotes que salen de la caña” (Carlos Najarro, 58 años).

“Las plantas sacas cortando no más de la misma planta porque nosotros tenemos plantas desde mucho más antes, desde mis padres. Y eso escoges que tengan 6 ojos más o menos, cortando más o menos de 40 cm” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Lo surcas y de ahí preparas las plantas sacando las mejores yemas de acuerdo a la calidad” (Ronald Aquise, 45 años).

“Después de eso, si no tienes plantas tienes que comprar de otros socios y si tienes que escoger los mejorcitos. Para eso tienes que cortar la caña y limpiar solamente con la mano porque con machete malogras los ojos y cortar entre 30 a 40. Y los nuditos tienen que ser, mientras los nuditos son más pequeños pueden ser” (Marina Torres, 61 años).

“Para la siembra necesitas una cantidad de semillas, desinfectada y que esté adaptada a este valle que tenemos. Yo quise traer del norte la semilla, pero como es lejos no traje. Entonces tuve que comprar acá y hacer la selección La semilla tiene que tener una medida más o menos de acuerdo a los nudos de 3, 4, 5 yemas. Para seleccionar la semilla tienes que revisar si la caña está libre de insectos y de enfermedad” (Juan Vilbao, 76 años).

“Chaymanta plantata maskanayki allinchanta, qinaspa cortanayki riki más o menos chakisayayta” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Normalmente sembramos con plantillas que se escogen de acuerdo a la cantidad y calidad de los ojos de la caña” (Claudio Torres, 44 años).

A partir de la información recopilada, se analiza que los plantones se obtienen de la corteza de la caña, cortando trozos de aproximadamente de 20 a 40 cm. Una vez obtenidos, se procede a la selección de plantones de acuerdo a la calidad de yemas y a la cantidad de nudos o codos. Por una parte, para sacar buena calidad de plantones se debe deshojar manualmente las hojas en el momento de plantar la caña, cuidando de no malograr los ojos o yemas, ya que estos son importantes para el brote. Por otra parte, es importante que cada plantón tenga como mínimo 3 nudos para asegurar el desarrollo de la planta.

Aún más, la variedad de la caña que se ha adaptado más en la zona de Pulcay es la morada, según indican los entrevistados:

“Todo se siembra con la variedad morada porque tiene más dulce” (Roberto Medina, 70 años)

“Hay variedad de caña casablanca, piojota, morada, listón. Antes sembrábamos, pero ahora mayoría sembramos morada no más ya pe ¿por qué? porque la morada más alcohol sale, más cañazo, o sea que más dulce es. Por ejemplo, listón tenemos algunos acá, pero eso termina más gusano, piojota eso también ya no hay, casablanca algunos tienen todavía. Por

eso ahorita nosotros sembramós acá por rendimiento de caña morada mayoría” (Demetrio Najarro Salazar, 56 años).

“Ahora todo sembramos con morada pe. Antes se sembraba con Casablanca, piojota y otros más. Pero, ahora, ya no” (Ramón Solar, 49 años).

“La han generalizado la caña morada. Antes de sembraba listón, como piojota y casablanca, ahora morada nada más por el rendimiento y precocidad. Piojota da en 3 años. En cambio, el actual morada en 1 año y medio. Listón han dejado porque la caña es bien suave y la gente consume mucho y ataca gusanera” (Carlos Najarro, 58 años).

“La variedad de caña es morada. Eso es mejor por el dulce y rinde más. En cambio, casa blanca no es tan bueno, sale menos cañazo y menos dulce” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Todo es morada porque se ha a climatizado mejor pe en el valle. Hay Casablanca también pero no rinde como la morada, la caña es diferente” (Ronald Aquise, 45 años).

“Morada trabajamos, más antes se trabajaba con casablanca y otros. La morada tiene más dulce y también la gente no se lo coge fácilmente pe, por ejemplo, la caña listones se lo robaban y se lo comían pe. Ahora esta caña es más duro y es bueno para el jugo de caña” (Marina Torres, 61 años).

“Lo que se recomienda es la caña morada para el aguardiente” (Juan Vilbao, 76 años).

“Variedad de caña es todo morada. Ñawpaq kara riki, listón, piojota chaymanta casablanca. Casi mana kanñachu kunakunaqa porque mana abastecinchu alcoholpaq riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Se siembra mayor parte morada porque tiene bastante jugo y sale también más mejor trago, más calidad que las demás cañas” (Claudio Torres, 44 años).

De los datos, se plantea que la variedad de caña más optada por los agricultores es la morada, debido a la buena adaptación a la zona, la alta cantidad de dulce y jugo de caña que posee. Primero, el suelo de la zona favorece la adaptación de la morada. Segundo, la caña morada produce

más dulce a diferencia de las otras variedades que se encuentran en menor cantidad como el listón, casablanca y piojota. Y tercero, al beneficiarse de los nutrientes del suelo y tener más dulce, la caña morada produce más jugo.

A ello se suma, que hay diferentes formas de plantar la caña, según las siguientes entrevistas:

“Si hay diferentes formas de plantar. Otros lo colocan en forma de z. Otro tipo en escalera.

Yo, últimamente estoy colocando en forma de paralelo, en el ancho del surco se coloca generalmente 3 plantas” (Roberto Medina, 70 años).

“Hay varias formas de siembra. Hay forma cadena, hay forma soguilla, escalera, lomo de pescado lo que dicen, en forma Z. la diferencia entre las formas de sembrar está, cuando por ejemplo en cadena o en Z ese abarcar al rincón de la chacra y crece más pipo (mas junto) pe. Pero depende terreno es eso porque el terreno hay veces es pobre o no abonas, cuando siembras muy pipo (muy junto) crece la caña muy delgaditos y cuando siembras un poquito así aislado, más brota y más grueso sale pe” (Demetrio Najarro Salazar, 56 años).

“Hay tres tipos de siembras, en forma diagonal, escalera. Ahora si tú quieres metes la caña en forma de trenza, si tu caña quieres que crezca tope entonces metes trenza pe. Y lo tapas más o menos en 10 cm, pero si es en invierno lo tapas más o menos en 5 porque en este tiempo corre agua o riego de acuerdo y si es en agosto tapas más o menos en 10” (Ramón Solar, 49 años).

“Hay en forma lineal, en la zanja se pone las semillas formando 3 líneas. La semilla se coloca seguido, semilla por semilla. Otra forma también es en cocos, llenando en los vacíos. 65 a 70 cm se hace el ancho de la zanja y 35 a 40 cm de profundidad. Más profundo ya no vale porque la tierra ya no es agrícola” (Carlos Najarro, 58 años)

“Hay varias formas de sembrar hay en forma de coco, de lomo de pescado y esa forma es criterio de cada dueño. Algunos quieren más tupidos y algunos quieren un poco raleado en forma de coco” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Claro, hay diferentes formas de plantar. Ahí en Z, de sogá. Hay varias formas pe. Es criterio de cada uno. O también en diagonal puedes sembrar. Eso ya depende del agricultor pe” (Ronald Aquise, 45 años)..

“Si hay varias formas, hay en diagonal, hay otro rombo, de ahí en Z. Una vez que lo siembras, en germinar tarda en dos meses, depende del riego también es pe” (Marina Torres, 61 años).

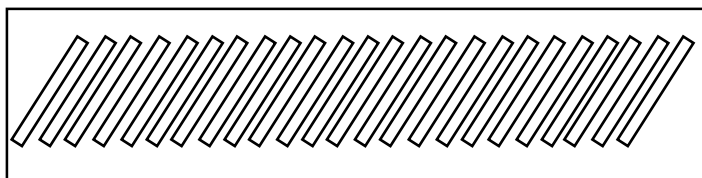
“Si hay varias. En forma diagonal, coco y también lineal dicen algunos” (Juan Vilbao, 76 años).

“kachkanmi cocopi, soquillapi, lomo de pescado nisqankupi. Achkan clasen kachkan tarpunapaqa. Hinaspa churanayki wachuman, allpachawan tapanki. Chay, Allin humedupiq 5 a 6 punchawpi pawamunña riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Si hay diferentes formas. Otros siembran en cadena, otros siembran en M, otros en forma lineal. Eso siembran a criterio de cada socio, al gusto de cada socio y de la tierra también” (Claudio Torres, 44 años).

Estos datos evidencian las diversas técnicas de plantación de caña. Entre las principales destacan las formas de diagonal, coco o rombo, lomo de pescado, escalera o paralelo, zeta (Z), eme(M), trenza o cadena. En seguida, se presentan las formas de plantación más utilizadas, según los dibujos realizados por los entrevistados durante las entrevistas:

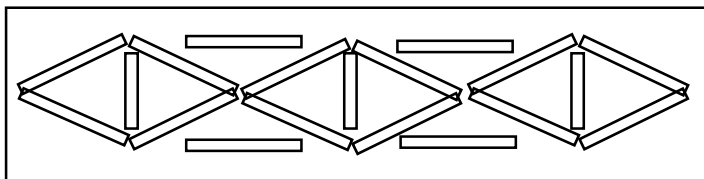
Figura 4: Forma de Diagonal



Fuente: Elaboración propia

Una forma de plantación llamada diagonal consiste en colocar los plantones de caña de azúcar de forma inclinada unidas entre sí por otras cañas sucesivamente.

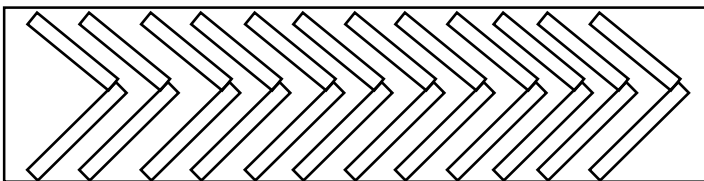
Figura 5: Forma de Coco o Rombo



Fuente: Elaboración propia

Una forma de plantación llamada coco o rombo, en la que los plantones de caña se colocan en grupos en forma de rombo, unidas sucesivamente por otros grupos similares. En los espacios vacíos que quedan a los lados y en el medio de cada rombo, se colocan plantones adicionales para asegurar que la plantación quede parejo.

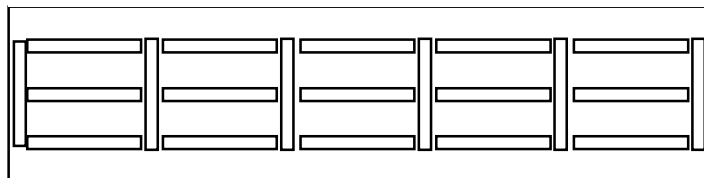
Figura 6: Forma de lomo de pescado



Fuente: Elaboración propia

Una forma de plantación llamada lomo de pescado, en la que los plantones de caña se colocan en forma inclinada, uniendo dos plantones consecutivos en direcciones opuestas, formando así una forma de lomo de pescado.

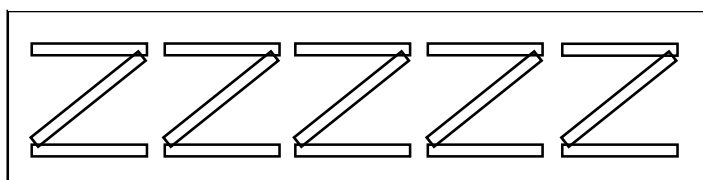
Figura 7: Forma de Escalera o Paralelo



Fuente: Elaboración propia

Una forma de plantación llamada escalera o paralelo, en la que los plántones de caña se colocan en grupos de tres filas horizontales, unidas por una caña verticalmente al centro, que se asemeja a los peldaños de una escalera.

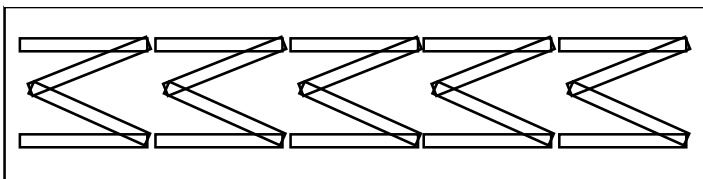
Figura 8: Forma de Z



Fuente: Elaboración propia

Una forma de plantación llamada zeta (Z) consiste en unir tres plántones de caña de azúcar. Dos colocadas en forma de paralelos y uno en forma diagonal, formando una figura que se asemeja a la letra Z. Esta forma se repite de manera consecutiva a lo largo de surco.

Figura 9: Forma de M



Fuente: Elaboración propia

La última forma de plantación conocida como eme (M), consiste en juntar cuatro plántones: dos colocados en paralelo y dos en forma de lomo de pescado, pero en sentido inverso. Para así asemejar a la letra eme (M) y se repite esto de manera consecutiva hasta cubrir todo el surco.

Ahora, a partir de la información obtenida mediante la observación, se identifica que la elección de la forma de plantación por parte de cada familia productora depende de 3 factores principales: de acuerdo a la calidad del suelo del terreno, la cantidad yemas (u ojos) en los plántones con los que cuenta la familia productora y de los objetivos productivos que desea alcanzar.

a. Calidad del suelo

- Si el terreno tiene suelo de baja calidad (poco en nutrientes o no abonado), se opta por una plantación tupida para asegurar una mayor densidad de cultivo.
- Si el terreno tiene suelo de buena calidad (rico en nutrientes o bien abonado), se prefiere una plantación raleada porque permite un mejor desarrollo individual de las plantas.

b. Cantidad de yemas (u ojos) en los plantones

- Si los plantones tienen pocos ojos, se opta una plantación tupida para asegurar que broten suficientes tallos.
- Si los plantones tienen muchos ojos, se opta por una plantación raleada, ya que cada plantón tiene mayor capacidad de brotar.

c. Objetivos de la familia productora

- Si buscan mayor cantidad de caña, algunas familias productoras optan una plantación tupida, aunque implique crecer cañas delgadas.
- Si buscan mayor calidad de caña, otras familias productoras priorizan una plantación raleada, aunque signifique que las cañas crezcan más gruesa.

Tabla 2: Resumen de los Factores para la Elección de la Forma de Plantación de Caña

Factores principales	Descripción
Cantidad de plantones disponibles	Si hay pocos plantones, se opta por una plantación tupida
	Si hay muchos plantones, se elige por una plantación raleada
Cantidad de yemas (ojos)	Si la caña tiene pocos ojos, se elige por menor espacio (tupida)
	Si la caña tiene muchos ojos, se opta por mayor espaciado (raleado)
Objetivos productivos	Si buscan mayor cantidad de caña, Unos eligen la Plantación tupida
	Si buscan la mayor calidad de caña, Otros optan la plantación raleada

Fuente: elaboración propia

Por estas razones, no todas las familias productoras utilizan una misma forma de plantar caña, sino que esta elección depende las condiciones particulares y objetivos que desean alcanzar.

Finalmente, según la observación, las formas de plantación, ya sea tupida o raleada, se diferencia principalmente por la distancia entre plantones de caña, lo cual también está relacionado con el espaciamiento entre los ojos (yemas) y la cantidad de plantones que se colocan en cada surco.

a. Forma de plantación tupida

Se refiere a la plantación tupida cuando tiene menor espacio entre los plantones y ojos de la caña, Así como cuando existe mayor cantidad de plantones por surco

b. Forma de plantación raleada

En cambio, la plantación raleada hace referencia a un mayor espacio entre los plantones y ojos de la caña, así como cuando existe menor cantidad de plantones por surco

Tabla 3: Diferencia entre la Forma de Plantación Tupida y Raleada

Forma de plantación	Características
Tupido	-Menor espacio entre los plantones y ojos de la caña -Mayor cantidad de plantones por surco
Raleado	-Mayor espacio entre los plantones y ojos de la caña -Menor cantidad de plantones por surco

Fuente: elaboración propia

De tal manera, se identificó que las formas de plantación más utilizadas de manera tupida son: En forma diagonal, coco o rombo y lomo de pescado. Mientras tanto, las formas de plantación raleada son: forma de escalera o paralelo, forma de “Z” y forma de “M”. Esta clasificación se sustenta en base a la observación, principalmente en el espaciamiento entre plantones y yemas de la caña en los surcos, así como de la cantidad de plantones que se colocan en los surcos.

2.2.1.2. Deshierbe y aporque

De acuerdo a los entrevistados, el deshierbe consiste en que se debe sacar las malas hierbas que están alrededor de las plantas de caña. Este trabajo se realiza de acuerdo al tiempo y temporada.

A esto, los informantes indican en las siguientes:

“En deshierbe depende a la mala hierba. En épocas de lluvia obviamente tienes que trabajar más, la mala hierba crece bastante y rápido. En deshierbe hay que ir moviendo la tierra con pico o lampa como trabajarlo en maíz, algo así. En primera lampeada más o menos se realiza cuando está en 30 a 40 cm” (Roberto Medina, 70 años).

“De ahí cuando crece tiene que hacer deshierbe, eso se llama lampeo. Después de 3 meses tiene que hacer lampeo. En primer aporco sacas sus hierbitas y a la base de la caña se tiene que rellenar tierra como se hace en el maíz y calatar a la caña. Ya tienes que ver el tamañito, más o menos a la altura de 50, 60 así” (Demetrio Najarro, 56 años).

“En deshierbe y aporque hacemos dos veces. En primero va crecer yerbas eso tienes que lampear pe. Primero lo deshierbas el lomo y después sus malas hojitas sacas a lomo y ese lo que estas sacando ya está pudriendo pe para abono” (Ramón Solar, 49 años).

“En deshierbe, si es época de lluvia es más pesado y mucha hierva. Y se hace a los dos meses del brote” (Carlos Najarro, 58 años).

“Son dos veces que aporcamos y uno no más halmeo, nada más, y riego, riego, riego. En halmeo, ya también, a los 3 meses estas sacando sus hierbitas y echando tierra a su basecita. Eh, cuando es plántula te da en 2 años, o sea recién plantada es de dos años para moler, pero cuando una vez ya está plantado y lo cortas, al año no más mueles, ajá los rebrotes al año no más” (Lucía Céspedes, 50 años).

“En deshierbe, de acuerdo a la hierba pe. Por ejemplo, en tiempo de lluvias puedes deshierbar cada 15 días o al mes. En tiempo de sequía no hay mucho hierva” (Ronald Aquise, 45 años).

“En lampeo, su base tienes que mover y las hierbitas de la base y del medio tienes que limpiar” (Marina Torres, 61 años).

“De lampeo es lo que echamos abono. Tú lo echas el abono y como a sacar sus hierbas tienes que echar tierrita pe para que cubra el abono” (Juan Vilbao, 76 años).

“Chaymanta lampeo hamun riki. Imaynatan sarachata halmeakunki, han chaynata riki allpachachanki más fuerzachawan rinanpaq. Qorachankunata wañuchistin riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Cuando ya está con su cañita ahí empezamos a limpiar ya. A veces dependiendo del riego se desarrolla la caña y ahí ya ves si se puede deshierbar a los 3 o 4 meses” (Claudio Torres, 44 años).

De la información recopilada se afirma que el deshierbe, también llamado *lampeo* por algunos entrevistados, consiste en remover la tierra hacia la base de la caña y eliminar las hierbas malas, de acuerdo a la temporada del año. En temporadas secas, este proceso se realiza 1 sola vez, aproximadamente 3 meses después de la plantación, cuando la planta alcanza una altura de 30 a 50 cm. En cambio, en temporadas lluviosas, el deshierbe puede efectuarse 2 veces: la primera, alrededor de 2 meses y la segunda, a los 4 meses.

Ahora bien, en palabras de los entrevistados, el aporque se realiza dos veces al año. Si en caso, la caña requiere un tercer aporque, esto quedará como criterio del productor.

“En segundo ya es cuando es un poco más grande quitando ahí las malas hojas ya. Y el tercero ya es cuando tienen más o menos 1 metro con un poquito más el dulce ya para limpiar la mala hoja. Y Esto de la limpieza de la mala hoja, nos hemos dado cuenta, este favorece para el mejor desarrollo y que la caña salga también limpio y que no esté atacando la gusanera” (Roberto Medina, 70 años).

“De ahí de otro 4 meses, segundo aporco. Haces grande ya. Pero hay ya no haces lampeo sino limpias no ma ya su cáscara, o sea calatas no mas ya. Pero si hay hierba, sacando sus hierbas pe, solo que ya no haces lampeo. Para que salga otra yema tienes que limpiar sus hojas, lo que se están secando, eso tienes que limpiar, eso se llama desoje pe. Y las hierbas sacas y le pones al surco para que abone. Dos veces tienes que aporcar, depende de ti también puedes aporcar 3 veces. Porque hay veces gusano ataca, entonces se mantiene de

gusanera calatando no más pe. O sea, se aporca para que crezca rápido y para que no haiga gusanos. Porque cuando no aporcas caña no crece y gusano también está atacando por dentro. Pasado eso, la caña tiene que crecer en 2 años para la molienda, cuando plantas recién. De ahí año en año ya mueles, hasta 8 meses si está bien mantenido y bien abonado rapidito la caña crece. Pero haces el mismo trabajo pe, sigue igualito lampeo y segundo aporco” (Demetrio Najarro, 56 años).

“En el aporque siempre vas aporcar cuando las mala hojitas ya están gruesos y en tres meses, eso también depende de lo que este grande ya ves ya pe. Entonces eso te va servir cuando ya sacas las hierbas y sus hojitas secas, tampoco no lo vas a sacar con todo el verde pe, lo que se pueda no más sacas. Ahora eso cuando lo limpias otro brotecito de lo que has limpiaio de su raicito de su adentrío otro te va salir pe. En segundo aporque cuando ya está grande aporque. De los cuales en el segundo aporque eso va rellenar y toda la mala hoja que tiene la caña ya va disparar ambos lados pe y eso ya no va dejar que crezca hierbas, arbustos ya no va crecer porque cuando está chiquitito arbusto también en la quebrada gana” (Ramón Solar, 49 años).

“Luego cuando la caña tiene 7 a 8 meses se hace el deshoje la hoja seca para evitar la gusanera y a la vez pueda encontrar azúcar con el rayo solar. Por el tamaño y por los meses identifico para el deshierbe y el deshoje se hace viendo que la planta ya tiene varios nudos de caña. De 5 a 7 nudos se hace el deshoje” (Carlos Najarro, 58 años).

“El primer aporque haces de 6 meses y el segundo aporque de 7 a 8 así. El desoje sirve para no tapar la raíz un poco de calor o come los gusanos en las hojas, a veces están en ahí no más, otoscuro lo que dicen, come a la caña. Cuando come a la caña ya no tiene mucho jugo” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Tienes que ver para aporcar. De 6 meses ya puedes aporcar el primero y segundo en 8 a 9 meses más o menos” (Ronald Aquise, 45 años).

“Después de hacer eso, cuando está a media altura, ahí se llama aporque, limpieza de las hojas. Eso se hace dos veces, ya eso se hace a 5 meses el primero y el otro a 7 meses por ahí” (Marina Torres, 61 años).

“Aporque dicen cuando la planta se llena de hojas secas. Eso tú puedes hacer a los 6 meses. Segundo aporque puedes hacer en 10 meses. La finalidad es para que la planta se forme grosor y mayor brote y luego librar de insectos. No hay donde se detenga pues el insecto para reproducirse” (Juan Vilbao, 76 años).

“Chaymanta deslampeo nisqapi, chayqa soqotuchayuq kaptinña. Chayta urquspayki calateanki riki. Segundo aporquepiñataq hatun cañapiña ruwanki, soqotuchanta urquspayki. Chaytaqa kañachanta librechata dejanki riki. Chaykunataqa ruwanki según risqanman qinapi riki. Mana aporkatikiqua ratuchallam viequyarun utaq llañulla riki, qalata iquyun” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Aporque ya cuando ya está 1/2 año así ya empezamos aporcar pe. Se realiza tres veces de trabajo. Se puede realizar el primer aporque a los 5, 6 meses o segundo aporque a los 7, 8 meses. Todo eso dependiendo de riego pe” (Claudio Torres, 44 años).

Estos datos evidencian que el aporque consiste en sacar las hojas secas de la corteza de caña para evitar las plagas, como la gusanera, y favorecer el desarrollo de la caña. Por lo general, El aporque se realiza 2 veces al año: la primera, aproximadamente a los 6 a 7 meses y la segunda, de los 8 a 10 meses. Pero, también, si el productor considera necesario, puede realizar el tercer aporque para favorecer el desarrollo rápido de la caña y evitar la gusanera.

2.2.1.3. Quiebre y traslado

En caso del quiebre se realiza una vez que la caña alcanza su madurez, cortándola desde la base. Después de este proceso, se procede a mondar, o sea a sacar las hojas de la caña, dejándole lista para su traslado. Sobre esto se tiene las siguientes respuestas:

“Para la primera cosecha la caña tiene que estar 18 meses hasta 2 años más o menos para el primer corte. Pero cuando ya es el segundo corte máximo a 18 meses, hay también la caña tiene que estar madura que está en condiciones óptimas para la fabricación del trago, en cambio si es planta tierna el rendimiento no es igual porque tiene menos concentración de azúcar. Una vez que cortes, debes mondar. Sacar todas sus hojas” (Roberto Medina, 70 años).

“Primero quiebras la caña y también en ahí en la chacra no más calatan caña, eso se llama mondar. Mondas como si estuvieras pelando papa así hasta la cabecita todo el verdecito dejas y solo sacas sus hojas y después montonas ahí no ma para trasladar al camión” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Puedes quebrar en un año, pero eso también depende de mantenimiento hasta en 8 meses puedes quebrar pe. Para quebrar tienes que alistarte una lampa especial para quebrar, pero ahora ya utilizamos eso. Después en la chacra hay un quebrador que mantiene a dos mondadores. El quebrador está con su machete o pico y mondador está colocando la caña en ordencito, todo de cabecita o bien potito pe, pero si lo vas a montonar ambos lados al cargador le estas malogrando” (Ramón Solar, 49 años).

“Para realizar el corte de la caña se deja de regar mínimo 2 semanas para la concentración de azúcar. Luego debes mondar, o sea calatarlo” (Carlos Najarro, 58 años).

“Para quebrar primero sale sus flores, la caña florea. En eso ya sabes que está listo para quebrar y después a mondar la caña al instante, sino se seca la caña cuando dejas mucho tiempo sin trasladar” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Para quebrar se agarra el machete y cortas la caña desde la base y luego mondas sacando sus hojas de la caña para llevarlo a moler” (Ronald Aquise, 45 años).

“Para quiebre, primero que necesitas es peón. Peón también para mondar, pelar sus hojas de la caña eso se llama mondar” (Marina Torres, 61 años).

“Se cosecha a los 12 meses o catorce meses. En hay quiebras caña desde la base para que nuevamente brote pasando 1 o 2 semanas así, según riego” (Juan Vilbao, 76 años).

“Quiebranquiqa chaflewan. Wakinmi pikuwan quebranku. Cañataqa yaqa sapichanmanta kuchpana, hinaspa mundanki riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Igualito, en un 1 y medio o 1 y 7, 8 meses ya está la caña para quebrar y moler. Sino a dos años tienes que moler. Una vez que cortas caña, comienzas a sacar sus hojas que se llama mondar caña. al momento de mondar tienes que colocar la caña en fila pe para que tenga facilidad de cargar caña al camión” (Claudio Torres, 44 años).

En función de los datos recolectados, el quiebre se basa en cortar la caña desde la base después de que ha alcanzado su madurez. Esta madurez de la caña depende de la cantidad de corte y el mantenimiento que se le haya dado. Si es la primera vez que se corta, se realiza aproximadamente entre 1 año y 6 meses hasta 2 años después de su plantación. En los cortes posteriores, el tiempo varía según el mantenimiento, realizándose aproximadamente entre 8 meses a 1 año y 2 meses después del rebrote de la caña.

Una vez que se realiza el quiebre, se procede a mondar, que consiste en retirar todas las hojas de la caña, dejando solamente su corteza. De manera que la caña mondada se coloque en el suelo de manera ordenada y esté lista para su traslado.

Por otro lado, según los entrevistados, la caña cortada y mondada es trasladada hacia el molino. Para ello, la familia necesariamente contrata peones que carguen la caña para su traslado.

“Ya, después de amontonar caña que ya está mondada se carga al camión para luego moler”
(Roberto Medina, 70 años).

“Ahora después de mondar llevamos puro camión. Contratamos camión para trasladar caña y llevar a molino pe. Para que hayga avance contratamos siempre peón, sin peón no hay avance pe. Con peón haces cargar caña hasta descargar esa misma caña” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Trasladadas en camión. Se contrata peones para que carguen caña a camión y se lleva a moler ya pe” (Ramón Solar, 49 años).

“De la chacra al molino se transporta con camión” (Carlos Najarro, 58 años).

“Mayormente con bastante peón se carga caña al camión. De ahí ya se lleva al molino y rápido tienes que hacer moler sino se seca caña” (Lucía Céspedes, 50 años).

“En traslado, llevas caña al molino con camión” (Ronald Aquise, 45 años).

“Después de quebrar, mondar y todo eso, llevamos caña para hacer moler ya” (Marina Torres, 61 años).

“Llevamos caña al molino en eso lo que dices traslado. O sea, después de quebrar caña se lleva con camión hacia el molino y se descarga para luego hacer moler” (Juan Vilbao, 76 años).

“Cañataqa Molinumanña apanki kutachinaykipaq” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Para trasladar, se carga pe la caña montonada al camión, poniendo escalera. Y también tenemos que cargar bastaste personas sino no se avanza rápido” (Claudio Torres, 44 años).

De la información reunida, el traslado consiste en llevar la caña cortada y mondada desde la chacra hasta el molino en camión. Durante este proceso, la familia necesariamente contrata peones que se encargan de cargar y descargar la caña, ya que realizar todo el trabajo por sí solos sería demasiado difícil.

2.2.1.4. Molido y hervido de jugo de caña

Durante el molido se extrae el jugo de la caña utilizando un molino. Se muele todo, desde la base hasta la punta de la caña, tal como indican los entrevistados:

“En la parte de la molienda se muele ahí como estás viendo y se saca el jugo de la caña para trasladar a las pailas” (Roberto Medina, 70 años)

“Montonas a su lado del molino y mueles pe con la máquina. Montonas como leña y mueles con la máquina. Y la caña se muele desde la basta hasta el último verdecito, solo la hoja no

ma sacamos. Ahorita la maquina ya es con motor ya, anteriormente era con agua molino movía. ¿Cómo dicen eso? Mmmm de sequia (canal de agua) bastante venía con presión de agua de arriba viniendo hacía mover la máquina. Eso dicen mediante sistema hidráulico, pero eso ya está clausurado ya. Desde 2010 utilizamos motor ya” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Cuando descargan con carro la caña se amontona y hay un metecañero, eso se llama metecañero lo que va montonar y lo lleva al molino para ya al día siguiente moler no ma ya. Ahora hay un cebador el que mete caña al molino y ahora el chascha es lo que saca su bagazo del molino. El molino a motor utilizan desde el periodo del 2017. Antes era hidroeléctrico y ahora todo es con motor y la caña sale todo triturado, una sola pasada se hace ya no como antes dabas dos veces todavía para sacar bien el jugo” (Ramón Solar, 49 años).

“Después de trasladar la caña al molino, en turno entran a moler 1 a 2 veces por semana” (Carlos Najarro, 58 años).

“Toda la parte de la caña se muele desde la base hasta la punta, de ahí sale el jugo de caña” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Primero se muele con la máquina. Si es plantillas a dos años puedes moler. Después años y medio puedes moler. En la primera siempre demora, depende de mantenimiento también pe. A la vista está verde, o sea verde no tiene mucho jugo todavía. Se muele ahora con motor no más ya por los escasos de agua. Es que antes utilizan el molino con la fuera del agua, pero ya no abastece agua” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Una vez estado la caña en el molino, se empieza moler pe. Toda la caña hasta el verdécito que es. Ahora, el molino a motor tiene más fuerza, en una sola pasada lo muele, no como la antigua molienda pe en dos pasadas todavía muele completo la caña” (Marina Torres, 61 años).

“En molienda se muele la caña, toda la caña. En ahí se saca el jugo para hacer hervir la caña” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kunanqa motorwan kutaniku. Hayninpakunaqa yakuwan ruwana kara Chayqa yakullawan muyukura molinuqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Con el molino a motor se muele toda la caña y más rápido muele. Nos demoramos todo el día moliendo un camión llenecito. Antes de molía más horas porque metías hasta 2 veces al molino con agua la misma caña para que salga todo su jugo. Más fácil pe, ya no se preocupan por el agua o las limpiezas de la sequias que venía el agua para que muelas con la fuerza del agua” (Claudio Torres, 44 años).

Conforme a los datos registrados, el proceso de molido implica extraer el jugo de caña mediante el uso del molino. Aunque los entrevistados recuerdan que se sacaba el jugo de caña mediante el molino impulsado por la fuerza del agua; sin embargo, en la actualidad, la extracción se ha facilitado con el molino motorizado. Durante este proceso, por un lado, una persona llamada *cebador* introduce la corteza de caña al molino; mientras que, por otro lado, otra persona denominada *chaschero* retira el *bagazo* (fibra de caña exprimida) del molino y lo amontona en un lugar.

Una vez que el jugo de caña pasa a las pailas, se procede a hervirlo. El hervido es necesario para eliminar microorganismos no deseados y facilitar el proceso de fermentación, tal como indican los informantes en los siguientes:

“Luego el jugo de la caña es trasladado a las pailas para hacer hervir. Para que salga un buen traguito el jugo de la caña también tiene que estar bien hervido. Es necesario hacer hervir el jugo de la caña sino se malogra o se vinagra. De ahí dejamos prácticamente el jugo hasta el día siguiente para después mandarlo mediante tuberías para su fermentación en los toneles” (Roberto Medina, 70 años).

“De ahí mandas a las pailas para hacer hervir la caña. Después se tiene que hacer enfriar. Luego de ahí tiene que llevar con manguera hasta el tonel. Hay tonel especialmente hecho de Paty” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Después hacen hervir en paila grande todo el día. Ya después le pasan por tubito ya para fermentar. Y el caldo para hacer hervir eso se llama opichiro. El opichiro hace hervir y en la tarde hace enfriar y lo pasa al tonel pe” (Ramón Solar, 49 años).

“Después se hace hervir el jugo de la caña en pailas de acero inoxidable, para ello se utiliza como combustible el bagazo de la caña y luego de hacer hervir se hace enfriar y cuando ya está tibio se pasa a los toneles para la fermentación” (Carlos Najarro, 58 años).

“Ese jugo de caña le haces hervir y luego le haces fermentar” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Después trasladadas a las pailas para hacer hervir la caña y en la mañana vuelta hacer trasladar al tonel para que fermente” (Ronald Aquise, 45 años).

“Luego se hace hervir para que salgue caldo más o menos por dos horas. Hacemos hervir para que empiece a fermentar, sino no va fermentar. Otro es para matar bacterias así pe. Después ese caldo ya hervido pasa para fermentar, pasa por un tubo” (Marina Torres, 61 años, 2024).

“Se tiene que hacer hervir entre 1 a 2 horas el jugo de la caña sino no se podría fermentar fácilmente” (Juan Vilbao, 76 años).

“Chaymantaqa pailakunapi timpuchinayki riki. Más o menos iskay a kimsa horaspi timpuchinayki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Una vez que se hace moler se pasa a las tinas de abajo para hacer hervir. De ahí pasamos abajo para hacer fermentar” (Claudio Torres, 44 años).

De la información recopilada se desprende que el hervido consiste en transformar el jugo de caña en caldo. Este proceso se realiza para eliminar microorganismos no deseados y evitar que el jugo se vinagre. Tiene una duración aproximada de 1 a 2 horas y se utiliza el bagazo (fibra de caña

exprimida) seco como fuente de combustión. Esta tarea está a cargo de una persona conocida como *opichiru* (persona encargada de hacer hervir el jugo de caña).

2.2.1.5. Fermentación

Según los informantes, la fermentación es cuando los microorganismos transforman el azúcar de la caña en alcohol, en otras palabras, el jugo se transforma en chicha. Este proceso de fermentación, en relación al tiempo, dependerá del nivel de dulzura que tiene la caña. A esto, se indican las siguientes entrevistas:

“La fermentación es un promedio de 7 a 8 días, depende también de la calidad de la chicha, del dulce de la chicha. Acá nosotros aumentamos agua para bajar el dulce de la caña. Cuando es muy dulce fermenta en 10 a 12 días, a veces hasta 20 días está ahí. En cambio, cuando está aumentadito con agua que no es demasiado dulce 7 a 9 días está listo para destilar. Para controlar la chicha es un poco al cálculo, la chicha deja de hervir. Un poco al paladar también se siente porque la chicha que no está en su punto se siente poco dulce todavía y si ya está bien es un poco picante” (Roberto Medina, 70 años).

“La chicha madura en ese tonel como 8-12 días. Cuando no es tan dulce se fermenta 8 días. Cuando el caña es purito dulce 12 a 15 días madura y después cuando madura ese dulce, más trago sale, más alcohol. Y cuando el caldo está bajo dulce rápido fermenta en 8 a 10 días y menos trago sale. Otro, Hacen madurar depende de la caña también, si la caña llevan para moler de tierra arenosa, ese caña no tiene mucho dulce. Esa caña hay veces madura 8 a 9 días no más, rápido, porque no tiene dulce. Cuando la caña que producen en zona pedregosa, eso tiene más dulce. Mi caña demora en crecer pero es dulcecito. Hay que conocer también el punto de la chicha para destilar. Cuando metes al tonel hierve la chicha, cuando llega a su punto de destilar deja de hervir, faltando un día para destilar chispitas no ma ya sale hacia arriba. Entonces en eso ya conoces ya pues su punto cuando ya sabes. Cuando ya es frio hay es punto para destilar” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Después de hacer hervir haciendo enfriar pasa al tonel mediante tubería para hacer fermentar. La chicha fermenta a 8 días, pero no menos de 8 días, también puede pasar 9 a 12 días a más. Pero si la chicha no está en punto, a la vista la chicha para que falques todito el hope ese posojo va estar riquito fermentando pe, esa fermentación va producir espuma y esa espuma poco a poco se va derretirse, más frio va ser ya no va hervir entonces alcanza pe cuando tu pruebas va estar alcohol ya pe. Y eso está listo para meter a la falca” (Ramón Solar, 49 años).

“El jugo tibio se pasa a los toneles que dura 7 a 10 días. Eso depende del azúcar de la caña y la levadura” (Carlos Najarro, 58 años).

“Le haces fermentar en 7 días, pero depende, a veces pe lo curan cuando no alcanza al tonel, si tu chicha deja hervir tienes que aumentar otra chicha nueva para que siga hirviendo. A veces no se abastece pe como es un solo molinito, no se abastece los toneles, entonces tienen que volver a curar para que comience a hervir. Cuando deja de hervir la chicha ahí recién se comienza a destilar” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Ya, después de las pailas pasas al enfriadero, del enfriadero pasas a los toneles de fermento. Justamente eso cuando la caña está bien madura más o menos te fermenta de 12 a 15 días, cuando la caña está verde también fermenta rápido pe, también no te conviene sacas menos producción. Cuanto más dulce sacas más producción, o sea cuanto más madura es mejor pe” (Ronald Aquise, 45 años).

“10 a 12 días fermenta. Eso depende del dulce de la caña. Si es más dulce no va fermentar rápido. Tiene que estar en su punto. Por eso le echan agua cuando al momento de hervir el jugo para bajar el dulce, unos 4 a 5 baldes” (Marina Torres, 61 años).

“En fermentación es otro proceso ya pues, después de la cosecha. Se fermenta un promedio de 7 días hasta 10 días. Pero según que va pasando el tiempo, va bajando el mosto de la chicha. En el mosto pues se determina la transformación para hacer el aguardiente” (Juan Vilbao, 76 años).

“Fermentachkanqa riki 7 a 9 días” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Se fermenta 8 a 12 días, hasta un poquito más, dependiendo la chicha pe. Normalmente 8 a 9 días estamos destilando pe, pero a veces no sé que pasa se demora pe 3 días, 4 días más” (Claudio Torres, 44 años).

A la luz de los datos recopilados se resalta que el tiempo de fermentación depende de la dulzura de la caña. Si la chicha es menos dulce, se fermenta más rápido, con una duración promedio de 7 a 10 días. En cambio, si es más dulce, el proceso toma más tiempo, tomándose a partir de 10 días a 15 días, incluso puede extenderse hasta 20 días.

Ahora, para optimizar los tiempos de fermentación, los productores suelen reducir la dulzura de la chicha agregando agua durante el hervido del jugo de caña, en el anterior proceso. De tal manera que la fermentación sea más rápida, sin afectar, por supuesto, la calidad del producto.

Se consigna también que se utiliza levadura natural, complementada en algunos casos con levadura industrial, sobre todo, para acelerar el proceso de fermentación. A esto, los entrevistados consignan los siguientes:

“Lo que utilizamos la levadura es al inicio porque no tenemos qoncho. Ya para la segunda que se realiza con el queda ya del qoncho. A veces como estamos moliendo varios, algunos lo limpian todo pe, entonces necesariamente utilizamos levaduras” (Roberto Medina, 70 años).

“Antes no utilizaban levadura, pero ahora utilizan para que madure rápido. Levadura no meten para más alcohol sino como es dulce rápido para que madure, 8 días, 9 días, 10 días para que llegue a su punto. Para eso echan levadura” (Demetrio Najarro, 56 años).

“No utilizamos levaduras. Él ya tiene la chicha eso vas a dejar pe más o menos de 5cm el qoncho para hacer fermentar otra chicha pe. Antes de falquear dejas pe un poquito en el tonel y eso está como levadura que hace fermentar rápido” (Ramón Solar, 49 años).

“La mayor parte se utiliza el Qoncha como levadura y cuando se hace lavado de los toneles se utiliza levadura para fermentación. Se tiene que lavar los toneles de las qonchas” (Carlos Najarro, 58 años).

“Si utilizamos levaduras en poca cantidad utilizamos” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Levaduras hechas cuando tú lo lavas envase o toneles utilizas levaduras pe. Tienes que tener levadura para fermentar pe la chicha. De ahí no ma con la chicha, con la sobra con eso no más fermenta” (Ronald Aquise, 45 años).

“No utilizamos levaduras. Con las sobras de la chicha no ma se fermenta, con la misma chicha, el qunchu lo que dicen” (Marina Torres, 61 años).

“Levaduras casi no se hecha, todo es con la sobra de la fermentación anterior. Eso se llama qoncho” (Juan Vilbao, 76 años).

“Mana aqa puqutinqa, levaturaqa winanikun, más apurawman puqunanpaq riki. Aqa mana tinputinqa, puchqurun pacha riki. Mana legalchu lluksin trago riki. Han chaypin levadurataqa churana riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“No utilizamos levaduras, yo naturalmente no ma hago fermentar la chicha con el hunchu que tiene pe ahorita. Huncho es eso lo que queda de la caña pe” (Claudio Torres, 44 años).

De estos datos se confirma que las levaduras naturales son las más utilizadas por las familias durante el proceso de fermentación, ya que permiten obtener un sabor único y aromático. A diferencia de estas, las levaduras artesanales solo se emplean cuando es necesario, especialmente cuando no se dispone en los toneles de levaduras naturales, conocidas como *qoncho* (chicha fermentada no utilizada para la destilación).

2.2.1.6. Destilación

De acuerdo a los informantes, el proceso de destilación implica transformar la chicha fermentada en vapor, luego se enfría y se convierte en líquido, sacando como resultado el aguardiente.

“La destilación por las condiciones se termina más o menos en 12 horas a más. El alambique tiene una capacidad de 9 cilindros del cual se saca un promedio de 2 cilindros de aguardiente. Cuando la chicha está bien sale 4 a 6 arrobitas más de aguardiente, pero el promedio es de 2 cilindros” (Roberto Medina, 70 años).

“De ahí cuando llega a su punto pones a falca con manguera. Esa falca es como una olla grandazo. De ahí de vaciar a la falca tapas bien tapadito y haces hervir con candela para que sale alcohol mediante el vapor no ma. El primer hervida sale 80 a 90 grados de alcohol. Su sudor no más sale por la manguerita, pero hacen enfriar con agua entes que salga al cilindro. El primer alcohol sale 80 a 90 grados de alcohol. De ahí baja ya a 80, 70, 60, 50 grados. Primero sacas a un cilindro de más grado y bajo grado sigue saliendo en otro cilindro. Ese alto grado y bajo grado tienes que mezclar para que salgue cañazo. Entonces para consumo humano tienes graduar hasta 20 grados, más ya también es dañino para la salud” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Para destilación tiene su canalcito para falca y llenas 1 tonel y 2 bidones. Llenas tu chicha, tapas y empiezas a cocinar la chicha pe por la falca, entonces la chicha va hervir. Primera va salir puro alcohol dependiendo chicha más o menos 90 grados. De ahí te va salir pe un tope de 4 horas el original de ahí va bajar ya 70, 60, 50 hasta 20 grados. De 20 grados para abajo ya es sopía como agua no más es. Entonces ese sopía con el 90 grados que tenías tiene que medir con alcalímetro. Antes era 22 grados, pero ahora ya están sacando 19 grados porque cuando sacas con más grados estás reduciendo tu alcohol pe, o sea que estás perdiendo. Pero eso dependiendo tuyo ya pe, si tu chicha está buen preparado sacas más alcohol, pero si tu chicha está qayma sacas menos alcohol” (Ramón Solar, 49 años).

“Una vez depositado la chicha en la destiladora se empieza suministrar con fuego por el horno, utilizando como combustible el bagazo seco. Y este proceso se realiza todo el día. El vapor que sale de la destiladora pasa por el serpentín donde es refrigerado con agua fría de manera permanente durante todo el proceso de destilación. Los primeros vapores sacan

alto grado por encima de los 80° y de manera que va avanzando va bajando. Y finalmente se hace la graduación para el consumo humano en 45°” (Carlos Najarro, 58 años).

“En la destilación tienen que, como hay una falca como una olla grande tapado pe en esa olla lo hierven la chicha y con vagazo no más con la que has molido la caña, con lo que sale la cáscara, con eso no más lo meten al horno. O sea que ese falca está sentado en el horno. En 4 a 5 horas comienza a salir el cañazo, o sea lo que estas destilando. El cañazo sale, primero, por ejemplo, a 90° de sacan hasta 20° y de ahí sacan todavía la supía para poder graduar a 19°” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Una vez que la chicha deja de fermentar, hay un momento donde la chicha ya para de fermentar de 8 a 12 días o también puede ser de 12 a 15 días. Después de eso pasas a la falca para sacar aguardiente” (Ronald Aquise, 45 años).

“Se empieza la destilación, mediante mangueras la chicha se pasa a la falca 1 tonel y medio. Ahorita la falca está un poco mal, sale. Cuando el falca está bien sale dos cilindros, hasta 3 cilindros de cañazo puede salir y se destila también casi 10 horas cuando está bien la falca. Primero el alcohol sale con 85, 90 así pe, después ya sale menos grado” (Marina Torres, 61 años).

“Al principio sale alcohol etílico, eso hace daño. Pero después va bajando su grado hasta lo más bajo. Cañazo se debe sacar en 20 grados para el consumo (Juan Vilbao, 76 años).

“Destilaciónpiñataq chay punta pawamuq alcohol puruta riki taqtanki qepa qamuq alcoholman. Sapaq galonchapi urqunayki según gradun kasqanman hina” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

2Cuando la chicha llega a su punto destilamos pe. Pasamos a la falca y ahí lo cocinamos. El trago sale cuando ya se hace hervir, puro vapor no ma sale mediante tubería, ese serpentín” (Claudio Torres, 44 años).

De estas evidencias obtenidas se deduce que el proceso de destilación comienza con calentar la chicha fermentada en una falca, convirtiéndolo en vapor. Este vapor es llevado a través de un tubo hacia un serpentín, donde se enfría constantemente con agua fría, lo que permite que se condense. Una vez condensado, el vapor se transforma en líquido, obteniendo como resultado el aguardiente.

Ahora, el aguardiente de caña como producto final se produce en distintos grados según al tiempo en que se destila. Por ejemplo, la primera tanda sale en un alto grado de alcohol, aproximadamente entre 80° a 90°. A medida que avanza este proceso, el grado de alcohol disminuye, llegando por debajo de los 20°, el cual es conocido como “supía”.

2.2.1.7. Venta

De acuerdo con los entrevistados, el aguardiente de caña se vende a las tiendas comerciales a nivel local e incluso a nivel nacional, tal como destacan en las siguientes:

“Nosotros lo vendemos acá en Huaccana, distrito los Chancas. O sea, a nivel provincial y también otras provincias y otras regiones. Bueno este tragito tiene acogida a nivel nacional. La distribución lo hacemos a pequeñas tiendas y ellos lo revenden” (Roberto Medina, 70 años).

“Ahorita sacan directamente al mercado a las tiendas, ferias o también llevan Ayacucho, llevan a Chincheros, Uripa, Andahuaylas y otros sitios. Algunos productores llevamos a las tiendas comerciales y también vienen a comprar acá mismo, pero eso tiene otro precio pe” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Dependiendo de cada uno venden, puedes vender en el valle mismo en Huaccana. Ahora están llevando a otros sitios como Ayacucho hasta Lima así. Todos tenemos nuestros clientes. Llevamos a las tiendas para vender o nosotros mismos vendemos. Más bien envasados ya están haciendo algunos, pero envasados envasados así de socios no hay todavía” (Ramón Solar, 49 años).

“Se vende en Huaccana en todo el distrito, Andahuaylas y Ayacucho. A Pulcay también vienen a compra de otros distritos al mismo valle. En Lima también hay un socio que vende. Se vende en las tiendas así suelto, no se vende envasado sino a granel y últimamente algunos asociados están embotellando en botellas de vidrio y plástico generalmente de 500 ml” (Carlos Najarro, 58 años).

“La venta en todo el Perú, a nivel nacional. Distribuimos a las tiendas” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Vendemos en Huaccana, Ayacucho, más que nada en Huaccana no ma. A las tiendas vendemos y ellos lo revenden” (Ronald Aquise, 45 años).

“Acá en Huaccana mayoría venden, Uripa también y a nivel de Apurímac. En ventas tenemos cada uno nuestro cliente pe. Por ejemplo, algunos venden en Ayacucho. Nosotros vendemos a las tiendas” (Marina Torres, 61 años).

“Se vende a nivel local, provincial o fuera de la región. No hay un mercado así establecido. Cada quien vende como puede a sus clientes a las tiendas. En esa parte nos falta organizarnos todavía. La asociación no se mete a ese asunto” (Juan Vilbao, 76 años).

“Algunos venden aquí en Huaccana, Andahuaylas en Uripa o muchas veces le trasladan a Marabamba, Rosaspampa, distrito Luis Carranza, Chilcas a San Miguel así. Cada socio tiene diferentes clientes. Ellos revenden en sus tienditas” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Normalmente por acá no ma vendemos, pero algunos están llevando Ayacucho, Lima así pe. Ahora último estamos embotellando. 1 o 2 personas están vendiendo embotellando. No es al 100% pero ya están embotellando. Mayor parte nos compran las tiendas que revenden el cañazo” (Claudio Torres, 44 años).

De estos datos se deduce que el producto de aguardiente se comercializa principalmente a en el distrito de Huaccana, Ongoy, Uripa y otros distritos cercanos. Además, su distribución se

extiende a provincias como Andahuaylas, Abancay, así como en otras regiones del Perú como en Ayacucho y Lima.

Las tiendas comerciales son los principales compradores de aguardiente de caña del Valle de Pulcay. Sin embargo, la mayor parte se vende suelto o granel, ya que el embotellado es una práctica que solo 3 familias asociadas han comenzado a implementarlo.

Más aún, los miembros de la asociación usan varias formas de promoción para que las personas que no producen aguardiente conozcan el producto. Según los entrevistados, estas estrategias incluyen:

“Uno por tiempo que tiene este pulcayno es bastante conocido con su propio nombre.

Bueno actualmente estamos tratando de etiquetar, pero uno o dos personas no más todavía estamos en eso” (Roberto Medina, 70 años).

“Los que consumen se enteran ahorita mediante sistema ya. Antes no había publicidad, faltaba más bien la producción, todos venían comprar quita era. Cañazo era buscadito, ahora si pe, hay producción” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Ya la gente conoce el caña Pulcay y vienen a comprar” (Ramón Solar, 49 años).

“Están haciendo publicidad a través de avisos comerciales y por la tradición más de 100 años de antigüedad es conocido en Apurímac, Ayacucho y otras regiones. Desde la década de los 60 los productores han adquirido del valle, en época de hacienda la producción llevaban hacia Ayacucho porque el hacendado era de Ayacucho (Carlos Najarro, 58 años).

Promocionan haciéndole probar el producto a la gente, también realizan campañas, por ejemplo, cuando hay fiestas están promocionando siempre” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Así no ma pe, como siempre hemos trabajado en la molienda, ya nos conocen desde antes. Todavía no hay mucha publicidad, así no ma pe” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Cómo es una asociación, nosotros estamos casi divididos en venta. Cada uno vende y como es conocido vienen a comprar de otros sitios” (Marina Torres, 61 años).

“Esto se realiza desde nuestros padres y en esta zona todos conocen Pulcay. Ya sabe la gente” (Juan Vilbao, 76 años).

“Runakunaqa yachankuña miki Pulcayno cañamantaqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Normalmente vendemos con nombre de Pulcay y estamos utilizando los medios como la radio así. También porque Pulcay es conocido. Yo tengo 40 años y casi prácticamente nací pues en Pulcay, pero sigue produciéndose Pulcay” (Claudio Torres, 44 años).

Según los datos obtenidos, el aguardiente de caña Pulcay es ampliamente reconocido en el distrito de Huaccana y en otras localidades cercanas, lo que ha reducido la necesidad de promocionar a nivel local. Sin embargo, los miembros de la asociación emplean estrategias de promoción en ferias agropecuarias, en redes sociales como en Facebook y en los medios locales como en la radio.

2.2.2. Gestión vía familiar

2.2.2.1. Fuerza de trabajo familiar

Según los informantes, la familia aporta principalmente su fuerza de trabajo al proceso productivo. A esto se agrega que la familia no logra cubrir todas las tareas por sí sola, por lo que recurren a la contratación de peones. A esto, los informantes indican los siguientes:

“Nosotros contratamos personas porque se necesita bastante mano de obra, así para moler en una actividad necesitas 6 a 7 personas por lo menos que estén en la chacra. Por eso es necesario siempre contratar personas. En nuestro caso, por ejemplo, practicante estamos yo y mi esposa no, entonces necesariamente tiene que haber peones y desde antes siempre ha sido con la ayuda de los peones, incluso antes necesitaban más peones porque trasladaban en mulas, molían 3 personas así” (Roberto Medina, 70 años).

“Acá todo es peón. No se abastece familiarmente. Tengo mi esposa y también hijos, pero hijos a veces estudian, por eso tienes que buscar peón. A parte de eso necesita bastante mano de obra. Por ejemplo, para una destilación, dos personas tienen que hacer mínimo el

quiebre y dos peones tiene mondar y para llevar al molino la caña, para cargar a carro necesita gente. Solito que vas poder pe, trabajo forzado es pe (Demetrio Najarro, 56 años). Si tengo caña contrato peones pe, pero más que nada si tú quieres avance puedes llevar peones. En familia si trabajamos, pero para avanzar traemos peones. Cuando controlas para trabajar con peones trabajan bien sino controlas a veces lo hacen por hacer” (Ramón Solar, 49 años).

“Se utiliza bastante peones porque la familia no abastece. Interviene la familia, pero se necesita traer peones. Por ejemplo, para cosechar 6 a 10 peones por día, para moler 2 peones, para hervir 1 peón y para destilar 2 peones” (Carlos Najarro, 58 años).

“Contratamos peones para moler, destilar y todo eso porque hay muchos socios que no saben destilar y todo eso” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Traemos peones para avanzar, en familia es un poco pesado pe (Ronald Aquise, 45 años). En familia, papá, hijos puede ser, pero traemos más peones” (Marina Torres, 61 años).

“Nosotros generalmente utilizamos mano de obra, claro que pones la mano para avanzar el trabajo. Mi papá también buscaba peón, nosotros lo único que hacíamos era ayudarlo” (Juan Vilbao, 76 años).

“Peonwan miki llankanikuqa, manan familiawanqa aypakunchu. Mayqin sociopas familia puruqa llankankuchu, siempre peontapuni maskanku” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Llevo siempre personal para quebrar, moler caña porque solo en familia no se abastece pe. Sí o sí hay que contratar personal. Ese mismo día a veces toca tu destilación, molienda así entonces sí o sí tienes que necesitar peones pe” (Claudio Torres, 44 años).

Con base en la información obtenida, se deduce que la fuerza de trabajo depende de la familia, que es el motor principal. Sin embargo, la familia complementa las tareas contratando peones, debido a lo arduo y la cantidad de trabajo. Es decir, aunque la familia es el foco principal que utiliza la fuerza de trabajo, generalmente va a requerir peones para completar sus tareas. Por

ejemplo, si una familia consta de tres personas (varón, mujer e hijo) para hacer las tareas de quebrar, mondar, moler y hervir el jugo de caña en un solo día, necesariamente deben contratar 2 *quebradores* (quienes cortan la caña), 5 *mondadores* (quienes retiran las hojas de la caña), 1 *cebador* (quien introduce la caña en el molino), 1 *chaschero* (quien retira el bagazo de caña del molino) y 1 *opichiru* (quien hierbe el jugo de caña), para terminar todo el trabajo.

Así mismo, se destaca que los varones generalmente se encargan de las tareas más duras del proceso productivo. Las mujeres tienen responsabilidades domésticas, sobre todo, en la preparación de alimentos. Mientras tanto, los niños no participan en los trabajos del proceso productivo porque implica más esfuerzo físico. Todo esto, los informantes corroboran con los siguientes:

“Por el trabajo que es un poquito pesado lo realizamos los varones. Algunos casos en trabajos livianos también hay apoyo de las mujeres. Nos apoyan en la limpieza, en la preparación de los alimentos, o sea es una actividad que realizamos compartido también. Pero mayormente el trabajo es de varones. Los niños por la misma seguridad no participan mucho, tenemos que tener bastante cuidado porque puede suceder accidentes” (Roberto Medina, 70 años).

“La mayoría mujeres dedican a la cocina. A veces ayudan en chascha (personal que retira el bagazo del molino), también apoyan en destilación, por ejemplo, cuidar, pasar chicha en trabajos livianos. Niños, también, cuando tienen tiempo apoyan en trabajos, por ejemplo, mondar caña así. Casi mucha participación no hay de niños y mujeres porque es trabajo forzado, solo lo que puedan ayudar” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Los varones más que todo trabajamos. Las mujeres trabajan en cocinar, algunas mujeres riegan también. Los niños también riegan cuando saben y cuando están en sabatinal y cuando no están en labor escolar” (Ramón Solar, 49 años).

“Los varones preparan terreno, plantan, labores culturales como aporque, deshojado, cosecha, molido y destilación. Las mujeres se dedican a preparación de alimento porque es un trabajo pesado. Los niños no intervienen, de vez en cuando ayudan, igual es trabajo pesado” (Carlos Najarro, 58 años).

“Las mujeres podemos participar en mondar, a veces cuando no hay peones tenemos que meter la mano, pero la mayor parte los varones trabajan. Cuestión de cocinar también cocinamos. Niños no participan porque es trabajo duro en calor y moscas” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Los niños no participan y las mujeres en la cocina pe mayormente nos ayudan” (Ronald Aquisé, 45 años).

“A veces no nos metemos mucho en el proceso, en temas de alimentación para los peones y otras muchas cosas que ayudamos. Pero casi todos varones están en ahí lo que es en trabajo. Niños no participan” (Marina Torres, 61 años).

“Casi todo trabajamos los varones. Mujeres nos ayudan en la cocina y en algunos trabajos que no son pesados en el chascha y en molino” (Juan Vilbao, 76 años).

“Señorakunataqa rikunichuqaya chacrapa llankaqtaqa. Kusunapin señorakunaqa yanapakun. Qarikunan llankaypiqa kanku” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Los varones realizamos el trabajo más que nada. Claro, las mujeres siempre nos apoyan en limpieza más que nada y más en alimentación. Niños casi nada” (Claudio Torres, 44 años).

A la luz de los datos presentados se precisan que la fuerza de trabajo es por la vía familiar, ya que las tareas laborales se reparten entre los miembros de la familia, principalmente, a los varones y a las mujeres en el proceso productivo. Por un lado, los varones se ocupan en todo el trabajo arduo desde que se planta hasta que se destila el aguardiente. Por otro lado, las mujeres se ocupan en labores domésticas como en la alimentación, aunque participan en actividades

productivas que exigen menos esfuerzo físico siempre en cuando sea necesario. Mientras tanto, los niños generalmente no tienen una participación directa en la labor del proceso de aguardiente de caña, ya que implica trabajo pesado.

Según lo observado, el trabajo familiar está presente en todas las etapas del proceso productivo del aguardiente y se complementa con la participación de peones en labores como la plantación, el deshierbe, el aporque, el quiebre, el traslado, el molido, el hervido, la fermentación, la destilación y la venta. Cabe destacar que, desde la plantación hasta el traslado de la caña, incluyendo la venta del producto, las actividades son realizadas principalmente por las familias utilizando tecnologías propias. A partir del molido hasta la destilación, aunque el trabajo sigue siendo ejecutado por la familia, se incorpora el uso de tecnologías compartidas que son gestionadas por la asociación. En este sentido, la influencia de la asociación se hace evidente en esa etapa del proceso, sin que ello implique una sustitución del trabajo familiar, que se mantiene como eje central en toda la cadena productiva.

En cuanto a la distribución de tareas laborales dentro de las familias, se observa que los varones participan en todas las etapas del proceso productivo, desde la plantación de la caña hasta la venta del producto. Las mujeres, por su parte, intervienen principalmente en la venta, labor que realizan de manera conjunta con los varones. En las demás etapas del proceso, su participación se limita a tareas puntuales, especialmente en actividades que no demandan gran esfuerzo físico. Además, las mujeres asumen la responsabilidad del trabajo doméstico, destacando la preparación de alimentos tanto para los miembros de la familia como para los peones contratados. En el caso de los niños, suelen acompañar a sus padres durante las vacaciones escolares para la observación de las labores de hacer el aguardiente de caña, ya que se prioriza su asistencia a la escuela y su dedicación a los estudios.

2.2.2.2. Aplicación de conocimientos familiares

Los productores han adquirido sus conocimientos de sus familiares cercanos como padres, abuelos y suegros, como indican los informantes:

“Esta actividad ha sido comprada en 1960 por contrato de compra y formalizado por contrato escritura en 1968. Esta propiedad lo compraron 34 personas, dentro de ellos era mi padre. Desde ahí yo venía participando cuando tenía 9 años. Entonces prácticamente como arrastre seguimos participando, yo conozco desde muy joven” (Roberto Medina, 70 años).

“A mí me ha enseñado mi suegro, en caso de manejo de molienda. En la siembra de caña, todo el proceso de destilación, cuanto tiempo madura la caña, como se muele, cómo debes tratar la caña, todo eso me ha enseñado. Yo aprendido desde mis 25 años, como yerno acá he aprendido, antes yo no sabía. Después he comprado terreno con mi esposa y empecé a sembrar caña” (Demetrio Najarro, 56 años).

“A mí me ha enseñado mi papá, porque también es socio antiguo pe, sabía todo de caña. Por eso yo también ahora sigo sembrando caña, haciendo cañazo (Ramón Solar, 49 años). He aprendido de mis padres. Es hereditario de generación en generación” (Carlos Najarro, 58 años).

“Bueno, con el paso del tiempo uno aprende viendo y como mis padres sembraban desde antes entonces aprendí viendo todo eso” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Desde mi padre pe, trabajábamos desde antes” (Ronald Aquise, 45 años).

“Mediante mi papá. Es un socio antiguo pe” (Marina Torres, 61 años).

“Mi papá cuando tenía caña, nosotros ya éramos jóvenes ya. En eso aprendíamos a trabajar y como producir cañazo” (Juan Vilbao, 76 años).

“Manan pich yachachiwara. Ñuqaqa chiboluymantan yachakurani llankaspay. Chaymantañan chakrataqa rantikurani kañachata tarpukunaypaq” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Nosotros vivimos ya aprendiendo desde mis abuelos, desde mi papá. Familiares más que nada” (Claudio Torres, 44 años).

De estos datos se deduce que aplican los conocimientos que han adquirido de sus padres, abuelos, así como también de suegros. Es decir, cada productor aprendió las técnicas y conocimientos del trabajo mediante los familiares cercanos como sus padres, abuelos y suegros. Esto indica que el conocimiento aprendido se trasmite de generación en generación donde las familias productoras no solo aplicaron los conocimientos aprendidos de sus padres, abuelos o suegros, sino también van a seguir enseñando y transmitiendo a sus hijos.

2.2.2.3. Uso de parcelas heredadas y compradas

La mayoría de las parcelas de tierra que utilizan, según los entrevistados, lo obtuvieron mediante la herencia familiar, también se adquirieron mediante la compra. Las respuestas confirman:

“Uno de los 24 compradores era mi padre. Yo he heredado de mi padre una parte y en otros he comprado” (Roberto Medina, 70 años).

“El terreno hemos adquirido en calidad de compra. Una vez que compramos terreno teníamos que participar en faenas, asambleas así. Depende de cada socio, si quieres vender vendes. El terreno es venta libre pe. Por ejemplo, tu abarcas una hectárea, tienes terreno una hectárea, depende de ti si quieres vender a un mejor postor. La asociación casi no interviene, le haces hacer con juez y te vendes, ya está ya. En sí, eso pues dirigentes se han descuidado, en sí esa compra, ahorita han sugerido de acuerdo normas el presidente tiene que otorgar una transferencia lo que estás vendiendo. Ahora ya está así ya, por ejemplo, tú haces esa venta en juez y no tiene valides. El presidente te da certificado de posesión, con

ese certificado de posesión tú haces esas transferencias pe, aunque sea juez o notario. El presidente no te puede dar compra venta el presidente, pero administra todo, pero no te administra terreno pe, tú puedes vender a quien sea y cuando vendes normal pe. La asociación administra todo el terreno pe, es como en una comunidad campesina cuando tú te posicionas el terreno el presidente tiene que saber eso, hacer esa transferencia” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Por ejemplo, a mí me dio una herencia mi papá y esa herencia mediante el presidente me da esa congracia de ese documento como heredero neto de mi papá. Pero nosotros siempre coordinamos con la asociación, no como propietarios, porque esa herencia tenemos de los 34 socios antiguos que eran no más. Cuando si tu adquieres terreno por compra, con el presidente constatas y con el dueño del terreno que estás comprando. Pero tiene validez de lo que te ha firmado el presidente con tus colindantes que de repente son socios” (Ramón Solar, 49 años).

“Yo tengo por herencia y he comprado. Para vender el terreno la directiva entra como testigo no más, directo lo venden” (Carlos Najarro, 58 años).

“Mi padre era socio antiguo lo que ha participado en la compra, como hija he heredado y también hemos comprado a parte como media hectárea (Lucía Céspedes, 50 años).

Todo es compra de mi papá por eso yo trabajo en el terreno de mi papá” (Ronald Aquise, 45 años)

“Yo utilizo mi terreno de lo que he heredado” (Marina Torres, 61 años).

“Antes tenía mi papá parcela como comprador neto. Después le hemos vendido. Ahora nuevamente hemos comprado en otro sitio ya. Tenemos otra chacrita que estamos trabajando” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kay chacrataqa ñuqaqa rantiraniñam ¿Acaso taytay herederuchu kara? Manan. Rantispayñan kay chacrataqa adquirikuni” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Yo, en algunos hemos comprado y algunos hemos heredado de mi papá el terreno. Mi abuelo ha sido comprador de los 34” (Claudio Torres, 44 años).

De la información recogida, se concluye a que cada familia utiliza sus parcelas de tierra para la plantación de caña de azúcar. Estas parcelas han sido adquiridas mediante la herencia familiar y compra. Por un lado, algunas familias heredaron las parcelas de tierra de sus padres, ya que sus padres formaban parte de los 34 socios que han comprado las tierras del hacendado en aquel entonces. Por otro lado, otras familias que recién se reintegraron a la asociación, así como aquellos que ampliaron la cantidad de parcelas de tierra, han adquirido mediante la compra.

Este vínculo directo con la fuerza de trabajo familiar, aplicación de conocimientos adquiridos y el uso de sus parcelas de tierra esclarece que la gestión se realiza mediante la familia, de tal manera que se asegura la continuidad productiva de aguardiente de caña.

2.2.3. Gestión vía asociación

2.2.3.1. Estatuto

El estatuto de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle de Pulcay y Parcco”, señala que la asociación se preocupa por el bienestar de sus miembros para que estos logren sus propios objetivos. A esto, el estatuto menciona que:

Art. 1. Bajo la denominación de “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle de Pulcay y Parcco”, que para los fines de estos estatutos podrá ser conocida como “La Asociación”. Se constituye una persona jurídica de derecho privado sin fines de lucro que agrupa a las personas naturales y jurídicas que realizan actividades agropecuarias en el sector de Pulcay y Parcco, distrito de Huaccana de la provincia de Chincheros de la Sub-Región Chanka de la Región los Libertadores Wari. Que sean admitidas en su seno. Que tengan interés en mejorar la producción y productividad agropecuaria y agroindustrial.

Brindándoles la ayuda que fuera necesaria y al mismo tiempo realizando las acciones necesarias para el logro de sus fines.

Del art. 1. se deduce que la gestión se lleva a cabo mediante la asociación. Por una parte, la asociación que cuenta con una personería jurídica y no tiene la finalidad de lucrar, sino brindarle apoyo a sus miembros, quienes realizan sus propias actividades. Por otra parte, este mismo, acepta como miembros a quienes estén comprometidos con las actividades agropecuarias en el sector Pulcay y Parco.

Además, el estatuto menciona que los asociados tienen derechos de participar en la toma de decisiones y deberes que les corresponde realizar como parte de la asociación. En seguida, se consignan los siguientes:

Art. 10. Son derechos de los asociados: a) Poder elegir y ser elegido para integrar el consejo directivo. b) Concurrir al local de la asociación, así como utilizar los servicios que la asociación brinde a sus miembros. c) Asistir con derecho a voz y voto a las asambleas generales. d) impugnar judicialmente los acuerdos que resulten violatorios de la ley o de los estatutos. e) Asistir sin derecho a voz y voto a las reuniones del consejo directivo. f) Solicitar cualquier información de carácter contable o administrativo relacionado con la marcha de la institución. g) Proponer ante la asamblea general o el consejo directivo la adopción de medidas dirigidas al mejor funcionamiento de la asociación. h) Exigir el estricto cumplimiento de los estatutos y demás normas vigentes, denunciando cualquier violación o infracciones del que tuviere conocimiento. i) Ejercer el derecho de petición por escrito dirigido al presidente. Presentando proposiciones, quejas o denuncias sobre problemas relacionados con los fines de la asociación. j) Proponer la modificación total o parcial de los estatutos.

Art. 11. Son deberes de los asociados: a) Abonar puntualmente las cuotas establecidas, sean ordinarias o extraordinarias. b) Cumplir fielmente las prescripciones estatutarias, así como

los acuerdos de la asamblea general y del consejo directivo. c) Concurrir puntualmente a las asambleas generales y demás reuniones convocadas. d) Observar la más estrecha solidaridad institucional con cada uno de los asociados y sus familiares, así como participar en todas las actividades que organice la asociación. e) Ejercer los cargos y comisiones que le fueren encomendados. f) Velar en forma constante por el prestigio de la asociación. g) Representar a la asociación llegado el caso con respeto y responsabilidad. h) Dar cuenta al fiscal verbalmente o por escrito de cualquier irregularidad que tuviere conocimiento cometida por los dirigentes o asociados.

De los art. 10° y 11° se esclarece que los asociados tienen derechos y deberes de manera común. En el art. 10° se menciona que todos los asociados tienen derechos, sin excepción alguna, en participar en la toma de decisiones para el bien común de la asociación. De la misma manera, en el art. 11°, se establece que los miembros tienen obligaciones comunes en las actividades a realizar.

De igual forma, las sanciones establecidas en el estatuto les recaen a los miembros de la asociación. Estas sanciones son la amonestación o multa, suspensión temporal y separación definitiva como se afirman en los siguientes:

Art. 43. [...] Las sanciones aplicables son: a) Amonestación o multa. b) Suspensión temporal. c) Separación definitiva [...]

Art. 44. La inasistencia de los directivos a las reuniones de asamblea general y del consejo directivo y de los asociados a la asamblea general serán sancionados con una multa cuyo monto podrá variar entre el 1% y 0.5% de la UIT y pasa a formar parte del patrimonio de la asociación.

Art. 45. La suspensión temporal podrá ser de 30 días a 6 meses.

Art. 46. Quien haya sido sancionado con la pena de separación definitiva, después de haber transcurrido dos años de la ejecución de la medida, podrá solicitar su reincorporación. La

petición correspondiente será cuidadosamente analizada y las conclusiones podrán permitir dicha reincorporación.

De los artículos 43°, 44°, 45° y 46° del estatuto de la asociación se analiza que son suficientes para exigir que la gestión se lleva a cabo mediante la asociación. En el Art. 43°, se agrega que la sanción les recae a todos los miembros que comentan faltas. El art. 44° detalla que todos los socios que comentan faltas se les amonesta o multa entre 0.5% y 1% de UIT con el propósito de recaudar dinero para la asociación. Ya también, en el art. 45°, la suspensión temporal para los socios se da entre 30 días y 6 meses. Por último, en el art. 46°, se afirma que la separación definitiva como sanción para los socios es de 2 años, luego estos pueden solicitar su reincorporación siempre en cuando pase por un proceso de verificación estricta.

2.2.3.2. Reglamento interno

El reglamento interno de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle de Pulcay y Parcco” enfatiza en buscar los objetivos individuales y colectivos en las que se logren de manera efectiva. Sobre esto, el reglamento interno menciona los siguientes:

Art. 3°. La asociación se propone cumplir los siguientes fines: a) Elevar el nivel de vida de los asociados. b) Promover el desarrollo socio económico de los asociados. c) Desarrollar la capacidad de gestión en sus líderes y miembros de la asociación. d) Otorgar apoyo moral económico en caso de emergencias. e) fomentar el uso racional de recursos naturales. f) Concertar convenios con las instituciones internas externas de la localidad como gobierno local, provincial, regional, salud. Buscando el bienestar individual y colectivo de los miembros de la asociación.

El reglamento interno de la asociación contiene disposiciones claras sobre la gestión que se realiza mediante la asociación. Prestando atención al artículo 3°, se analiza que sus fines incluyen el desarrollo y beneficio de manera colectiva, destacando aspectos como elevar el nivel

de vida, promover el desarrollo socioeconómico, fomentar el uso racional de los recursos y establecer acuerdos con otras instituciones internas y externas. Además, se busca desarrollar la capacidad de gestión en sus líderes y miembros, así como otorgar apoyo moral y económico en casos de emergencias, todo ello orientado a alcanzar un fin común.

2.2.3.3. Régimen administrativo

La “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle de Pulcay y Parcco” de acuerdo a su estatuto está conformada por 3 órganos de gobierno. Los órganos de gobierno son la asamblea general, consejo directivo y las comisiones especiales. De esto, el estatuto especifica algunas particularidades:

Art. 18°. La asamblea general de los asociados es el órgano supremo de gobierno. Está constituida por la reunión de todos los asociados. Es convocada por el presidente del consejo directivo a petición de dicho organismo o de los asociados que represente no menos del 10% del total [...]

Art. 28°. El consejo directivo es el órgano ejecutivo de la asociación. Ordinariamente se reúne una vez al mes y en forma extraordinaria cuando lo dispone el presidente o lo soliciten tres de sus integrantes. El quorum se establece con la asistencia de la mitad más uno de sus integrantes. Los acuerdos se adoptan por mayoría de votos. En caso de empate, el presidente tiene voto dirimente [...]

Art. 40°. La asamblea general y el consejo directivo. Es último con cargo de dar cuenta inmediata a la primera pondrán comisiones de carácter permanente o temporal de acuerdo a las necesidades de la vida institucional con carácter referencial y no limitativo. Se puede considerar las siguientes comisiones especiales. a) Las comisiones de calificación de postulantes [...] b) Comisión de procesos administrativos o disciplinarios [...] y c) Comisión de relaciones públicas e imagen institucional [...]

Los art. 18°, 28° y 40° confirman que la gestión ocurre por medio de la asociación, ya que cada órgano de gobierno tiene una tarea específica dentro de la asociación. Con respecto a la asamblea general, como indica el art. 18°, es el órgano más importante, donde todos los socios toman decisiones importantes de manera conjunta. Entre tanto, el art. 28° enfatiza que el consejo directivo se encarga de ejecutar las decisiones que los miembros toman. Y en el art. 40°, las comisiones especiales son de carácter temporal o permanente según a las necesidades de la asociación. Estas comisiones especiales son las comisiones de calificación de postulantes, comisión de procesos administrativos o disciplinarios y comisión de relaciones públicas e imagen institucional.

2.2.3.4. Función de los miembros del consejo directivo

Según el estatuto de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle de Pulcay y Parcco” se definen las responsabilidades de los cargos directivos. El consejo directivo está compuesto por los cargos de presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, proesorero, fiscal y cuatro vocales. De este modo, se muestra en las siguientes:

Art. 33. El presidente es el representante oficial y legal de la asociación. Entre sus atribuciones se consideran las siguientes:

- a. Presidir y convocar a las reuniones de asambleas y consejo directivo.
- b. Autorizar con firma todos los documentos oficiales y firmar los documentos administrativos, contables y libros de la institución, cuidando que estas sean llevadas de acuerdo a ley.
- c. Cumplir y hacer cumplir los estatutos, las resoluciones de los órganos de gobierno y demás disposiciones legales.
- d. Autorizar la ejecución del presupuesto y el pago de las obligaciones.
- e. Presentar su memoria anual y el balance ante la asamblea general.

- f. Designar apoderados para cumplir sus funciones administrativas y judiciales.
- g. Vigilar el manejo administrativo, así como la conservación y buen uso de los bienes de la asociación.
- h. Deberá abstenerse de intervenir en asuntos con su persona o a la de sus familiares hasta el 4to grado de consanguinidad y segundo de afinidad en el ejercicio de sus funciones.
- i. Responde en forma solidaria de todas las acciones del consejo directivo.
- j. Resolver los asuntos más urgentes, debiendo dar cuenta al consejo directivo en la sesión inmediata.
- k. Autorizar el turno de la molienda y el pago de las obligaciones de la asociación, en fechas oportunas a SUNAT.
- l. Preservar y conservar el buen uso de los recursos naturales y bienes de la asociación.
- m. Salvaguardar los intereses de la asociación en casos de presunción de mal manejo económico.

Del art. 33 se deduce, según la observación realizada durante las asambleas generales y las actividades relacionadas con su cargo, que el presidente cumple con las 13 funciones dadas, ya que las responsabilidades asignadas son importantes y están dentro de su competencia.

Art. 34. De las atribuciones del vicepresidente:

- a. Cumplir las funciones que le corresponden al presidente en casos de ausencia o de impedimento.
- b. Asumir el cargo de presidente en caso de vacancia.
- c. Colaborar estrechamente con el presidente
- d. Cumplir las labores que fueran encomendadas por el presidente, consejo directivo o asamblea.

Del Art. 34 se analiza, según la observación realizada en las reuniones, que el vicepresidente cumple con 3 de sus atribuciones. Pero, no ha ejercido la atribución de asumir el

cargo de presidente en caso de vacancia, debido a que hasta este momento no se ha sucedido dicha situación en la asociación.

Art. 35. Son atribuciones del secretario:

- a. Llevar al día el libro de actas, el padrón de los asociados y lo que fueran necesarios debidamente legalizados y actualizados.
- b. Preparar y presentar al presidente la documentación que debe ser de conocimiento de la asamblea general y en su caso del consejo directivo.
- c. Recibir, registrar y distribuir la correspondencia que ingresa a la asociación.
- d. Organizar el archivo, así como la biblioteca de la asociación.
- e. Suscribir conjuntamente con el presidente la correspondencia que se remita a nombre de la asociación.

Del artículo 35 se deduce, según la observación, que el secretario cumple con 4 completamente de las 5 funciones asignadas. La única que cumple ocasionalmente es la de organizar el archivo y la biblioteca, porque aún no hay un buen orden ni control de los documentos.

Art. 36. Corresponde al tesorero:

- a. Velar por la marcha económica de la asociación
- b. Firmar conjuntamente con el presidente la documentación contable y mercantil, así como el manejo de las cuentas corrientes y de ahorros.
- c. Hacer el cobro oportuno de las cuotas y demás aportaciones de los asociados.
- d. Efectuar la cancelación de las facturas o boletas.
- e. Elaborar el proyecto de balance y presupuesto.
- f. Depositar en el día los fondos líquidos en las respectivas cuentas.
- g. Vigilar que los asociados cumplan oportunamente sus obligaciones económicas.
- h. Informar al presidente y al consejo directivo sobre la marcha económica de la asociación.

- i. Proponer a la presidencia, al consejo directivo y a la asamblea general la adopción de medidas que permitan alcanzar los fines en el campo económico.

Del artículo 36 se analiza, según lo observado, que el tesorero cumple con 8 responsabilidades de manera adecuada. Sin embargo, la elaboración del proyecto de balance y presupuesto no la realiza de manera autónoma, ya que siempre necesita el apoyo de los demás miembros del consejo directivo.

Art. 37. Corresponde al Pro-tesorero:

- a. Colaborar estrechamente con el tesorero
- b. Reemplazar al tesorero en caso de ausencia o impedimento o vacancia del titular

Del artículo 37 se deduce que las funciones del pro-tesorero no se cumplen en su totalidad, porque se ha observado que, en la práctica, la asociación no cuenta con una persona que ocupe formalmente este cargo, a pesar de que el estatuto detalla sus funciones.

Art. 38. Corresponde al fiscal:

- a. Vigilar el comportamiento de cada uno de los asociados y de los integrantes de los órganos directivos.
- b. Denunciar con las correspondientes pruebas las infracciones que pudieran cometer los asociados o los integrantes de los órganos directivos.
- c. Presidir y asesorar a la comisión de procesos administrativos que realicen acciones de investigación.
- d. Supervisar el buen uso y conservación de los bienes de la asociación.
- e. El fiscal es llamado en verificar el grado normal del aguardiente, es decir, debe ser de 20° o 50%, nivel interno y en las tiendas de expendio para no desacreditar la reputación del producto mediante el uso de alcoholímetro, con conocimiento de la DIGESA.

Del artículo 38 se deduce, según lo observado, que el fiscal cumple con 3 de las 5 funciones asignadas. No cumple con las funciones de denunciar con pruebas las infracciones que pudieran

cometer los asociados o los integrantes de los órganos directivos, ni con la de presidir y asesorar a la comisión de procesos administrativos que realicen acciones de investigación. Esto se debe, por una parte, a que evitar denuncias permite mantener una buena relación con los demás miembros de la asociación y, por otra parte, a que el fiscal puede generar conflictos con la junta directiva.

Art. 39. Corresponde a los vocales:

- a. Colaborar con los otros miembros del consejo directivo.
- b. Hacer la notificación a los asociados para las asambleas generales y al consejo directivo para las sesiones respectivas.
- c. Reemplazar a los miembros directivos en casos de ausencia, impedimento o vacancia.
- d. Organizar y llevar a cabo las actividades sociales, culturales, deportivas, etc. Que permitan estrechar los lazos de fraternidad y solidaridad, así como organizar las actividades de capacitación de los asociados.

Por último, del artículo 39 se deduce, según lo observado, que los cuatro vocales cumplen con 3 de las 4 responsabilidades asignadas. La única función que no se ha observado es la de reemplazar a los miembros directivos en caso de ausencia, impedimento o vacancia, ya que en esta experiencia no se ha presentado dicha situación. Sin embargo, podría darse en el futuro, por ejemplo, si algún miembro se encuentra con problemas de salud.

De acuerdo con las funciones establecidas para los miembros del consejo directivo en el estatuto y reglamento interno de la asociación, se plantea que estos garantizan una gestión organizada y responsable a través de la propia asociación.

2.2.3.5. Tierras de la asociación

Los informantes manifiestan que la asociación posee la titularidad de las tierras, ya que los miembros son dueños netos al contar con un solo título de propiedad en forma global, tal como se manifiestan en las siguientes entrevistas:

“Prácticamente está conducido desde el año 1996 por la asociación y es por eso a partir de ahí sale el título de propiedad con nombre de la asociación de productores en forma global” (Roberto Medina, 70 años).

“Estamos asociados por la compra de terreno, el terreno han comprado en forma asociada y los que sembramos caña estamos por el molino y por la destilaría. O sea, la asociación ha nacido porque han comprado en forma asociativa, entre varias personas de ahí ha nacido la asociación. Como en la hacienda han dejado la molienda, de ahí empezaron organizarse y permanecieron esa molienda pe. A nosotros lo que nos hace respetar nuestro estatuto, nuestra personería jurídica. Tenemos personería jurídica con eso no más hacemos prevalecer nuestra propiedad de nuestra asociación. En eso indicada que somos asociados y nos hacemos reconocer como asociados de productores agropecuarios. Entonces, ahorita estamos inscritos legalmente bajo la norma estamos. Tenemos título de propiedad de manera global, de todo ya pe” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Tenemos título en forma asociada, de los cuales ahora los que somos herederos ya nos está titulando el presidente de la asociación. La asociación nace, antiguamente en tiempo de Velazco Alvarado había hacendados, desde que han comprado terreno con ganados y algunos han trabajado para pagar al hacendado como mi papá. De ahí se han juntado todos los que han comprado y han seguido utilizando la molienda (Ramón Solar, 49 años, 2024).

“Tiene título colectivo para toda la asociación” (Carlos Najarro, 58 años).

“Tenemos nuestros papeles en global. Cada uno tienen un documento matriz donde menciona que todos los socios hay tienen su nombre de tanto tanto le toca a cada socio. Con eso está en global” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Todo es de la asociación. Ahorita hay un solo título. Nadie tiene título cada uno, claro tienen su compra y venta, pero título nadie tiene. Ahorita el título es de la asociación, el dueño legal” (Ronald Aquise, 45 años).

“Es un título de propiedad global. Tenemos certificado de posesión no más” (Marina Torres, 61 años).

“Nadie tiene título de propiedad. Solo la asociación es dueño de estas tierras. O sea, tenemos certificado de posición cada uno, pero no título. Con ese certificado puedes vender a otras personas haciendo una compra y venta” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kunan chakchan tituluqa llapa sociopa globalyaraqmi. Mana tituluqa kanraqchu. Chacra rantisqaypas venta escriturawan kachkan, juezwan ruwachimuni. Presidenteñataq yaykun chay venta escriturapi como testigo” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Claro, Pulcay tiene título de propiedad en global pe. Como anterior han comprado 34 socios, a nombre de ellos no ma está el título de propiedad ahorita” (Claudio Torres, 44 años).

De los datos se deduce que la tenencia de las tierras es de carácter colectivo, ya que tienen un solo título de propiedad de todos los miembros de la asociación. A pesar que cada familia tiene un certificado de posesión de las parcelas de tierras y un documento que avale la compra y venta, la propiedad de la tierra pertenece a la asociación como entidad colectiva. Debido a que los 34 socios fundadores han adquirido estas tierras del hacendado.

De la misma manera, los asociados enfrentan problemas de limitación de tierras con la Comunidad Campesina 24 de Octubre. Este problema, que está ocurriendo desde los años anteriores y continua hasta la actualidad, se sigue presenciando a través de un proceso judicial, como lo indican los siguientes informantes:

“Toda esta propiedad es comprado por los 34 accionistas ya, y por el año 1992 más o menos se gesta el reconocimiento de las comunidades campesinas. Entonces en esos años se reconoce la comunidad campesina de 24 de octubre y allí prácticamente por una situación errónea, involuntaria se han abarcado una buena parte de la propiedad de los compradores.

Entonces este para hacer la defensa formal en 1996 se crea la asociación de productores agropecuarios del valle Pulcay-Parcco” (Roberto Medina, 70 años).

“Sí tenemos problemas internos pe. Nos invadió a nosotros comunidades vecinas, caso Pumachuco nos ha invadido. Arriba, área libre estaba pe, nadie no tenía dueño, todos los socios no nos habíamos repartido todavía. La parcelación antes habían hecho pe ciertas zonas productivas no más. Por ejemplo, de Parcco, desde Paccayhuaycco para abajo hay camino antiguo de ahí no más era distribución, los productores antes se han distribuido. De ese camino antes que era para arriba todo era libre, Machacohuay también era libre, los cerros también eran libre. Asociación todo eso administraba. Eso es lo que han aprovechado comunidad sin antes de distribuirnos. Cuando había problemas algunos empezamos agarrarse parcela, otros empezaron comprar de la asociación misma para fondos de la asociación y con esa plata hacer juicio diciendo porque nos quieren quitar otras comunidades. Ahorita estamos en juicio por eso con la comunidad de Pumachuco” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Si hay problemas con los comuneros, ahorita estamos en juicio pe. Hay una invasión que nos han invadido de la compra que han comprado nuestros padres, ahora están en juicio con dos comunidades tanto Pumachuco y Erapampa” (Ramón Solar, 49 años, 2024).

“Si hay problemas con la comunidad y estamos en juicio con la comunidad campesina 24 de octubre de Pumachuco” (Carlos Najarro, 58 años).

“Sí tenemos problemas con Pumachuco, nos ha invadido del limítrofe” (Lucía Céspedes, 50 años).

“En conflicto no hay nada todavía, solo estamos en juicio con Pumachuco” (Ronald Aquis, 45 años).

“No tenemos problemas. Limítrofes sí, con Pumachuco y Simpe” (Marina Torres, 61 años).

“La comunidad de Pumachuco ha empezado un juicio hacia nosotros diciendo que no nos pertenece cierta parte. Diciendo que la asociación tiene que probar su propiedad. Pero esto

es una compra y venta desde nuestros padres, les cuesta su plata. Esto en sí es una posición antigua y es una asociación que no es de 1 no más” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kachkanmi problemaqa. Margen derechapin juiciupi kachkaniku con la comunidad 24 de octubre de Pumachuco. Por ejemplo, musuqkuchuta comunidad de Simpe yaykumuchkara, hinaptin Ñuqayku ganaruniku juiciupi. Chaymi chayraq musuqkuchupiq tarpuchkanku. Kanan kay margen derechapiñataq hina juiciupi kachkaniku” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Siempre había problemas por límites con los colindantes” (Claudio Torres, 44 años).

Según las evidencias encontradas, se deduce que todos los asociados muestran un interés por defender sus tierras ante posibles invasiones, debido a que estas son de propiedad colectiva. Entonces, para enfrentar la amenaza de invasión de sus tierras, exactamente en el margen derecho, la asociación está respondiendo mediante un proceso judicial en la provincia de Abancay, que trasciende hasta estos días.

2.3. TECNOLOGÍAS MIXTAS

2.3.1. Tecnologías tradicionales de uso colectivo

2.3.1.1. Tonel de madera

En lo que se refiere a tonel de madera, según los informantes, se utiliza para la fermentación de la chicha. También, ellos comentan que esta herramienta es propiedad de la asociación y que está fabricada a partir de la madera de árbol llamado Pati, tal como se indican en las siguientes intervenciones:

“Hay toneles de madera de acá de la zona hechas de Pati. La asociación tiene toneles y todos pueden utilizar esos toneles. Es que los toneles utilizaban nuestros padres todavía y es adecuado para fermentar la chicha. También utilizamos cilindros de plástico para fermentar cuando llena a los toneles” (Roberto Medina, 70 años).

“Tonel sirve para hacer madurar el caldo de caña. La madera es de paty. Esa madera es más práctico, especialmente, para hacer madurar la chicha y aparte de eso casi no revienta.

Mantiene peso todo pe porque para esa cantidad no hay otro recipiente pe, en otro recipiente la chicha puede reventar. Hacen madurar también en cilindros, pero es poco no más pe, no hay para esa cantidad de recipiente para comprar. Y más rápido en esa madera madura la chicha y es calentito. No descansa esos toneles, está permanente, sacan y otro ya está entrando pe. Nos faltan, por eso hay veces chicha sobra y están haciendo madurar en timbus ya pe. Y cuando descansa no debe secar ese tonel, cuando está seca se raja. Debe estar mojado no más, aunque sea agua hay que poner” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Tonel sirve para hacer fermentar la chicha. La ventaja de utilizar es que, si tú haces fermentar en otro recipiente, no mantiene el calor pe. Por el hecho de que es de madera mantiene la temperatura, calorcito pe, más o menos 4 días va estar calentecito todavía no va enfriar rapidito. De los 5 días ya baja lo que está caliente, tibio ya pe y en 8 días va estar totalmente frio ya pe. Para mantener diariamente tiene que estar con chicha pe, porque cuando está vacío se raja. Diario tiene que estar chicha y si no hay chicha, agua pones para que se mantenga pe. Los toneles son de la asociación” (Ramón Solar, 49 años).

“Los toneles son para hacer fermentar el jugo de caña. El tonel se hace en el mismo valle, a veces también hacen en las carpinterías y es de paty. Todos los toneles siempre tienen que estar con agua, permanentemente, sino se raja. Todos utilizamos los toneles” (Carlos Najarro, 58 años).

“Tonel es de la asociación pe, sirve para madurar la chicha (Lucía Céspedes, 50 años).

En el tonel ahí fermenta la chicha. Es algo ecológico pe. Cuando un socio quiere utilizar debe ver si hay toneles vacíos o tiene que coordinar con los otros socios para que hagan fermentar juntos. También, si no hay toneles tienes que hacer fermentar en cilindros” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Se hace fermentar en toneles hecha de madera de Paty. De la asociación es” (Marina Torres, 61 años).

“Ahí es donde se fermenta la chicha. Después de hacer hervir se hace pasar a los toneles. Si está sobrando toneles te haces fermentar, sino en cilindros. Por ejemplo, yo ayer estaba lleno los toneles, entonces tenía que conseguir cilindros” (Juan Vilbao, 76 años).

“Tonelqa aqa qillpunaykipaqmi, chaypin aqa puqun riki. Llapaykupan chayqa tonelkunaqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Para hacer fermentar la chicha. Nos pertenece a todos los socios” (Claudio Torres, 44 años).

A la luz de los datos recopilados se deduce que el tonel fabricada a partir de la madera del árbol pati se utiliza específicamente para fermentar la chicha, una vez que el jugo de caña ha sido hervido. También, para mantener adecuadamente, el tonel debe mantenerse húmedo con la chicha.

2.3.1.2. Alambique

Con referencia al alambique, que tiene sus partes importantes como la falca y el serpentín, se utiliza principalmente para destilar y sacar el producto final del cañazo. Además, esta tecnología de destilación es utilizada por todos los socios. Las entrevistadas afirman que:

“Nuestro alambique es de cobre. Siempre se hace mantenimiento también a la falca, siempre cuando escapa el calor por los huecos no se destila correctamente. Para eso tenemos que hacer mantenimiento, siempre estamos al tanto para arreglar nuestra falca. En el serpentín se hace enfriar el vapor caliente de aguardiente” (Roberto Medina, 70 años).

“La falca de cobre sirve para destilar. Ahí hacemos hervir chicha para que salga trago. Por debajo de la falca se pone fuego con bagazo mismo de la caña y de ahí sale vapor de chicha. Esa falca tiene sus partes. En falca hacer hervir chicha y de ahí sale el vapor no más. Ese vapor sale mediante una tubería de bronce y baja al enfriador del serpiente. Hay un enfriador que se llama serpiente en un tanque donde con agua enfría, hay enfría y de ahí recién baja el alcohol” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Falca sirve para sacar trago. La falca tiene su serpentín, eso se llama su enfriadora. Con tanta temperatura está saliendo trago, en serpiente con agua, como un serpiente que está enrollado así pe a su arribita hay un enfriador con agua y el trago hay está saliendo frio ya pe, ya no caliente. Está saliendo de la falca, por su cuello está pasando al serpiente arriba con el agua y el agua mismo está haciendo enfriar. Pertenece a la asociación” (Ramón Solar, 49 años).

“La falca sirve para destilar y el serpentín es donde se hace enfriar aguardiente con agua. Todos podemos destilar” (Carlos Najarro, 58 años).

“Ahí en falca hacen hervir la chicha para que salgue el trago, como se llama tiene su enfriadora y tubos que pasan el trago. Sí, eso es de todos nosotros” (Lucía Céspedes, 50 años).

“En falca se hierbe la chicha para que salgue el trago. A veces existe escape y lo tapamos con pantalón jeans y pegamento. Si es de la asociación” (Ronald Aquise, 45 años).

“De ahí se saca el cañazo para consumir. Ahí está falca, serpentín que dicen para enfriar el cañazo caliente. Sí, todos somos dueños” (Marina Torres, 61 años).

“Falca le llaman a la que hacen hervir a altas temperaturas para que salga cañazo mediante vapor por tuberías. Pero cañazo sale frío ya, porque hay un enfriador que llaman serpiente. Eso es de la asociación, cualquier persona socio puede destilar” (Juan Vilbao, 76 años).

“Falca es para la destilación. Como sabes, todos estamos utilizando falca” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Alambique lo que dicen utilizamos para destilar. Ahí está falca, serpentín todo esas cosas. Sí, más que nada es toda la asociación” (Claudio Torres, 44 años).

Con base en la información obtenida se muestran que el alambique como tecnología se utiliza principalmente para destilar aguardiente de caña. Este tiene sus partes principales como la

falca donde se hierve la chicha, el tubo donde pasa el vapor de aguardiente, serpentín donde se enfría el aguardiente con agua.

De acuerdo con la observación de campo, el tonel de madera y el alambique son tecnologías tradicionales utilizadas por todas las familias que forman parte de la asociación. Estas dos tecnologías se utilizan desde que fueron adquiridas después de la reforma agraria y se continúa utilizando hasta la actualidad.

2.3.2. Tecnologías modernas de uso colectivo

2.3.2.1. Molino con motor

Con relación al molino que funciona con motor, este se utiliza para triturar la caña y extraer su jugo. Además, el molino es utilizado por todos los socios para sacar el producto del aguardiente de caña. Las siguientes respuestas lo confirman:

“Antes en la molienda se hacía con un molino que actuaba con la fuerza del agua, hidráulico, con la caída del agua no ma. Esto hasta más o menos 2007 a 2008. A partir de aquel entonces nos hemos propuesto moler ehh con un nuevo molino ya adaptado con un motorcito estacionario. Esto también se está utilizando para facilitar un poco el trabajo” (Roberto Medina, 70 años).

“El molino sirve para moler caña y utilizamos con motor a gasolina eso. Antes era hidráulico, ahora ya no utilizamos con hidráulico porque no nos abastece agua pe. Este motor, a la vez, saca más jugo. Con el molino actual solamente una pasada no más damos, ya no repetimos. Hidráulico antes, primera fase sacábamos y segunda todavía hacíamos pasar” (Demetrio Najarro, 56 años).

“El molino utilizamos para triturar la caña y sacar su jugo. Utilizamos molino con motor porque hoy en día el agua está secando, ya no es como antes con agua funcionaba molino y tenía mucha fuerza. En tiempo de invierno ese molino puede funcionar, pero en agosto no hay agua, solamente para riego no más se está utilizando (Ramón Solar, 49 años).

Funciona con combustible a petróleo se utiliza molino de marca colombiana. Antes había poca área de cultivo y el molido era hidráulico y se ha aumentado el área de cultivo se ha pasado a motor” (Carlos Najarro, 58 años).

“Ahora utilizamos molino con motor porque el agua está escaseando. El molino con el agua era más rico y no gastabas plata pe como en combustible, pero ahora está escaseando el agua” (Lucía Céspedes, 50 años).

“La máquina saca todo el juego de la caña, toda la caña. La asociación es dueño de la máquina” (Ronald Aquire, 45 años).

“Igual pasa con la molienda, todos molemos. Moler caña se hace todo con molino y con motor nada más” (Marina Torres, 61 años).

“La municipalidad ha ayudado comprar motor a la asociación más o menos en el año 2008. Desde ahí utilizamos molino con motor no ma ya” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kunanqa molino con motor y petróleo ya. Llapaykuya molinuqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“También molino como decía, ahora todo a motor no más ya. Antes se perdía agua como todos los días se molía, pero ahora hay facilidad con el motor a combustible. Antes funcionaba el molino con agua. También hemos visto conveniente cambiar a molino con motor por tema de la escases del agua” (Claudio Torres, 44 años).

Queda evidenciado por todos los informantes que utilizan molino a motor para extraer el jugo de caña. A pesar que recuerdan el molino que funcionaba con la fuerza del agua, prefieren seguir utilizando el molino que funciona con motor, porque facilita el proceso de extracción.

2.3.2.2. Pailas y tinas

En lo concerniente a las pailas, este sirve para hacer hervir el jugo de caña una vez que se haya extraído, mientras las tinas se utilizan para hacer enfriar el jugo de caña hervida. De la misma

manera, esta herramienta utilizada por cualquier socio que pertenece a la asociación. Esta afirmación se respalda con las siguientes entrevistas:

“Hay pailas para hacer hervir el jugo de caña. Ahora nosotros tenemos pailas de acero inoxidable, en cambio nuestros padres han utilizado de cobre todavía, hasta hace poco estábamos utilizando, pero decidimos comprar pailas de acero inoxidable, así como el molino que funciona con motor. Las tinas, ya también, utilizamos para hacer enfriar lo que ya está hervido” (Roberto Medina, 70 años).

“Paila sirve para hacer hervir jugo de caña. Como la caña es dulce, ese material es especialmente para hacer hervir. El jugo de caña hacemos hervir con el bagazo mismo de la caña. Cuando hacen moler, cualquier socio puede hacer hervir en las pailas y hacer enfriar en las tinas” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Para hacer hervir es, aunque sea que sea cuadrada o rectangular es paila. Pero para hacer enfriar puede ser rectangular, cuadrado o redondo eso es tina. Paila es especial para hacer hervir la chicha en esa cantidad, si usaría ollitas cuantas ollas utilizarías y también lo hacer hervir en 2 horas, 3 horas vas a quitar tu tiempo pe. Entonces en uno solo tiene que a ver completo para todo el día lo que se está moliéndose” (Ramón Solar, 49 años).

“Se hace hervir el jugo de caña en pailas de acero inoxidable y se hace enfriar en tinas. Hay en forma rectangular y cuadrada y esas pailas hemos adquirido todo los socios” (Carlos Najarro, 58 años).

“En pailas hacemos hervir jugo de caña pe. Pero en tinas hacemos enfriar. Si es de la asociación” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Las pailas es para hacer hervir la caña. Eso hacemos limpieza en cada molienda, así como molino y otros. Igual las tinas también” (Ronald Aquise, 45 años).

“Sirve para hacer hervir caña, sino se malogra el jugo de caña cuando no haces hervir. Todo eso es de la asociación, pero tienes que solicitar para moler al presidente. Después de hacer hervir haces enfriar en una tina grande” (Marina Torres, 61 años).

“Las pailas como has visto son de diferentes tamaños y pertenece a la asociación. Paila es para hacer hervir el jugo de caña nada más y para pasarlo el caldo es la tina” (Juan Vilbao, 76 años).

“Pailaqa jugo tinpuchinaykipaqmi. Tinapiñataq chiriachinapaq. Chaypas lliu sociopaya” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Esas tinas pe antes le llamaban pailas que servía para hacer hervir caña. Claro, es de todos nosotros” (Claudio Torres, 44 años).

En función de los datos recolectados se deduce que las pailas y tinas son tecnologías esenciales en el proceso de producción de caña. Las pailas en forma cuadrada, rectangular o embudo, se utilizan para hacer hervir el jugo de caña y son más pequeñas que la tina enfriadora. Las tinas, por su parte, generalmente rectangulares, se utilizan para enfriar el jugo de caña hervida y tienen mayor capacidad de almacenamiento.

2.3.2.3. Alcoholímetro

¿Qué hace el alcoholímetro?

El alcoholímetro, como tecnología moderna, se utiliza para medir el grado del alcohol. Sobre esto, los entrevistados confirman:

“Alcoholímetro se utiliza para medir el grado del alcohol. Con eso medimos el grado, para el consumo humano. El trago comercial que estamos sacando acá y de acuerdo que hemos hecho registrar con registros sanitarios para el consumo es de 45 % de alcohol y en grados equivale a 19 grados de alcohol” (Roberto Medina, 70 años).

“Sirve para medir el grado del alcohol. Con eso graduamos el alcohol porque alcohol sale depende sale también como te digo, a veces caña es dulce o chicha está fuerte, entonces

hay veces sale 90-95 grados. Si la chicha está con poco dulce, hay veces lo meten agua así pe, entonces 80 grados así no más. Cuando primer alcohol el primero que sale, ahí tienes que esperar con alcoholímetro para saber con cuanto está saliendo, eso se llama ñawin (su ojo). Tienes que estar al tanto en un recipiente tienes que recibir eso para saber con cuanto está saliendo tu alcohol. Ahí sabes más o menos cuanto sale alcohol, si sale por ejemplo con 80-85 grados, tu trago va salir menos; si sale 90 vas a sacar más cantidad de alcohol, o sea más trago. De ahí lo que baja el grado también tienes que medir con alcoholímetro pe, cuanto ya está. Por ejemplo, sale 90 grados, ya de 2 horas 60 y más horas 40 así baja pe. Eso tiene tienes que controlar pe, si llega hasta 20 sigue alcohol todavía y si sale 8-5 así, eso se llama supia dicen acá, o sea es menos grado casi poco ya no tiene mucho alcohol. Eso tienes que sacar en otro recipiente para graduar ya. Lo que sale ese supia eso sale más ya, más cantidad agua ya sale. Y cuando sale de 20 para arriba poco no más sale. De ahí si llega 5-8 tienes que separar a un recipiente para que, con ese alto grado, 90 así, combines ya con eso, y todo eso se controla con alcoholímetro pe” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Cada uno, los que están moliendo tiene su alcoholímetro” (Ramón Solar, 49 años).

“Para graduar se utiliza alcoholímetro” (Carlos Najarro, 58 años).

“Con alcoholímetro mides el grado de cañazo para sacar en 19 grados para consumo, para mercado. Para eso con la supia preparan pe, no con agua ni con otra cosa. Algunos dicen agua han aumentado, eso no. O sea que la supia sale como agua destilada, el último grado que sale hasta 9, 4 así sale” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Con alcoholímetro se mide el grado del alcohol pe (Ronald Aquise, 45 años).

El alcoholímetro que dicen, eso es para medir el grado de alcohol” (Marina Torres, 61 años).

“Alcoholímetro dicen al que mide el grado del alcohol” (Juan Vilbao, 76 años).

“Alcoholímetro para medir el grado del cañazo pe” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Alcoholímetro también utilizamos para hacer medir pe” (Claudio Torres, 44 años).

Acorde a los datos encontrados se muestra que el alcoholímetro se utiliza específicamente para graduar el grado de alcohol. Durante el proceso de destilación, el alcohol se obtiene con diferentes grados, comenzando primero aproximadamente en 90 ° y luego disminuyendo progresivamente hasta menos de 20°. Una vez que estos grados se mezclan, el alcoholímetro cumple un papel de medir el nivel de alcohol adecuado para el consumo humano, generalmente entre 19° y 20°.

Finalmente, de acuerdo con la observación de campo, se identificó que el molino, las pailas, las tinas y el alcoholímetro constituyen tecnologías modernas de uso colectivo. Es decir, estos equipos están disponibles para el uso de todas las familias asociadas, ya que forman parte de los bienes compartidos que pertenecen a la asociación.

2.3.3. Tecnologías mixtas de uso familiar

2.3.3.1. Pico

El pico, como herramienta en las labores agrícolas relacionados al cultivo de caña, se utiliza para diferentes actividades, según indican los informantes:

“Pico utilizamos para las actividades de abrir zanja, para deshierbar y otros utilizan para quebrar caña. Yo más que nada utilizo machete en vez de pico (Roberto Medina, 70 años).

El pico sirve para deshierre, para abrir surcos, para riego, para quebrar caña. Ahora casi generalmente quebramos con pico más que nada, antes había especialmente lampa para quebrar, quebrador. Pero ahora todo es pico, por ejemplo, cuando el terreno es cascajo (pedregoso). Y el pico es una herramienta que es adecuado para ese corte de caña, es fierro duro y la vez no se rompe pe. Con lampa, por ejemplo, se sale de su cabo (mango de la lampa) y ahí pierdes tiempo, chafle (machete) por ejemplo cuando haces chocar una piedra se malogra. Pico es más práctico para quiebre de caña” (Demetrio Najarro, 56 años).

“El pico sirve para aperturar surco, para regar, deshierbar, para desmontar. Pico es adecuado por lo que tiene peso en vez que lampa casi pico y azadón utilizamos pe” (Ramón Solar, 49 años).

“Pico o lampa es adecuado para deshierbar para que no se deteriore la caña cuando se quema la mala hierba. En la cosecha de caña, el pico es más manejable para sacar desde la base y con machete el corte es arriba no más y es perjudicial” (Carlos Najarro, 58 años).

“Pico utilizamos para cortar y para halmeo” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Pico para hacer surco, cortar caña y para deshierre” (Ronald Aquise, 45 años).

“Para sacar las hierbas y algunos utilizan para cortar caña. Nosotros utilizamos para deshierre más que nada” (Marina Torres, 61 años).

“Pico es bien útil para trabajo manual cuando se abre la zanja y también para sacar hierbas lo utilizan algunos” (Juan Vilbao, 76 años).

“Utilizaniku ya. Kaña halmeanapaq utaq huacho kichanapaq. Siempre pikuchaqa sirvikun kaypiqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Pico normalmente utilizamos para deshierbar, surcos también abre con pico cuando haces trabajar con personal, quebrar caña todo eso pe” (Claudio Torres, 44 años).

Con respecto al dato obtenido, el pico se utiliza en las actividades de la chacra principalmente para abrir zanja para plantar la caña, deshierbar, desmontar y facilitar el riego de la caña. Por lo general, esta herramienta es utilizada por las familias y peones en las chacras.

2.3.3.2. Machete

Con respecto al machete, los entrevistados indican que esta herramienta se utiliza específicamente para quebrar y mondar la caña de azúcar. Tal como indican en las siguientes respuestas:

“Utilizamos como te decía para mondar y quebrar principalmente. Como machete es más practico ahora ya utilizamos. Antes nuestros padres no utilizaban machete sino corvos así,

es que en ese tiempo no había machete. También utilizaban lampa hecha especialmente para quebrar, pero ahora ya no se utilizan, todo es machete” (Roberto Medina, 70 años).

“Machete utilizamos para mondar, desojar caña y quiebre también utilizan algunos. Es una herramienta adecuada y es más liviano, en cambio corvo por ejemplo no te permite avanzar rápido. Chafle (machete) si pe es más fácil y como es puntiagudo no más” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Machete es para cortar caña, desmontar también” (Ramón Solar, 49 años).

“La cosecha se hace con machete, lampa especial para eso o con pico. Después de cortar la caña se deshoja con machete. Machete es fácil de utilizar en vez de otra herramienta” (Carlos Najarro, 58 años).

“Machete como te digo es para cortar caña y con eso también pelas las hojas, o sea lo calateas” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Machete se utiliza para corte de caña pe para quebrar y mondar (Ronald Aquise, 45 años). Como es fácil de utilizar el chafle, se utiliza para quebrar y mondar caña. En eso más que nada utilizamos chafle” (Marina Torres, 61 años).

“Se quiebra la caña con machete. Otros antes hacían con lampa filuda, con mangos grandes, pero ahora con machete no más” (Juan Vilbao, 76 años).

“Machete para quebrar, para mondar” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Como te digo, machete también se utiliza para cortar caña” (Claudio Torres, 44 años).

De los datos encontrados se analiza que el machete como herramienta es muy utilizada al momento de quebrar y mondar la caña. Con el machete se corta caña desde la base, llamado también quebrado, y luego se retiran las hojas conocido como mondado de caña.

2.3.3.3. *Retroexcavadora*

Respecto a la retroexcavadora, según lo que señalan los informantes, se utiliza para abrir zanjás. Esta máquina facilita el trabajo, debido a que permite realizar trabajos en menos tiempo y menor necesidad de personal de trabajo. Las siguientes entrevistas lo confirman:

“En la plantación de la caña se realiza de dos maneras. Uno con la ayuda de la maquinaria y otro lo hacemos con mano de obra nada más. Para ello, una vez que el terreno esté preparado hay que hacer la surcación con la ayuda de la maquinaria, una pequeña retro, o también se hace de forma manual, el peón lo hace con azadón y pico. A veces la maquinaria lo hace mucho más. Eso favorece muy bien porque la tierra está movida, distribuye en la parte del medio. La plantación se coloca en un surco mucho más ancho y se desarrolla mucho más mejor que en forma manual” (Roberto Medina, 70 años).

“Utilizamos retroexcavadora más adecuado para abrir surco y para hacer desmonte. Más rápido hace, más ancho y más profundo que mano de obra” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Se utiliza rascacho para abrir zanja, puede botar piedras así. Mayor porcentaje utilizan porque se hace un solo gasto pe, en peón gastas más. Por ejemplo, apenas harías una semana con 5 peones 1 mamón pe, en cambio retroexcavadora la uñita no más saca un huacho pe y en un día te lo puede hacer 1 mamón hasta 2 mamones y haces un solo gasto” (Ramón Solar, 49 años).

“Se utiliza la retroexcavadora por la facilidad de hacer rápido, porque a mano difícil se hace. Es rápido y menor costo también” (Carlos Najarro, 58 años).

“Para la preparación del terreno, abrir zanja con la retroexcavadora, antes se realizaba a mano, pero ahora último le hecho hacer con la retroexcavadora” (Lucía Céspedes, 50 años).

“La retroexcavadora utilizamos para surcar. Con eso se agiliza el trabajo pe” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Ahora todo es máquina. Retroexcavadora y camión se utilizan actualmente. No como antes se utilizaba peón para hacer surco y mulas para trasladar caña” (Marina Torres, 61 años).

“Ah, maquinaria hemos acostumbrado casi la mayoría por la facilidad de trabajo también” (Juan Vilbao, 76 años).

“Surku kichanapaqa kunanqa reemplazarunña maquinaria riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Más que nada utilizamos retro ahora para surcar. También más fácil pe. En personal gastas casi igual, pero se demora más, en cambio retro menos tiempo hace” (Claudio Torres, 44 años).

Conforme a los datos registrados se plantea que la retroexcavadora es una máquina que facilita el trabajo al momento de abrir zanjas para la plantación de caña. La maquinaria es más eficiente en comparación con el trabajo manual, ya que permite realiza el trabajo en menor tiempo y con mayor rendimiento. Además, en costos, la diferencia entre utilizar maquinaria y contratar personal es mínima e incluso puede resultar más económica. Por ejemplo, si 5 peones pueden tardar abrir zanja una tarea del terreno, conocida por las familias como mamón, la retroexcavadora puede completar el mismo trabajo e incluso el de 2 tareas, reduciendo aún más los gastos.

2.3.3.4. Camión de carga

Por otro lado, según los entrevistados, el traslado de la caña se realiza principalmente en camiones de carga. Desde que se ha construido la carretera, el camión se ha convertido en la opción más utilizada para facilitar el traslado.

“En la actualidad ya con la presencia de la construcción de la carretera, casi todas las chacritas tienen acceso a la carretera y el traslado ya es con camión y ya no es con mula como antes” (Roberto Medina, 70 años).

“Ahora llevan con carro no ma ya, antes llevaban con mula cuando no había carro. Ahora después de mondar llevan puro camión” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Antes llevaban en mula, pero ahora se traslada en carro no ma ya pe. Cuando llevaban con mula, antes era por tareas pe de 4 a 5 viajes llevaba un cargador, y ahora vamos con carro digamos con 15 personas en un día no ma le hacemos y eso le llevamos para moler no ma ya” (Ramón Solar, 49 años).

“De la chacra al molino se transporta con camión. Hasta los años atrás se movía con mula, ahora la carretera ha llegado a casi todas las chacras por eso trasladan con camión y nadie ya lleva en mula” (Carlos Najarro, 58 años).

“Ahora todo es carro. Un camión grande llenecito de caña alcanza para una molienda” (Lucía Céspedes, 50 años).

“En traslado, anteriormente trabajábamos con mulas, de ahí se abrió carreteras y ahora todo es con camión pe” (Ronald Aquise, 45 años).

“Antes pe trasladaban a mula, ahora todo es carro” (Marina Torres, 61 años).

“En el traslado es generalmente en camión. Después de quebrar la caña se traslada con camión” (Juan Vilbao, 76 años).

“Kunanqa carrollañan reemplazaron. Ñawpaq mulawan aparaku riki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Ahora para trasladar la caña es puro camión pe. Ahora ya tenemos acceso más que nada, anteriormente no se había construido carretera todavía y cargábamos pura mula pe” (Claudio Torres, 44 años).

Según los resultados obtenidos, el traslado de caña se realiza actualmente mediante camiones de carga. Aunque los entrevistados recuerdan que antes de la construcción de la carretera el traslado se hacía con mulas, hoy en día los camiones han reemplazado a esta forma de transportar, ya que existe mayor facilidad y rapidez. Por ejemplo, por un lado, un camión lleno de

caña equivale a 1 molienda, por otro lado, 2 camiones llenos equivalen para una destilación. En comparación, 12 cargas de mula equivalían a 1 camión o una molienda, así como 24 cargas equivalía una destilación.

De la misma manera, con el uso del camión se realiza en menos tiempo, aunque requiere mayor número de peones para cargar y descargar. Mientras, el traslado con mulas se necesitaba 2 peones, pero se hacía en varios días.

2.3.3.5. Cilindros de plástico

En cuenta a cilindros de plástico, estos se utilizan para almacenar la chicha de caña, así como el aguardiente. Cada uno de las familias consigue sus propios cilindros mediante préstamos o por compra de estos mismos. Los informantes mencionan los siguientes:

“Para hacer fermentar la chicha se utiliza también los envases de plástico y para guardar el cañazo. El cilindro tiene una capacidad de 200 litros. Cuando no hay toneles para fermentar con cilindros depositamos. La asociación no tiene cilindros. Cada socio nos conseguimos o bien comprando o prestándose de otra persona en que tienes confianza” (Roberto Medina, 70 años).

“Sirve para depositar trago. Algunos te prestan y otros no te prestan. Tienes que conseguir como sea para destilar. Yo, mi cilindro le he prestado a Raúl, recién iré a pedirle. Así cada uno se consigue” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Cilindros también cada uno utiliza para recoger trago” (Ramón Solar, 49 años).

“El aguardiente se recibe en recipientes de cilindros. Recibiendo en cilindros sacamos. Solo unos cuantos tienen cilindros. No hay de la asociación misma” (Carlos Najarro, 58 años).

“Cilindros utilizan para el trago, ahí guardas el trago. Cilindros, cada socio se consigue. Yo, por ejemplo, para entrar a destilar tengo que prestarme del que tiene. Tienes que ir a destilar ya preparado, sino hasta que busques peón también tienes que atender” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Cilindros utilizamos para el cañazo. Cada uno se adquiere cilindros” (Ronald Aquise, 45 años).

“Ahora cilindros se utilizan mucho. A veces, si no hay tonel, en cilindros se fermenta la chicha o también se guarda el cañazo. Para eso si no tienes cilindros tienes que prestarte de otros o comprarte en la tienda” (Marina Torres, 61 años).

“Yo, ahora, prácticamente estoy utilizando puro cilindro para fermentar. Es que a veces no alcanza los toneles, entonces obligado tienes que utilizar cilindros de plástico. La asociación no tiene cilindros. Tienes que conseguir sino en que vas hacer fermentar tu chicha” (Juan Vilbao, 76 años).

“Cilindruqa aqa puqunanpaq. Cuando no hay tonel en cilindros hacen fermentar pe. Para cañazo se guarda en timbus o cilindro mismo. Eso cada persona se consigue, si quieres te prestas de los que tienen” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Cañazo almacenamos en cilindros. Ese cilindro que entran 20 arrobas pe. Cilindros cada uno tiene, algunos no tienen. Pero tienen que prestarse aunque sea” (Claudio Torres, 44 años).

De los datos se deduce que cada familia dedicada a la producción de aguardiente de caña obtiene sus propios cilindros de plástico, ya sea mediante préstamos o por compra de estos mismos. Durante el proceso, estos cilindros cumplen dos funciones: cuando los toneles están ocupados con chicha fermentada de otras familias, pueden utilizarse por un tiempo en la fermentación. Una vez que la chicha fermentada ha sido destilada, estos mismos se utilizan para su almacenamiento de aguardiente.

De acuerdo con la observación, el pico, el machete, la retroexcavadora, el camión de carga y los cilindros de plástico representan tecnologías tanto tradicionales como modernas de uso familiar. Cada familia cuenta con sus propios equipos o, en su defecto, los alquila según a sus necesidades productivas.

2.4. PRINCIPIOS CULTURALES

2.4.1. Cooperación

Con respecto a la cooperación, los informantes destacan que los productores comparten mediante el uso de las herramientas y maquinarias como también las instalaciones en donde se encuentran las maquinas, porque pertenece a toda la asociación. Al respecto se confirma lo siguiente:

“Compartimos todo lo que son las instalaciones e implementos. Prácticamente el legado que nos han dejado nuestros padres porque nuestros padres han comprado molino, destiladora, con todo han comprado. Entonces, eso estamos manteniendo y como asociados seguimos manteniendo. Todos utilizamos por ejemplo molino para moler, a veces algunos siembran caña, pero no les gustan moler y prefieren vender su caña a los compradores entre ellos estamos yo, Oresteres, Raúl, entre otros. Pero todos, prácticamente, utilizamos esta planta como molino, destiladora entre otras cosas” (Roberto Medina, 70 años).

“Estamos asociados porque tenemos terreno y molino por ese detalle, también nuestra agua para regar. Eso no más nos une a nosotros, yo de acuerdo que veo” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Sí compartimos molino y esas cosas. Pero algunos no más muelen permanente y ellos compran a otros que no hacen moler caña. De moler puedes moler todos, pero algunos tienen pequeña caña no vas a moler pe en 2, 3 días y los que tienen grande caña se hacen en más días” (Ramón Solar, 49 años).

“La tierra y la planta procesadora es colectivo de la asociación. Y cada agricultor cultiva caña desde 1/8va parte de una hectárea hasta 2 hectáreas. Entonces, esas máquinas de la producción no ma compartimos todos, porque nos pertenece a todos pe. Pero no todos hacemos moler caña, hay algunos no ma que hacen moler el resto vendemos caña más o menos a 4 a 5 personas que hacen moler constantemente” (Carlos Najarro, 58 años).

“Cada uno realizamos nuestro trabajo juntamente con los peones, pero cuestiones de molino, pailas, destiladora y todo eso no ma es de la asociación. Como socios nos falta todavía organizarnos bien, porque algunos no más están permanente moliendo caña” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Sí. Nos apoyamos, todos muelen su caña. Yo soy parte de la asociación, por eso se llama asociación de productores valle Pulcay. Cada persona es dependiente de su trabajo, claro comparten molino, toneles, destiladora, entre otros, pero cada uno trabaja en su chacra. Por ejemplo, hoy día trabajarías tú y mañana yo entro a utilizar todo con mi gente” (Ronald Aquise, 45 años).

“Todo maquinarias compartimos. Motor todo esas cosas compartimos” (Marina Torres, 61 años).

“Todos nos beneficiamos de la molienda y el alambique más que nada” (Juan Vilbao, 76 años).

“Normalya ruwakuwaq socio kaspaykiqa. Si kutakuyta munanki solicitanki, asambleapi o reuniónpipas kutakunaykipaq ninayki: facilitaykuwaychiq molinutaya kutakunaypaq. Lliu socio nin riki: ya paypas kutakuruchun. Mientras que tengas terrenito aunque sea pequeñito ya eres socio ya, kañatapas tarpukuwaqña, kutakuwaqña. Socio kasqaykiqa ima refacción kachkan riki chaypi participanayki” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Compartimos siempre el molino, destiladora y algunas cosas que faltan siempre pe compartimos” (Claudio Torres, 44 años).

A partir de los datos recogidos se plantea que los socios comparten los recursos como las maquinarias, equipos e instalaciones. 6 de los entrevistados indican que comparten estos recursos, mientras que 4 entrevistados mencionan que, aunque todos comparten los recursos todos, algunos optan no utilizarlos y prefieren vender su caña a los socios que muelen y destilan constantemente,

debido al tamaño reducido de sus parcelas. Todo esto, no implica que hay una ausencia de cooperación, sino una decisión más personal que no afecta el acceso de los recursos compartidos.

De acuerdo con las observaciones realizadas, el uso de los recursos compartidos se organiza mediante un sistema de turnación. Esto implica que cada familia dispone de determinados días para moler su caña, destilar y obtener el producto final. Para acceder a estos recursos, cada familia solicita su turno al presidente de la asociación, quien, junto con el consejo directivo, autoriza y coordina su uso.

De la misma manera, los entrevistados corroboran indicando que los socios aportan en dinero o 2 arrobas de cañazo para la recaudación de la asociación, al momento de hacer uso de las maquinarias y herramientas. Esto es lo que indican:

“Ahora por el uso de estos equipos y para su mantenimiento y tantas cosas nosotros aportamos a la asociación 2 arrobas de trago o equivalente a su costo que es 160 soles. Obviamente, cuando hay alguna falla de las maquinas asumimos para colaborar todos los socios” (Roberto Medina, 70 años).

“Nosotros pagamos un derecho de aporte de molienda, de cada destilación pagamos 160 soles o sino en trago 2 arrobas (24litros). Un tonel y 2 cilindros más es una destilación” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Tenemos que aportar por destilación 160 soles. Otros dan en 2 arrobas de caña si es que no dan en plata. Eso es para mantenimiento y por usar también. Puede ser para mantener molino o comprar nuevo motor y molino” (Ramón Solar, 49 años).

“Cuando se malogra molino así. La asociación colaborando en dinero compramos o para mantenimiento” (Carlos Najarro, 58 años).

“Sí hay colaboración para destilar. Se aporta dos arrobas de caña o también puedes dar 160 en plata” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Se hace mantenimiento dependiendo del uso y depende también de la máquina. A veces hay motorcitos que muelen muy bien y aguantan. Si hay para reparar también se repara. Algunas veces los peones se descuidan del ingreso del agua al motor y a veces se malogra y ya fue el motor. Por eso se aporta en dinero o en trago cuando se muele para mantenimiento” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Colaboramos para una destilación 160 soles o si quieres das 2 arrobas de cañazo a la asociación” (Marina Torres, 61 años).

“Para utilizar tienes que pagar 160 soles o 2 arrobas de cañazo por destilación. Y esa plata queda para hacer mantenimiento a la molienda y otros gastos. Entonces, yo como asociado estoy utilizando pues la máquina y también tengo que colaborar pe” (Juan Vilbao, 76 años).

“Chaypas aporteta churanayki kutanaykipaq 2 arrobas de traguta o qullqinpiñapas qunki munatikika” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Si se malogra motor o cualquiera cosa pasa, siempre ahí estamos todos. Para eso ponemos nuestro aporte 2 arrobas de caña o en plata” (Claudio Torres, 44 años).

A la luz de los datos recopilados, se deduce que la cooperación se muestra mediante el aporte económico y bienes materiales para el mantenimiento y adquisición de las maquinarias, equipos e instalaciones. Una vez que se utilice estos recursos, se aporta una suma de 160 soles o 2 arrobas de aguardiente para la recaudación de la asociación. De esa manera, esos fondos se utilizan para el beneficio común.

2.4.2. Solidaridad

En relación a la solidaridad, los informantes mencionan que entre ellos se enseñan en el proceso de elaboración del aguardiente, sobre todo, los socios con más experiencia enseñan a los que tienen menos experiencia. Frente a esto, los informantes responden los siguientes:

“Sí. Yo, por ejemplo, puedo enseñar a los nuevos socios si es que no conocen el proceso. Normalmente si es que piden que les enseñe, se les enseña lo que sabes. Hay que ayudarnos también en eso porque nadie sabe naciendo” (Roberto Medina, 70 años).

“Algunos no saben moler entonces te enseñan pe, cuando alguna cosa se malogra en uso de todos, todos tenemos que comprar. Por ejemplo, algunos no saben cómo hacer chicha y a veces algunos nuevos socios entran no saben y tiene que preguntar cómo se hace, entonces todo eso te enseñan, pero otros no te enseñan. Cada uno la gente es pe, no somos iguales, otros te dicen no sé nada” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Hay buenas personas que te enseñan sobre la molienda y destilación. Los nuevos más que todo no saben. A veces, los peones saben y te enseñan, pero algunos no más te enseñan” (Ramón Solar, 49 años).

“Sí. Si tú no sabes te pueden enseñar. Los que tienen más experiencia enseña a los que no conocen” (Carlos Najarro, 58 años).

“Yo estoy sembrando caña recién. Desde antes mi papá sembraba, de él aprendí, pero algunas cosas no más. Cuando haces moler tienes que preguntar a los que saben para que te enseñen” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Yo a mis personales nuevos tengo que enseñar para que hagan buen trabajo también. A veces no saben pe” (Ronald Aquise, 45 años).

“Sí. A los nuevos siempre enseñan los que más saben. Por ejemplo, Prof. Roberto conoce cómo se destila y él puede enseñar a otros” (Marina Torres, 61 años).

“Sí nos enseñamos entre nosotros” (Juan Vilbao, 76 años).

“Auriki. Yachiyta munaspaqa yachachiwaqya. Llankaypipas, si huk qeparun llankasqanpi, mana atinñachu riki, hinaspa lliuchayku yanapaniku payta” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Claro. Cualquier ayuda a veces siempre nos damos la mano. Ahí estamos pe” (Claudio Torres, 44 años).

Con base en la información obtenida, se afirma en su totalidad que la asociación emplea el principio de solidaridad mediante el apoyo mutuo en la enseñanza del proceso de elaboración de aguardiente de caña a los socios que desconocen. Los socios con mayor experiencia enseñan sus conocimientos con los demás, sin esperar nada a cambio, promoviendo así un principio de solidaridad entre socios.

2.4.3. Sostenibilidad ambiental

Los informantes indican que utilizan abono natural en sus cultivos de caña, destacando primordialmente los restos de la caña molida que se descomponen con el tiempo. En cambio, evitan el uso de abonos químicos, porque consideran que estos dañan la tierra donde cultivan la caña.

“Sí. Previamente se tiene que abonar con los restos de la caña, el bagazo o con un compost ya preparado, pero yo particularmente hecho bagazo menudo. Al momento de sembrar caña, primero se hecha al piso el abono, encima se coloca la planta y luego se realiza el tapado” (Roberto Medina, 70 años).

“Abono yo utilizo, abono natural de oveja, vaca y compost de bagazo de caña. Ahora voy a traer siquiera dos camionadas para hacer pudrir. Hay algunos que venden todavía. Eso tienes que hacer pudrir en un año así pudre y abona la caña. Por eso la mayoría siembra así acá. También con ese bagazo puedes sembrar con así fresco, haciendo secar no ma. Pones encima de la planta cuando siembras y adentro pudre eso y de un año ya está abonando. Más que nada yo cuido mi terreno, la ecología de mi terreno. Yo no utilizo abono químico porque malogra terreno, puro orgánico no más” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Ahora utilizamos abonos orgánicos de guano de cuy, de vaca, también de bagazo” (Ramón Solar, 49 años).

“Para abono se utiliza el mismo bagazo de la caña que está descompuesto, artificial nadie ha utilizado. O sea, el minudito de bagazo llevan a la chacra para ser descompuesto” (Carlos Najarro, 58 años).

“Claro, cuando no es tierra buena puedes echar caca de vaca, de oveja, eso. Pero otros abonos químicos todavía no se utilizan aquí. Es más natural con el bagazo podrido” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Abono natural no ma. Guano de vagazo podrido, de vaca, de oveja así ponemos” (Ronald Aquis, 45 años).

“Abonos si utilizamos, pero abonos de bagazo de caña no más nosotros utilizamos” (Marina Torres, 61 años).

“Cuando echas abono a las plantas, generalmente se echa abono orgánico. Ahí está el bagazo podrido, los que están como molidos. También se utiliza uchpa como fertilizante. Un puñadito no ma por cada planta se echa. Si pones 2, 3 ya quema. Pero yo te cuento de mi experiencia propia, otros de repente utilizan abonos de tiendas” (Juan Vilbao, 76 años).

“Abonotaqa churanayki kaña tarpunaykipaq. Abonotaqa apamunki molinumanta, punpusqa bagazuta. Si hay posibilidad pones abono de oveja u otro abono. Pero muchos utilizamos este bagazo como es natural. Para sembrar caña tienes que poner abono. Ese abono es de bagazo podrido y traes de la molienda. Si hay posibilidad pones abono de excremento de oveja u otro abono. Pero muchos utilizamos este bagazo como es natural” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Yo utilizo natural no más con abono que hay lo que está volviéndose tierra dentro del bagazo con eso no ma pe” (Claudio Torres, 44 años).

De la información reunida, se infiere en la sostenibilidad del medio ambiente, destacando especialmente a la preservación del suelo de cultivo de caña. Este cuidado se refleja en la práctica, utilizando el abono natural elaborado a partir del bagazo de caña descompuesta, complementando ocasionalmente con abonos orgánicos provenientes de los excrementos de animales como el cuy, la vaca y la oveja. En cambio, no se hacen uso de abonos sintéticos porque consideran que son perjudiciales para la sostenibilidad del suelo agrícola.

Se suma que no se utilizan fertilizantes sintéticos para el crecimiento de las plantas. Sin embargo, para controlar la gusanera de la caña recurren a insecticidas, pero solo cuando la plaga afecta específicamente a la caña.

“Nosotros fertilizantes sintéticos no utilizamos. Utilizamos lo que es abonos orgánicos. Algunos otras veces estamos utilizando insecticidas para matar la gusanera en la caña” (Roberto Medina, 70 años).

“Yo utilizo insecticida para fumigar gusano. Al año fumigamos dos veces así no ma. Al momento de aporque hay no ma. Haces calatar y ves gusano ahí ya tienes que fumigar, en la caña mismo. A veces utilizo fertilizantes, también (Demetrio Najarro, 56 años).

Yo no utilizo fertilizantes, natural no más” (Ramón Solar, 49 años).

“Fertilizantes químicos no se utilizan para nada, a más se utilizan los insecticidas para controlar las plagas de la gusanera hasta 6 a 7 meses se puede fumigar, de ahí ya no, hasta uno mismo se puede envenenar porque las cañas ya son grandes. Se fumiga a los 1 mes de a ver germinado el brote y luego a los 3 meses” (Carlos Najarro, 58 años).

“La caña te rinde más porque no necesita insecticidas, fungicidas y abonar con otros tipos de abono, eso no. También estamos pensando criar maripositas que se llaman mariquitas para combatir la gusanera de la caña. Esa mariquita come los gusanos de la caña, en vez de estar poniendo insecticidas” (Lucía Céspedes, 50 años).

“No, nada de fertilizantes nada de eso, todo natural no ma” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Algunos de repente utilizan, pero nosotros no utilizamos fertilizantes” (Marina Torres, 61 años).

“Yo mayormente he utilizados productos que son naturales. Por ejemplo, para desinfectar la planta de la caña he utilizado uchpa o llamado ceniza. Con la ceniza se hace un preparado eso que es legía artesanal con eso lo remojas con agua a la caña durante 24 horas. Y eso utilizas como desinfectante” (Juan Vilbao, 76 años).

“Fertilizantes no utilizamos. Wakin de repente churankupas, ñuqaqa manan churanichu.

Allpatam pobreyachin” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Raras veces algunos utilizan herbicidas así, pero no tanto” (Claudio Torres, 44 años).

De los datos se analiza que los fertilizantes no se utilizan con frecuencia, ya que reducen los nutrientes de los suelos para el crecimiento de las plantas. Sin embargo, las familias hacen uso de insecticidas para combatir la gusanera, que se aloja en la corteza de la caña, impidiendo su desarrollo y afectando la producción de jugo de caña. El uso de insecticidas se realiza únicamente cuando es necesario, especialmente cuando la gusanera ataca la corteza de la caña en crecimiento, es decir, de manera responsable y sin exceso en su uso.

2.4.4. Democracia participativa

En cuanto a la democracia participativa, los entrevistados confirman que todos los asociados tienen la misma oportunidad de ocupar un cargo directivo por medio de un proceso de elección democrática, como se muestra en las siguientes entrevistas:

“Esto se hace en una elección democrática, libre. De acuerdo al estatuto la vigencia del cargo es por un periodo de 1 año. Entonces, cualquiera de nosotros puede ocupar un cargo” (Roberto Medina, 70 años).

“Cualquier persona puede ocupar, pero siempre hay ambición de poder, siempre hay ese liderazgo de ambición. Hay cierto interés de poder de un grupo de personas que pertenecen a herederos de los socios netos. Solamente acaparamiento de poder hay” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Todos podemos ocupar cargo, igual que en una comunidad campesina ocupamos cargo” (Ramón Solar, 49 años).

“Todos tienen el mismo derecho y tienes que estar empadronado. Entonces, cualquier socio puede ser miembro de la junta directiva. Y la asociación ha sido registrado de la década del 90 y para el uso de agua de riego ha sido reconocido como comité de valle Pulcay en el

año 2005 y la licencia de uso de agua por parte de la Autoridad Nacional de Agua se tiene desde el 2014” (Carlos Najarro, 58 años).

“Sí, todos tienen la oportunidad de ser miembro directivo, pero eso también los antiguos socios o socios legítimos tienen la posibilidad de ser miembro, porque a los nuevos difícil se les permite” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Todos tenemos la oportunidad de ser miembros” (Ronald Aquise, 45 años).

“Sí. Cualquiera puede ocupar un cargo” (Marina Torres, 61 años).

“Todos podemos ocupar un cargo. Yo casi permanente estoy entre Lima y Pulcay, pero si yo quiero puedo ocupar cargo si es que votan por mí. Solo que para ser miembros tienes que estar en Pulcay en todo momento” (Juan Vilbao, 76 años).

“Mayqiyniykupas miembro kaymankuya” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Hay miembros vicepresidente, presidente, tesorero, fiscal hay pe como normalmente existe en la comunidad igual pe. Mayor parte para ocupar cargo le damos preferencia legalmente a los socios hereditarios de los 34 socios. Los nuevos que integran difícil todavía porque siempre evalúan a eso los socios pe” (Claudio Torres, 44 años).

Los datos confirman que todos los socios empadronados tienen el derecho y la oportunidad de ser miembros del consejo directivo de la asociación. De los entrevistados, 7 afirman que todos tienen la misma oportunidad de ocupar un cargo directivo; mientras que 3 indican que, aunque tengan la misma oportunidad de ser miembros, se da preferencia a los herederos de los 34 socios antiguos. Por lo tanto, se deduce que se aplica el principio de la democracia participativa en la asociación, aunque se limiten su aplicación completamente democrática, debido a la preferencia otorgada a los herederos de los socios antiguos.

A esto se suma, los asociados establecen sus acuerdos mediante la votación a mano alzada.

A esto, los informantes confirman los siguientes:

“Por supuesto, todos los empadronados en la asociación son los que cuentan voz y voto.

En votación no hay voto secreto. Todo es a mano alzada (Roberto Medina, 70 años).

Todos votamos a mano alzada para elegir presidente. Nuestro estatuto dice así, pero no he leído yo” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Votamos a mano alzada y los votos también son democráticos” (Ramón Solar, 49 años)

“Todos los acuerdos se toman en votación a mano alzada” (Carlos Najarro, 58 años).

“A mano alzada votamos” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Sí, todo voto a mano alzada” (Ronald Aquise, 45 años).

“Dentro de la asociación si hay para elegir a los miembros a mano alzada” (Marina Torres, 61 años).

“Yo como asociado tengo derecho de voz y voto en las asambleas y los votos se hace a mano alzada” (Juan Vilbao, 76 años).

“Votopipas lliw riksinakuniku, chaypiqa manan kanchu voto secretuqa” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Los votos participamos los que estamos legalmente los socios a mano alzada porque acá estamos acostumbrados a mano alzada pe. No hay voto secreto” (Claudio Torres, 44 años).

De acuerdo a los datos recogidos, se analiza que las decisiones importantes se toman por medio del voto democrático realizado a mano alzada. Esto indica que no se permiten el voto secreto por unos cuantos socios, sino la mayoría de los votos se realizan a mano alzada.

Así mismo, los mismos entrevistados mencionan que tienen derecho a participar en las asambleas, reuniones y faenas que presiden los miembros del consejo directivo.

“Sí. Siempre asistimos a faenas y reuniones” (Roberto Medina, 70 años).

“En faenas y asambleas, también, siempre participamos obligatorio todos sí o sí. Normal participamos, todos participan en las asambleas. Pero si no eres socio, sino estas padronado no puedes participar no puedes hacer moler caña” (Demetrio Najarro, 56 años).

“Participamos en faenas, asambleas normal. Como en el reglamento dice todos podemos participar” (Ramón Solar, 49 años).

“Todos vamos a las reuniones, faenas y todos tienen derecho de participar” (Carlos Najarro, 58 años).

“Sí. Siempre asistimos a asambleas y faenas” (Lucía Céspedes, 50 años).

“Yo si asisto asambleas, faenas como soy parte de la asociación” (Ronald Aquisé, 45 años).

“Claro, todos participamos en asambleas, faenas como es una asociación” (Marina Torres, 61 años).

“Claro, yo mando a mi trabajador a que participe en las faenas y asambleas. Mi regador asiste a las faenas o también apporto en dinero si es que regador no tiene tiempo. Yo viajo a Lima y mi producto los vendo allá y generalmente radico por allá. Aquí vengo hacer moler mi caña. Pero eso no me limita ser socio, acaso la asociación dice que debes vivir en Pulcay mismo, tú puedes elegir donde vivir. Pero tengo que cumplir todo lo que dice la asociación. Si es asistir a faenas lo haré, si hay para colaborar para algo también y si hay para elegir a los miembros también” (Juan Vilbao, 76 años).

“Claro pe, llapayku participaniku faenapipas, asambleapipas” (Víctor T. Vilchez, 66 años).

“Sí, participo en asambleas, faenas. Todos expresamos opiniones también normal pe” (Claudio Torres, 44 años).

A la luz de los datos recopilados, se plantea que el principio de la democracia participativa se manifiesta cuando todos los socios, sin restricción alguna, participan en las asambleas y faenas de la asociación, siempre y cuando estén empadronados. Significa que, mediante la participación en estas actividades, se refuerza la democracia, incluso si un asociado no se encuentra en la zona de producción de aguardiente, como lo indica el entrevistado Juan Vilbao. Es decir, Cuando un asociado se encuentre fuera del lugar de producción, no significa que no tenga derechos de

participar, ya que pueden hacerlo a través de representantes o contribuyendo con su aporte en dinero o en bienes a la asociación.

2.5. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

En la presente investigación se consideró como objetivo general explicar la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

En respuesta al objetivo general, los resultados de la presente investigación muestran que, al organizarse en una asociación conformada por familias que cuentan con una estructura interna y una tierra que tienen y defienden colectivamente de las posibles invasiones, comparten tecnologías y actúan guiadas por principios culturales comunes, se permite que la gestión del proceso productivo del aguardiente de caña de azúcar en el valle de Pulcay se realice de manera colectiva.

Este resultado confirma lo planteado por Godelier (1976; 1981), quien sostiene que todo proceso productivo implica tanto las relaciones del ser humano con la naturaleza, a través del trabajo y de una tecnología determinada, como las relaciones que las personas establecen entre sí dentro del proceso productivo. En el caso del valle de Pulcay, los resultados muestran que una de las formas en que se expresan esas relaciones sociales es la gestión colectiva del proceso productivo, la cual también refleja la relación con la naturaleza. De este modo, mis resultados confirman lo planteado por Godelier, que la gestión colectiva es la forma concreta en la que esas relaciones sociales se manifiestan y sostienen el proceso productivo. Aunque la relación con la naturaleza está presente, a través del trabajo y la tecnología, el núcleo de los resultados se encuentra en las relaciones sociales, las que dan sentido y continuidad al proceso productivo.

Peixoto (2004) señala que las asociaciones reúnen a personas que buscan superar sus dificultades de manera colectiva. En el valle Pulcay, esto también pasa, pero lo más importante es que al organizarse en asociación, las familias gestionan juntas todo el proceso productivo. Se reparten actividades, comparten las herramientas y las decisiones para elaborar el aguardiente de caña.

Los resultados de la investigación coinciden con el planteamiento de Rieiro (2016), quien sostiene que la gestión es colectiva cuando los trabajadores se organizan para recuperar empresas quebradas, con el objetivo principal de garantizar el acceso al trabajo para todos los socios. En el caso del Valle de Pulcay, el hallazgo de la presente investigación amplía dicha noción de gestión colectiva, ya que esta no surge en un contexto de recuperación empresarial, sino que se manifiesta directamente dentro del proceso productivo del aguardiente de caña de azúcar. Es decir, la colectividad en la gestión no responde a una situación de crisis, sino que constituye una forma permanente y organizada de producir aguardiente de caña dentro de una asociación de familias.

Los resultados obtenidos en Pulcay coinciden con Parral (2014) en que la asociación de productores cumple un papel importante en la organización de la producción. Sin embargo, el autor sostiene que la asociación está orientada a la producción de caña y concentra relaciones de poder que le permiten controlar el acceso a recursos como la tierra, el agua, la maquinaria y la venta dentro de un modelo de agricultura por contrato. En Pulcay, en cambio, el proceso productivo se desarrolla de manera colectiva, vinculado a la participación de las familias, la propiedad compartida y ciertos principios que orientan su funcionamiento. De este modo, la gestión colectiva permite a las familias enfrentar de manera conjunta los problemas sociales y económicos.

Como objetivo específico 1 se consideró describir la intervención de la familia en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

En los resultados del caso específico del valle Pulcay, se destaca que las familias intervienen en todo el proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar, mediante el uso de la mano de obra, la cual es complementada las tareas con los peones. Además, por un lado, estas familias aplican los conocimientos que han adquirido de sus padres, abuelos y familiares anteriores acerca de cómo hacer el aguardiente de caña. Por otro lado, usan sus parcelas de tierras heredadas de sus familias cercanos, y en algunos casos, han adquirido nuevas parcelas por compra.

Los resultados de la presente investigación coinciden con la teoría de Godelier (1981), quien indica que los factores de producción como la tierra, el trabajo y las herramientas se combinan dentro de las unidades de producción, que pueden ser familiares, tribales o comunitarias. En el caso del valle de Pulcay, las familias productoras de aguardiente de caña de azúcar presentan las características de una unidad de producción familiar, ya que todos los miembros del hogar participan directamente en las distintas etapas del proceso productivo.

Asimismo, aunque en ciertos momentos las familias recurren al apoyo de peones para realizar algunas tareas específicas, esta participación externa no altera la estructura familiar de la producción, ya que el control y la responsabilidad del proceso continúan en manos de la familia.

Uno de los hallazgos encontrados por Lastra (2017) es que las familias se involucran en el proceso productivo del café, y en algunos casos, en la miel. Utilizan la mano de obra familiar en el proceso, aunque durante el periodo de cosecha, las familias contratan trabajadores para evitar pérdidas a causa de la sobremaduración del café. Además, estas familias han heredado terrenos de cultivos y conocimientos de generaciones anteriores como padres, abuelos y otros familiares. Este

resultado concuerda con lo que sé halló, ya que las familias se involucran en el proceso productivo con la mano de obra y adquisición de conocimientos y parcelas de tierras de cultivo de caña. Sin embargo en el caso Pulcay, la mano de obra familiar complementado con la contratación de trabajadores se desarrolla en todo el proceso productivo desde que se planta hasta que se vende el producto y no solo en una de las etapas del proceso productivo. Estas familias así como han adquirido conocimientos de sus antepasados, no solo han sido heredado de sus familias anteriores sino también han comprado parcelas de tierras para ampliar sus terrenos de cultivo de caña.

El presente estudio tuvo como objetivo específico 2 identificar las tecnologías que se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

Los resultados obtenidos revelan que las tecnologías que se han utilizado son las tecnologías mixtas tanto tradicionales y modernas de uso colectivo y familiar. Destacando que las tecnologías mixtas que se utilizan de manera colectiva son el molino, pailas, tinajas, toneles, alambique y el alcoholímetro. Mientras tanto, las tecnologías mixtas de uso familiar son el pico, azadón, machete, retroexcavadora, camión y cilindros de plástico.

Los resultados obtenidos en la presente investigación coinciden con lo señalado por Godelier (1981), quien sostiene que las tecnologías no se estudian solo como objetos materiales, sino por cómo los seres humanos las utilizamos en relación con las formas sociales de trabajo. En el valle Pulcay, esto se nota porque muchas de estas tecnologías se usan de forma compartida entre las familias, aunque también se utilizan dentro de lo familiar. Esto muestra que las tecnologías no solo sirven para producir aguardiente de caña de azúcar, sino también para mantener una forma de organización colectiva dentro de la asociación.

Como objetivo específico 3 se destacó identificar los principios que rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

Los resultados obtenidos en este estudio muestran que los principios culturales en el Valle Pulcay son la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y la democracia participativa quienes modelan a la asociación de familias que producen aguardiente de caña de azúcar.

Los resultados coinciden con Peixoto (2004), quien señala que las asociaciones se basan en principios como la reciprocidad, la confianza, la pluralidad y el respeto. En el valle Pulcay se identificaron principios culturales como la cooperación, la solidaridad, la sostenibilidad ambiental y la democracia interna, que sustentan la gestión colectiva del proceso productivo del aguardiente.

Estos hallazgos coinciden con los estudios previos de Torres y Gonzales (2024), Cavassa (2023), Cuito (2021), Morveli & Huata (2018) y Arenas (2014), quienes encontraron que existen principios que rigen a los miembros de una organización formada en asociación. Estos resultados concuerdan con lo que se halló, ya que existen principios que rigen a una asociación con actividad económica.

CONCLUSIONES

- ✓ En general, queda confirmado que el hecho de que las familias productoras se organicen en una asociación implica que la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar en el valle de Pulcay sea colectiva. Esta gestión colectiva se refleja en su estructura interna con reglas y funciones definidas; en la tenencia y defensa conjunta de la tierra; en la participación activa de las familias durante todo el proceso productivo; y en el uso compartido de tecnologías tradicionales y modernas. Todo ello está guiado por principios culturales que refuerzan su carácter colectivo.

En este sentido, esta forma de organización demuestra que la gestión del proceso productivo no depende de un propietario individual ni de decisiones individuales, sino que se sostiene de manera colectiva. Esto, a su vez, posibilita una forma de propiedad colectiva con la que se responde los problemas sociales y económicos que se presentan dentro de la asociación.

- ✓ En relación al primer objetivo específico de la investigación, las familias intervienen en el proceso productivo de aguardiente de caña mediante la contribución de la mano de obra complementando sus tareas con la contratación de personales, aplicando los conocimientos aprendidos de sus familiares cercanos y usando las de parcelas de tierra que han sido heredadas y adquiridas mediante la compra.
- ✓ Para el segundo objetivo específico, en el proceso productivo de aguardiente de caña de Pulcay se utilizan tecnologías mixtas de uso colectivo como familiar. Se destaca que las tecnologías utilizadas de manera colectiva son el tonel de madera y

el alambique como tradicionales; y el molino, las pailas, las tinas, los toneles y el alcoholímetro como modernas. Mientras tanto, las tecnologías mixtas de uso familiar son el pico y el machete como tradicionales; y la retroexcavadora, el camión y los cilindros de plástico como modernas.

El uso compartido de estas tecnologías muestra cómo las familias productoras trabajan unidas, se ayudan entre sí y fortalecen la organización colectiva dentro de la asociación.

- ✓ Para el tercer objetivo específico, los principios culturales que guían a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay son, efectivamente, la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y democracia participativa. La cooperación se encuentra en la utilización de las tecnologías de manera colectiva y en el aporte de dinero para su mantenimiento, asegurando que el beneficio sea común para todos los socios. En la solidaridad, se evidencia en el apoyo mutuo de enseñanza del conocimiento aprendido del proceso de producción de aguardiente de caña a los menos capacitados sin nada a cambio. En la sostenibilidad ambiental, se utiliza mayormente abonos orgánicos y aplican insecticidas de manera responsable para evitar la gusanera de la caña, de manera que se cuida el medio ambiente. Y en la democracia participativa, todos los asociados actúan democráticamente a todas sus decisiones como los acuerdos que se establecen a mano alzada, todas las familias participan en las asambleas y faenas que organiza la asociación, y cualquier miembro de la familia que esté empadronado puede ser miembro de la junta directiva.

RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda implementar proyectos de desarrollo orientados a fortalecer la gestión colectiva del proceso productivo de aguardiente de caña de azúcar, mediante actividades de capacitación y asistencia técnica a las familias productoras y líderes, respetando sus dinámicas colectivas.
- ✓ Se sugiere implementar iniciativas que valoren y preserven los conocimientos adquiridos de generación en generación de las familias sobre la elaboración del aguardiente de caña de azúcar. Estas acciones pueden ser impulsadas por las diferentes instituciones como los gobiernos locales e instituciones orientadas en fortalecer estas experiencias.
- ✓ Se recomienda que la asociación del Valle de Pulcay gestione su participación en programas de apoyo del MIDAGRI, como AGROIDEAS, presentando planes de negocio orientados a mejorar sus procesos productivos con tecnologías adecuadas al contexto local. De esta manera, podrán acceder a apoyo técnico y cofinanciamiento para modernizar su producción de aguardiente de caña sin dejar de lado los saberes tradicionales que fortalecen su identidad colectiva.
- ✓ Se recomienda fortalecer la práctica de principios como la cooperación, la solidaridad, la sostenibilidad ambiental y la democracia interna. Para ello, es necesario organizar reuniones y talleres que refuercen la unidad familiar y contribuyan al logro de los objetivos colectivos. Estas acciones pueden ser promovidas mediante proyectos o intervenciones de fortalecimiento organizativo con el acompañamiento de instituciones comprometidas con el desarrollo local como las municipalidades y los programas estatales.

REFERENCIAS

- Arenas, E. (2014). *Economía social: Ni economía de mercado ni planificación económica [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco]*. Repositorio institucional.
- Bonfiglio, G. (2019). *Las Empresas de la Reforma Agraria Peruana. 40 Años Después* . Lima: Fundación M.J. Bustamante de la Fuente .
- Caballero Romero, A. (2014). *Metodología integral innovadora para planes y tesis: la metodología del cómo formularlos*. México, D.F.: Cengage Learning .
- Cavassa, A. C. (2023). *Construcción social de la economía solidaria. Estudio de caso: "Red de Microcines Cusco"[Tesis de maestría, Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco]*. Repositorio institucional, Cusco. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/7292>
- Consejo de Ministros, Decreto Legislativo n° 822 (Ley sobre el Derecho de Autor 24 de abril de 1996).
- Cuito Paliza, R. (2021). *Asociación de productores frutícolas del valle Limatambo: un caso de economía social [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco]*. Repositorio institucional. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/6324>
- Giraldo Giraldo, Y., & Ruiz Silva, A. (2019). *La solidaridad: otra forma de ser joven en las comunas de Medellín*. Bogotá, Colombia: Clacso.
- Godelier, M. (1974). *Racionalidad e irracionalidad en economía* (Cuarta edición ed.). México D.F., Madrid y Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Godelier, M. (1976). *Antropología y economía*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Godelier, M. (1981). *Instituciones económicas*. Barcelona: Editorial Anagrama.

- Godelier, M. (1989). *Lo ideal y lo material: pensamiento, economías, sociedades*. Madrid: Taurus Humanidades.
- Gravano, A. R. (2021). Antropología para la gestión. *Publicar*(30), 27-39.
- Gutiérrez Vega, Á. Y., & Sánchez Flores, R. R. (2019). *La gestión socio-organizacional en organizaciones asociativas cacaoteras en el departamento de San Martín: caso comparativo de la Asociación de Productores Agrarios de la Microcuenca del Bajo Huallaga y la Asociación de Productores Agropecuarios Río Mayo*. Repositorio institucional, Lima. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13240>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). México : McGraw-Hill Interamericana.
- Lastra Landa, D. E. (2017). *Las estrategias familiares de pequeños productores y su articulación al mercado: el caso de las familias dedicadas a la caficultura y apicultura en el distrito de San Ignacio, provincia de San Ignacio, Cajamarca [Tesis de licenciatura]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12404/8302>
- Lechtman, H., & Soldi, A. M. (1981). *Tecnología en el mundo andino*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Morveli Salas, M., & Huata Panca, P. (2017). Principios socioculturales y su relación con la subsistencia familiar de las asociaciones con actividad económica en Cusco, 2017. *Revista de Investigaciones*, 6(4), 386-392. doi:<https://doi.org/10.26788/riepg.v6i4.127>
- Moskowitz, J. P., & Piff, P. K. (s.f.). *Cooperación*. Recuperado el 08 de Abril de 2025, de Psicología (Noba): [https://espanol.libretexts.org/Ciencias_Sociales/Psicologia/Libro%3A_Psicolog%C3%A](https://espanol.libretexts.org/Ciencias_Sociales/Psicologia/Libro%3A_Psicolog%C3%A4Da_(Noba)/Chapter_11%3A_Social_Parte_I/11.06%3A_Cooperaci%C3%B3n)

- Municipalidad Distrital de Huaccana. (2020). *Resumen Ejecutivo del proyecto "Mejoramiento y Ampliación del Sistema de Riego Valle del Río Pulcay en el Distrito de Huaccana, Provincia de Chincheros, Departamento de Apurímac"*. Huaccana-Apurímac.
- Norma Legal emitida por el Estado Peruano. (1996, 24 de abril). *Decreto Legislativo N.º 822: Ley sobre el Derecho de Autor*. Diario Oficial el Peruano. Obtenido de <https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/00822.pdf>
- Onuki, Y. (2015). Cañazo y alcohol en la sierra peruana-algunas consideraciones acerca de la situación actual de su consumo en las regiones de Huánuco y Apurímac-. *Perspectivas latinoamericanas*(12), 32-49.
- Parral Quintero, L. E. (2014). Las organizaciones de productores de caña y sus relaciones de poder. El caso de la asociación local de cañeros de Casasano, en Cuautla de Morelos, México. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, 9(18), 81-90.
- Peixoto de Albuquerque, P. (2004). Asociativismo. En A. D. Cattani, *La otra economía* (págs. 31-38). Buenos Aires: Altamira.
- Peixoto de Albuquerque, P. (2004). Autogestión. En A. D. Cattani, *La otra economía* (págs. 39-46). Buenos Aires : Altamira.
- Rabey, M. A. (1987). Tecnologías tradicionales y tecnología occidental: un enfoque ecodesarrollista. *Revista de economía* , 8, 98-119.
- Rieiro, A. (2016). *Gestión colectiva en producción: relaciones sociales a partir de las empresas recuperadas por sus trabajadores en el Cono Sur [Tesis de doctorado, Universidad de la República]* . Repositorios latinoamericanos . Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12008/21739>

Santelices Cuevas, L. (2001). La familia desde una mirada antropológica: requisito para educar.

Pensamiento educativo, 28, 183-198.

Shimada, I. (1983). Una perspectiva antropológica sobre la tecnología andina y explicación de la racionalidad del hombre andino: nota sobre runakunap kawsayninkupaq rurasquanaqa: la tecnología en el mundo andino. *Histórica*, VII(1), 51-68.

Torres Delgado, A. M., & Gonzales Alarcón, R. N. (2024). *Asociaciones de artesanos en el parque arqueológico de Saqsayhuaman-sector Rumi Punco, 2022-2023 [Tesis de licenciatura]*. Repositorio institucional , Cusco.

ANEXOS

Anexo N.º-1: Operacionalización de variables

Variables	Dimensiones	Indicadores
1. Gestión colectiva del proceso productivo	1.1. Proceso de producción	1.1.1. Plantación 1.1.2. Deshierbe y aporque 1.1.3. Quiebre y traslado 1.1.4. Molido y hervido de jugo de caña 1.1.5. Fermentación 1.1.6. Destilación 1.1.7. Venta
	1.2. Gestión vía familiar	1.2.1. Fuerza de trabajo 1.2.2. Aplicación de conocimientos familiares 1.2.3. Uso de parcelas heredadas y compradas
	1.3. Gestión vía asociación	1.3.1. Estatuto 1.3.2. Reglamento interno 1.3.3. Régimen administrativo 1.3.4. Función de los miembros del consejo directivo 1.3.5. Tierras de la asociación
2. Tecnologías mixtas	2.1. Tecnologías tradicionales de uso colectivo	2.1.1. Tonel de madera 2.1.2. Alambique
	2.2. Tecnologías modernas de uso colectivo	2.2.1. Molino con motor 2.2.2. Pailas y tinas 2.2.3. Alcohómetro
	2.3. Tecnologías mixtas de uso familiar	2.3.1. Pico 2.3.2. Machete 2.3.3. Retroexcavadora 2.3.4. Camión de carga 2.3.5. Cilindros de plástico
3. Principios culturales		3.1. Cooperación 3.2. Solidaridad 3.3. Sostenibilidad ambiental 3.4. Democracia participativa

Anexo N.º-2: Instrumentos

a. Guía de entrevista

Nombres y Apellidos:

Edad:

Gestión colectiva del proceso productivo

1.1. Proceso de producción

1.1.1. Plantación

- a. Me puede indicar ¿Cómo se realiza la plantación de caña?
- b. ¿Cómo consiguen los plantones de caña? ¿Cómo saben que los plantones son buenos y otras no son malas para sembrar?
- c. ¿Qué variedad de caña siembran aquí?
- d. ¿Hay diferentes formas de plantar caña?

1.1.2. Deshierbe y aporque

- a. Me puede indicar ¿Qué cosas hacen en el deshierbe?
- b. ¿Cuántas veces aporcan antes de quebrar la caña?

1.1.3. Quiebre y traslado

- a. ¿Qué hacen en el quiebre de la caña?
- b. Una vez que la caña es mondada ¿Qué se hace en el traslado de caña?

1.1.4. Molido y hervido de jugo de caña

- a. ¿Qué hacen con la caña de azúcar una vez que esté en el molino?
- b. ¿Qué se hace en el hervido de jugo de caña?

1.1.5. Fermentación

- a. ¿Cómo se realiza la fermentación de caldo de caña? y ¿Cuántos días se fermenta el caldo de caña?
- b. ¿Utilizan levaduras u otros microorganismos para fermentar el caldo de caña?

1.1.6. Destilación y almacenamiento

- a. ¿Qué se hace en la destilación para obtener el cañazo?
- b. ¿En qué almacenan el cañazo después del destilado?

1.1.7. Venta

- a. ¿En qué lugares se venden el cañazo y quiénes son los compradores?
- b. ¿Cómo promocionan el cañazo para que la gente pueda consumir su producto?

1.2. Gestión vía familiar

1.2.1. Fuerza de trabajo

- a. ¿Realiza todo el trabajo del proceso de aguardiente en familia o contrata a otras personas más?
- b. ¿Qué hacen los varones, las mujeres y los niños desde que plantan caña hasta que se vende el cañazo?

1.2.2. Adquisición de conocimientos

¿Quién te ha enseñado utilizar las herramientas de trabajo, técnicas de trabajo, equipos y otros más?

1.2.3. Adquisición de parcelas de tierra

¿La parcela que utiliza su familia para cultivar caña de azúcar fue obtenida por herencia o por compra?

1.3. Gestión vía asociación

1.3.1. Tierras de la asociación

- a. ¿Cada socio tiene título de propiedad o en forma asociada?
- b. ¿Se has enfrentado a problemas sobre la propiedad de las tierras de la asociación como los límites u otro?

2. Tecnologías mixtas

2.1. Tecnologías tradicionales de uso colectivo

2.1.1. Tonel de madera

¿Para qué se utiliza el tonel de madera?

2.2. Tecnologías modernas de uso colectivo

2.2.1. Molino a motor

¿Qué hace el molino?

2.2.2. Pailas y tinas

¿Para qué sirve las pailas?

2.2.3. Alambique

¿Para qué sirve la falca de cobre y serpentín?

2.2.4. Alcoholímetro

¿Qué hace el alcoholímetro?

2.3. Tecnologías mixtas de uso familiar

2.3.1. Pico

¿Para qué sirve el pico?

2.3.2. Machete

¿Qué hacen con el machete?

2.3.3. Retroexcavadora

¿Para qué utilizan o cómo les ayuda la retroexcavadora?

2.3.4. Camión de carga

¿En qué transportan la caña desde la chacra hasta el molino?

2.3.5. Cilindros de plástico

¿Para qué se utilizan los cilindros?

3. Principios ancestrales

3.1. Cooperación

a. ¿Comparten entre socios maquinarias, herramientas e instalaciones con relación a las prácticas agrícolas, proceso de destilación u otro?

b. ¿Todos los socios colaboran económicamente para el uso y mantenimiento de las maquinarias, herramientas e instalaciones?

3.2. Solidaridad

¿Entre ustedes se enseñan durante el proceso de hacer el aguardiente?

3.3. Sostenibilidad ambiental

a. ¿Hacen uso de los abonos orgánicos?

b. ¿Utilizan fertilizantes y pesticidas de manera responsable?

3.4. Democracia interna

a. ¿Todos los socios tienen la misma oportunidad de ocupar un cargo dentro de la junta directiva?

b. ¿Los acuerdos se establecen a mano alzada y por voto mayoritario?

c. ¿Asiste y participa en todas las asambleas y faenas de la asociación?

b. Cuaderno de notas de campo

Aspectos observables	Observación	Fecha	Lugar
<ul style="list-style-type: none"> - Qué actividades se realiza durante las etapas del proceso de producción de aguardiente de caña - Qué funciones cumplen la junta directiva - Si son tierras de la asociación y defienden su territorio 			
<ul style="list-style-type: none"> - Cómo contribuyen aportando con la mano de obra y aplicación de conocimientos adquiridos y el uso de parcelas de tierra - Cómo los miembros de la familia aportan en diferentes etapas del proceso productivo 			
<ul style="list-style-type: none"> - Qué tecnologías utilizan tanto tradicionales y modernas 			
<ul style="list-style-type: none"> - Cómo se manifiestan la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y la democracia interna 			

c. Hoja de registro de documentos


Título del documento	Indicador relacionado	Fecha	Contenido importante	Comentario del investigador
Estatuto de la asociación				
Reglamento de la asociación				
Testimonio de la asociación				

Anexo N.º-3: Matriz de consistencia

	Preguntas	Hipótesis	Objetivos
Generales	¿Cómo es la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?	La gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana, Apurímac, 2023 es colectivo, debido a que las familias productoras están organizados en asociación.	Explicar la gestión del proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.
Específicas 1	¿Cómo intervienen las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?	Las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 interviene con la contribución de mano de obra, aplicación de conocimientos familiares y el uso de las parcelas heredadas y compradas.	Describir la intervención de las familias en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.
Específicas 2	¿Qué tecnologías se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?	Las tecnologías que se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 son mixtas, debido a que apelan a tecnologías tradicionales y modernas.	Identificar las tecnologías que se utilizan en el proceso productivo de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.
Específicas 3	¿Qué principios culturales rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023?	Los principios culturales que rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023 son la cooperación, solidaridad, sostenibilidad ambiental y la democracia participativa.	Identificar los principios culturales que rigen a la asociación de familias productoras de aguardiente de caña en el valle Pulcay, distrito de Huaccana-Chincheros en el año 2023.

Anexo N.º-5: Recopilación documentaria

Documento N.º1: Fotografía del estatuto de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay- Parcco”



NOTARIA ALARCÓN

INSTRUMENTO NÚMERO DOSCIENTOS OCHENTIOCHO

ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY, CELEBRADA POR LOS SEÑORES: LUCIO ZENÓN MEDINA LAURA, PERCY L. SOTO FLORES Y DOMINGO HUAMÁN LAURA.

INTRODUCCIÓN. EN LA CIUDAD DE ANDAHUAYLAS, A LOS NUEVE DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTISEIS, ANTE MÍ: RENÉE ALARCÓN MONTOYA, NOTARIO DE ANDAHUAYLAS, COMPARECEN LOS SEÑORES: LUCIO ZENÓN MEDINA LAURA, PERUANO, CASADO, AGRICULTOR, IDENTIFICADO CON LIBRETA ELECTORAL NÚMERO: TREINTIUN MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTIDÓS MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO, PERCY E. SOTO FLORES, PERUANO, CASADO, AGRICULTOR, IDENTIFICADO CON LIBRETA ELECTORAL NÚMERO: TREINTIUN MILLONES CUATROCIENTOS SETENTICINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS, Y DOMINGO HUAMÁN LAURA, PERUANO, CASADO, AGRICULTOR, IDENTIFICADO CON LIBRETA ELECTORAL NÚMERO: TREINTIUN MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTIUN MIL QUINIENTOS NOVENTINUEVE, LOS COMPARECIENTES SON MAYORES DE EDAD, INTELIGENTES EN EL IDIOMA CASTELLANO, A QUIENES CONOZCO DE QUE DOY FE, PROCEDEN EN SU CALIDAD DE PRESIDENTE, SECRETARIO Y TESORERO RESPECTIVAMENTE, DEL CONSEJO DIRECTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY Y PARCCO, DEL DISTRITO DE HUACCANA, PROVINCIA DE CHINCHEROS Y SE OBLIGAN CON LIBERTAD, CAPACIDAD Y CONOCIMIENTO SUFICIENTE SEGUN EL EXAMEN QUE LES GE EFECTUADO, QUIENES EN EJERCICIO DE SUS DERECHOS CIVILES, ME ENTREGAN LA MINUTA QUE SIGUE PARA ELEVARLA A ESCRITURA PUBLICA, LA MISMA QUE SE ARCHIVA BAJO EL NÚMERO 245 Y A FOJAS RESPECTIVAS DE SU LEGAJO CORRESPONDIENTE DE LO QUE TAMBIÉN DOY FE.

MINUTA: SEÑOR NOTARIO: SIRVASE UD. EXTENDER EN SU REGISTRO DE ESCRITURAS PUBLICAS UNA DE CONSTITUCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DENOMINADA: "ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY Y PARCCO", QUE OTORGAN LOS SEÑORES: LUCIO ZENÓN MEDINA LAURA, PERUANO, IDENTIFICADO CON L.E. N.º 31482728, CASADO, CON DOMICILIO EN EL DISTRITO DE HUACCANA DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, PERCY E. SOTO FLORES, PERUANO, IDENTIFICADO CON L.E. N.º 31475826, CASADO, CON DOMICILIO EN EL DISTRITO DE HUACCANA DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, Y DOMINGO HUAMÁN LAURA, PERUANO, IDENTIFICADO CON L.E. N.º 31481599, CASADO, DOMICILIADO EN EL DISTRITO DE HUACCANA DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, QUIENES INTERVIENEN EN SU CALIDAD DE PRESIDENTE, SECRETARIO Y TESORERO, RESPECTIVAMENTE, DEL CONSEJO DIRECTIVO, EN CUMPLIMIENTO DE LA AUTORIZACIÓN QUE SE LES HA CONFERIDO BAJO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES SIGUIENTES:

PRIMERO. EN ASAMBLEA GENERAL REALIZADA CON FECHA 20 DE MAYO DE 1996, EN LA LOCALIDAD DE HUACCANA, DISTRITO DEL MISMO NOMBRE DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS DE LA SUB-REGIÓN CHANCA DE LA REGIÓN LOS LIBERTADORES WARI. SE HA CONSTITUIDO LA "ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY Y PARCCO", COMO UNA PERSONA JURÍDICA DE DERECHO PRIVADO, SIN FINES DE LUCRO, DE DURACIÓN INDEFINIDA, CUYO DOMICILIO SOCIAL SE HA FIJADO EN LA LOCALIDAD DE HUACCANA, DISTRITO DEL MISMO NOMBRE DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, SIN PERJUICIO DE QUE PUEDA ABRIR OFICINAS O SUCURSALES EN OTRAS LOCALIDADES DEL PERU O DEL EXTRANJERO, LA ASOCIACIÓN QUE SE CONSTITUYE AGRUPA A LAS PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y

Renée Alarcón Montoya
NOTARIO

CÁCERES Y CONSTITUCIÓN N.º 488 TELEF. 063-421126 ANDAHUAYLAS - APURÍMAC



NOTARIA ALARCÓN

AGROINDUSTRIALES EN EL SECTOR DE PULCAY Y PARCCO, DEL DISTRITO DE HUACCANA DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS DE LA SUB-REGION CHANKA DE LA REGION LOS LIBERTADORES WARI Y QUE, ADEMÁS TENGAN INTERÉS EN MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y LA PRODUCTIVIDAD AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIAL, BRINDÁNDOLES LA AYUDA QUE FUERE NECESARIA, PARA LA DEFENSA DE LOS DERECHOS INDIVIDUALES O COLECTIVOS Y AL MISMO TIEMPO, REALIZANDO LAS ACCIONES NECESARIAS PARA EL LOGRO DE SUS FINES, CONSIDERADOS EN LOS ESTATUTOS.- **SEGUNDO.-** LA ORGANIZACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA ASOCIACIÓN, SE RIGE POR LAS NORMAS CONTENIDAS EN LOS ESTATUTOS, APROBADOS EN ASAMBLEA GENERAL Y CUYO TENOR LITERAL ES EL SIGUIENTE: =====

ESTATUTOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY Y PARCCO.-

TÍTULO I.- DE LA DENOMINACIÓN, DOMICILIO, DURACIÓN, FINES

ART. 1º.- BAJO LA DENOMINACIÓN DE "ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL VALLE DE PULCAY Y PARCCO", QUE PARA LOS FINES DE ESTOS ESTATUTOS PODRÁ SER CONOCIDA COMO "LA ASOCIACIÓN", SE CONSTITUYE UNA PERSONA JURÍDICA DE DERECHO PRIVADO, SIN FINES DE LUCRO QUE AGRUPA A LAS PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES AGROPECUARIAS EN EL SECTOR DE PULCAY Y PARCCO, DEL DISTRITO DE HUACCANA DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS DE LA SUB - REGION CHANKA DE LA REGION LOS LIBERTADORES WARI. QUE SEAN ADMITIDAS EN SU SENO, QUE TENGAN INTERÉS EN MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIAL, BRINDÁNDOLES LA AYUDA QUE FUERE NECESARIA Y AL MISMO TIEMPO, REALIZANDO LAS ACCIONES NECESARIAS PARA EL LOGRO DE SUS FINES.- **ART. 2º.-** LA ASOCIACIÓN FIJA SU DOMICILIO SOCIAL EN LA LOCALIDAD DE HUACCANA, DISTRITO DE DEL MISMO NOMBRE DE LA PROVINCIA DE CHINCHEROS, DE LA SUB-REGION CHANKA DE LA REGION LOS LIBERTADORES WARI, SIN EMBARGO PODRÁ ABRIR OFICINAS O SUCURSALES EN CUALQUIER LUGAR DEL PERÚ O DEL EXTRANJERO, ASÍ COMO DESIGNAR REPRESENTANTES.-

ART. 3º.- LA DURACIÓN DE LA ASOCIACIÓN ES INDEFINIDA.- LA EXISTENCIA Y LA VALIDEZ DE LOS ACTOS REALIZADOS SE RIGE POR LA DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL ART. 77 DEL CÓDIGO CIVIL.- **ART. 4º.-** SE CONSIDERA COMO PRINCIPALES FINES DE LA ASOCIACIÓN: a) CONTRIBUIR CON SU ACCIÓN AL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL PERÚ, ESTIMULANDO LA PRODUCCIÓN Y LA PRODUCTIVIDAD AGROPECUARIA Y AGROINDUSTRIAL.- b) EJERCER LA PRESENTACIÓN DE LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES ANTE LAS AUTORIDADES NACIONALES ASÍ COMO ANTE TODA CLASE DE ORGANIZACIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, SEAN NACIONALES O EXTRANJEROS, EN DEFENSA DE SUS ASOCIADOS.- c) PROPICIAR LA CAPACITACIÓN PERMANENTE DE SUS ASOCIADOS EN LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES, A TRAVÉS DE CURSILLOS, SEMINARIOS, FORUMS, ETC. ORGANIZADOS POR ELLA MISMA U OTRA ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, SEAN NACIONALES O EXTRANJERAS.- d) BUSCAR EL ESTABLECIMIENTO DE RELACIONES Y COORDINACIONES CON OTRAS ENTIDADES CUYOS FINES SEAN SIMILARES.- e) FOMENTAR LA CREACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA, IMPARTIENDO CURSOS DE CAPACITACIÓN ASESORAMIENTO, INFORMACIÓN, ASÍ COMO REALIZANDO EL INTERCAMBIO TECNOLÓGICO, LA FORMACIÓN DE ARCHIVOS, BIBLIOTECAS, LA INSTALACIÓN DE LABORATORIOS, ETC.- f) OFRECER UN CENTRO DE REUNIÓN A SUS ASOCIADOS, PARA TRATAR LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y

René Alarcón Montoya
NOTARIO
REG. CNA N° 108



NOTARIA ALARCÓN

SOLICITAR CUALQUIER INFORMACIÓN, DE CARÁCTER CONTABLE O ADMINISTRATIVO, RELACIONADO CON LA MARCHA DE LA INSTITUCIÓN.- g) PROPONER ANTE LA ASAMBLEA GENERAL O EL CONSEJO DIRECTIVO LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS DIRIGIDAS AL MEJOR FUNCIONAMIENTO DE LA ASOCIACIÓN.- h) EXIGIR EL Estricto CUMPLIMIENTO DE LOS ESTATUTOS Y DEMÁS NORMAS VIGENTES, DENUNCIANDO CUALQUIER VIOLACIÓN O INFRACCIONES DEL QUE TUVIERE CONOCIMIENTO.- i) EJERCER EL DERECHO DE PETICIÓN POR ESCRITO, DIRIGIDO AL PRESIDENTE, PRESENTANDO PROPOSICIONES, QUEJAS O DENUNCIAS SOBRE PROBLEMAS RELACIONADOS CON LOS FINES DE LA ASOCIACIÓN.- j) PROPONER LA MODIFICACIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS ESTATUTOS.- k) OTROS CONTEMPLADOS EN ESTOS ESTATUTOS.- **ART. 11°.-** SON DEBERES DE LOS ASOCIADOS. a) ABOGAR PUNTUALMENTE LAS CUOTAS ESTABLECIDAS, SEAN ORDINARIAS O EXTRAORDINARIAS.- b) CUMPLIR FIELMENTE LAS PRESCRIPCIONES ESTATUTARIAS, ASÍ COMO LOS ACUERDOS DE LA ASAMBLEA GENERAL Y DEL CONSEJO DIRECTIVO.- c) CONCURRIR PUNTUALMENTE A LAS ASAMBLEAS GENERALES Y DEMÁS REUNIONES CONVOCADAS.- d) OBSERVAR LAS MÁS ESTRECHA SOLIDARIDAD INSTITUCIONAL CON CADA UNO DE LOS ASOCIADOS Y SUS FAMILIARES, ASÍ COMO PARTICIPAR EN TODAS LAS ACTIVIDADES QUE ORGANICE LA ASOCIACIÓN.- e) EJERCER LOS CARGOS Y/O COMISIONES QUE LE FUEREN ENCOMENDADOS.- f) VELAR EN FORMA CONSTANTE POR EL PRESTIGIO DE LA ASOCIACIÓN, OBSERVANDO UNA CONDUCTA INTACHABLE EN TODA CIRCUNSTANCIA.- g) REPRESENTAR A LA ASOCIACIÓN, LLEGADO EL CASO, CON RESPETO Y RESPONSABILIDAD.- h) DAR CUENTA AL FISCAL, VERBALMENTE O POR ESCRITO DE CUALQUIER IRREGULARIDAD QUE TUVIERE CONOCIMIENTO, COMETIDA POR LOS DIRIGENTES O ASOCIADOS.- **ART. 12°.-** SE PIERDE LA CALIDAD DE ASOCIADO: a) POR FALLECIMIENTO, SALVO EL CASO PREVISTO EN EL ART. 7°.- b) POR RENUNCIA, QUE HAYA SIDO ACEPTADA POR EL CONSEJO DIRECTIVO.- c) POR HABER SIDO SANCIONADO CON LA MEDIDA DISCIPLINARIA DE SEPARACIÓN DEFINITIVA.- **ART. 13°.-** LA SOLICITUD SE RENUNCIA, QUE SIEMPRE SERÁ ESCRITA, PODRÁ SER DESESTIMADA EN EL CASO DE QUE EL INTERESADO TUVIERE DEUDAS U OBLIGACIONES PENDIENTES DE REGULARIZACIÓN, SEAN DIRECTAMENTE FRENTE A LA ASOCIACIÓN O FRENTE A TERCEROS Y QUE HAYAN SIDO CONTRAÍDAS CON INTERVENCIÓN DE LA ASOCIACIÓN.- **ART. 14°.-** LOS ASOCIADOS RENUNCIANTES O SEPARADOS CON CARÁCTER DEFINITIVO, ASÍ COMO LOS HEREDEROS DE LOS ASOCIADOS FALLECIDOS, NO TENDRÁN DERECHO A SOLICITAR LA DEVOLUCIÓN DE SUS APORTACIONES.- **ART. 15°.-** LOS INTEGRANTES DE LA ASOCIACIÓN DEBEN APARECER DEBIDAMENTE INSCRITOS Y REGISTRADOS EN EL PADRÓN RESPECTIVO, UNA VEZ QUE SU PETICIÓN DE INCORPORACIÓN HA SIDO APROBADO.- **ART. 16°.-** SE RECONOCE LAS SIGUIENTES CLASES DE ASOCIADOS. a) ACTIVOS, LOS QUE CON CARÁCTER PERMANENTE PARTICIPAN EN LA VIDA INSTITUCIONAL Y ADEMÁS, CUMPLEN CON EL PAGO DE SUS APORTACIONES EN FORMA REGULAR, SON LOS ÚNICOS QUE PUEDEN OCUPAR CARGOS DIRECTIVOS EN EL CONSEJO DIRECTIVO O EN LAS COMISIONES ESPECIALES.- b) HONORARIOS, SON AQUELLAS PERSONAS, NATURALES O JURÍDICAS QUE POR SUS CUALIDADES O ACCIONES RELLEVANTES A FAVOR DE LA ASOCIACIÓN O DE SUS FINES SE HACEN MERECEDORES A SER INCORPORADOS A PROPUESTA DEL CONSEJO DIRECTIVO. ESTÁN EXONERADOS DEL PAGO DE CUOTAS O APORTACIONES, TIENEN DERECHO DE ASISTIR, CON DERECHO A VOZ, A LAS REUNIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL Y DEL CONSEJO DIRECTIVO.-

Rene Alarcón Montoya
NOTARIO
CNA-008

Documento N° 2: Fotografía del reglamento interno de la “Asociación de Productores Agropecuarios del Valle Pulcay-Parcco”

**REGLAMENTO INTERNO DE LA ASOCIACION DE PRODUCTORES
AGROPECUARIOS DEL VALLE PULCAY PARCCO**

CAPITULO I.- Bases Legales

CAPITULO II.- De La Asociación

(Descripciones Fundamentales)

Artículo 1.- ¿Qué es la asociación?

Artículo 2.- ¿Que es el reglamento Interno?

Artículo 3.- Fines

Artículo 4.- Estructura Orgánica de la Asociación (Órganos)

Artículo 5.- Las Funciones de la Asociación

Artículo 6.- De las Reuniones y Asambleas.

Artículo 7.- Consejo Directivo

Artículo 8.- Los requisitos para ser miembros del Consejo Directivo

Artículo 9.- Competencia del Consejo Directivo

Artículo 10.- Funciones del Presidente del Consejo Directivo

Artículo 11.- Funciones del Vice Presidente

Artículo 12.- Atribuciones del Secretario

Artículo 13.- Atribuciones de Tesorero

Artículo 14.- Atribuciones del Fiscal

Artículo 15.- Corresponde a los Vocales

CAPITULO III (De Los asociados)

Artículo 16.- Requisitos

Artículo 17.- Derechos de los Asociados

Artículo 18.- Deberes de los Asociados

Artículo 19.- Sanciones

Artículo 20.- Pérdida de Calidad de los Asociados

Artículo 21.- Causales de exclusión

CAPITULO IV.- Disposiciones Transitorias

Desarrollo

CAPITULO I

BASES LEGALES

(Disposiciones generales)

El presente reglamento es un instrumento de buen gobierno que, toda institución elabora periódicamente; su aplicabilidad es instituible para la mejor marcha y desarrollo de la entidad, sin ello al igual que el plan de trabajo acarrea y/o conduce a un desgobierno y caos institucional. Es elaborado por los miembros del concejo directivo, para su aprobación correcta y/o adecuada permite que debe ser reajustado, discutido y aprobado en asamblea general de los asociados, para ser de conocimiento personal y público, y de esta manera se convierte en una ley interna de la asociación que tiene personería jurídica (Aprobada).

Se sustenta en lo siguiente:

- a.- Constitución Política del estado peruano
- b.- Ley de participación ciudadana ley N°26300
- c.- Ley general de tierras Ley N°.....
- d.- Estatuto de la Asociación
- E.- Ordenanzas Municipales
- f.- Otras disposiciones: DIGESA, INDECOPI, etc. (Aprobado)

f.- Concertar convenios con las instituciones internas externas de la localidad como: gobierno local, provincial, regional, salud buscando el bienestar individual colectivo de los miembros de la asociación.

ARTÍCULO 4.- Estructura orgánica de la asociación

La asociación de productores agropecuarios tiene las siguientes estructuras orgánicas y/o órganos

- a.- asamblea general de los asociados
- b.- concejo directivo
- c.- comité de vigilancia y/o d fiscalización

ARTÍCULO 5.- Las Funciones de la Asamblea

La asamblea general de los asociados es de órgano supremo (máximo) de la entidad y determina los lineamientos y acciones de la política institucional

Las funciones de la Asamblea son:

- a.- Definir la política y objetivos de la asociación.
- b.- Aprobar el estatuto y reglamento interno de organización y funcionamiento institucional, así como del concejo directivo.
- c.- Elaborar el manual de organización y funciones (estatuto, así como el reglamento interno para la correcta moral e imagen institucional)
- d.- Aprobar la admisión de nuevos asociados, con nivelación de aportes ordinarios y extraordinarios para el sustento y la mejor marcha de la administración.
- e.- Modificar, reajustar y actualizar el estatuto y reglamento, así como acordar sobre la fisión disolución y liquidación de la asociación.
- f.- Confirmar el comité electoral para las elecciones de nuevos miembros, conformado por:

- Presidente
- Secretario
- Tesorero
- Fiscal

Su finalidad es establecer las normas y procedimientos para a selección de nuevos miembros.

Documento N°-3: Fotografía del testimonio de compra y venta del valle Pulcay y Parcco (1968)

ENEE ALARCON DE SANCHEZ
NOTARIO

ANDAHUAYLAS-PERU

Teléfono No. 128

TESTIMONIO

Nº _____

DE LA ESCRITURA COMPRAVENTA DE FUEGO

OTORGADO POR ENRIQUE MORONA JERI

A FAVOR DE LUIS GUAMAN LAURA Y TRINIDAD ADOLESCENTES

ANDAHUAYLAS, 4 DE SEPTIEMBRE DE 1967

FOLIO No. 5307 - (1967-1968)

Abogado Notario de Andahuaylas
Inscripción N° 848 Tel: 722466

T E S T I M O N I O
=====

TESTAMENTO NUMERO TRESCIENTOS TREINTICUATRO.-- Escritura de compraventa del
sus dos partes "Pulcay de Mozobamba" y "Pulcay de Chacabamba" y su anexo -
"Parcco" ubicados en la comprensión del Distrito de Ongoy de esta Provincia -
por el señor Enrique Morote Jerí, en favor del señor Luis Huamán Laura y -
treintitres accionistas siguientes, por la cantidad de doscientos cuarenta-
mil soles oro. -----

INTRODUCCION.-- En la ciudad de Andahuaylas a los nueve días del mes de Agus-
to de mil novecientos sesentiocho, ante mí el Notario y de -
los testigos señores Juan Guillermo Contreras y Pablo Alfaro Agüero, con li-
bretas electorales números cuatro millones novecientos sesentium mil ocho -
cientos sesenta y cuatro millones novecientos sesentiseis mil setecientos -
diecisiete, votantes, comparecieron por una parte el señor Enrique Morote -
Jerí, casado, natural y vecino de la ciudad de Ayacucho, con libreta electo-
ral número cuatro millones novecientos sesenticuatro mil seiscientos dieci-
nueve, residente en el Distrito de Chincheros, de tránsito por esta ciudad;
por otra parte don Modesto Medina Casteñeda con igual libreta número cuatro
millones novecientos sesentiseis mil seiscientos ochenticuatro, Luis Huamán
Laura con cuatro millones novecientos sesentiseis mil seiscientos setenti -
cuatro, Andrés Avelino de la Cruz Talavera, cuatro millones novecientos se-
sentiseis mil seiscientos treintinueve; Demetrio Alarcón Cabezas con cuatro
millones novecientos sesentiseis mil seiscientos siete; Darío León Tello -
con cuatro millones novecientos sesentiseis mil seiscientos veintitres; Ma-
riano Soto Tello, con cuatro millones novecientos sesentiseis mil seiscien-
tos nueva; José Alarcón Cabezas con cuatro millones novecientos sesentiseis
mil novecientos sesentitres; Luis Vega Goch con cuatro millones novecientos
sesentiseis mil setecientos setentiuno; Donato Limaco Chuchon, sin libreta -
por ser analfabeto; Felix Medina Córdova con cuatro millones novecientos se-
sentiseis mil novecientos diez; Teófilo Prado Torres con militar número seis-
cientos diecinueve mil ciento veintiocho; Ernesto Prado Torres con electo-
ral número cuatro millones novecientos sesentiseis mil veintisiete; Rafael
Laura Céspedes con cuatro millones novecientos sesentiseis mil novecientos-
treintitres; Pamfilo Nieto Liempesi con militar número cuatrocientos noventa-
y cuatro mil ochocientos setentiocho.-- Melchor Torres Salazar con cuatro mi-

Abogado Notario de Andahuaylas

Continuación N° 243 Telf: 723440

...ones novecientos sesentiseis seiscientos sesenticuatro; Víctor Herrera Men-
des con militar cincuentiocho mil trescientos cincuenticuatro; Evaristo Oro-
za Trillas, con electoral cuatro millones novecientos sesentiseis seiscien-
tos doce; Francisco Céspedes Calle con electoral cuatro millones novecientos
sesentiseis mil seiscientos cincuenticuatro; Juan Céspedes Calle con electo-
ral dos millones trescientos noventa y seis mil ochocientos cuarentidos; Factor
Acosta Tello con electoral cuatro millones novecientos sesentiseis mil seis-
cientos noventa y uno, Plácido Porras Córdova con cuatro millones novecientos
veintiocho mil cuatrocientos doce, Néstor Bilbao Tello, con libreta en trámi-
te, Alejandro Talaverano Laura con militar ochentinueve mil quinientos cua-
rentiseiete, Vicente Laura Céspedes con electoral cuatro millones novecientos
sesentiseis mil seiscientos treinta y cinco, Félix Alarcón Cabezas con libreta -
en trámite; Grimaldo Rodríguez Chávez, con militar un millón cincuenta mil -
setecientos cincuenticinco.- Ambrosio Obregón Aguilar con libreta en trámite.
Víctor Obregón Laura con electoral cuatro millones novecientos sesentiseis -
mil novecientos diecinueve, Domingo Huaman Laura con libreta en trámite, Ví-
tor ellende Laura con libreta en trámite, Germán Torres Coasani con militar-
setecientos noventa y tres mil ochocientos treinta y nueve; Mario Herrera Aguilar
Ramón Salazar Muñoz, Guadalupe Torres Salazar, los tres últimos sin electo-
rales por ser analfabetos; todos los compradores naturales y vecinos de la -
comprensión del Distrito de Ongoy de esta Provincia, casados en su mayor par-
te, dos solteros y la última viuda, cinco últimos analfabetos y los demás -
alfabetos, semianalfabetos, agricultores todos, a los que conozco, de que -
 doy fe; en ejercicio de sus propios derechos, después de cumplido con lo -
 prescrito por el artículo treinta y ocho y siguientes de la Ley del Notariado,-
 pidieron otorgar la escritura de compraventa del fundo "Pulcary" y su anexo-
 "Parcco" con arreglo a la minuta que sigue. - - - - -

MINUTA NUMERO CIENTO SETENTITRES.- Señor Notario Público.- En el registro de
 escrituras Públicas de su cargo, sírvase-
 extender una de compraventa que yo, Enrique Morote Jerí, identificado con Li-
 breta electoral número cuatro millones novecientos sesenticuatro mil seis -
 cientos diecinueve, otorgo, como vendedor a favor de los señores Modesto Ma-
 dina Castañeda, Luis Huaman Laura, Andrés Avelino de la Cruz Talavera, Demo-
 trio Alarcón Cabezas, Darío León Tello, Mariano Soto Tello, José Alarcón Ca-
 bezas, Luis Vega Goch; Donato Limaco Chuchon, Félix Medina Córdova; Teófilo-
 Prado Torres; Ernesto Prado Torres, Rafael Laura Céspedes; Panfilo Nieto -
 Factor Torres Salazar, Víctor Herrera Méndez, Evaristo Oroya Tic-
 Juan Céspedes Calle, Factor Acosta Tello, -

Notario Público
NOTARIO PÚBLICO

Abogado Notario de Andahuaylas
Dr. Constitución N° 848 Telf. 723445

Elcideo Porras Córdova, Nestor Bilbao Tello, Alejandro Talaverano Laura, Vicente Laura Céspedes, Félix Alarcón Cabezas, Grimaldo Rodríguez Chávez, Ambro-
sio Obregón Aguilar, Víctor Obregón Laura, Domingo Huaman Laura, Víctor Allen
de Laura, Germán Torres Coasani, Mario Herrera Aguilar, Ramón Salazar Muñoz,
y Guadalupe Torres Salazar, naturales y vecinos del distrito de Ongoy, como
compradores, con arreglo a las estipulaciones que expresará en los siguientes
cláusulas.- Primera.- Que yo el otorgante soy propietario exclusivo del fun-
do "Pulcay" y su anexo denominado "Parcco" de doscientos hectáreas de exten-
sión superficial cada uno de ellos, ubicados en el distrito de Ongoy, de esta
provincia, conocidos con los nombres genérico de "Pulcay" están conformados
en su mayor parte por pastizales y eriazos, siendo mas treinticinco hectáreas
con riego y cultivables, su clima cálido, en las playas del río Pampas, es
muy propicio para la producción de la caña de azúcar, además tiene un clima
templado.- Segunda.- Tanto las aguas de Parcco grande, son las que se utili-
zan para el regadío de las tierras del fundo en referencia asimismo, las aguas
que nacen en "Chichimiyoco" son utilizables para regar las llanuras de "Purí-
sima" finalmente los que tiene su origen en los ríos "Pacchancca" y "Cedro -
Huayco", son exclusivamente utilizados para el regadío de los fundos de "Pul-
cay" de Mozobamba y "Pulcay de Chacabamba" conforme a lo establecido en la es-
critura primitiva de la Hacienda Chacabamba.- Tercera.- El sector o sección
propriadamente dicho "Pulcay" a su vez está formado por dos fracciones, cada uno
separados por el río "Pacchancca, denominados "Pulcay de Mozobamba" y Pulcay
de Chacabamba".- Cuarta.- Los linderos de "Pulcay de Mozobamba" son: por el
Norte con el río Pampas, por el Este con el río "Pacchancca" hasta la direc-
ción del galpón viejo que existe en la fracción denominada "Purísima" por el
Sur-Este, con el fundo de don Miguel Sierralta, conocido con el nombre de Ca-
bracancha y Amancanioco, cuya línea divisoria con este fundo es la que pro-
sigue de aquel punto ya indicado por el cause que une de una sanja o quebrada
denominado "Cocello-yaou" que vá a tocar al borde de la pampa de Amancayinoco
continuando por un cerco de piedras a dar a una ceja o loma de hasta la agua-
da de Inca-Raccay, donde termina el lindero con la propiedad de Miguel Sie-
rralta, para dar comienzo al lindero del lado Sur por cuyo extremo colinda
con el fundo Inca-Raccay, de propiedad de los hermanos Alfonso y Jacinto Po-
rras, siendo la línea divisoria con este predio, una sanja, abierta por estos
hermanos, hasta la cabecera del punto denominado "Uchuy-Pampacha" de borde prosigue en-
línea recta, pasando por un faldeo, a tocar a una quebrada profunda denomina-
da "Maccoylocyoco", donde termina el lindero, el lindero con la propiedad de
los hermanos Porras; por el Oeste limita con el fundo "Chuyama" con el que la

NOTARIO PUBLICO

Anexo N.º-6: Registro fotográfico

Fotografía N.º-1: Una de las formas de plantación de caña llamada “escalera” o “paralelo”



Fuente: Elaboración Propia

Fotografía N.º-2: Plantación en forma de “lomo de pescado”



Fuente: Hugo Najarro Rojas

Fotografía N°-3: 2 meses después de la plantación de caña



Fuente: Elaboración Propia

Fotografía N°-4: Descripción brindada del entrevistado en el momento del aporque de caña



Fuente: Carmela Solar Medina

Fotografía N°-5: El entrevistado indicando la diferencia entre los tipos de caña y el proceso de selección de los plantones de caña



Fuente: Carmela Solar Medina

Fotografía N-6: Trabajo de quiebre y mondado de caña



Fuente: Fotografía realizada por la Asociación de Productores del Valle Pulcay- Parcco

Fotografía N°-7: Compartiendo labores con los peones de la familia Aquise



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-8: Camión de carga para el traslado de caña



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-9: Cortezas de caña listos para moler



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-10: El bagazo de caña que se aprovecha tanto como material combustible, como también como abono orgánico en las chacras donde se cultiva caña.



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-11: Molino que extrae el jugo de caña



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-12: Hervido de jugo de caña durante el día



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-13: Hervido de jugo de caña durante la noche



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-14: Pailas para hacer hervir el jugo de caña



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-15: Toneles de madera utilizados para la fermentación de jugo de caña



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-16: Proceso de fermentación del jugo que da origen a la chicha de caña



Fuente: Fotografía realizada por la Asociación de Productores del Valle Pulcay-Parcco

Fotografía N°-17: El bagazo de caña es utilizado como combustible en el proceso de destilación



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N.º-18: El alambique compuesta por la falca, el tubo y el serpentín



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-19: El serpentín es una parte del alambique encargada de enfriar el vapor del aguardiente de caña, permitiendo su condensación en estado líquido



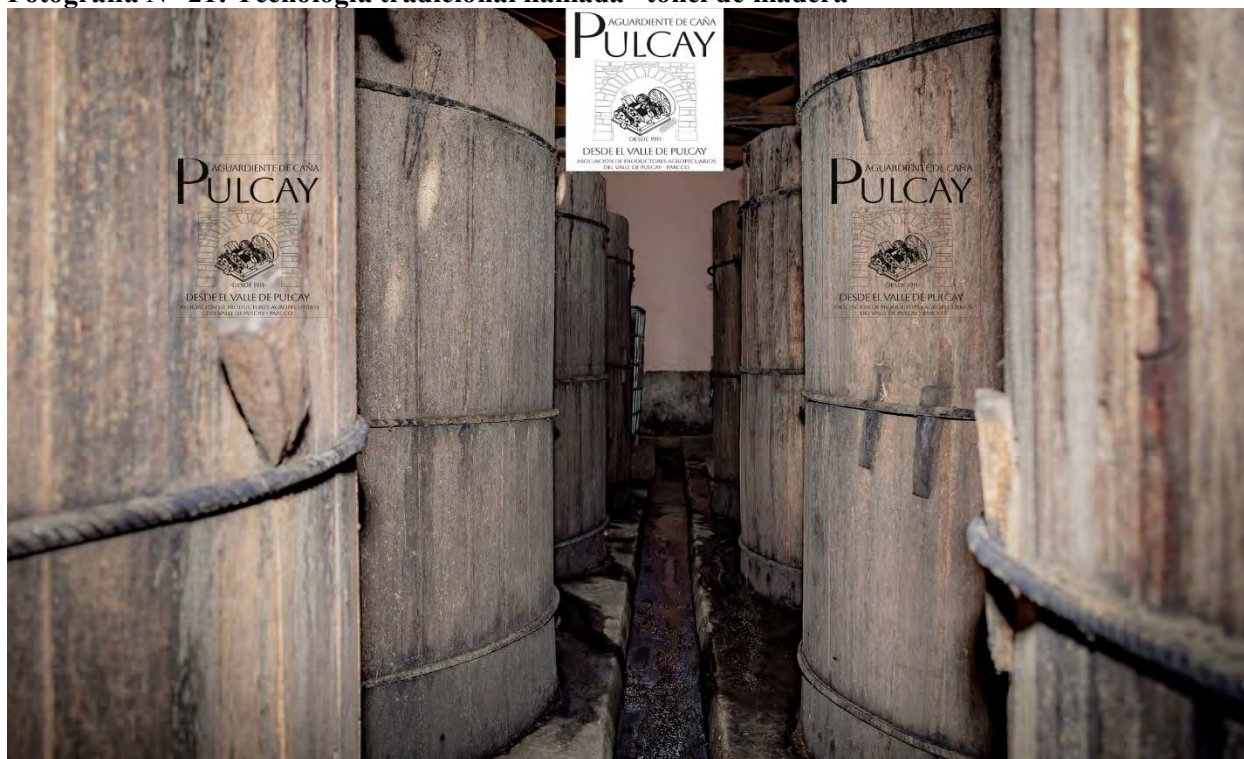
Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-20: Momento en que se realiza el mantenimiento de la falca para evitar la fuga de calor durante la destilación del aguardiente



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-21: Tecnología tradicional llamada “tonel de madera”



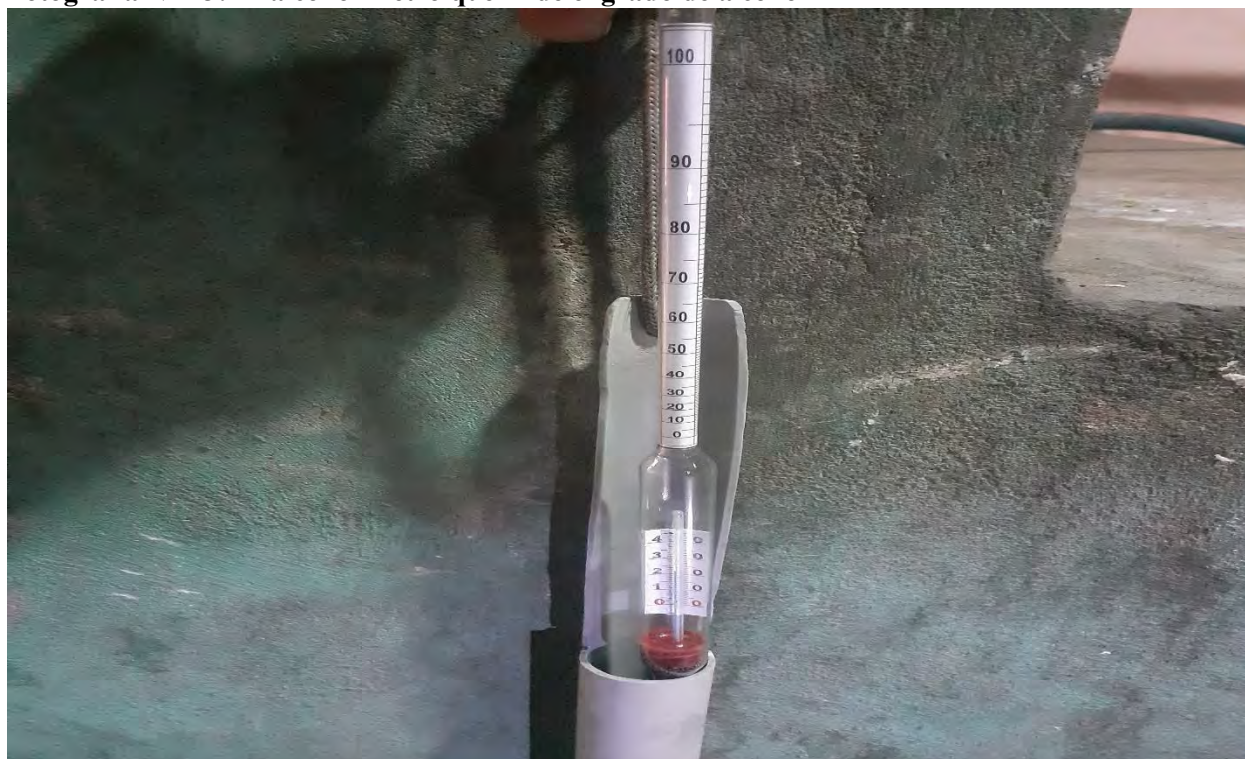
Fuente: “Asociación de productores agropecuarios del valle Pulcay y Parcco”

Fotografía N°-22: Tecnología moderna como la “retroexcavadora”



Fuente: Hugo Najarro Rojas

Fotografía N°-23: El alcoholímetro que mide el grado de alcohol



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-24: El aguardiente de caña es recolectado en un cilindro tras pasar por el serpentín del alambique



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-25: Cilindros y bidones de plástico



Fuente: Elaboración propia

Fotografía N°-26: Un sector específico del cultivo de caña



Fuente: Fotografía Propia