

Capítulo V

Comunidad Nativa Santa Elena



Foto 27. Panorámica de la Comunidad Nativa Santa Elena

Santa Elena está en el distrito de Santa Rosa, en la provincia de El Dorado, al norte de San Martín. Está a unos 45 minutos en moto desde San José de Sisa, por una carretera parcialmente asfaltada. Los pueblos cercanos a Santa Elena son Barranquita, Machu Picchu, Ramón Castilla y Chanchamayo.

El paisaje es notable por las chacras de cacao, maíz y plátano, las quebradas protegidas por purmas que cruzan la comunidad y las pequeñas montañas boscosas que la rodean.

Santa Elena fue reconocida oficialmente como comunidad nativa en el año 2011. Tiene dos nombres: Simbaquiwi Yaku es un nombre en quechua y proviene de una planta llamada *siamba*, que crece cerca de la quebrada de la comunidad. La historia de Santa Elena se puede dividir en tres partes principales:

- Asentamiento inicial (de 1880 a 1950)
- Reconocimiento político y primeras actividades comerciales (de 1960 a 1980)
- Coca, mayor producción comercial y conflictos entre migrantes y Kichwa (de 1990 al presente)

Asentamiento Inicial (1880 – 1950)

Los primeros comuneros llegaron a Santa Elena buscando animales para cazar y se movían entre el valle y sus lugares de origen. Algunos abuelos dicen que sus antepasados venían de lugares lejanos, como Pucallpa en Ucayali, aunque otros también eran de Lamas. Esto sucedió aproximadamente entre las décadas de 1880 y 1920, aunque no se sabe con certeza cuándo las primeras familias Kichwa se establecieron en Santa Elena de forma permanente. Con el tiempo, la comunidad se organizó en grupos familiares identificados principalmente por el apellido. Estas familias vivían de la siembra para el consumo propio, la caza y la pesca sin grandes cambios.

Reconocimiento político y primeras actividades comerciales (1960–1980)

Los comuneros de Santa Elena producían café y de allí provenían algunos de sus ingresos. En 1958 se abrió la primera pequeña tienda de ropa en Santa Elena, pero no fue hasta 1977 que la comunidad tuvo una tienda que vendiera artículos básicos como jabón. Antes de eso, los comuneros caminaban dos horas hasta el caserío de Consuelo, el pueblo más cercano, para conseguir productos que no estaban disponibles en su comunidad.

En la década de 1960, unas 20 familias vivían en la comunidad dedicándose al cultivo de frejoles, maní, arroz y plátano. En 1961, Santa Elena fue reconocida oficialmente como caserío, lo cual le dio cierta visibilidad política. Esto impulsó a los comuneros a organizarse y colaborar más entre ellos para resolver conflictos sobre la tierra y la convivencia en la comunidad.

Entre 1964 y 1965, construyeron la primera escuela primaria. En esos años también comenzó a aumentar la producción de café y la ganadería, vendiendo carne en mercados regionales de Lamas y Moyobamba. Los comuneros recuerdan esa época como un tiempo en que el paisaje todavía estaba cubierto de *machu sacha* o monte antiguo, con árboles como el mashonaste, paliperro y huayruro. Una actividad común era caminar juntos hasta las zonas de bosque de montaña donde había una mina de sal, que se recolectaba para el consumo. Sin embargo, con el crecimiento de los chacras de maíz, poco a poco empezó una reducción del bosque alrededor de la comunidad.

Coca, mayor producción comercial y conflictos entre migrantes y Kichwa (de 1990 - Presente)

En los años 90, algunas familias en Santa Elena comenzaron a cultivar coca en pequeña escala. Sin embargo, este periodo coincidió con la llegada del MRTA a la zona, lo que provocó violencia y el sufrimiento de comuneros que fueron atemorizados en 1998 por este grupo armado.

A pesar de estos conflictos, la comunidad logró ser reconocida como Centro Poblado en 1993, lo que facilitó la instalación de una posta de salud por parte del Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES), así como obtener acceso a agua entubada, además de la entrega de los primeros títulos de propiedad.

Para esta época, gran parte de los terrenos alrededor de la comunidad ya estaban dedicados a la agricultura, mientras que los cerros aún conservaban bosques antiguos. El precio del maíz comercial era muy bajo y en los años 2000 también comenzó a producir algodón. En ese año también se abrió la primera escuela secundaria y en 2005, se introdujo la electricidad en Santa Elena.

Por el año 2006, el Programa de Desarrollo Alternativo de USAID propuso a la comunidad impulsar el cacao como cultivo alternativo a la coca. Sin embargo, la promoción del monocultivo de cacao y una expansión de la producción del maíz redujo la diversidad tradicional en las chacras. También sus plantaciones sufrían el ataque de plagas: en el café en 2014, la roya; y en el cacao en 2022, la moliniasis.

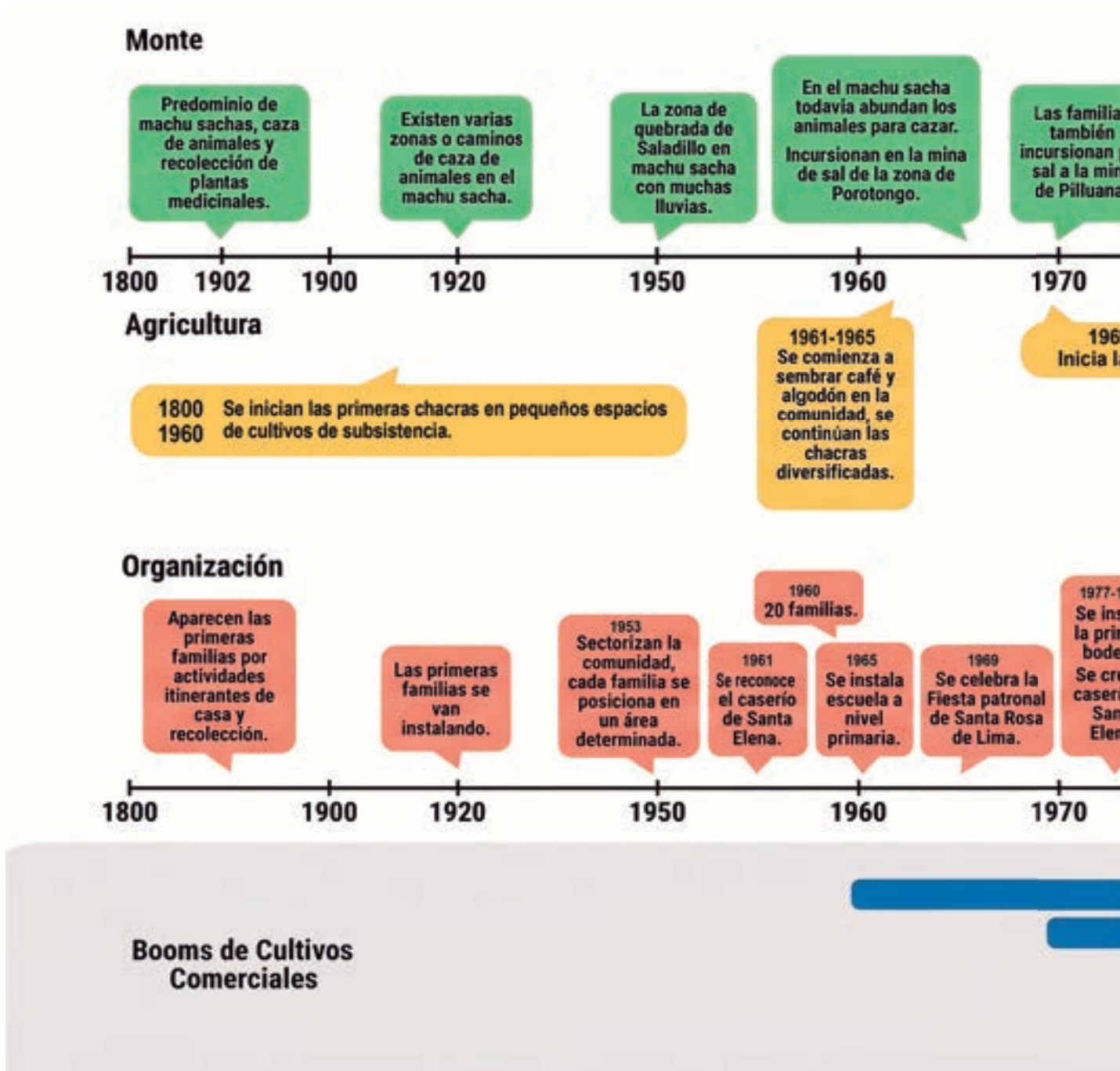
Desde el 2004, empezaron a llegar migrantes andinos a la comunidad para cultivar maíz y café. Esto generó tensiones con los comuneros Kichwas, quienes sentían que los migrantes contribuían a cortar más árboles y que esto afectaba las pozas y quebradas. En el 2011, Santa Elena fue reconocida como comunidad nativa, lo que dio a los comuneros la idea de controlar la cantidad de migrantes. Sin embargo, en 2014, algunos migrantes temían que estas medidas limitaran sus derechos sobre las tierras, lo que causó conflictos y llevó a que la comunidad dejara de gestionar el reconocimiento como comunidad nativa hasta el 2021.

Luego, en el año 2018 algunos comuneros se animaron a sembrar sachá inchi, pero debido al bajo precio en el 2019, este sembrío duró poco tiempo.

Línea de Tiempo de la Comunidad M

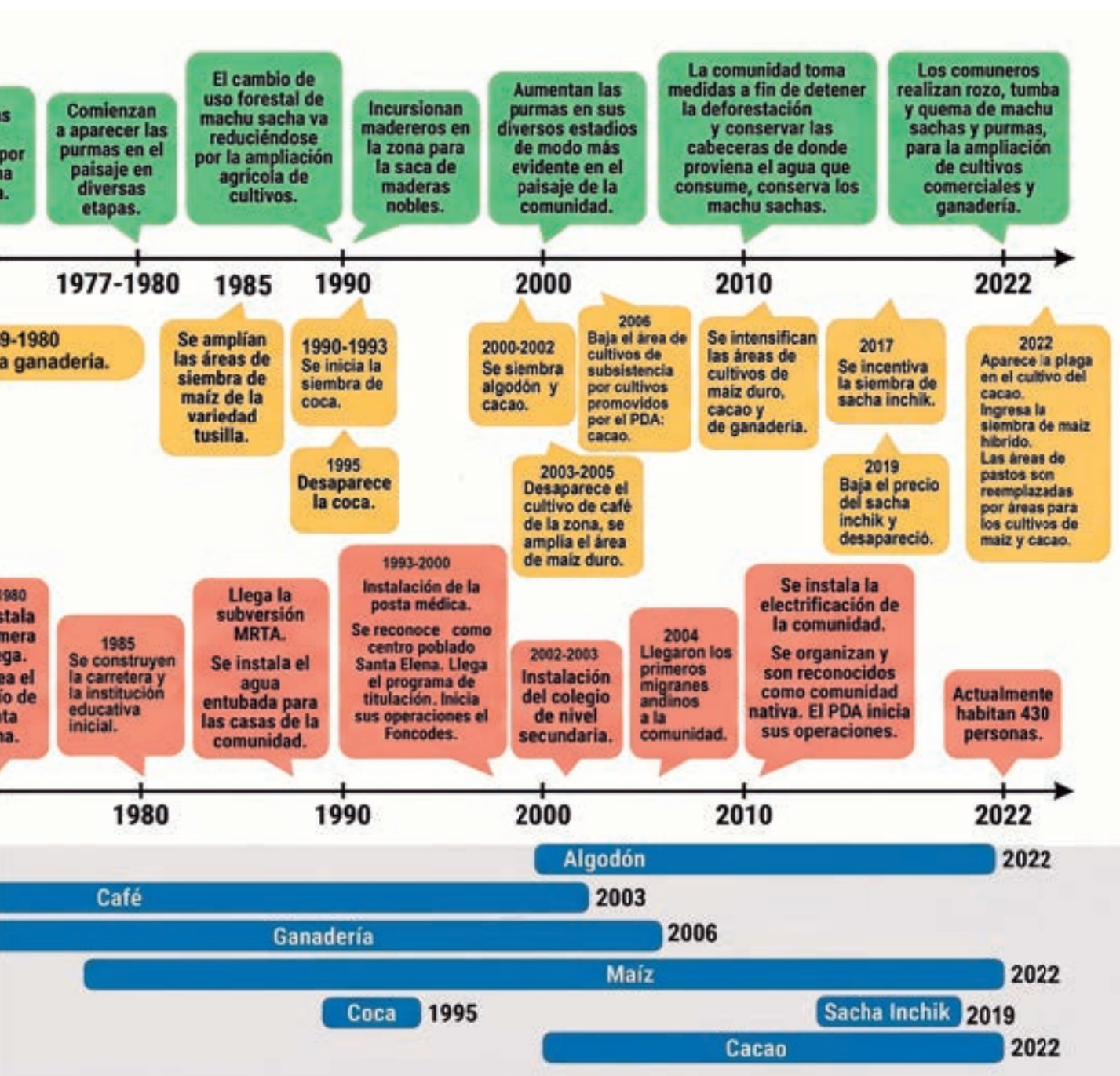
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y productiva de Santa Elena desde inicios del siglo XX hasta la actualidad. Se registran los hitos fundamentales como la llegada de las primeras familias, la formalización de la comunidad y la construcción de infraestructura básica como carreteras y escuelas. Se observa una transición constante en las actividades económicas, pasando de la caza y recolección inicial hacia cultivos comerciales de café, coca, algodón y cacao.

Gráfico 14. Línea de Tiempo de la Comunidad Santa Elena



Nativa Santa Elena: 1800-2022

Asimismo, se resalta la relación de los pobladores con su entorno natural, documentando periodos de deforestación y recuperación de la biodiversidad. La narrativa visual integra eventos sociales y políticos, incluyendo el impacto de la insurgencia y los cambios en la organización comunitaria. En conjunto, se ofrece una visión integral del desarrollo social y el aprovechamiento de la tierra en esta localidad peruana.



Presente

La comunidad ahora tiene 113 familias (450 personas), de las cuales 14 son migrantes de los Andes y está dividida en 4 barrios.

Con el aumento de la población, las áreas de producción se han extendido y los modos de cultivar también cambiaron. Antes, se dejaba descansar las chacras un buen tiempo para que la purma volviera a crecer y la tierra se recuperara. Pero ahora se abren más purmas para hacer chacras y el uso de fertilizantes y pesticidas es cada vez mayor, especialmente para el maíz, lo que ha hecho que estos cultivos dependan de esos productos.

Hoy, Santa Elena enfrenta el reto de cuidar sus tierras y recuperar su paisaje diverso. El líder comunitario actual está evaluando solicitar la titulación de una zona de bosque en las cercanías, con la idea de proteger las purmas antiguas que quedan en los cerros.

Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

Cuando se formó la comunidad primero se cultivaron las tierras bajas cerca del centro de la comunidad, y luego se trasladaron a zonas más altas. Es en esas zonas altas donde hoy se encuentran *machu sacha* y *machu purmas*.

En la zona media y baja, las purmas son más bajas y los agricultores practican un manejo de purma (quiere decir que dejan rebrotes y siembran algunas especies para apoyar el crecimiento de la purma). La regeneración de purmas también puede ocurrir en chacras de cultivos comerciales (por ejemplo, cacaotales antes de la subida del precio) por falta de mano de obra en la familia.

Hoy en día, el tamaño promedio de las parcelas de las 12 familias entrevistadas en Santa Elena es de 13 hectáreas, pero los tamaños de los terrenos varían bastante (entre 0 y 74 ha). El gráfico 15, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente representan la situación general de Santa Elena, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 12 familias usaron 37% de sus terrenos para cultivos de mercado y subsistencia, el resto está bajo algún tipo de estadio de la purma y *machu sacha*.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Los *machu sacha* son la reserva que mantienen por los beneficios no solo de provisión de insumos diversos, sino por la protección de sus fuentes de agua y conservación de suelos de montaña, pero que es realmente mínima (7%). Lo que resalta es que, aunque *machu purma* parece la purma más común en el gráfico (27%), pocas familias lo tienen (solo 3 de los 12) y casi toda su área en el gráfico está ubicada en el terreno de un solo hogar.

Solo 4 familias tenían *llullu purma* y allí también, casi toda su área en el gráfico está ubicada en el terreno de un solo hogar. Mientras que la *llullu purma* representa un área importante (24%) de la vegetación, la mayoría (8 de los 12) de las familias tiene *llullu purmas*, pero en áreas relativamente pequeñas. Respecto al área agrícola, los cultivos para la venta que predominan en el paisaje son plátano, café, maíz duro, cacao y pasturas para el ganado.

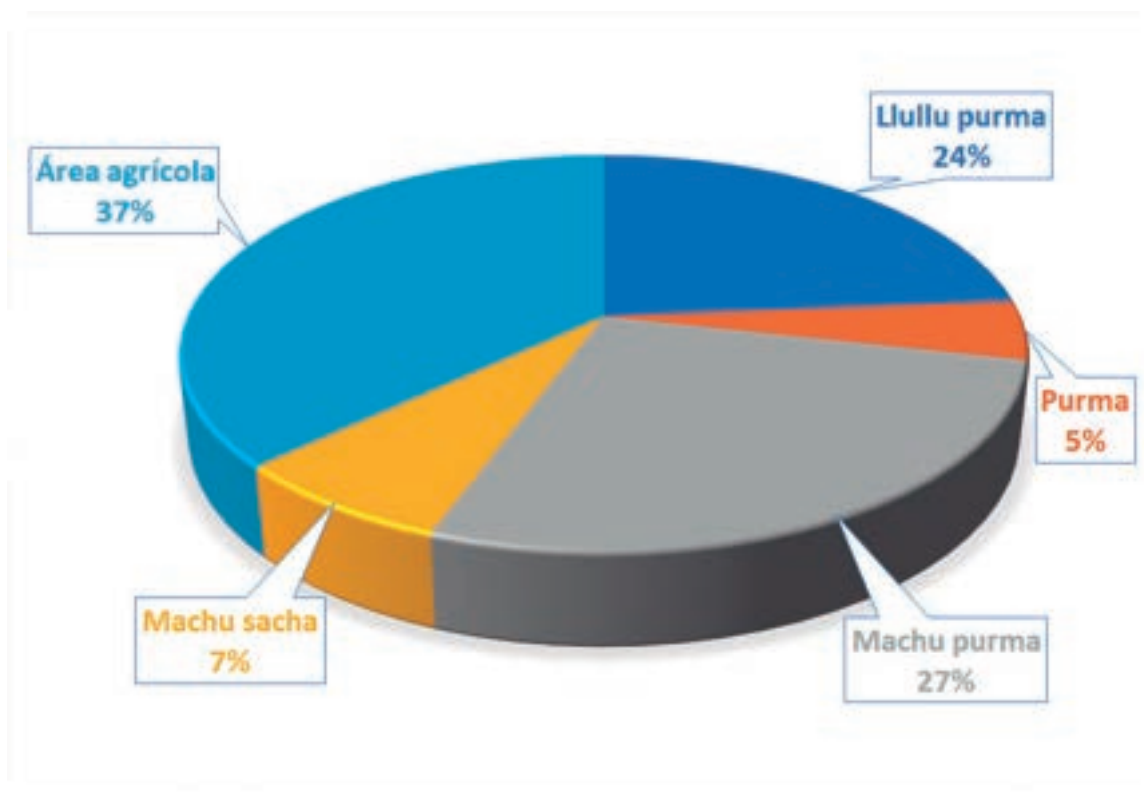


Gráfico 15. Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 12 hogares entrevistados.

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 37 comuneros, se preguntó de dónde venían los alimentos que la población consume y la respuesta del grupo fue que: 60% viene de chacras en sus diversos estadios, y de los espacios de purmas/monte; y 40% se provee desde las bodegas con insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 16, la mayoría de cultivos alimenticios vienen de la chacra vieja y de la chacra nueva.

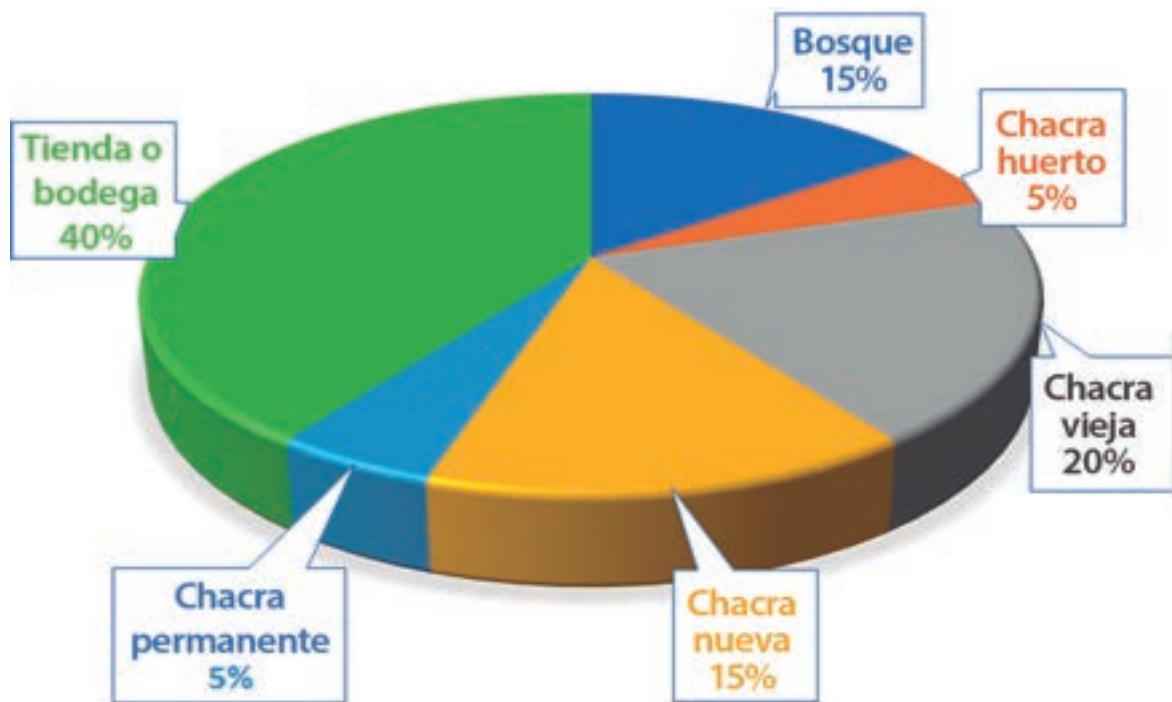
La producción de alimentos es una combinación de cultivos como frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, así como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. Aunque las chacras permanentes (quiere decir maizales y cacaotales) cubren extensiones importantes en los terrenos de las familias, esas áreas solo proveen el 5% de la alimentación.

También existe crianza de ganado vacuno que ocupa pastizales de mediana envergadura. Los espacios boscosos y fuentes de agua importantes en extensión, son donde se practica la recolección y caza de diversas especies desde hongos, hormigas, suris, hongos, animales menores como zorro, majaz, carachupa y añuje; y desde el agua se facilita la pesca de peces, cangrejos, moluscos, y camarones en baja escala.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Gráfico 16. Distribución entre el área de chacras y diferentes tipos de purmas, incluyendo la bodega, en los 12 hogares entrevistados.



Fotos 28, 29 y 30. Talleres y reuniones en Santa Elena

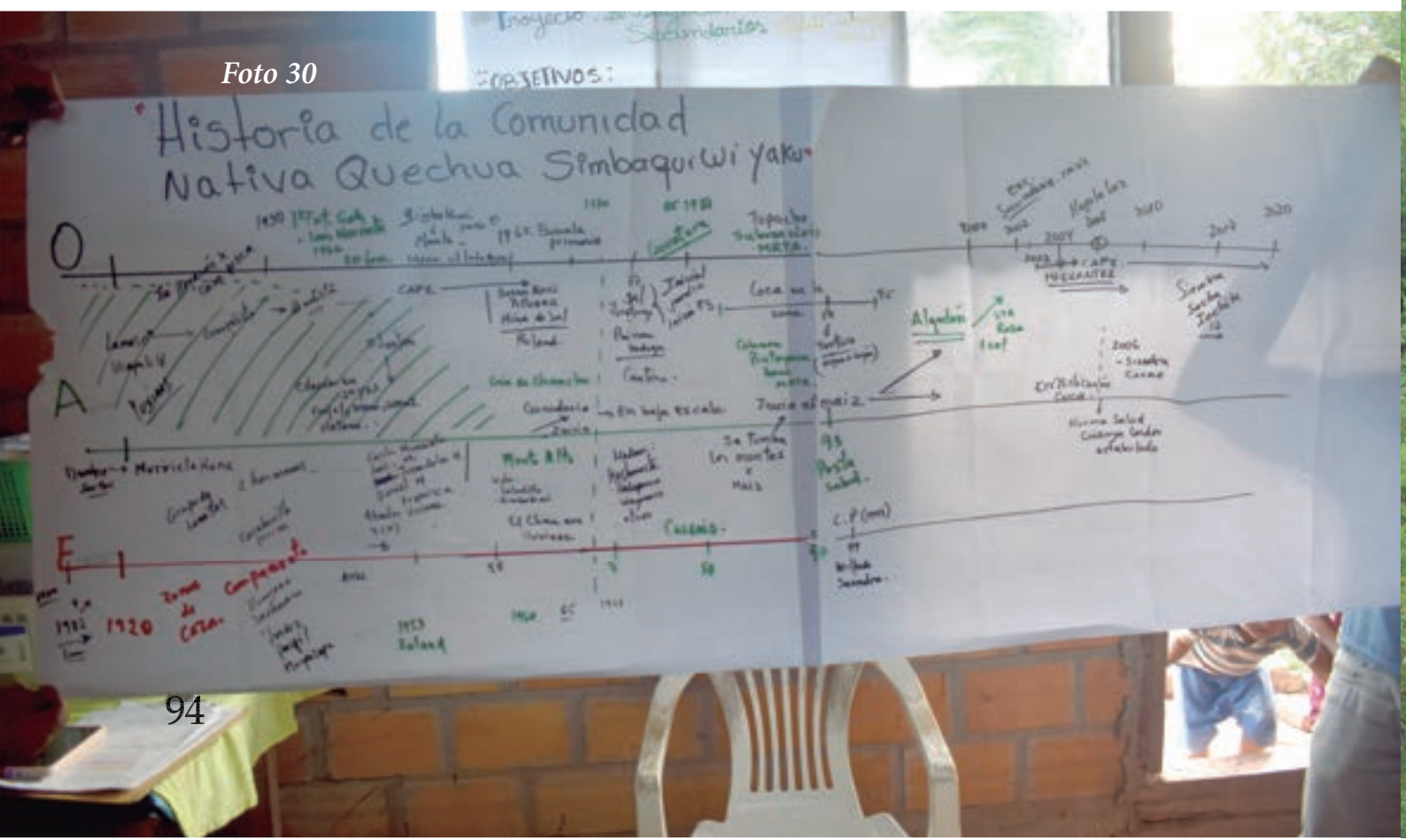
Foto 28



Foto 29



Foto 30



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 31 y 32: Diferentes tipos de purma en Santa Elena

Foto 31



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron



Foto 32: Comunidad Nativa Santa Elena.

Capítulo VI

Comunidad Nativa Panjuy



Foto 33. Panorámica de la Comunidad Nativa Panjuy

Panjuy es un pueblo ubicado en la provincia de Lamas, a unos 10 kilómetros al oeste de la ciudad de Lamas y cercano a la capital del distrito de Tabalosos. Sus vecinos más cercanos son San Miguel y Chinao. La mayoría de las personas son Kichwa-Lamas, con muy pocas familias mestizas. Fue reconocido como comunidad nativa el año 2011.

Hacia el este, están las comunidades Vistoso Grande y Vistoso Chico, mientras que al sur se encuentran los caseríos Chinao, Ungurawi Pampa y Nuevo Continente, donde viven principalmente familias que migraron de la sierra. Para llegar a Panjuy hay que cruzar el río Mayo desde Lamas, por una carretera asfaltada que, unos kilómetros antes de San Miguel, se convierte en un camino de barro. En el camino, se ven chacras donde las familias siembran plátano y cacao.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Cuando llegas a Panjuy, lo que más llama la atención son las purmas que cubren los cerros y montañas alrededor del pueblo. Los mercados más cercanos están en San Miguel, Tabalosos y Tarapoto. Panjuy es una comunidad relativamente grande con 179 hogares.

La historia de Panjuy se puede dividir en cuatro etapas:

- Los primeros asentamientos y la vida chacarera (1886-1940)
- El inicio de los cultivos para vender y la llegada de los caminos (1940-1970)
- Los tiempos difíciles con la coca y la violencia (1980-1990)
- La llegada de migrantes, cultivos comerciales y el reconocimiento como comunidad nativa (2000-presente)

Los primeros asentamientos y la vida chacarera (1886 - 1940)

Los primeros en llegar a Panjuy en 1886 eran familias Kichwa-Lamas, que buscaban lugares donde cazar. Venían de las comunidades de San Miguel y de San Antonio del Río Mayo, que están cerca del río Mayo. Al llegar, encontraron extensas áreas de *machu sacha* llenas de animales para cazar. También comenzaron a sembrar en pequeñas chacras, cultivando plátano, frejoles y maíz, que usaban para la comida diaria.

Parte de lo que cosechaban lo usaban para el trueque, cambiándolo por pescado y ropa con los comerciantes de San Miguel del Río Mayo. Según algunos comuneros, el nombre “Panjuy” viene de los nombres de los animales que los primeros pobladores cazaban, como el paujil y la pava.

Entre la llegada de estas primeras familias y la década de 1940, la vida en Panjuy cambió muy poco. Las familias seguían cazando, sembrando y viviendo de lo que producían en sus chacras. Sin embargo, un evento importante en ese tiempo fue la apertura de la escuela primaria, en algún momento de la década de 1930.

El inicio de los cultivos para vender y la llegada de los caminos (1940-1970)

A partir de la década de 1940, Panjuy comenzó a producir y a sembrar algunos cultivos para vender, en paralelo a su producción de pan de llevar. Entonces, los comuneros vendieron café, maíz, algodón y yuca, lo que marcó el inicio del comercio en la zona. En los años 50, también algunas familias empezaron a criar ganado con fines comerciales. Esta inclusión en la venta de productos en el medio de vida local llevó en 1960, a la apertura de una pequeña tienda para comprar abarrotes.

Con una expansión gradual de la agricultura comercial, los comuneros contaron cómo las purmas fueron reemplazando gran parte del bosque viejo, especialmente hacia finales de los años 60. En esos tiempos, el clima también trajo dificultades. Según un comunero, en 1962 hubo una sequía que afectó cultivos como el plátano. Además, hubo brotes de enfermedades que mataron a muchas gallinas y cerdos, lo que causó más problemas para las familias.

Hasta 1969, la mayor parte de las tierras de la comunidad estaba en manos de familias mestizas que tenían grandes terrenos. Como los comuneros Kichwa-Lamas no tenían suficiente espacio para sembrar, llevaron el caso a los tribunales y ganaron. Esta victoria les permitió obtener tierras que antes estaban en manos de los mestizos. Este resultado estuvo relacionado con los cambios políticos en el país, como la primera Reforma Agraria impulsada por el gobierno de Velasco. Durante esos años, las tierras de grandes propietarios fueron repartidas a familias indígenas y campesinas con pocas o ninguna tierra.

En 1973, los comuneros probaron un nuevo cultivo comercial: el almizcle, motivados por rumores de buenos precios en los caseríos vecinos como San Miguel. Sin embargo, este cultivo no tuvo éxito y pronto desapareció. Otros cultivos comerciales que se mantuvieron más tiempo fueron el café, el maíz y el algodón. Además, la cría de cerdos se convirtió en una fuente importante de ingresos para muchas familias.

Las familias también seguían sembrando sus chacras para su propio consumo. En 1974, se inició la construcción de un nuevo camino desde San Miguel del Río Mayo hasta el caserío de Pucayacu, pasando por Panjuy. En esos años, algunos comuneros trabajaron en la Cooperativa Agraria Túpac Amaru, que extraía madera de un terreno de 1500 hectáreas. Esas tierras eran explotadas para sacar madera de especies como tornillo, cedro, caoba, moena y quinilla y pertenecían a un terrateniente mestizo.

Hasta 1979, Panjuy tenía dos caminos: uno hacia San Antonio y otro hacia San Miguel. Desde San Miguel, las familias cruzaban el río en canoas para llegar a la carretera Marginal. También caminaban hasta la mina de sal en Tiracu, un viaje de seis días: ida y vuelta cargando canastas con sal, carne de monte y plantas medicinales. Ese mismo año, Panjuy fue reconocido oficialmente como caserío, marcando un nuevo paso en su historia.

Los tiempos difíciles con la coca y la violencia (1980-1990)

A principios de los años 80, Panjuy vivió un cambio drástico con la llegada del grupo guerrillero MRTA. Según los comuneros, esta fue la etapa más difícil en la historia del pueblo. El MRTA estableció una base militar cerca de la comunidad, lo que provocó enfrentamientos con las Fuerzas Armadas peruanas. Las bombas caían dentro y alrededor del pueblo, y la gente vivía con miedo constante. Como recordó un comunero: “no podías estar solo en el pueblo”.

Además de los peligros, las familias también sufrieron pérdidas económicas. Los guerrilleros obligaban a los pobladores a entregar sus cosechas y ganado, lo que complicó su vida diaria. En medio de este contexto, entre 1980 y 1985, el cultivo de coca se convirtió en una fuente de ingresos para muchas familias, lo cual también mejoró temporalmente su situación económica.

A pesar de los conflictos, la comunidad tuvo algunos avances durante esta época. En 1980 se construyó una escuela, y en 1982, una posta de salud. Pero en paralelo, en 1987, tres comuneros fueron acusados injustamente de pertenecer al MRTA y detenidos por los militares. Gracias a un abogado y al apoyo de los pobladores, lograron ser liberados 15 días después. La etapa de violencia y presencia terrorista terminó oficialmente en 1993. En los años 80 y principios de los 90, las familias tenían acceso a relativamente grandes extensiones de tierras, con cada hogar utilizando entre 50 y 100 hectáreas.

Las áreas de purma se extendieron porque se usaban las chacras por corto tiempo, generalmente una o dos cosechas de frejol, maíz, yuca o plátano antes de entrar al empurmamiento.

Durante los 90, había incentivos para sembrar maíz y algodón. A medida que las chacras avanzaban hacia las purmas y el monte, el paisaje cambió y el bosque antiguo fue disminuyendo y las purmas más jóvenes comenzaron a dominar la zona. El periodo de conflictos terminó con dos eventos importantes. En 1994, un proyecto de una ONG llamada CEDISA “trajo agua entubada” para los hogares. Y en 1995, el Proyecto de Desarrollo Alternativo de USAID comenzó a promover el cultivo de cacao y maíz, con la idea de reemplazar el cultivo de coca.

La llegada de migrantes, cultivos comerciales y el reconocimiento como comunidad nativa (1990 -presente)

En los años 90, cuando el precio del algodón estaba en su mejor momento, muchas familias tuvieron una época de estabilidad económica.

A principios de los años 2000, empezaron a llegar migrantes andinos a vivir en Panjuy y en los caseríos cercanos. Según los comuneros, los migrantes andinos trajeron nuevos productos químicos para la agricultura, como pesticidas y fertilizantes, lo que cambió la forma en que se cultivaba la tierra en la comunidad. También comentaron que muchos animales, como el sajino y el venado desaparecieron de la zona, porque los migrantes usaban motosierras para talar árboles, y el ruido asustaba a los animales. Estos migrantes también empezaron a ocupar grandes terrenos para usarlos como pastizales, algo que afectó a la biodiversidad local.

A finales del 2000, el pueblo tuvo su escuela secundaria, ya que solo había tenido de nivel primario. Durante las siguientes dos décadas, la comunidad vivió altos y bajos con los cultivos comerciales. En 2002, el precio del algodón cayó tanto que la producción prácticamente se detuvo, lo que fue un gran golpe económico para muchas familias que dependían de este cultivo.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

El café también fue un cultivo importante, pero en 2004 apareció una plaga llamada roya, que dañó las cosechas. Para 2015, muchos dejaron de cultivar café debido a las pérdidas. Entre 2003 y 2014, el sachá inchi se cultivó en Panjuy. Este cultivo comenzó en 2003, cuando el precio era bajo, pero a medida que subió el precio, más familias empezaron a cultivarlo. En 2004, algunas familias plantaron entre una y dos hectáreas, motivadas por una empresa que pagaba buen dinero por el sachá inchi. Sin embargo, en 2010 y 2011, el precio bajó tanto que muchas familias dejaron de cultivarlo.

Cuando los precios subían, se abrían chacras para venta en purmas, pero cuando los precios bajaban, las familias volvían a producir solo lo necesario para su consumo.

En 2011, Panjuy fue reconocida oficialmente como comunidad nativa. Los comuneros querían obtener el título territorial para proteger su territorio y poder controlar la migración de los andinos. Además, querían asegurar sus tierras para conservar sus bosques, y evitar que la deforestación aumentase. En 2011, la comunidad solicitó el título para obtener el control de una gran zona de purmas que ellos consideraban su territorio ancestral de caza. Sin embargo, las familias migrantes siguieron llegando, lo que complicó la obtención del título comunal. La comunidad también temía que otras personas les quitaran tierras. A pesar de estos problemas, la comunidad siguió luchando por el reconocimiento y la protección de su territorio comunal.

En 2016, Panjuy logró conectarse a la red eléctrica, y en 2019 se abrió la primera farmacia. Aunque algunos aún se dedicaban a cultivos comerciales como el café y el cacao, muchos en la comunidad volvieron a sembrar los cultivos tradicionales, y vendían partes de esas cosechas.

Presente

La comunidad de Panjuy abarca unas 5000 hectáreas de tierras comunales. De estas, unas 1000 hectáreas están cubiertas por bosque antiguo; unas 2000 hectáreas son tierras para cultivos; y otras 2000 hectáreas son bosques que están volviendo a crecer cubiertos con purmas de diferentes edades. Como comunidad nativa, Panjuy ha solicitado al gobierno regional que se le otorgue el título para una zona de conservación de unas 1000 hectáreas de bosque ubicados en los límites de la comunidad, a unas tres horas a pie desde el pueblo.

Este bosque se ha mantenido por tres razones principales: la caza de animales, la extracción de madera y la conservación de árboles para el futuro.

Cerca de la comunidad, las familias tienen purmas de diferentes edades, aunque en su mayoría son de pocas hectáreas. Sin embargo, al parecer, Panjuy tiene más purmas que otras comunidades del estudio en la provincia de Lamas, como Naranjal y Pacchilla. Algunas familias poseen tierras, tanto en las zonas bajas como en las altas. En las zonas bajas, se cultivan principalmente alimentos como plátano y yuca, además siembran cacao, un cultivo que se vende para generar ingresos; mientras tanto, en las partes altas se encuentran parcelas de café. Aunque hace unos años, la enfermedad de la roya afectó muchos cultivos de café, algunos han sobrevivido, y las familias continúan cuidándolos. En las partes altas también es común encontrar áreas de purmas y bosques antiguos.

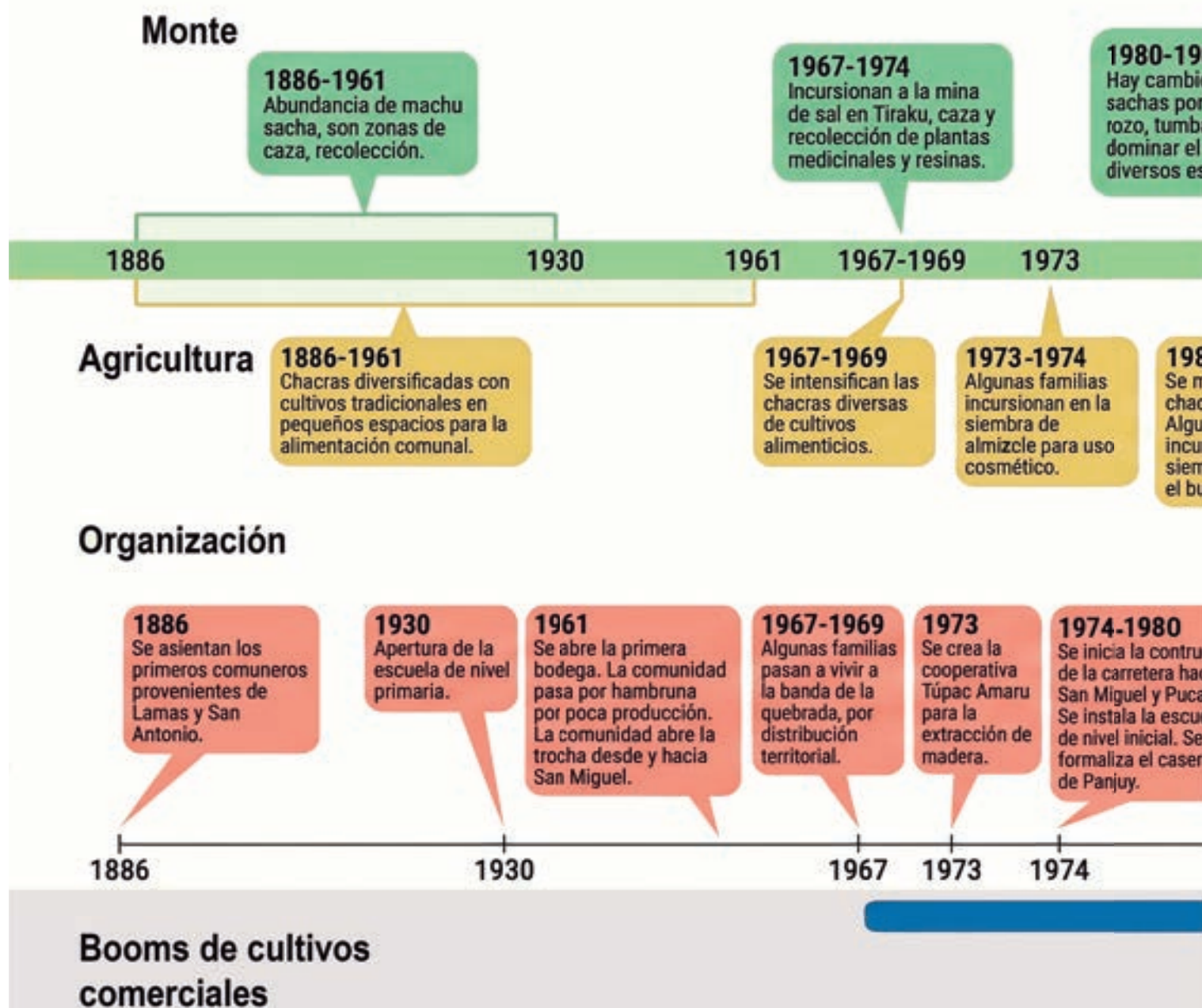
Hoy en día, el cacao es el principal cultivo que venden las familias, aunque antes también se sembraban los cultivos de algodón y sachá inchi. En general, las personas en Panjuy no solo cultivan para vender, sino también para comer lo que cosechan, y la venta de esos productos también genera ingresos. Su manera de sembrar combina diferentes tipos de cultivos en pequeñas chacras, lo que mantiene el suelo sano y les asegura tener una gran diversidad de productos tanto para el mercado como para su propio consumo.

Algunos de los comuneros mencionan que la práctica del choba-choba, en el que las familias se ayudaban mutuamente en la chacra se ha vuelto menos común, pero todavía se sigue practicando en algunas familias.

Línea de Tiempo de la Comunidad

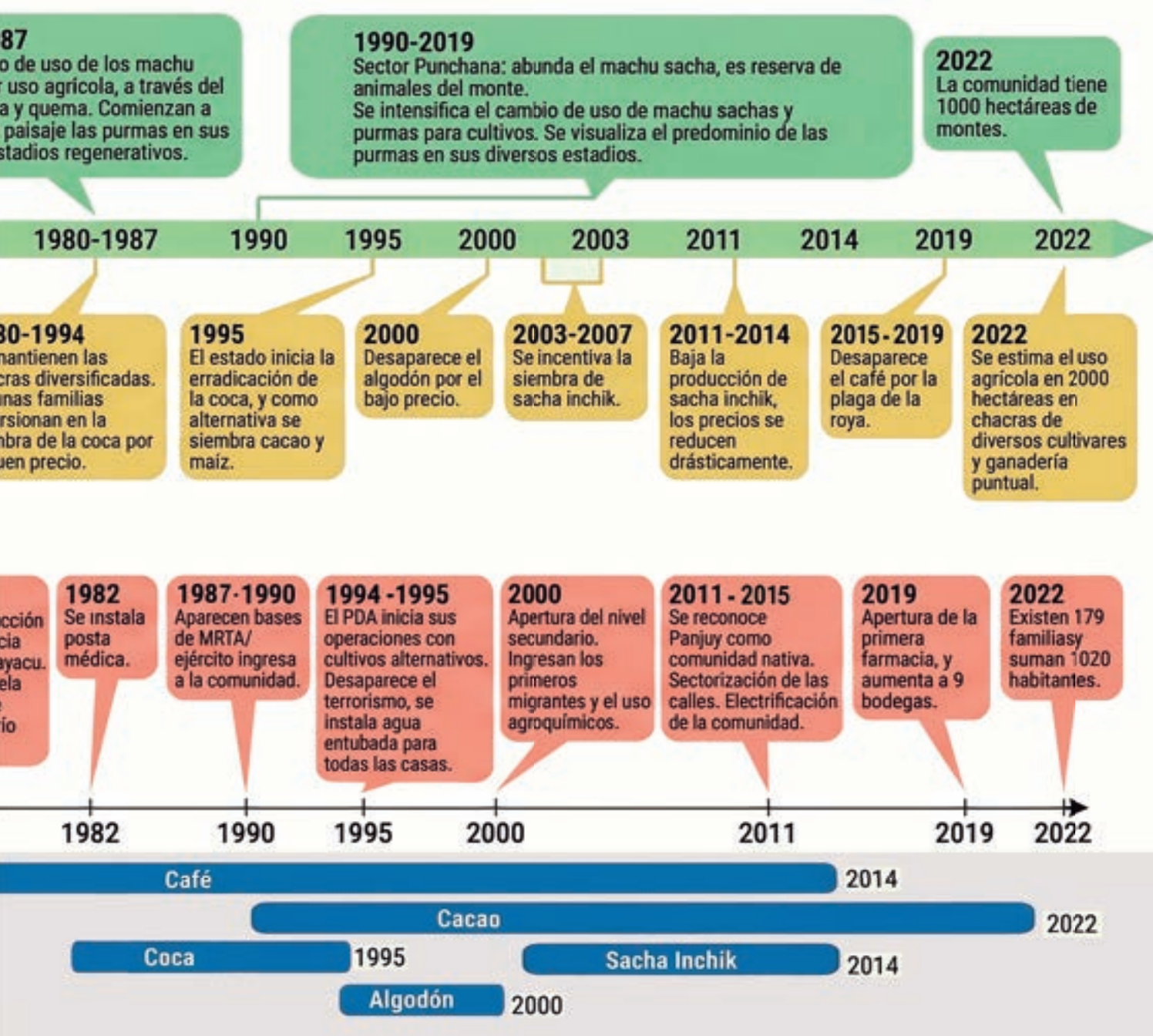
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y social de la comunidad de Panjuy desde finales del siglo XIX hasta la actualidad. El gráfico describe la transición de un estilo de vida basado en la caza de subsistencia hacia una economía estructurada en torno a la agricultura comercial, destacando cultivos como el cacao, café y sacha inchi. Se registran hitos fundamentales en la infraestructura local, incluyendo la construcción de carreteras, el acceso a servicios básicos como electricidad y la formalización de su estatus como comunidad nativa.

Gráfico 17. Línea de Tiempo comunidad de Panjuy



Mad Nativa de Panjuy: 1886-2022

El documento también aborda desafíos significativos, como los conflictos armados, desastres naturales y cambios drásticos en el ecosistema debido a la intervención humana. Finalmente, se evidencia un notable crecimiento demográfico que ha consolidado a Panjuy como un asentamiento organizado con servicios de salud y educación. Esta síntesis visual permite comprender cómo la comunidad ha adaptado el aprovechamiento de sus recursos naturales con las exigencias del desarrollo moderno.



Diferentes tipos de vegetación hoy en día

Con el tiempo, el paisaje de Panjuy ha cambiado. Lo que antes era mayormente *machu sacha* se ha transformado en chacras y purmas. Panjuy es una comunidad que posee purmas de distintas edades. Algunos comuneros comentaron que las purmas más antiguas: las *machu purmas*, no se talan en ciertas áreas como las zonas rocosas, ya que no son buenas para la agricultura. Estas purmas se conservan para recoger madera, plantas medicinales y leña, además de servir como refugio para animales que se pueden cazar. Según varios testimonios, las purmas maduras también ayudan a conservar el agua.

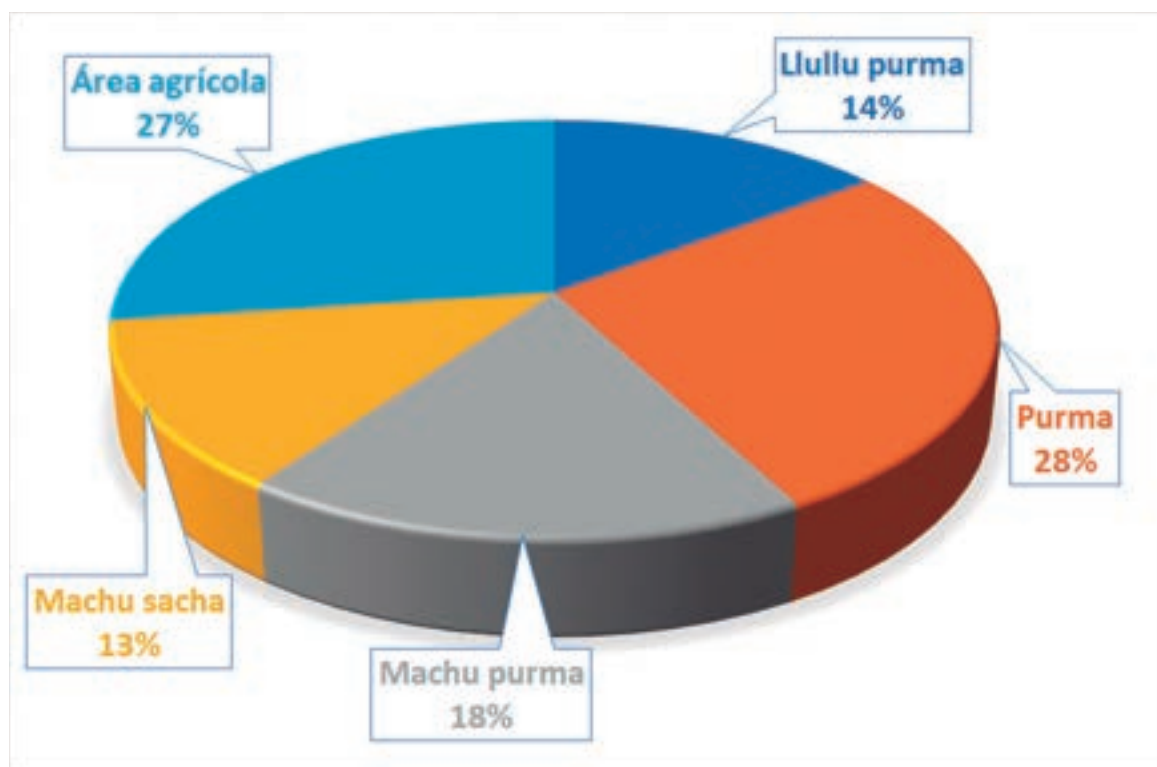
En el pasado, las familias obtenían madera directamente de los bosques cercanos. Ahora, como el paisaje se ha transformado en chacras y purmas en diversos estadíos, es necesario dejar que las purmas crezcan por más tiempo para tener madera en el futuro. Este cambio obliga a las familias a planificar el uso de sus tierras.

Además, en algunos casos las purmas se han recuperado, luego de ser chacras de productos comerciales. Por ejemplo, algunos comuneros han dejado de trabajar su chacra de café porque ya no eran rentables, y esas áreas han vuelto a ser purmas. Esto también ocurrió con cultivos de *sacha inchi* que fueron abandonados.

El gráfico 18, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 10 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente refleja la situación general de Panjuy, pero pensamos que puede indicar como es la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 10 familias, usaron 27% de sus terrenos para cultivos, el resto está bajo algún tipo de purma 60%; o cubierto de *machu sacha* 13%. La mayoría de las familias tienen los tres tipos diferentes de purmas, pero pocos (dos) cuentan con *machu sacha*. Estas suelen encontrarse en lugares específicos. Respecto al área en posesión de los entrevistados, en promedio mantienen 10 hectáreas.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Gráfico 18. Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 10 hogares entrevistados.



La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 67 comuneros, se les preguntó de donde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que: 50% venía de chacras en sus diversos estadios y orientaciones, y de los espacios de bosque y purmas y de las fuentes de agua; y 50% se proveía de las tiendas o bodegas que son insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 19, la mayoría de cultivos para la alimentación vienen de la chacra vieja, la chacra nueva y de la chacra huerto con un 30%. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos para el mercado como el cacao con predominio en el paisaje. Los espacios boscosos y fuentes de agua, representan espacios importantes de caza de animales, pero en una escala menor; se practica también la recolección de diversas especies que van desde hormigas, suris, hongos, animales menores, como

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

el zorro, el majaz, la carachupa y el añuje. Desde el agua, se obtiene una provisión de peces, cangrejos y camarones en escala menor.

Es importante resaltar sobre el tema agrícola, que los diversos saberes culturales que están asentados en los conocimientos tradicionales se ponen en práctica campaña tras campaña y que, pese a los procesos monoculturales, aún están vigentes en la producción de alimentos nutricionales.

La tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la población y el consumo alto se debe a que esta comunidad se ha dedicado a cultivos comerciales, y de modo muy puntual a cultivos de subsistencia; tanto el bosque como las fuentes de agua se han constituido en espacios de los que provienen otros alimentos, en una escala menor. Las tiendas o bodegas de la comunidad se abastecen en Tarapoto de sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

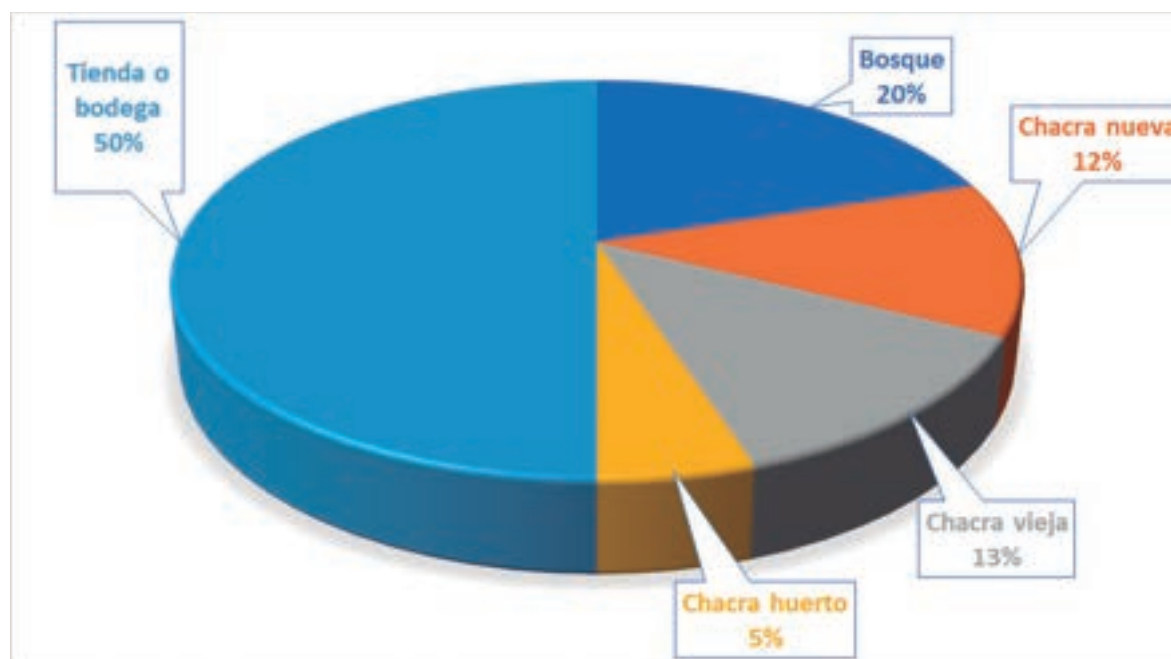


Gráfico 19. Procedencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purmas y tienda o bodega.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 34 y 35: Talleres y reuniones en Panjuy



Foto 34



Foto 35

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Fotos 36 y 37. Diferentes tipos de purma en Panjuy



Foto 36



Foto 37

Capítulo VII

Comunidad Nativa Tununtunumba



Foto 38. Panorámica de la Comunidad Nativa Tununtunumba

La comunidad Nativa de Tununtunumba, o Ishkay Urmanayuk, está en el distrito de Chazuta, en la provincia de San Martín. Aquí viven alrededor de 120 familias.

Para llegar a la comunidad de Tununtunumba, toma un viaje de unos 15 minutos en moto o en bote desde Chazuta, que es el lugar más cercano donde los comuneros venden y compran lo que necesitan. Durante el viaje a la comunidad, se ven purmas de distintas edades, chacras de cacao, caña, pastizales y plantas que crecen como maleza en el camino.

La comunidad está ubicada al lado izquierdo del río Huallaga. Aquí, las chacras están repartidas entre zonas cercanas al río, que se inundan a veces. La comunidad también está cerca de un área natural protegida, ACR Cordillera Escalera.

La historia de Tununtunumba se puede contar en cuatro partes:

- Asentamientos iniciales, siembras para comer y barbasco (1915-1950)
- La formación de la comunidad y cultivos comerciales (1950-1980)
- Coca, subversión y migración (1980-1990)
- Reconocimiento político, época del cacao y la caña (1990-presente)

Asentamientos iniciales, siembras para comer y barbasco (1915-1950)

Los primeros habitantes llegaron desde Chazuta en 1915, sembraban plátano, maíz, yuca, sachapapa, y después empezaron con la caña. Los montes eran *machu sachas* llenos de árboles altos como capirona, shapaja, tangarana, ishpingo, y otros. Habían animales de monte para cazar, que daban carne a las familias. Desde los años 20 los comuneros se dedicaban a extraer barbasco, ya que en Loreto (Iquitos), lo pedían bastante.

Desde la década de 1920, unas pocas familias de Tabalosos, Lamas e Iquitos llegaron y se establecieron; y en 1930 llegaron otras cinco familias de diferentes partes, como Balsapuerto.

La formación de la comunidad y cultivos comerciales (1950-1980)

En 1957, Tununtunumba fue reconocido como caserío. El caserío tenía unas 15 familias, viviendo de manera dispersa en casas de cañabrava con techos de hojas de palma. La escuela primaria estaba al lado del río. Para ese entonces ya se sembraba café para vender, pero entre 1962 y 1968 llegó una plaga llamada broca, y el café dejó de venderse en la zona. Como alternativa algunos comenzaron a sembrar tabaco, aunque esto duró poco tiempo. Para 1977, unas pocas familias comenzaron a criar ganado en las partes bajas de la comunidad, aunque en menor cantidad. También se dedicaban a sacar sal de las minas de Callanayacu, la cual usaban para comer y también para vender en lugares como Iquitos, lo que les generaba ingresos. En esos años, la gente vivía de lo que sembraban: plátano, yuca, maíz, majambo, ají y arroz de secano. También criaban gallinas, cerdos, caballos y el ganado andaba suelto por la comunidad. Por eso, las chacras estaban más en los cerros, para evitar que los animales destruyeran los cultivos. Los bosques les proveían de carne y cazaban en las montañas cercanas sajinos, venados y otros animales que además podían vender en Chazuta.

En la zona, habían dos mestizos que producían caña usando trapiches movidos por caballos, hacían aguardiente. Muchos de los hombres de la comunidad trabajaron en esos trapiches cuando eran jóvenes. Al aprender cómo se hacía el aguardiente, algunos decidieron comenzar su propia producción en pequeña escala, ya que no les gustaba trabajar para otros. Con el tiempo, la producción de caña y aguardiente fue creciendo en la comunidad.

Otro producto que se vendía era la farina, elaborada a base de yuca. Algunas familias sembraban yuca en grandes cantidades y vendían la farina al Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), con quienes tenían acuerdos comerciales.

Entonces, las tierras no tenían títulos, y los comuneros se ponían de acuerdo para decidir dónde hacer chacras y marcar sus terrenos. Fue en 1980 cuando se comenzaron a titular las tierras, dándoles a cada morador 1 hectárea en la parte baja, y de 20 a 25 hectáreas en las zonas altas. La mayoría de las familias obtuvieron títulos, pero algunas no se preocuparon y con el tiempo se quedaron sin terreno.

Un suceso importante fue cuando llegaron funcionarios del Ministerio de Agricultura a recoger los títulos originales para registrarlos. Los comuneros pensaron que era gratis, así que entregaron sus documentos. Sin embargo, esos papeles nunca fueron devueltos, y ahora para recuperarlos les piden pagar 2500 Soles.

Este proceso de titulación coincidió con el incentivo del Estado para sembrar maíz comercial y el apoyo del Banco Agrario, que ofrecía préstamos. Esto motivó a varias familias a empezar a sembrar maíz en mayor cantidad haciendo chacras de 2 a 4 hectáreas.

En paralelo, comenzaron a llegar los primeros migrantes a Tununtunumba, atraídos por la siembra de maíz y también por un nuevo cultivo: la coca. Al llegar más gente, empezó un mercado de tierras, y los comuneros comenzaron a vender terrenos a los recién llegados. Un evento importante de la historia de Tununtunumba fue cuando el río Huallaga inundó la comunidad por primera vez en 1977. Se perdieron muchos animales y las casas se vieron afectadas, marcando un momento difícil para la comunidad y así disminuyeron animales, como los caballos.

La primera tienda abrió en 1978 y vendía cosas básicas como azúcar, aceite y detergente. En los años 80, con el crecimiento de la comunidad a 90 familias, se instaló la posta de salud para atender las enfermedades comunes de la zona. Se abrió el jardín de niños N° 0220 para los más pequeños.

Coca, subversión y migración (1980-1990)

Hacia 1984 y 1985 se empezaron a sembrar chacras de coca en zonas más alejadas de Tununtunumba. Tanto las familias Kichwas como los migrantes que llegaban apostaron por este cultivo, que generaba ingresos atractivos. La economía local cambió y la coca se convirtió en una nueva fuente de ingreso: los comuneros ahora empezaron a comprar prácticamente de todo, hasta el plátano que antes ellos mismos producían. La mayoría de los agricultores cosechaban las hojas de coca que se vendían a 35 soles el saco o a 20 céntimos el kilo. Aunque algunos iban más allá y producían pasta básica de cocaína para la venta. Los jóvenes de la comunidad también se involucraron trabajando como peones en las chacras de cicales.

A medida que crecía la producción de coca, la de café disminuía. El narcotráfico estaba en un buen momento económico y los compradores de coca llegaban desde Chazuta por la noche, aprovechando momentos en los que los guardianes no estaban vigilando. El río Huallaga se volvió la ruta principal para transportar el producto hacia Loreto.

Al principio, los comuneros mantenían una buena relación con los compradores de coca, pero con el tiempo, la situación se fue complicando, pues estos empezaron a buscar jóvenes para el procesamiento de pasta básica de cocaína. Más tarde, con la llegada del MRTA, en 1984 aumentó la tensión en la comunidad. La presencia del grupo guerrillero provocó temor, aunque también impusieron cierto orden y tranquilidad. A su vez, el ejército se movilizó a la zona en respuesta a la presencia del MRTA, lo que generó un ambiente de incertidumbre en la comunidad, atrapada entre las incursiones de los guerrilleros, las operaciones del ejército y las actividades del narcotráfico.

Durante los años 90, el llamado “proceso de pacificación” llegó a la comunidad y las avionetas comenzaron a fumigar las chacras de coca. También se pusieron en marcha programas de erradicación de coca a mano, en los cuales se contrataba a personas para arrancar las plantas de raíz. En paralelo, DEVIDA y el Estado peruano promovieron el cultivo de cacao como una alternativa a la coca, y con este proceso se incrementó la migración andina hacia Tununtunumba. En esa época se implementaron programas sociales, como el club de madres, que reunió a unas 23 mujeres de la comunidad para distribuir el “vaso de leche” y otros apoyos. En 1990, el consumo de sal de piedra proveniente de la mina de Callanayacu empezó a reducirse, pues la sal yodada industrial comenzó a estar disponible, lo que hizo que las salidas a la mina fueran menos necesarias.

Durante esa época, las montañas alrededor de la comunidad conservaban la vegetación del *machu sacha*, con abundante madera de moena, requia, y hojas de shapaja que se usaban para los techos de las casas.

Reconocimiento político, época del cacao y la caña (1990-presente)

En los años 1990-2000, la comunidad trabajó para organizarse en varias formas. Primero, en 1992, la comunidad formó grupos de autodefensas, rondas populares y rondas campesinas, dedicadas a la seguridad y protección territorial. Esto ayudó a mantener el orden. En aquel entonces se planteaba ser comunidad nativa por primera vez, pero como había opiniones divididas decidieron continuar como centro poblado.

Luego, el año 2000, por ordenanza municipal, se formalizó el centro poblado, asignando nombres a las calles y creando un registro civil para registrar nacimientos y defunciones en la comunidad. En el año 2002 se fundó el colegio Centro de Gestión Comunal para la educación secundaria, financiado inicialmente por los padres de familia y más adelante asumido por el sector educativo del estado.

El año 2005, se creó el ACR Cordillera Escalera algo que causó reacciones entre los comuneros, ya que las comunidades locales no fueron consultadas y no estaban de acuerdo con esta creación. El ACR Cordillera Escalera implicó que algunas prácticas tradicionales, como la caza en ciertas áreas protegidas, ya no fueran permitidas, y chacras que ya estaban dentro la reserva natural fueron prohibidas de cultivar.

Tununtunumba fue reconocida oficialmente como comunidad nativa en 2006, e inició el proceso de titulación de su territorio forestal, un área de bosque del cual ya quedó como zona de amortiguamiento del ACR. En el 2010 enviaron su solicitud para la titulación al Ministerio de Agricultura, que se consideraba que abarcaba 17000 hectáreas. La espera de esa respuesta iba durar 14 años.

Los comuneros regularmente patrullaban su territorio. En 2007 encontraron a 14 migrantes donde nacía el agua de Tununtunumba; y allí habían tumbado 20 ha de *machu sacha*, donde se habían instalado cultivos de café. Por ese motivo la comunidad decidió desalojarlos, ya que deseaban conservar el agua para su comunidad.

La comunidad logró la instalación del sistema eléctrico en el año 2012. Luego, en 2014, se iniciaron los trabajos de la carretera que conectaría con Chazuta, facilitando la comunicación y el comercio.

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Desde el año 2000, con el impulso de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), muchos habitantes se dedicaron al cultivo de cacao, aunque su producción experimentó altos y bajos, debido a que la aparición de plagas volvió a complicar los cultivos de algunas familias. Aunque el cacao aún se produce en la zona, ya apareció un producto más rentable.

Tununtunumba tiene una larga historia de productor de aguardiente que se preparaba en trapiches jalados por caballos. Debido a la demanda de aguardiente, a partir de 2010, se instalaron los primeros motores en los trapiches y se comenzó a producir aguardiente de manera intensiva y el cultivo de caña de azúcar se amplió. Este nuevo enfoque agrícola trajo prosperidad a la comunidad, pues el aguardiente encontró un mercado local estable y no se vio que la caña fuera tan afectada por plagas. Al principio, las plantaciones se concentraron en las tierras bajas, pero con el tiempo se expandieron a las zonas altas, desde donde los comuneros transportan la caña a los trapiches. Antes, vendían el aguardiente en pueblos vecinos; ahora los compradores llegaban directamente a la comunidad.

En 2018, motivados por incentivos del gobierno y empresas, algunos comuneros iniciaron cultivos de *sacha inchi*, aunque estos no prosperaron mucho debido a la poca venta y a los precios inestables.

Presente

Hoy en día en Tununtunumba, la mayoría de las familias siembran alimentos como frejol, maíz, maní, *sacha papa*, *dale dale*, *ricacha*, *michuksi*, ají, yuca, *majambo* y plátano. Estos cultivos se siembran en chacras y huertas en menor cantidad que antes, ya que la mayoría de las familias tienen poco terreno disponible y la mayor parte se usa ahora para la producción de caña y/o cacao. En los hogares también se crían animales menores como pollos, patos, pavos y chanchos. Además se practican la pesca y la caza. Aún se conserva el uso de plantas medicinales en muchas familias.

En 2023, el tamaño promedio de los terrenos de los entrevistados era de 5.5 hectáreas. Muchas familias tienen *machu purmas* y algunas tienen *machu sacha*, aunque hay pocas áreas de *llullu purma*. Algunos agricultores usan herbicidas para controlar las malezas en sus cultivos, aunque no se utilizan insecticidas. La caña y el cacao se cultivan más ahora por los ingresos que generan. Aunque el cacao fue introducido como una alternativa a la coca, la caña ha sido más rentable y ha dado más estabilidad económica a las familias. Los precios del cacao han variado mucho con el tiempo, mientras que la caña ha mantenido un mercado local con un precio más estable.

En el año 2024, Tununtunumba finalmente recibe la entrega de su título territorial, pero solo era para un área de 700 hectáreas y no de las 17000 que habían solicitado.

Diferentes tipos de vegetación forestal

La comunidad Kichwa de Tununtunumba ha visto varios cambios en su paisaje con los años. En las zonas altas, cerca de la ACR Cordillera Escalera, se conservan áreas de bosque, además hay algunos cultivos y muchas purmas. En las zonas intermedias, los principales cultivos son cacao y frutas como cítricos. También se ven purmas en diferentes etapas de crecimiento. En las zonas bajas, sobresalen la caña de azúcar y el cacao, además de algo de maíz y otros productos y pocas purmas.

El *machu sacha* sigue siendo importante para los comuneros de Tununtunumba, ya que se usa para materiales de construcción, plantas medicinales y para alimentar a las personas y a los animales silvestres.

La comunidad tiene purmas de varias edades y alrededor se encuentra *machu sacha*. Sin embargo, los terrenos de los entrevistados tenían tamaños de entre 0 y 43 ha, con un promedio de 9 ha.

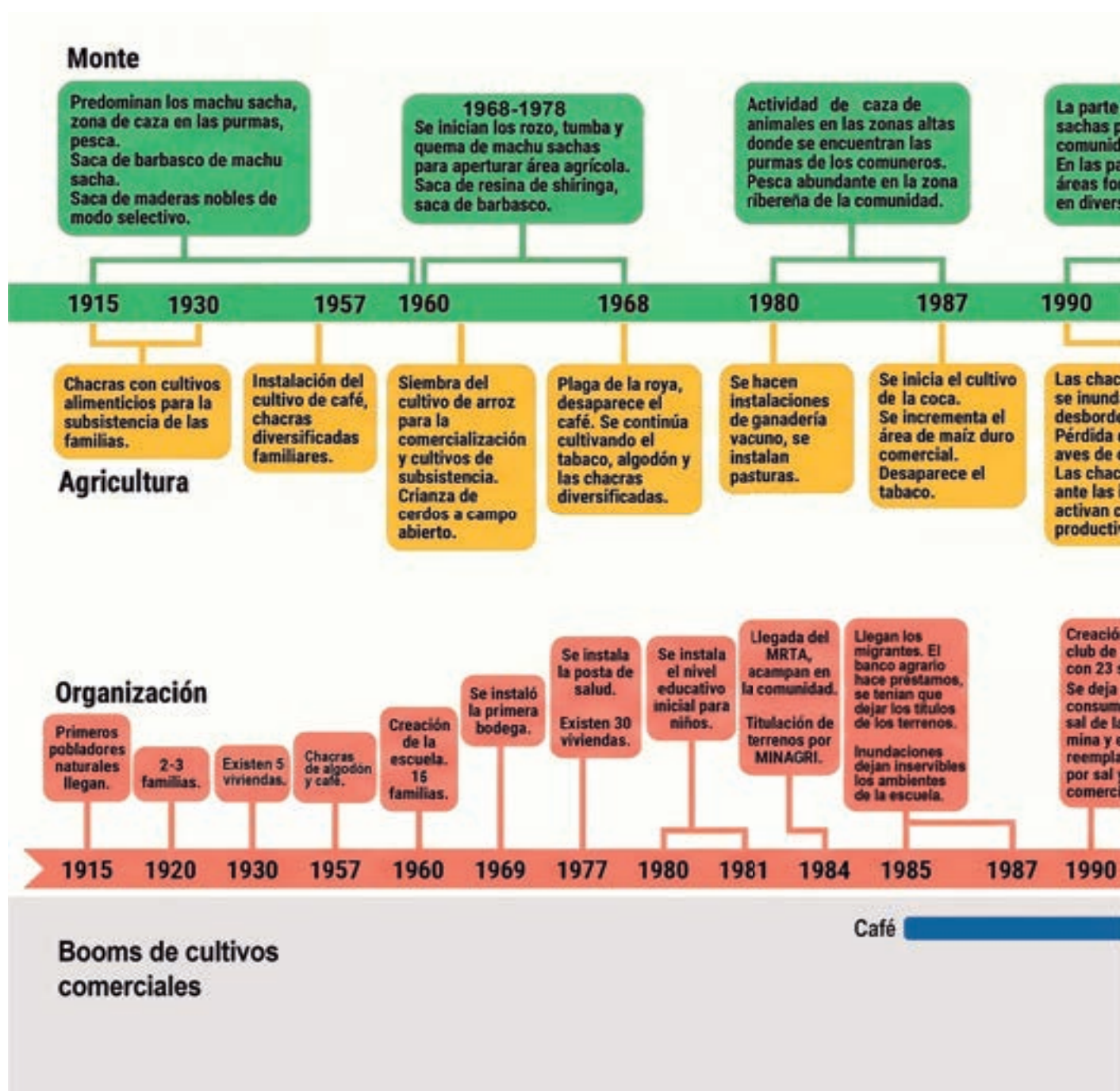
La presión de tierra sobre los terrenos familiares sigue creciendo poco a poco.

El gráfico 20, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 10 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente representa la situación general de Tununtunumba, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Entre las 10 familias se usaron 35% de sus terrenos para cultivos de mercado y subsistencia; el resto está bajo algún tipo de estadio de la purma y *machu sacha*. Lo que llama la atención es el área que ocupa la *machu purma* y el *machu sacha* que representan el 48%, de la vegetación en los terrenos de esos 10 hogares. Respecto al área agrícola, hay predominio del cultivo de cacao en la zonas altas y caña de azúcar en las partes baja e intermedia.

Las purmas en sus diversos estadios, suman un 30% de la muestra; que en sí representa la importancia del descanso de la tierra y la regeneración vegetal, guardando correspondencia con el uso agrícola actual. Las áreas de *machu sacha* son la reserva que mantienen por los beneficios no solo de provisión de insumos diversos, sino por la protección de sus fuentes de agua y conservación de suelos de montaña.

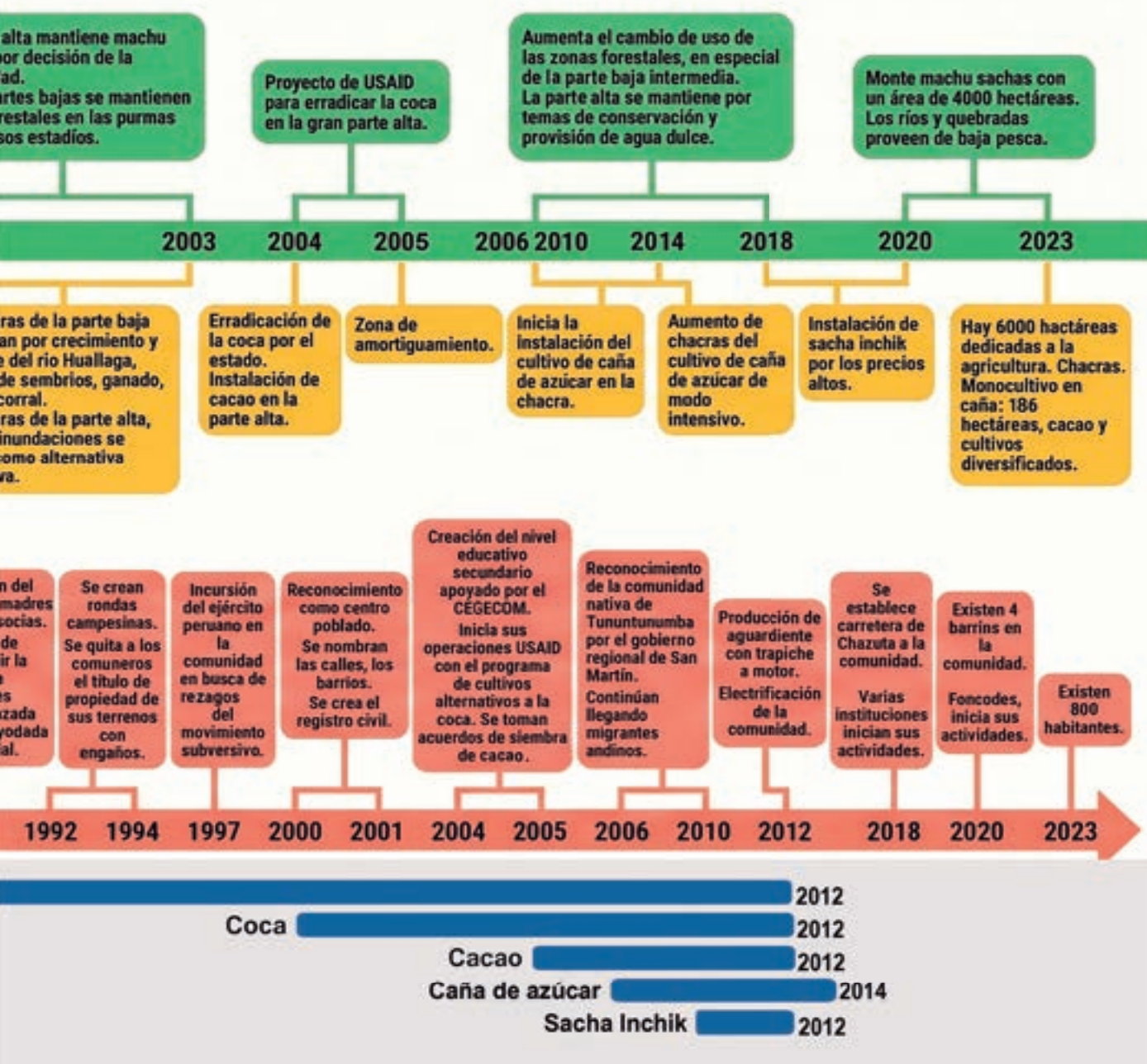
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y ambiental de la comunidad de Tununtunumba desde principios del siglo XX hasta la actualidad. Se registra cómo la actividad agrícola se transformó gradualmente, pasando de cultivos tradicionales y tabaco hacia la predominancia del café, la coca y el cacao. Asimismo, documenta el crecimiento demográfico y la progresiva organización

Gráfico 20. Línea de Tiempo comunidad Nativa Tununtunumba



Nativa Tununtunumba: 1915-2023

social, incluyendo hitos como la creación de escuelas y el reconocimiento oficial del centro poblado. Un aspecto crítico resaltado es el impacto sobre el entorno natural, evidenciando una deforestación creciente a medida que se expandieron las áreas de pastoreo y cultivo. Finalmente, la cronología integra eventos significativos como la llegada de infraestructura vial y eléctrica, junto con la implementación de proyectos de conservación en años recientes.



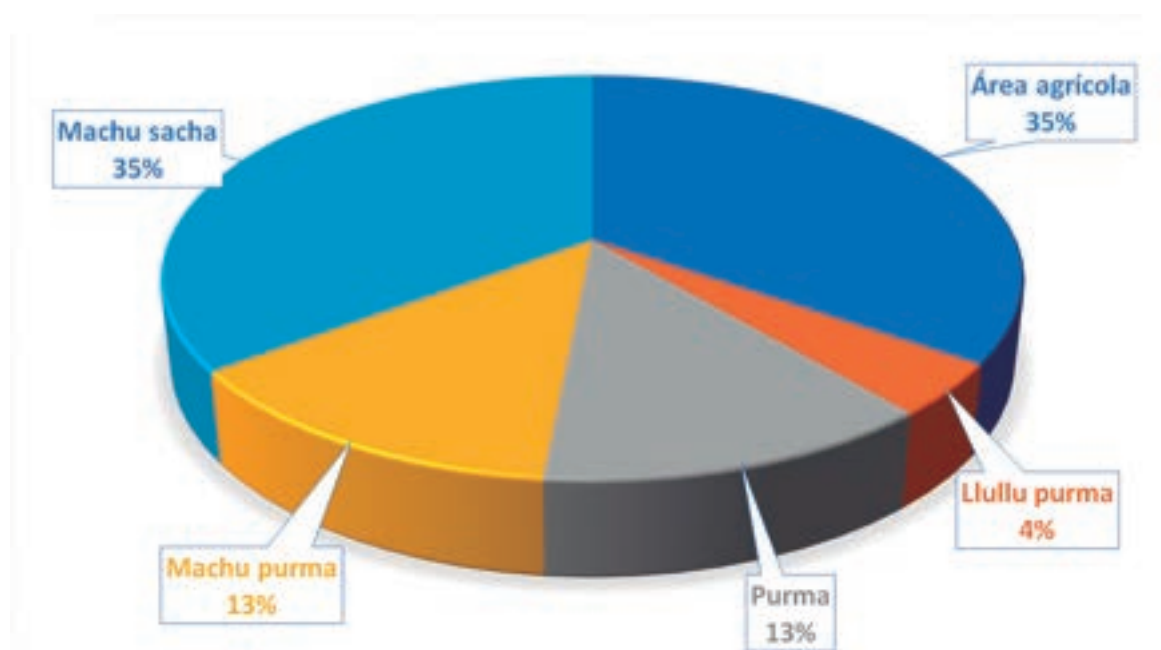


Gráfico 21. Distribución entre el área de chacras y los diferentes tipos de purmas comprendidos en el área de bosque en los 10 hogares entrevistados.

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 50 comuneros, se preguntó de donde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que: 60% proviene de chacras en sus diversos estadios, de los espacios de purmas/monte, así como de dos quebradas importantes; y que un 40% se provee desde las tiendas o bodegas con insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 22, la mayoría de cultivos para la alimentación provienen de la chacra nueva, quiere decir, del primer año de la chacra. De allí, la chacra sigue produciendo (especialmente plátano y yuca) un par de años más. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sacha papa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, así como la provisión de frutas estacionales y la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. En la chacra permanente se encuentra caña de azúcar y tiene una cobertura de cacao en una producción constante. Estos extensiones considerables proveen solo el 7% en la alimentación.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Los espacios boscosos y fuentes de agua importantes en extensión, son las áreas donde se practica la recolección y caza de diversas especies desde hormigas, suris, hongos, animales menores: zorro, majaz, carachupa y añuje; desde las fuentes de agua se obtienen peces, cangrejos, moluscos, y camarones en escala medianamente importante, por ser ribereños del río Huallaga. También hay una práctica activa de recolección de hongos, insectos y plantas medicinales.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad, como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

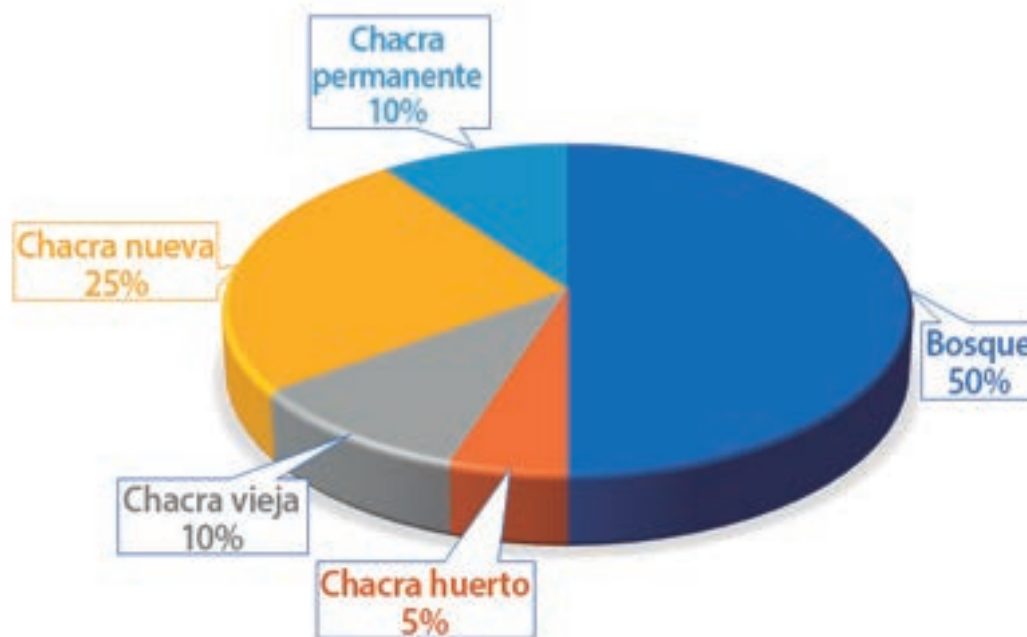


Gráfico 22. *Procedencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purma y la tienda o bodega.*

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Fotos 39 y 40. Talleres y reuniones en Tununtunumba

Foto 39



Foto 40



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 41 y 42. Diferentes tipos de purma en Tununtunumba

Foto 41





Foto 42

Capítulo VIII

Comunidad Nativa Dos de Agosto



Foto 43. Panorámica de la Comunidad Nativa Dos de Agosto

La comunidad Nativa de Dos de Agosto, se encuentra en el distrito de Barranquita, en la provincia de Lamas, a tres horas de la ciudad de Lamas, vía la pista a Yurimaguas. Diez kilómetros antes del desvío a Barranquita, se entra a una trocha carrozable y desde allí se viaja media hora en camioneta o moto o caminando por dos horas hasta llegar a la comunidad.

A grandes rasgos, la historia se divide en tres periodos importantes:

- Inicios del asentamiento (1997-2004)
- Reconocimiento político como sector y el inicio del mercado de cacao (2004-2010)
- El camino hacia convertirse en una comunidad nativa y conflictos de tierras (2010-presente)

Inicios del asentamiento (1997-2004)

La zona de Dos de Agosto tradicionalmente era un espacio de caza, *purinas* de algunos clanes en las comunidades cerca Lamas: Cachique y Amasifuén. Sin embargo, antes de la llegada de la comunidad, había madereros y producción de coca en el área. Algunos comuneros cuentan que compraron sus tierras de madereros, quienes tenían permisos de extracción del Ministerio de Agricultura.

Al principio la zona era conocida como *Cachique pampa*, luego con el transcurrir del tiempo, tomó la denominación de “Dos de Agosto”, y es una de las comunidades nativas más jóvenes de la región. La comunidad se encuentra en la zona baja de San Martín, donde los Kichwa de las zonas de Lamas y Pongo suelen cazar y pescar periódicamente.

A finales de los años 90, la zona fue saqueada por madereros en busca de especies madereras valiosas (por ejemplo, caoba, cedro) y pequeños grupos de chacras de coca quedaron abandonados. En los alrededores, cerca de la carretera, surgieron algunos asentamientos más pequeños. En 1997, un hombre Kichwa de unos 20 años, que vivía en el pequeño terreno de sus padres en la zona de Sisa, vino a la zona para ayudar a su vecino a cultivar su arrozal. Vio las zonas llanas con abundante bosque y preguntó si había algún lugar al que pudiera ir “donde la tierra aún no tuviera dueño”. Un vecino le señaló el otro lado del río y él fue allí y más tarde demarcó un área como su terreno. La demarcación los llevó a él y a su padre 15 días, y se perdieron varias veces en el denso bosque durante el trabajo. Los madereros regresaron por última vez alrededor de 1999 y algunos de los primeros fundadores compraron sus tierras a un maderero. Otro de los primeros compró tierras a un anciano indígena del “Pongo” que solía cazar allí.

Los hombres invitaron a sus familiares, que también buscaban terrenos, a venir y vivir en la nueva zona. En ese momento, había una escasez generalizada de terrenos alrededor de Lamas y Sisa; las familias numerosas tenían terrenos demasiado pequeños para vivir, la productividad general estaba disminuyendo, algunos hombres, por diferentes motivos, no recibieron ninguna herencia de terreno de sus padres y buscaban terrenos en otros lugares. Así, un par de estos hombres decidieron ir a Dos de Agosto. Sin embargo, establecerse en una zona forestal sin una comunidad fundada no era una solución sencilla a sus problemas de subsistencia.

Aunque los comuneros ahora tenían acceso a terrenos de cultivo, los primeros tiempos fueron muy duros; para llegar había que caminar cuatro horas desde la carretera, tuvieron que abrir chacras en *machu sacha*, hacer trochas y dormir en el bosque antes de construir alguna casa. Sus terrenos no estaban medidos, solo conocían sus límites en relación con los pueblos vecinos. Con el tiempo, comenzaron a cultivar arroz, yuca, plátano y diferentes variedades de tubérculos, y a criar gallinas y cerdos.

A diferencia de la zona de Lamas, el maíz no se cultivaba bien aquí. No había ningún mercado cercano donde vender sus cosechas, por lo que la mayor parte de la producción se destinaba al consumo propio, aunque a veces vendían pequeñas cantidades en la ciudad de Tarapoto. En esta fase inicial, todos los comuneros regresaban periódicamente a su comunidad original debido a las duras condiciones de vida en Dos de Agosto. El propio fundador de la comunidad no se trasladó definitivamente hasta 2001.

A principios de la década de 2000, cuatro familias vivían de forma permanente en la zona de la comunidad. Ya no era posible “agarrar” terreno como habían hecho los primeros comuneros. La tierra costaba 50 soles/ha., lo que era muy barato en comparación con los precios de terrenos en los alrededores de Lamas, y aunque otros agricultores Kichwa compraron terreno, se quedaron de forma estacional. Preparaban sus chacras o cosechaban sus cultivos y luego regresaban con sus provisiones a sus comunidades de origen, donde sus hijos se quedaban y asistían a la escuela.

Las dificultades de vivir en una zona remota y las limitaciones de las fuentes de agua potable durante la estación seca también hicieron que algunas de estas familias se rindieran y vendieran sus terrenos. Las familias más permanentes obtenían sus ingresos de la venta de cerdos, algunas criaban ganado y producían la mayor parte de sus necesidades alimentarias.

Reconocimiento político como sector y el inicio del mercado de cacao (2004- 2010)

Alrededor de 2004 se iniciaron los primeros intentos de cultivar cacao. Algunos comuneros habían visto el cacao en sus comunidades de origen (promovido por la PDA) y trajeron las semillas con ellos. Al principio, la plantación no prosperó, ya que no sabían cómo manejar las plantas de cacao y abusaban de los insumos químicos, pero poco a poco aprendieron a cultivarlo.

En 2006, la primera familia migrante se estableció en la comunidad, y más personas se mudaron continuamente a los alrededores. Inspirados por una comunidad vecina, los comuneros decidieron registrarse como caseríos.

Nombraron autoridades comunales y un hombre donó terreno para lo que se decidió que sería el centro de la comunidad, donde se despejó un campo de fútbol. El paisaje estaba cubierto por *machu sacha*, con algunos lugares de purmas y chacras.

El camino hacia convertirse en una comunidad nativa y conflictos de tierras (2010-presente)

En 2010, nueve hogares vivían de forma permanente en la comunidad, otras familias permanecían allí de forma estacional y las chacras de cacao aumentaban gradualmente. La falta de una escuela impedía el asentamiento permanente de familias con niños en edad escolar. Por lo tanto, el pueblo solicitó una escuela primaria, pero las autoridades del distrito la rechazaron debido al escaso número de niños en edad escolar en la comunidad.

Otro problema creciente era una empresa de palma aceitera que expandía sus plantaciones a su alrededor, varias comunidades vecinas vendían sus terrenos a la empresa y esta realizaba varios intentos dudosos de comprar terrenos dentro del territorio de la comunidad. Cuando fueron al Ministerio de Agricultura en busca de ayuda para defender sus terrenos, solo recibieron el consejo de construir más casas para que su zona pareciera más poblada.

En consecuencia, algunos comuneros vendieron parte de sus terrenos para atraer a más gente a la comunidad. Pero entonces, alguien les dijo que las comunidades indígenas podían reclamar más derechos al Estado, por lo que prepararon una solicitud y, en 2012, la comunidad fue reconocida oficialmente como comunidad nativa. Ese mismo año, aunque Dos de Agosto había solicitado 905 hectáreas, solo recibió un título de propiedad comunal por 205 hectáreas. Habían solicitado un título de propiedad comunal por la razón estratégica de que esto aceleraría su proceso de reconocimiento.

Cuando Dos de Agosto se convirtió en una comunidad nativa, los problemas con la empresa de palma aceitera se calmaron. La empresa de aceite de palma había construido carreteras alrededor de sus plantaciones, por lo que ahora los comuneros caminaban una hora y media por un sendero forestal hasta llegar a una de esas carreteras de barro transitables, que los conectaban con la autopista.

Una segunda familia migrante se estableció en la comunidad el 2012. Como la comunidad era ahora una comunidad nativa, cualquier familia nueva necesitaba la aprobación de la comunidad antes de poder establecerse. En 2014, finalmente se inauguró la escuela primaria y las autoridades construyeron un camino de tierra hasta el pueblo vecino. Dos años más tarde, el camino de tierra se amplió también hasta la comunidad. Poco a poco, las chacras se incrementaron al haber más posibilidades de comercializar los productos agrícolas como cacao y ganadería. Los agricultores también producían frejoles, yuca, plátanos y gallinas para su subsistencia. A finales de la década de 2000, varios migrantes llegaron al pueblo, pero la mayoría de ellos se marcharon porque no pudieron acostumbrarse al clima.

Presente

En la comunidad de Dos de Agosto residen permanentemente 17 familias, de las cuales cinco son migrantes. Algunas otras familias migran temporalmente para trabajar en el cultivo y la cosecha, aunque viven en sus comunidades de origen, algo que recuerda a los primeros años de establecimiento en la comunidad. Las familias de la comunidad siguen abriendo chacras para plantar cacao, frejoles, plátano, y también algunos para la ganadería. Alternan el uso de sus chacras entre periodos de cultivo y descanso, aunque las áreas de cacao se mantienen en producción continua, y por eso hay purmas en sus diversos estadios. También hay áreas importantes de espacios de bosques primarios y purmas en sus diversos estadios.

En la comunidad hay dos pequeñas tiendas donde los comuneros pueden comprar productos básicos. El cacao destaca como el principal cultivo comercial en comparación con sus lugares de origen en Lamas y San José de Sisa. Los comuneros han formado una organización para capacitarse en la producción de fertilizantes orgánicos y mejorar el cultivo de cacao, además de facilitar la venta de sus productos.

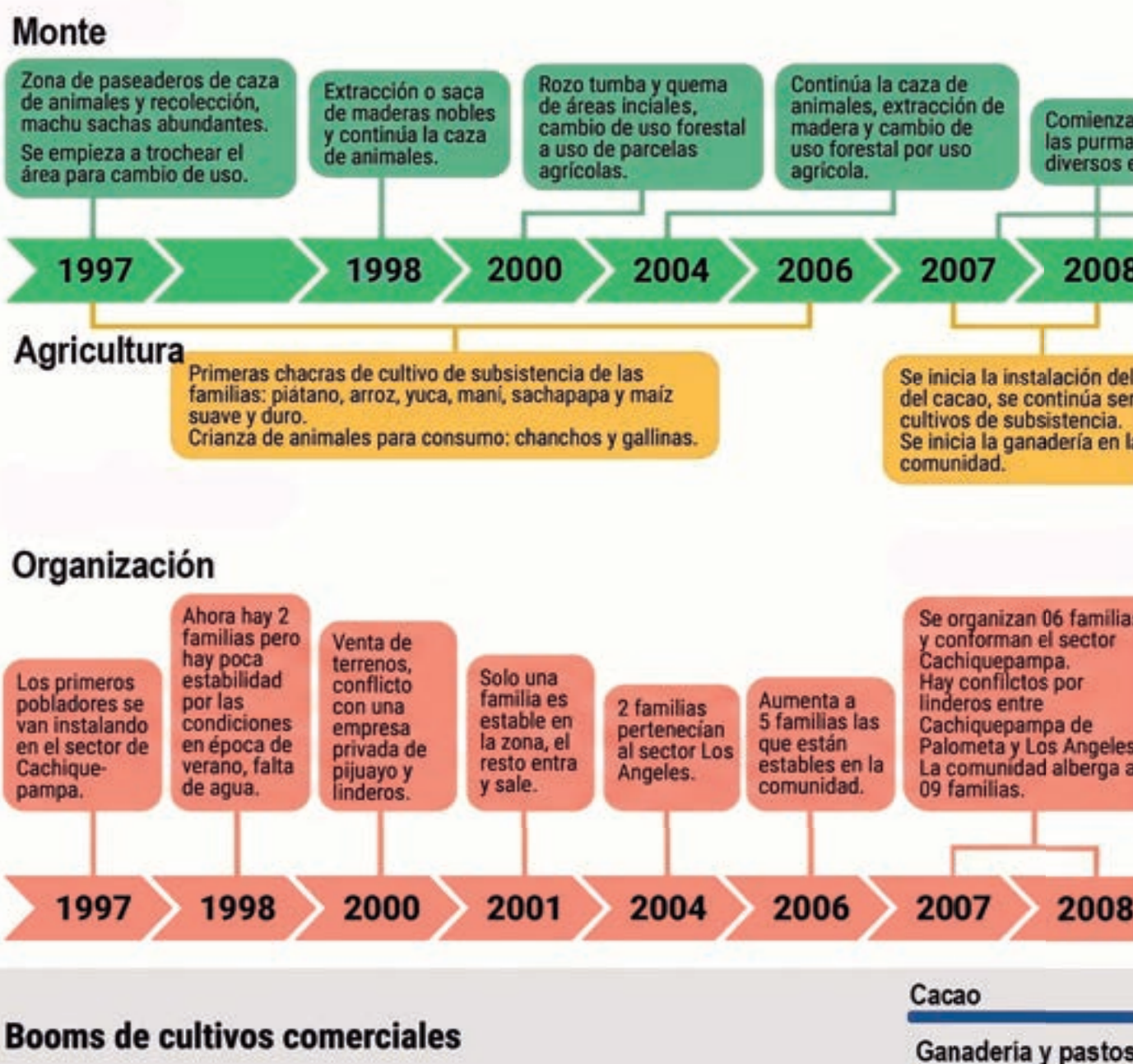
Varias familias practican el choba-choba, una forma tradicional de intercambio de trabajo donde se ayudan mutuamente en actividades como la siembra y la cosecha. Sin embargo, los migrantes participan en el choba-choba, de vez en cuando.

En cuanto al abastecimiento de agua, la comunidad enfrenta problemas de escasez, especialmente en la temporada seca, cuando las corrientes de agua casi se secan, dificultando la vida diaria. La comunidad también ha invertido en una bomba para sacar agua subterránea, aunque se usa poco porque el esfuerzo necesario no compensa el agua obtenida.

Línea de Tiempo de la Comunidad

En esta línea de tiempo se detalla la evolución histórica, el desarrollo agrario y la seguridad alimentaria de la comunidad de Dos de Agosto. Se observa la transición desde la llegada de los primeros pobladores hasta la consolidación de cultivos comerciales como el cacao, enfrentando retos como la deforestación y los cambios en la organización territorial. La línea de tiempo, muestra una

Gráfico 23. Línea de Tiempo de la Comunidad Dos de agosto



Comunidad Nativa Dos de Agosto

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonia peruana.

transformación profunda que va desde un área de *machu sacha* virgen hasta un asentamiento poblacional consolidado con desafíos ambientales significativos. Esta evolución refleja un tránsito de una vida en el bosque virgen hacia una comunidad organizada y numerosa, pero que enfrenta la pérdida de sus recursos naturales originales debido a la expansión agrícola y ganadera.



Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

Los hogares practican agricultura de tumba, rozo y quema con la regeneración de bosque como parte integral del proceso. Las purmas regeneran en forma natural y relativamente rápido estas áreas usando especies de crecimiento rápido como ceticos, topas, yanavara, capironas entre otros, porque las condiciones son favorables para esto y porque existen amplias áreas de *machu sacha*. Eso permite a los comuneros cazar regularmente y tener carne silvestre como parte de su dieta regular.

La comunidad tiene un problema serio con la escasez de agua, especialmente durante la temporada seca del año. A medida que las corrientes de agua casi se secan, la vida en la comunidad se vuelve más difícil. La comunidad ha intentado encontrar solución al problema de varias formas, pero hasta ahora nada ha funcionado bien.

A diferencia de las otras comunidades que participan de esta publicación, Dos de Agosto es una comunidad joven y los comuneros han llegado durante los últimos 25 años. Para la mayoría era un cambio drástico el mudarse de las comunidades de origen (alrededor de Lamas y Sisa) y encontrarse con abundancia de bosque y terrenos. El hecho de que tienen más terreno acá que en su comunidad original, hace que puedan dejar descansar a las purmas más tiempo.

Algunos de los hogares entrevistados tienen hasta tres tipos de purmas y *machu sacha*, mientras que otros tienen menos. Su cantidad de purmas fue relacionada con el tamaño de los terrenos: los terrenos más grandes (60 hectáreas o más) tienen más tipos de purmas, mientras que los terrenos más pequeñas (de entre 4 y 20 hectáreas), tienen menos. Aunque las chacras y las áreas de purma han crecido en las últimas décadas, aún se mantiene una gran parte del paisaje con *machu sacha*.

El gráfico 24, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 12 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado ello no necesariamente muestra la situación general de Dos de Agosto, pero pensamos que puede servir como una indicación de la cobertura vegetal en la comunidad. Diez de las 12 familias tienen áreas de *machu sacha* en sus terrenos, lo cual es de resaltar en comparación con otras comunidades de la región. Los entrevistados usaron en promedio 21% de sus terrenos para cultivos, 16% está bajo algún tipo de purma y 63% de las áreas es *machu sacha*.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Pero como los terrenos varían mucho en tamaño, la distribución de vegetación también varía mucho entre los hogares entrevistados. Por ejemplo, los tipos de purmas más grande en áreas son *machu purma* y *purma*, pero es en parte porque dos hogares que tienen grandes extensiones de *machu purma*. Los tipos de vegetación de purma más presentes en números en los hogares era *llullu purma* (existían en ocho de los doce hogares) y *purma* (se encontraban en siete de los doce hogares).

En Dos de Agosto existe una reserva importante de áreas de *machu sacha* en relación al área agrícola, y eso en una zona de San Martín con una agricultura intensiva de cacao, de ganadería y palma aceitera cerca. Respecto al área en posesión de los agricultores entrevistados, lo que resalta es que uno de los agricultores tiene más de 250 hectáreas en relación a los que poseen solo 4 hectáreas. Siendo el promedio dedicado a la agricultura de 9 hectáreas en promedio.

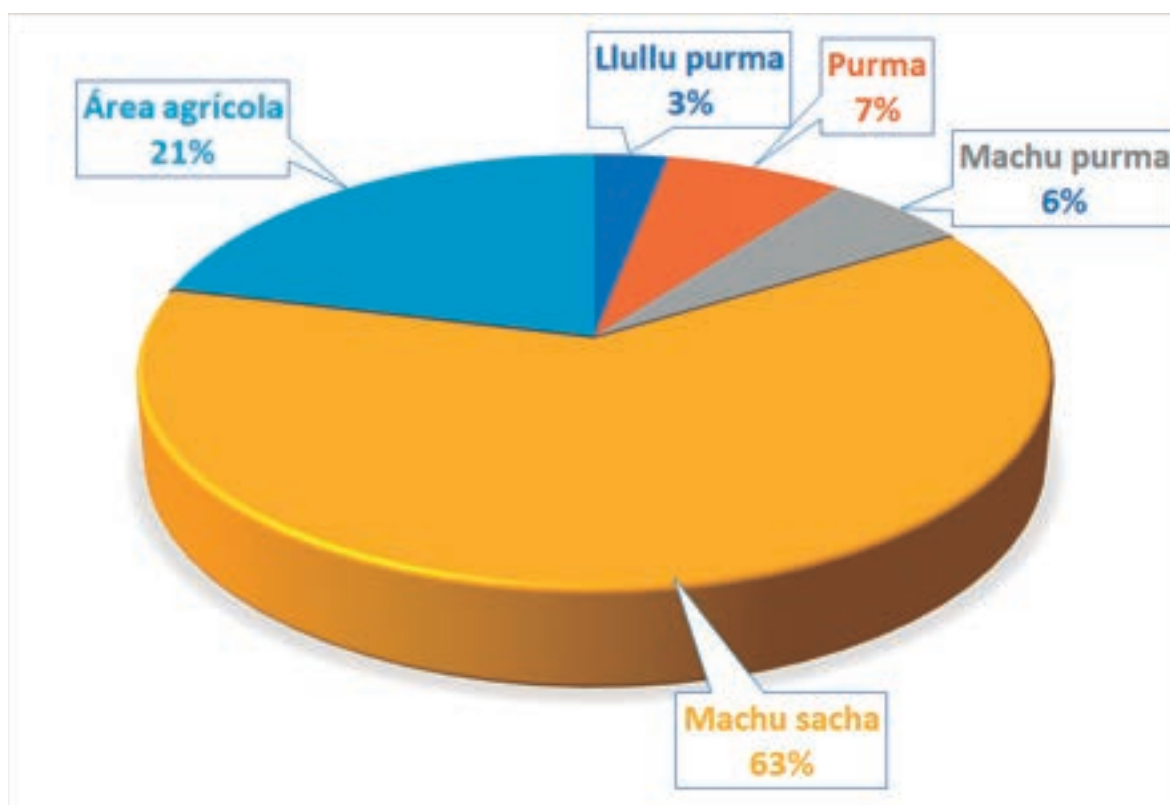


Gráfico 24: *Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 12 hogares entrevistados.*

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 29 comuneros, se preguntó de dónde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue: 60% viene de chacras en sus diversos estadios y orientaciones de los espacios de bosque y purmas, como de las fuentes de agua; y 40% se provee de las tiendas o bodegas y son insumos que la comunidad no produce.

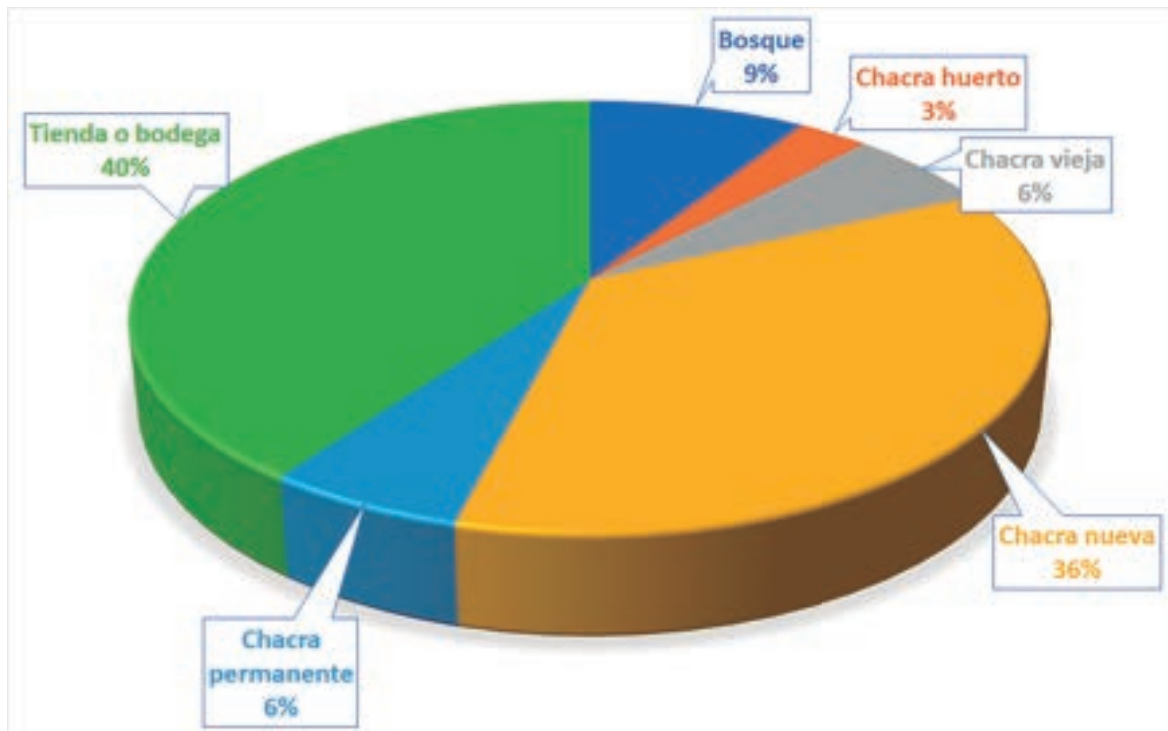
Como muestra el gráfico 25, la mayoría de cultivos para comer vienen de la chacra nueva con un 36%; de allí la chacra sigue produciendo (especialmente plátano y yuca) un par de años más. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sachapapa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, como la provisión de frutas estacionales, la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos para el mercado como el cacao, pero frejoles también es un ingreso importante, presente y con predominio en el paisaje. Los espacios boscosos y fuentes de agua, representan espacios de caza de animales mayores como el venado y sajino, aunque son cada vez más ausentes en la zona. Se practica la recolección de diversas especies desde hormigas, suris, hongos y tortugas, animales menores: zorro, majaz, carachupa y añuje, y desde el agua la provisión de peces, cangrejos, y camarones en escala menor.

Es importante resaltar sobre el tema agrícola, que las diversas prácticas culturales están asentadas en sus conocimientos tradicionales, que se ponen en práctica campaña tras campaña, que se han dado pese a los procesos monoculturales y siguen vigentes en la producción de alimentos nutricionales.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la población. Los comuneros se dirigen a Barranquita a abastecerse de sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Estos insumos, si bien complementan la alimentación, sin embargo cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Gráfico 25. Procedencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purma y tienda o bodega.



Fotos 44, 45 y 46. Talleres y reuniones en Dos de Agosto



Foto 45



Foto 46



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 47, 48 y 49. Diferentes tipos de purma en Dos de Agosto

Foto 47



Foto 48



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Foto 49



Capítulo IX

Comunidad Nativa Puerto Franco



Foto 50. Panorámica de la Comunidad Nativa Puerto Franco

La Comunidad Puerto Franco está en el valle bajo del Huallaga, dentro del distrito de Alto Biavo, en la provincia de Bellavista. Para llegar desde Juanjuí, hay que viajar en camioneta unas cinco horas. El camino cruza el río Huallaga y pasa por varias comunidades de migrantes, donde se ven chacras de maíz y arroz, pastos para ganado, como montañas cercanas al Parque Nacional Cordillera Azul (PNCAZ). Puerto Franco es la última comunidad en la carretera, que tiene a la Cordillera Azul a su espalda. Al llegar a la comunidad, se observan grandes extensiones de purma junto a chacras de cacao y maíz. Desde 2016, Puerto Franco ha sido reconocida como una comunidad nativa.

La historia de la comunidad puede dividirse en tres grandes momentos:

- Asentamientos iniciales (1964-1980)
- Coca, violencia y el desplazamiento (1980-principios de 2000)
- Regreso, inicio de la economía del cacao y conflictos por tierras (2000 hasta la actualidad)

Asentamientos iniciales (1964-1980)

El lugar que hoy se conoce como Puerto Franco empezó a poblarse alrededor de 1964. Antes de eso, algunas familias Kichwa venían a la zona para cazar y luego regresaban a sus comunidades, en un viaje que les tomaba unos ocho días desde las comunidades alrededor de San José de Sisa, en la provincia El Dorado. Se cree que estas salidas de caza comenzaron alrededor de los años 1940. La familia Kichwa que fundó Puerto Franco llegó desde Sisa buscando tierras para vivir y cazar. Un comunero recuerda que su familia cuidaba del bosque desde esos años.

Esos años fueron tranquilos, con comida suficiente y una vida estable. La comunidad conseguía alimentos del bosque, del río y de sus chacras. Comían carne de animales del monte, pescado, y alimentos que cultivaban como plátano, maíz suave para chicha, yuca, arroz, frejoles, maní y ají. También criaban pollos y cerdos. Las familias cambiaban productos como sal, carne de monte, chanchos y gallinas con ropa y otros productos en la ciudad más cercana que era Juanjuí.

En esa época, las tierras se consideraban ocupadas simplemente por vivir y trabajar en ellas. Cuando la comunidad creció a más de 20 personas, sintieron que era necesario repartir las tierras entre las familias, aunque no se recuerda cómo se hizo esta repartición y se decidieron a solicitar ser un solo caserío unido, algo que se logró en 1970.

Con el paso de los años, comenzaron a aparecer áreas de purma cerca de las casas, debido a que iban dejando descansar a las chacras viejas. En 1977, se abrió una escuela primaria en la comunidad, lo que fue un avance importante para las familias de Puerto Franco.

Coca, violencia y desplazamiento (1980 - principios de 2000)

En la década de 1980, vivían alrededor de 10 familias en la comunidad. Esto marcó un aumento grande desde los años 60, cuando habían empezado con solo ocho familias. A fines de esa década, el tiempo tranquilo terminó y empezó una época difícil marcada por situaciones de violencia y amenazas de distintos grupos y actividades, tanto legales como ilegales. Primero fue la llegada de la coca, llegó por un comunero que había trabajado en el valle del Alto Huallaga, Tocache, que trajo semillas de coca para sembrar en Puerto Franco.

Si bien la coca generó ingresos económicos, también marcó el inicio de tiempos llenos de violencia asociado al conflicto armado entre Sendero Luminoso y el ejército peruano. Hecho que también afectó gravemente a la comunidad, por cuanto la comunidad era una ruta principal de tránsito de los grupos armados, especialmente entre 1980 y 1990. El valle del Huallaga fue el escenario donde se vivieron los momentos más intensos de este conflicto.

Varios comuneros recuerdan estos años como los más duros. En 1987, los grupos alzados en armas aparecieron por primera vez, y para 1993, Sendero Luminoso empezó a asesinar a los jóvenes que se negaban a unirse a ellos. Muchos comuneros desaparecieron en esos tiempos. Al mismo tiempo, el ejército peruano sospechaba que los comuneros apoyaban a los alzados en armas, y esto también causó problemas.

Para muchos, la vida en la comunidad era prácticamente imposible debido al miedo y a la violencia. Durante esos años, casi todos huyeron de la comunidad, y solo una pareja de ancianos se quedó a vivir allí. Entre 1985 y 1993, Puerto Franco y otras dos comunidades cercanas se agruparon para formar un caserío, pero esto solo duró poco tiempo.

A pesar de los peligros, algunos comuneros seguían sembrando coca como una forma de mantener a sus familias. La llegada de la coca también cambió las chacras, que por tradición eran muy diversas, entonces se volvieron centrados más en este cultivo.

Durante ese periodo aparecieron los primeros migrantes a la comunidad, vinieron con el fin de producir coca, pero ante la situación de violencia se retiraron. Luego vino la tala ilegal de árboles de caoba a Puerto Franco en los años 90. Los madereros llegaban a cortar los árboles y exportaban la madera a otros países.

El auge comercial de la coca en Puerto Franco culminó en los años 90. La tala de madera también cesó cuando los árboles de caoba desaparecieron en 1998, cuando ya no quedó caoba y otras maderas nobles en el área. A fines de los años 90 e inicios del año 2000, la comunidad comenzó a ver el final de estos tiempos duros y violentos.

Regreso, inicio de la economía del cacao y conflictos por tierras (2000 hasta la actualidad)

A principios de los años 2000, las familias indígenas desplazadas fueron regresando poco a poco a la comunidad cuando la situación se calmó. Para el año 2003, ya vivían 20 familias en Puerto Franco. Cuando los comuneros volvieron, encontraron antiguas chacras de coca, así como muchas áreas agrícolas con purmas en diversos estadios. Cuando más personas llegaron, la comunidad organizó un sistema para repartir la tierra, donde cada hogar recibía una parcela de 50 hectáreas para sembrar. Sin embargo, algunas familias Kichwa llegaron después y perdieron la oportunidad de recibir tierras en esa repartición.

En el 2001 se estableció el Parque Nacional Cordillera Azul, y entre 2001 y 2005, la gente de la comunidad colaboró con los administradores del parque. Las comunidades vecinas crecían rápido con poblaciones de migrantes que entraron a los bosques, y en cierta manera el parque ayudó a parar el ingreso indiscriminado y constante. Sin embargo, esta colaboración cambió cuando los guardabosques del parque prohibieron a los comuneros cazar animales, hacer pesca y recolectar plantas medicinales del monte en el parque.

En el 2004, el PDA de USAID llegó a la comunidad y motivó a los comuneros sembrar cacao, con el objetivo de erradicar la producción de coca. En esos tiempos vino una segunda oleada de migrantes. Las familias migrantes que fueron entrevistadas, quienes se establecieron en la comunidad y ahora contribuyen a la vida en comunidad, contaron que el cacao fue un motivo para asentarse en Puerto Franco. Sin embargo, al inicio, el comercio de cacao era difícil. El cacao producía pero no había una carretera y tampoco compradores en la zona. El viaje a Juanjuí era costoso y la gente caminaba por el bosque hacia comunidades vecinas para vender cacao.

En 2009 se construyó una carretera hacia Puerto Franco, los intermediarios comenzaron a llegar a la comunidad para llevar la producción de cacao a Juanjuí. En la década de 2010, la economía del cacao alcanzó su mejor momento. En el año 2010, la comunidad recibió también una posta médica. En esa época vivían 36 familias en Puerto Franco que abrían nuevas chacras en el bosque para sembrar cacao, pero también maíz y algodón.

Al año siguiente, algunas familias empezaron a preocuparse cuando un negocio maderero empezó operar en parte del bosque una concesión forestal y en algunas chacras de Puerto Franco. Este evento, junto con la creación del parque y el fin de la colaboración con los guardabosques en 2005, marcó el inicio de una época de problemas por las tierras.

En el 2016, un representante de la Oficina Regional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de San Martín (ORDEPISAM) motivó a Puerto Franco a convertirse en una Comunidad Nativa oficialmente reconocida, para solucionar los problemas de tierras con la concesión forestal. Además de ORDEPISAM, la organización Paz y Esperanza también apoyó a Puerto Franco en este proceso. Al ser reconocidos oficialmente como Comunidad Nativa en 2016, los madereros tuvieron que salir. En 2017, la comunidad accedió a la red eléctrica gracias al alcalde del distrito.

En 2020, las plantaciones de cacao de Puerto Franco comenzaron a sufrir por una plaga llamada moniliasis. Con eso, muchas personas abandonaron sus chacras de cacao. Debido a la caída de la economía del cacao, la gente comenzó a buscar otras formas de ingresos. Así, en la década del 2020 aumentó la producción de ganado, maíz para vender y algodón. Este último fue impulsado por una cooperativa de agricultores que compra productos orgánicos.

Finalmente, en el 2021, la ONG CIMA que gestionaba el parque Cordillera Azul intentó hacer un acuerdo con la comunidad, pero los comuneros no aceptaron.

Presente

Puerto Franco es una comunidad con grandes áreas de purma y bosque, donde se cultiva principalmente cacao, aunque también se siembran, en menor cantidad otros productos para el consumo familiar como plátano, yuca, frejol, maní y maíz suave.

En el tiempo de esta investigación (2023), los comuneros de Puerto Franco sienten que viven con más dificultades que en los tiempos cuando el cacao daba mejores ingresos. Pero en el último repunte de precios del 2024 las áreas de cacao se ampliaron.

Hay una escuela primaria en la comunidad, pero si los niños quieren estudiar secundaria, deben ir a otra comunidad que brinda este servicio. Algunas familias tienen agua potable en el centro, pero otras deben ir a la quebrada para buscar agua. La caza y la pesca todavía se practican, especialmente entre los indígenas. El bosque y las quebradas siguen siendo esenciales para ellos ya que, estos últimos los proveen de peces.

Cuando la chacra entra en descanso, el agricultor deja que la purma se regenere de modo natural, no se han identificado acciones respecto al aporte del agricultor a la regeneración de la purma. Esto se debe a que aún hay bastante bosque virgen en la zona, comparado con otras comunidades, y a que estas tierras mantienen buena fertilidad.

Sin embargo, el modo de vida ha cambiado. Antes dependían más de lo que sembraban, pero ahora venden sus productos y compran más cosas en las tiendas. Ese cambio tiene que ver con los cambios que trajeron primero la coca y luego el cacao.

Se mantiene la práctica del choba-choba, o trabajo comunitario dentro de las familias y en la comunidad. Desde que el cacao dejó de dar tanto dinero, ésta ayuda mutua ha cobrado más importancia debido a la falta de dinero para contratar trabajadores.

Persisten los problemas legales con el Parque Nacional y el territorio comunal.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.



Foto 51: Purma en Puerto Franco

Línea de Tiempo de la Comunidad N

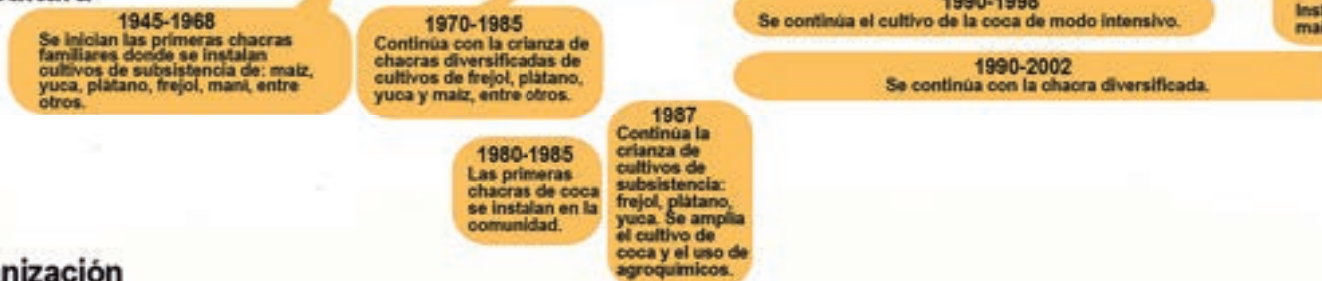
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y ambiental de la comunidad de Puerto Franco, abarcando desde mediados del siglo XX hasta la actualidad. El recurso visual destaca la transición de un entorno de bosque virgen hacia una zona marcada por la actividad agrícola, incluyendo cultivos de coca, cacao y madera. Se registran hitos fundamentales como la fundación del caserío, la

Gráfico 26. Línea de Tiempo Comunidad Nativa Puerto Franco

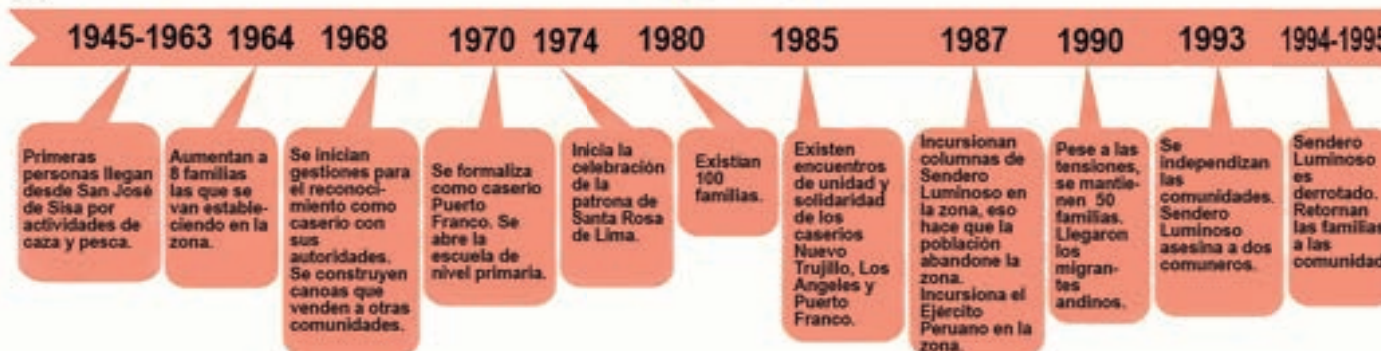
Monte



Agricultura



Organización

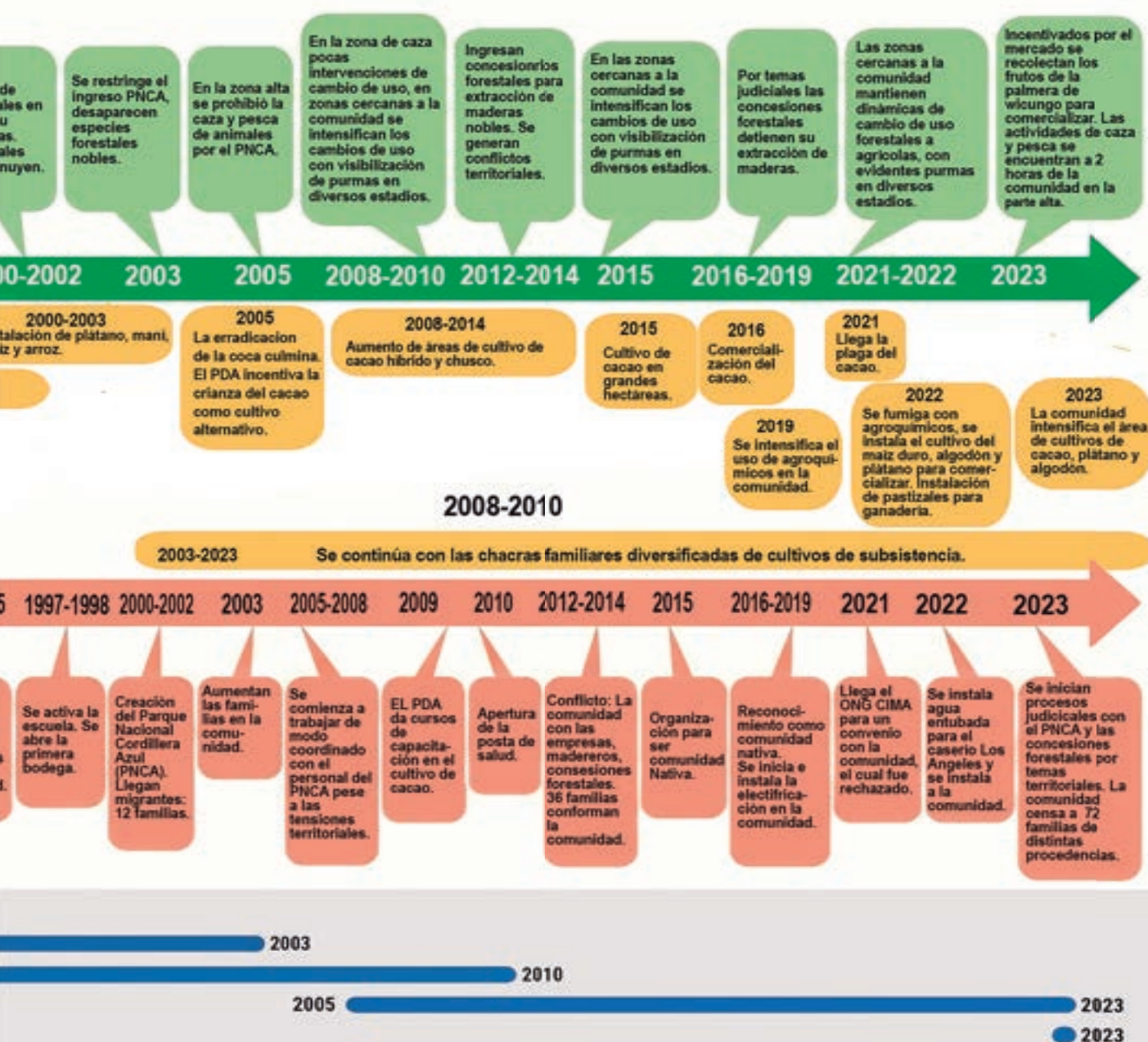


Booms de cultivos comerciales



Ativa Puerto Franco: 1945-2023

llegada de diversas familias y el impacto de grupos subversivos en la región. Además, el documento ilustra la organización social de los pobladores y los constantes desafíos que enfrentan respecto a la tenencia de tierras y la protección de sus recursos naturales. Finalmente, se evidencia cómo la infraestructura y los servicios han transformado progresivamente la dinámica económica y la biodiversidad de este territorio peruano.



Diferentes tipos de vegetación forestal hoy en día

En comparación con otras comunidades del estudio, la abundancia de bosques antiguos todavía permite a los comuneros cazar con regularidad y tener carne de monte como parte de su dieta habitual, pues las restricciones a la carne de monte están más bien relacionadas con el conflicto territorial.

Los comuneros cuentan que ahora no se encuentran tantos peces y animales de monte como en los primeros tiempos de la comunidad. Este cambio fue causado por gente de fuera (los pueblos nuevos vecinos) antes de que la comunidad nativa pusiera más controles para que sólo la gente de Puerto Franco pudiera pescar y cazar. Otro cambio paisajístico observado fue la tala de árboles en la década de 1990, que básicamente provocó la desaparición de los árboles de caoba de los bosques.

Los comuneros de Puerto Franco realizan rotación de sus parcelas de cultivos para dejar que las purmas se regeneren en forma natural. En las últimas décadas, con el crecimiento de Puerto Franco han aumentado las chacras y las áreas de purma, pero el bosque *machu sacha* sigue siendo el más común, tanto en las parcelas familiares como en las tierras más alejadas que están en disputa con el Parque Nacional y con madereros.

En la comunidad, cada hogar de los entrevistados tiene distintas áreas de purma/bosque, relacionando el tipo de purma con el tamaño de las parcelas. En las entrevistas, ninguno de los pobladores cuenta con los tres tipos de purma, tienen solo un tipo o dos; y la purma más común es la *llullu purma*. Los hogares con poco terreno (menos de 5 ha) ya no tenían *machu sacha*.

El gráfico 27, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 12 familias que fueron entrevistadas. Como es un grupo limitado, no necesariamente representa la situación general de Puerto Franco, pero pensamos que puede indicar como es la cobertura vegetal en la comunidad.

Diez de las 12 familias entrevistadas tienen áreas de *machu sacha* en sus parcelas, lo cual es de resaltar en comparación con otras comunidades de la región. Los entrevistados usaron en promedio, 19% de sus terrenos para cultivos, el resto está bajo algún tipo de purma (13%); y áreas de bosque primario 68%. Pero como los terrenos varían mucho en tamaño,

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

la distribución de vegetación también varía mucho entre los hogares. Por ejemplo, ocho hogares tienen áreas relativamente grandes de *machu sacha*.

Existe una reserva importante de áreas de *machu sacha* con un 68%; mientras que en relación al área agrícola se cuenta con un 19%, que es una zona intensiva de cultivos para el mercado como principalmente el cacao, pero también maíz y algodón. Esto muestra la importancia que la comunidad brinda a la conservación de espacios importantes de *machu sacha*.

Respecto al área en posesión de los agricultores, lo que resalta es que existe uno de los agricultores con más 50 hectáreas, en relación a los que poseen solo 1 hectárea. Siendo que, el espacio dedicado a la agricultura es de 4.7 hectáreas en promedio.

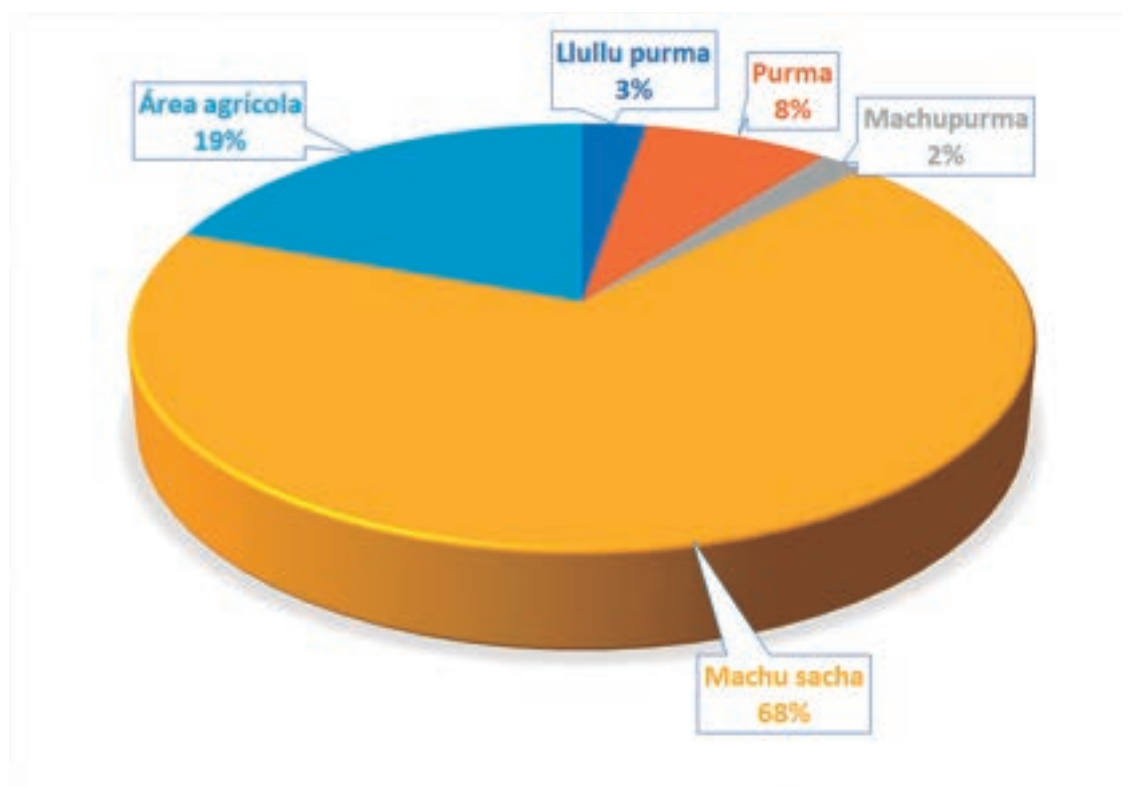


Gráfico 27. Distribución de los espacios de uso agrícola y regenerativo de las purmas en los 12 hogares entrevistados.

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 59 comuneros, se preguntó de donde venían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que: 60% venía de chacras en sus diversos estadios y orientaciones y de los espacios de bosque y purmas como de las fuentes de agua; mientras que el 40% provenía de las tiendas o bodegas que son insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 28, la mayoría de cultivos para la alimentación vienen de las chacras nueva, chacra permanente y chacra vieja con un 24%. De allí, la chacra sigue produciendo (especialmente plátano y yuca) un par de años más. La producción de alimentos es una combinación de cultivos: frejol, maní, yuca, plátano, maíz suave, sachapapa, dale dale, tomate, ajíes, caigua entre otros, como la provisión de frutas estacionales; y la crianza de gallinas y cerdos en baja escala. También hay cultivos para el mercado como principalmente el cacao, pero también maíz y algodón y con predominio en el paisaje. Los espacios boscosos y fuentes de agua representan un importante 36%, que incluye caza de animales mayores como el venado y sajino cada vez más ausentes en el paisaje. Se practica también la recolección de diversas especies como hormigas, suris, hongos y tortugas, así como animales menores: zorro, majaz, carachupa y añuje. Respecto a las fuentes de agua, se proveen de peces, cangrejos, y camarones en escala menor. También se recolectan frutos como el huicungo para vender.

Es importante resaltar sobre el tema agrícola que, las diversas prácticas culturales están asentadas en sus conocimientos tradicionales, que se ponen en práctica campaña tras campaña, y que se han dado pese a los procesos monoculturales, pero aún a pesar de esto último, siguen vigentes en la producción de alimentos nutricionales.

La tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la población, y el consumo alto se debe a que esta comunidad se ha dedicado a cultivos comerciales, y de modo muy puntual a cultivos de subsistencia, mientras que, tanto el bosque como las fuentes de agua se han constituido espacios que proveen carne de monte entre otros alimentos. Las tiendas o bodegas de la comunidad se abastecen en Juanjuí de productos como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

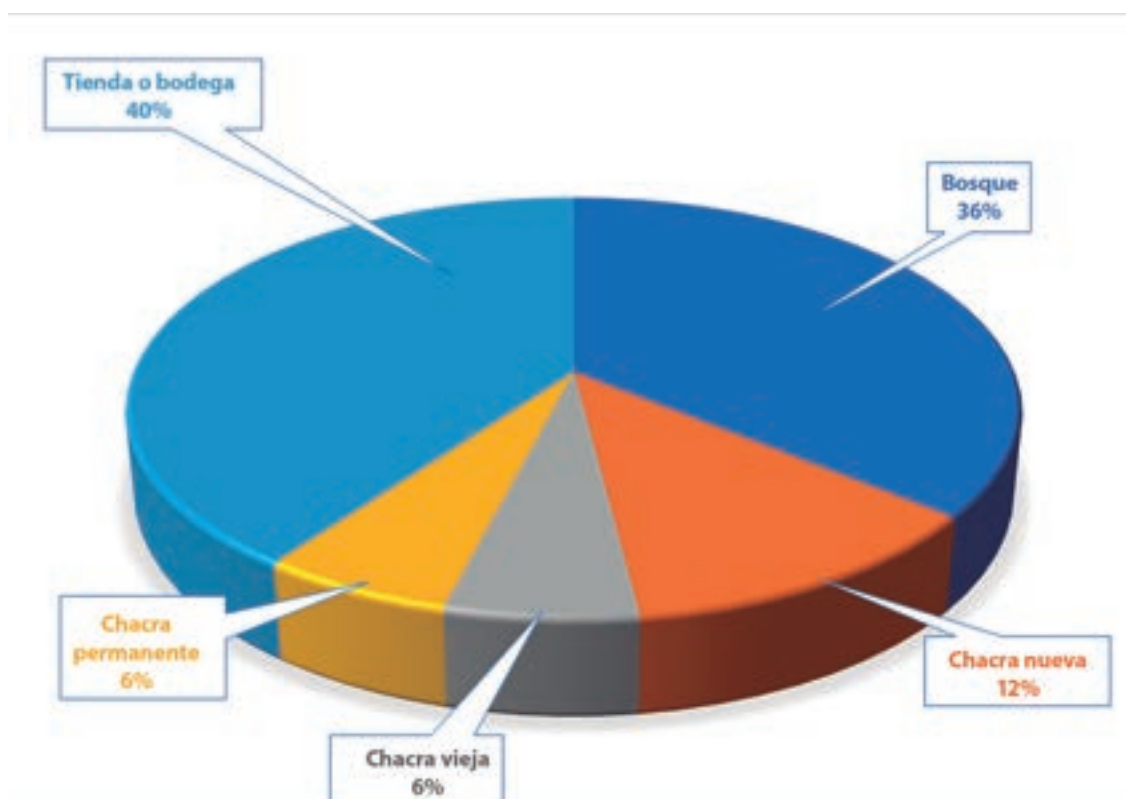


Gráfico 28. Distribución de la procedencia de los insumos alimentarios diversos, tanto agrícolas, silvícolas como acuícolas, incluyendo la tienda o bodega.

Foto 52. Talleres y reuniones en Puerto Franco.



Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Foto 53. Equipo de trabajo reunido en Puerto Franco.



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 54, 55 y 56. Diferentes tipos de purma en Puerto Franco



Foto 54



Foto 55

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

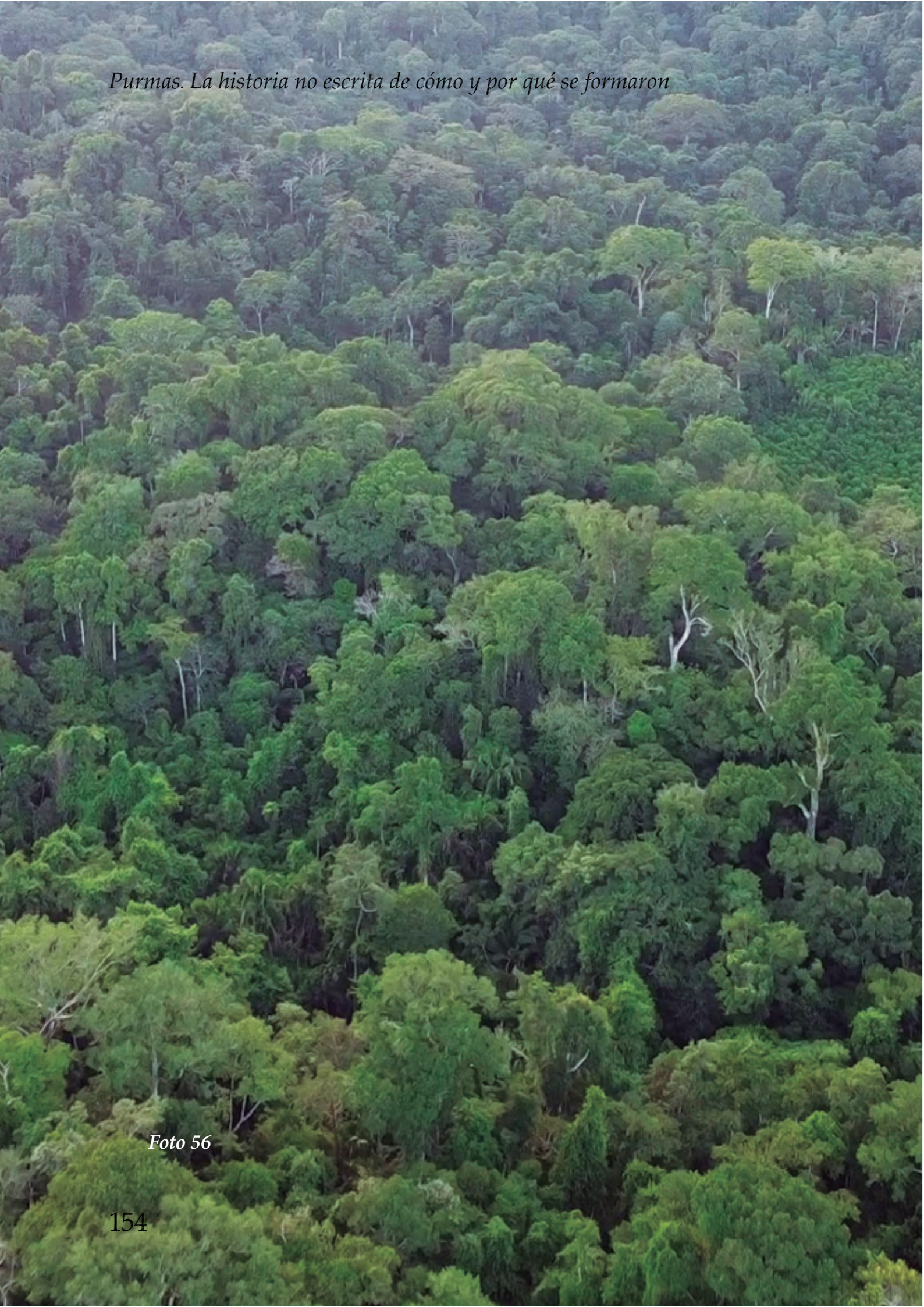


Foto 56

Capítulo X

Comunidad Nativa Nuevo San Martín



Foto 57. Panorámica de la Comunidad Nativa Nuevo San Martín

La comunidad Nativa de Nuevo San Martín es una comunidad Shawi. Para llegar a Nuevo San Martín hay que caminar dos horas desde la comunidad de Charapillo. A Charapillo se llega en tres a cuatro horas desde Alianza, primero en motocar una hora a San Miguel, cruzando el río Shanusi en bote, y luego caminando dos horas. Durante el último tramo, se ven bosques muy grandes, algunas áreas de pastizales, pequeñas chacras de cultivo de yuca y árboles talados que las personas transportan usando caballos.

A grandes rasgos, la historia de Nuevo San Martín se divide en cuatro etapas:

- Orígenes del asentamiento (1940-1950)
- Vida de subsistencia (1960-1990)
- La primera actividad económica: coca (1980-1995)
- Reconocimiento de la comunidad, educación y comercio de madera (1990 - 2015)

Orígenes del asentamiento (1940–1950)

Los comuneros de Nuevo San Martín principalmente provienen del distrito de Balsapuerto, en la provincia Alto Amazonas de Loreto, de comunidades como Armanayacu, Angaiza y Nuevo Arica. Al inicio, llegaban a la zona para cazar y sacar madera.

En la década de 1940, una pareja con sus hijos se estableció en el lugar atraídos por la abundancia de animales como venados, sajinos, paujiles y sachavacas, además de la variedad de peces como wasaco y shirui shirui, que extraían de las *tahuampas* (cochas pequeñas) de la quebrada de Ceticoyaku. Con el tiempo, llegaron más familias. Entonces, Nuevo San Martín era parte de la comunidad de Pampayacu. Las familias se mudaron a esa área como una forma de asegurar su sustento usando los bosques y ríos cercanos para obtener alimentos, y para cuidar el territorio.

Cuando se asentaron cultivaron en pequeñas cantidades plátano, yuca, sachapapa, cocona, caiwa, piña, camote, poroto y también la planta *waca* para pescar. Del monte obtenían maderas como caoba, cedro y moena, además de palos duros como puca shungo y quillo bordón, que usaban para construir sus viviendas.

Para 1950, cazaban aves y animales como pucanguga, pinsha, paujil, perdiz, añuje, sajino, venado, carachupa y achuni usando escopetas y tramperos. Eran totalmente autosuficientes de su caza, pesca y las chacras; solo salían cada seis meses a Yurimaguas o al poblado de Alianza, para comprar balas y adquirir otros productos necesarios que no encontraban en la comunidad.

Vida de subsistencia (1960-1990)

Entre los años de 1960 y 1990, Nuevo San Martín era una comunidad que se dedicaba a la caza y a la pesca combinada con agricultura, principalmente cultivando yuca, arroz y plátano para obtener su comida diaria. Su alimentación se basaba en la yuca, que usaban para preparar masato y en animales del monte con los que cocinaban varios platillos.

Como comunidad, eran poco visibles para el estado, y estaban muy relacionados con la comunidad Nativa de Pampayacu. Muchos habitantes no contaban con documentos de identidad, especialmente las mujeres, los niños y los ancianos. Cuando se enfermaban principalmente se curaban con sus medicinas tradicionales usando plantas medicinales de la zona y sus conocimientos ancestrales.

En cuanto a la educación, pocos tenían acceso, y quienes querían estudiar debían caminar entre una y dos horas hasta otras comunidades.

La primera actividad económica: coca (1980 - 1995)

A finales de los años 80 y principios de los 90, llegó la primera actividad comercial a Nuevo San Martín, algunos pobladores empezaron a sembrar coca al ver que, en comunidades cercanas, camino a Yurimaguas o a Alianza, ya se cultivaba. Esto los animó a abrir pequeñas chacras de coca, lo cual llegó a ser importante para ganar dinero, aunque tenía riesgos legales. Las chacras de coca se plantaban en terrenos nuevos, ya que este cultivo crecía fácilmente. Después de la cosecha, se usaban pozas para macerar y producir pasta básica de cocaína que vendían en Alianza. En paralelo, las familias sembraban sus cultivos para comer, pescaban y cazaban.

En 1995, el PDA fumigó las plantaciones con aviones para eliminar la coca. Las organizaciones indígenas avisaron que el PDA iba a ofrecer apoyo para que las comunidades sembraran otros cultivos como el cacao. Sin embargo, ese apoyo solo entró hasta la comunidad de Charapillo y no llegó a Nuevo San Martín.

Reconocimiento de la comunidad, educación y comercio de madera (1990 - 2015)

En 1990, vivían siete familias en la comunidad. Para tener una escuela, los padres de familia mismos tenían que pagar a un profesor que enseñaba a los 15 alumnos de la comunidad. La educación para los niños Shawi entonces era en castellano.

Nuevo San Martín está ubicado en una zona situada en el límite entre las regiones de Loreto y San Martín. Como pertenecía a Loreto, la comunidad solicitaba un profesor pagado por el gobierno regional de Loreto durante varios años, pero no había respuesta. Cansados de la situación y junto a otras comunidades Shawi, los comuneros fueron al gobierno regional de San Martín para solicitar docentes para sus escuelas, lo cual fue aceptado.

Hasta entonces la comunidad era un caserío y una extensión de la comunidad de Pampayacu, ubicada en la región Loreto. Entonces sus comuneros se organizaron y solicitaron ser reconocidos oficialmente como comunidad nativa. En el año 2013, se logró el reconocimiento de la comunidad de Nuevo San Martín por parte del gobierno regional San Martín y con eso llegaron los primeros representantes del gobierno de educación, salud y medio ambiente a la comunidad.

En 2015, la comunidad tenía 17 familias. Ese año entraron dos empresas de Moyobamba y Rioja a la comunidad para comprar madera de la especie tornillo. La comunidad les vendió madera, aunque pagaban un precio muy bajo, pero necesitaban recursos para la construcción de la casa comunal y la escuela. Sin embargo, el uso de motosierras para cortar los troncos de tornillo causó que animales como el venado y la sachavaca dejaran de aparecer cerca de la comunidad. La madera se vendió también a cambio de muebles (mesas y sillas) para la escuela primaria.

Presente

Para 2023, la comunidad cuenta con 88 habitantes y se organiza en los barrios: Lambayeque, Nuevo San Martín y Covid-19.

En 2023, el Ministerio de Agricultura visitó el área para actualizar datos del territorio y preguntó si querían pertenecer a la región de San Martín, lo cual fue aprobado por la comunidad. Con esa decisión se cambió la delimitación entre las dos regiones y Nuevo San Martín ahora pertenece políticamente y geográficamente a la región San Martín.

Sienten que la ayuda de la municipalidad de Pongo de Caynarachi no ha llegado. Dicen: “en tiempo de campaña llegan, luego se olvidan”. En cuanto a la salud, la comunidad acude a centros médicos en Loreto por su cercanía y usan el puesto de salud de Nuevo Pijuayal. Nuevo San Martín ahora tiene los servicios de educación, pero a veces hay falta de profesores en ciertos periodos. La Federación de Pueblos Indígenas Shawis de San Martín (FERISHAM) junto con Waman Wasi a veces ofrecen programas de apoyo como crianza de peces y aves.

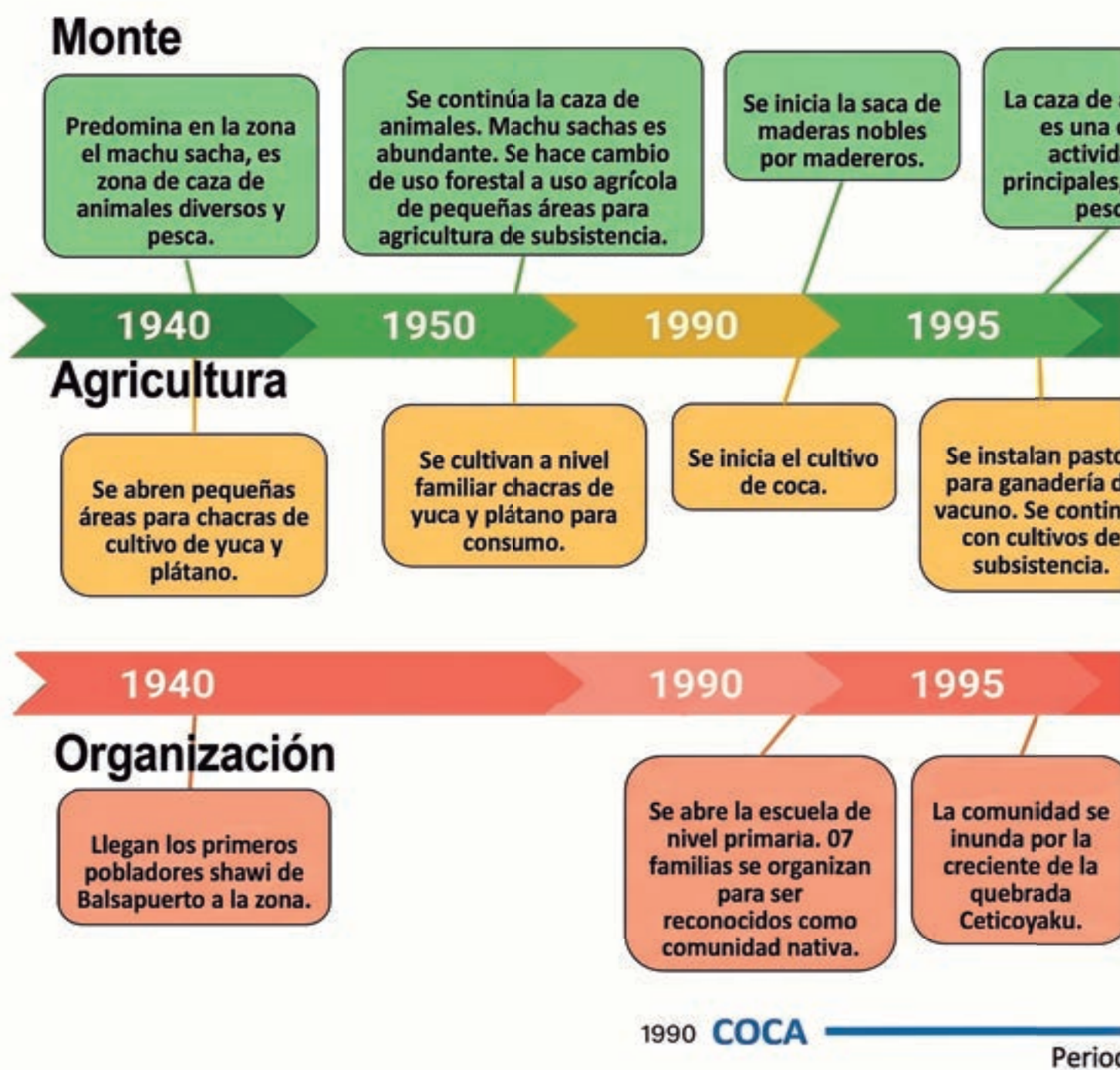
Desde hace varios años en esta zona se ha cortado mucha madera valiosa, como caoba y cedro, por lo que ya no quedan tantos de estos árboles. La comunidad vive ahora rodeada de otros tipos de árboles menos buscados para vender. Una cosa importante sobre Nuevo San Martín es que los habitantes no son propietarios individuales de las tierras que usan. La tierra es comunal y cada familia trabaja en un área asignada según acuerdo y diálogos entre los comuneros cada año. Si alguna familia quiere abrir más chacra o una pareja joven quiere empezar su chacra tiene que ponerse de acuerdo con la comunidad. Nuevo San Martín, cuenta con 3420 hectáreas de terreno de conservación, donde se ha acordado cultivar y sembrar hasta una hectárea por familia.

Sus ingresos económicos provenían principalmente de la venta de gallinas, que se ofrecen en las ciudades de Yurimaguas y Alianza, o de las pocas veces en que los compradores de estos lugares visitan la comunidad. Durante el año, algunos jóvenes y adultos van a trabajar como peones en la limpieza y cosecha en áreas de palma aceitera en Alianza y Pampa Hermosa.

Línea de Tiempo de la Comunidad

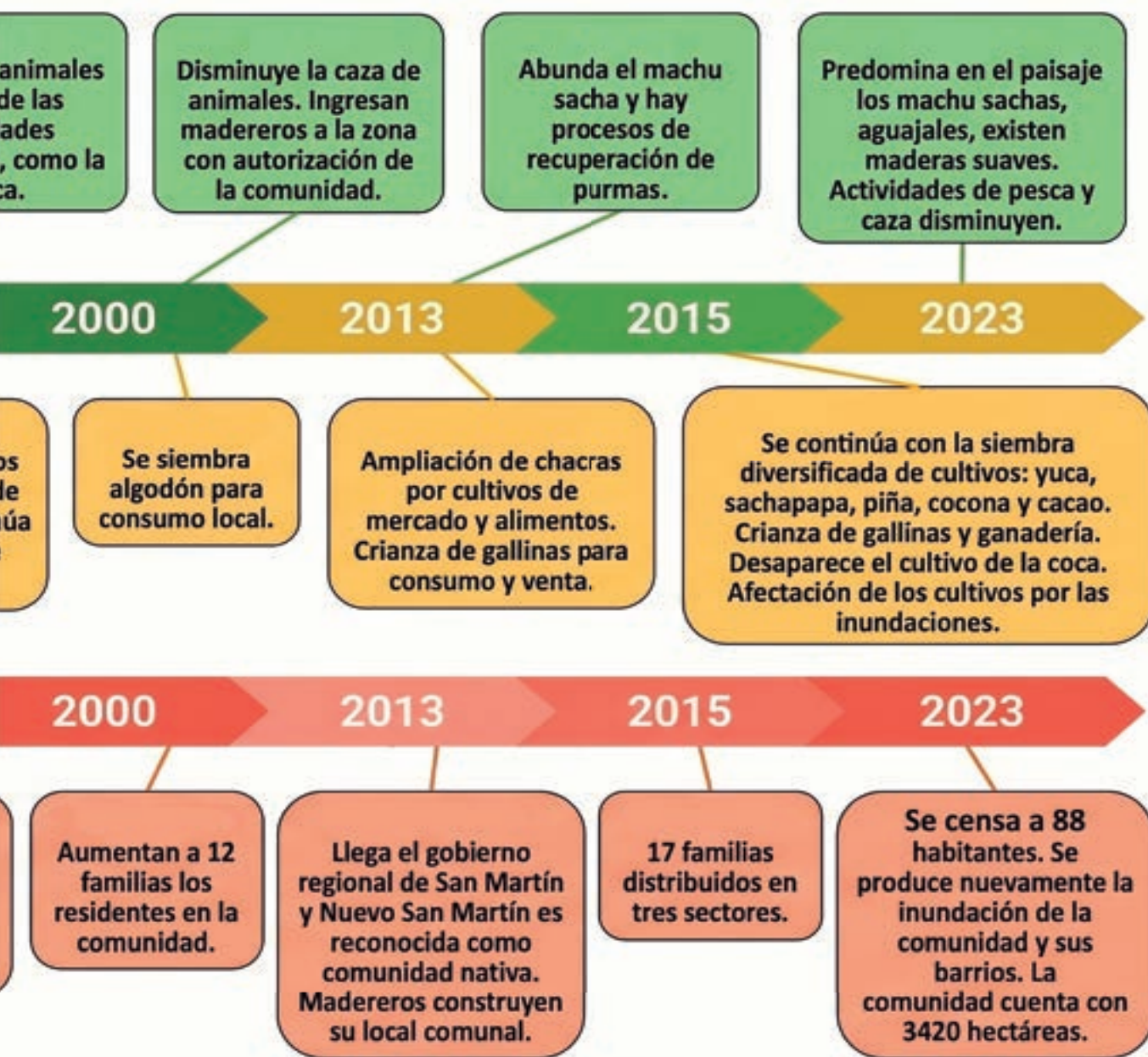
Esta línea de tiempo detalla la evolución histórica y el desarrollo socioeconómico de la comunidad de Nuevo San Martín desde la década de 1940 hasta el año 2023. Se registra el crecimiento poblacional constante, destacando hitos clave como la llegada de los primeros habitantes y el posterior reconocimiento oficial como comunidad nativa en 2013. Se observa una transición en las actividades

Gráfico 29: Línea de Tiempo Comunidad Nativa Nuevo San Martín



Comunidad Nativa Nuevo San Martín

productivas, pasando de la caza tradicional y el cultivo de coca hacia la ganadería y la siembra de diversos productos agrícolas como yuca y plátano. El gráfico señala el impacto de fenómenos naturales, específicamente inundaciones que han afectado la organización de sus barrios a lo largo de los años. Finalmente, se evidencia un firme compromiso con la conservación forestal, integrando el manejo de bosques primarios dentro de su estructura de subsistencia actual.



do de actividad del cultivo desde el año 1990 hasta el 2023

Diferentes tipos de vegetación hoy en día

Para sembrar, las familias de la comunidad usan la técnica de rozo, tumba y quema del bosque, para poder plantar yuca, plátano y otros cultivos, cambiando el lugar de la chacra con cierta frecuencia. Muchos de estos espacios siguen siendo usados para sembrar periódicamente desde 1940. Gracias al clima y a que hay pocos habitantes, el bosque se regenera rápido cuando dejan de usarlo para sembrar.

Aunque la tierra es comunal, cada familia tiene zonas de cultivo indicadas, que todos respetan según acuerdos familiares. Típicamente estas zonas están en la cercanía de la casa de las familias. Aparte de los cultivos, los comuneros de Nuevo San Martín complementan su alimentación con carne de animales del bosque y peces de los ríos.

Como la tierra es comunal en Nuevo San Martín, la idea de tener individualmente un terreno no aplica. Por eso, en las entrevistas hemos preguntado por el 'área asignada para trabajar' en vez de 'cuánto de terreno tienes'. Pero esa no era un área muy exacta y en varios casos las familias respondieron por el área de cultivo que tenían por el momento y el año anterior. El gráfico 30, muestra la distribución de los diversos tipos de purmas en las 12 familias que fueron entrevistadas.

Como es una comunidad con poca población, pensamos que el gráfico 30, no refleja muy bien la cobertura vegetal general en la comunidad. Lo que la figura puede indicar es la cobertura vegetal justamente alrededor de los hogares.

Entre las 12 familias entrevistadas usaron el 22% de su área asignada para trabajar para cultivos principalmente de subsistencia, el resto está bajo algún tipo de estadio de la purma y *machu sacha*. Lo que llama la atención es el área que ocupan la purma y el *machu sacha* que representan el 78%, con predominio de la *machu sacha* con un 36% y el *llullu purma* con 26%. Además, las chacras son en general pequeñas, entre 0,25 a 1 ha, eso se debe a que no hay cultivos comerciales y toda la producción es para auto consumo.

Las purmas son de rápida regeneración, quiere decir que las fases de *llullu purma* y purma son relativamente cortas. Eso ocurre por los muy limitados espacios de las chacras (no más de media hectárea) y por no existir cultivos de mercado instalados en la actualidad. Además, casi todas las casas se encuentran rodeadas de *machu sachas* que no han sido

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

tumbadas, salvo el raleo de maderas nobles en determinados momentos en los que los madereros ingresaron a la zona.

Nuevo San Martín tiene una situación forestal bastante distinta a las otras comunidades del estudio y del libro. Por la amplitud del territorio y la baja densidad poblacional, las familias se posicionan donde consideran que se puede hacer agricultura de modo puntual para beneficiarse de lo que el bosque y el agua proveen.

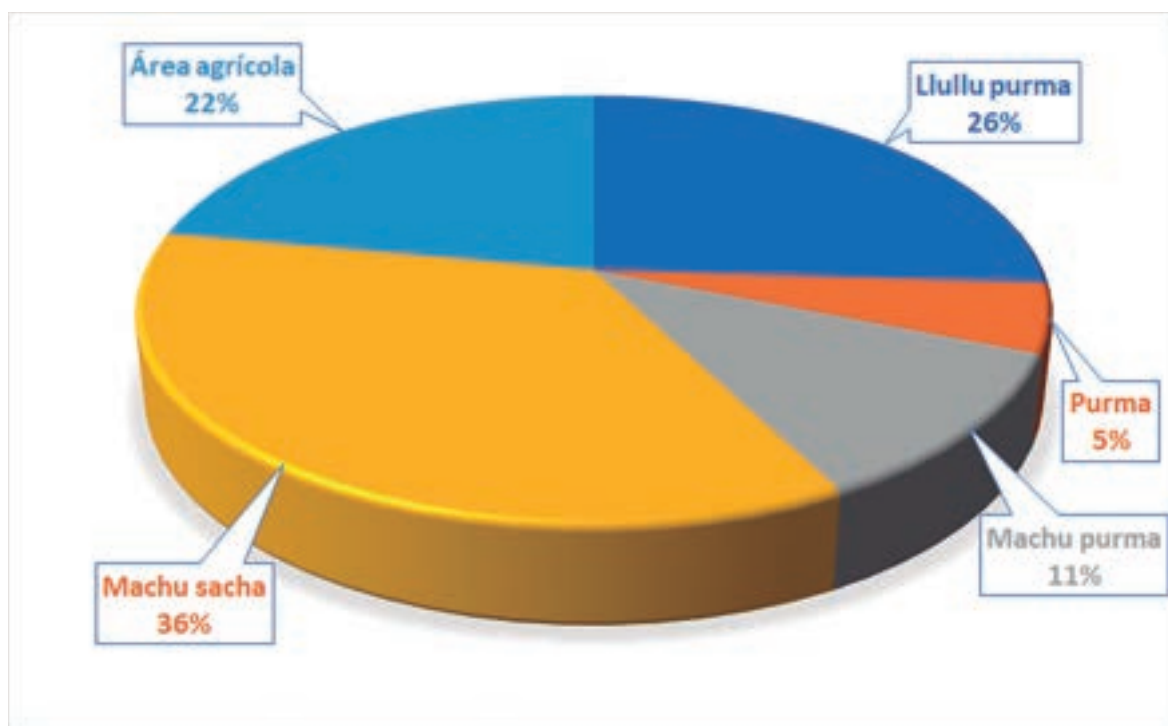


Gráfico 30. *Distribución entre el área agrícola y diferentes tipos de purmas en los 12 hogares entrevistados.*

La procedencia de la alimentación en la comunidad

En un ejercicio con 30 comuneros, se les preguntó de dónde provenían los alimentos que la población consumía y la respuesta del grupo fue que, el 90% viene de chacras en sus diversos estadios, así como de los espacios de purmas / monte, quebradas y cochas; mientras que el 10% se provee desde las tiendas o bodegas con insumos que la comunidad no produce.

Como muestra el gráfico 31, la procedencia de alimentos viene de la chacra (vieja y chacra nueva) con un 50%. Como el alimento principal es masato, lo que más se produce en la chacra es yuca que se siembra en la chacra nueva y va produciendo un año más, antes que se cambie la ubicación de la chacra. También se siembran menos extensiones de plátano, sacha papa, maní, maíz suave, dale dale, ajíes, entre otros. Hay provisión de frutas estacionales; así como crianza de gallinas y cerdos en baja escala.

Los espacios boscosos y fuentes de agua, importantes en extensión, proveen un 25% de los alimentos que se consumen, es donde se practica la recolección y caza de diversas especies desde hormigas, suris, hongos, así como animales mayores como venado, sajino, huangana, tapir. También zorro, majaz, carachupa y añuje. Otro 15% del alimento proviene de las aguas, en las que se extraen peces, cangrejos, moluscos y camarones en mediana escala. También existe el uso de plantas medicinales para cuidar la salud.

Últimamente la tienda o bodega se ha constituido en la despensa de insumos que no produce la comunidad como sal, azúcar, aceite, fideos, ajo, cebolla, pescado seco, conservas, entre otros. Que, si bien complementan la alimentación, cambian los hábitos alimentarios.

diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

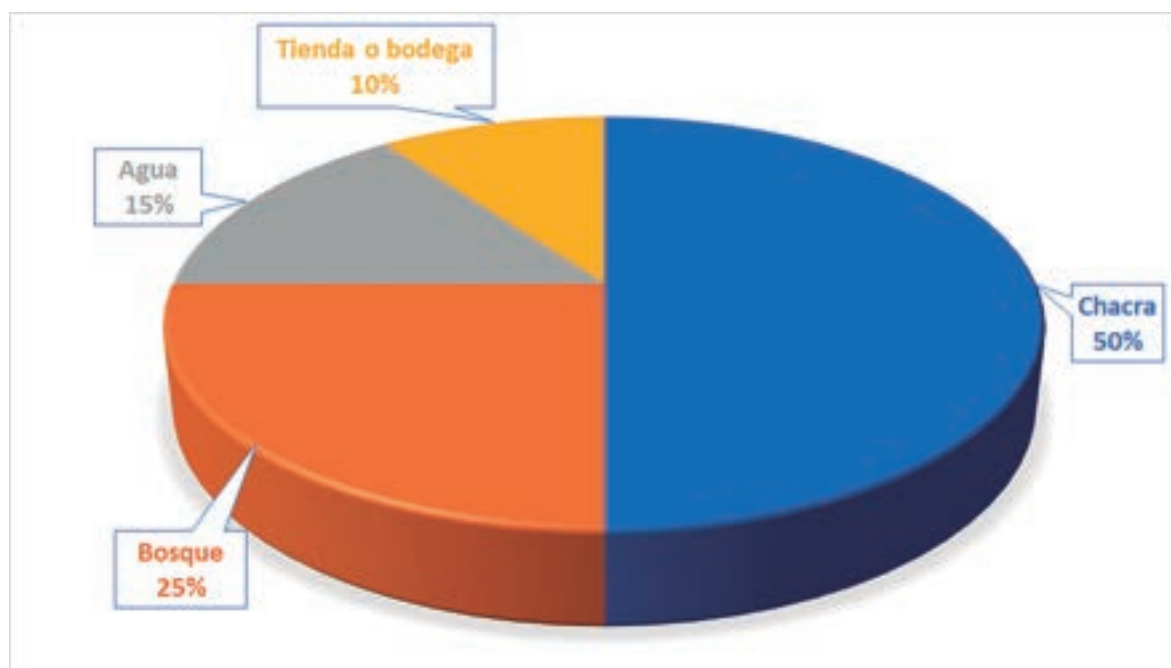


Gráfico 31. *Procedencia de la comida de la comunidad y su distribución entre varios tipos de chacras, purma y tienda o bodega*

Foto 58. *Reuniones y talleres en Nuevo San Martín*



Foto 58

Purmas. La historia no escrita de cómo y por qué se formaron

Foto 59



diez pequeñas comunidades en San Martín, Amazonía peruana.

Fotos 59 y 60: Diferentes tipos de purma en Nuevo San Martín



Foto 60



Comentarios finales

Como se muestra en las historias de las comunidades, ha habido y sigue habiendo una fuerte presión externa hacia espacios de bosque y purmas, a fin de ampliar la frontera agrícola por parte de varios actores. Consecuentemente, los habitantes asentados en el paisaje alto y bajo amazónico en la región, cada vez apuestan más por cultivos de renta económica (como cacao, café, arroz, maíz duro) con el fin de generar ciertos ingresos económicos y bienestar, así como para suplir las necesidades básicas de educación y salud para sus familias.

Los cambios en curso se han desarrollado desde las diversas formas de ocupación del territorio, ya sea por tradición, venta o alquiler, donde otros símbolos de progreso o desarrollo se refuerzan como la educación y la aspiración a una mejor calidad de vida. Todo esto, está ocurriendo en un paisaje social bastante dinámico en un contexto de incertidumbre climática y un mercado impulsado de modo cada vez más compulsivo.

Sin embargo, viviendo dentro y con todos esos cambios, esas diez comunidades no han descuidado su producción alimentaria y como muestran los capítulos anteriores, siguen produciendo por lo menos, la mitad de su comida en sus propias chacras. Eso señala la contribución de las chacras diversas y la importancia de la producción de subsistencia para los medios de vida en áreas rurales, aunque sigue siendo una producción muy ignorada en las políticas agrarias de la región.

Esta muestra también nos ofrece una inmersión cultural sobre la crianza de las purmas o gestión de la regeneración de los bosques secundarios en comunidades amazónicas. La crianza de los espacios territoriales, como en estas diez comunidades amazónicas, forma un paisaje biocultural poco dialogado y discutido en la academia y desde las políticas públicas, pero con diverso grado de compromiso y aporte comunitario. Sus prácticas han servido como un soporte a los apetitos desmesurados y compulsivos del mercado. En esa línea, las purmas se han constituido en el bastión regenerativo y propositivo de nuevas formas de gestión del paisaje y son respuestas desde donde esta sociedad Kichwa-Lamas juega un rol importante para buscar un mejor balance en los paisajes locales en San Martín y la amazonía.

Visitando a las diez comunidades de este libro, así como a otras comunidades agrícolas en la región, se puede notar que varias actividades productivas a diversas escalas han cambiado los paisajes. Especialmente, son evidentes los impactos de diferentes *booms* de varios cultivos comerciales.

Las historias muestran en sus líneas de tiempo el impacto que sufrieron las comunidades que van desde políticas públicas específicas, hasta la instalación de un modelo San Martín, que es la suma de procesos que la cooperación como el estado han instaurado con apoyo y recursos del estado y organismos de la cooperación al desarrollo.

Con este documento queremos echar luz a una parte de la historia regional amazónica desde la base de conocimientos tradicionales de los grupos étnicos en la región. Pensando en el futuro de la Amazonía, y la necesidad de una propuesta sostenible para la regeneración de los bosques secundarios y el cuidado de los bosques primarios, las historias testimoniales y el análisis de información proporcionada y validada por las propias comunidades nos muestran un camino cierto del cuidado de la naturaleza, desde esta perspectiva territorializada.