

# MEMORIAS Y SABERES
## Chiquitanos

María del Carmen Taceó & Sixto Angulo
**Edición :** Huáscar Azurduy

**Proyecto:**
Desarrollo de resiliencia en comunidades chiquitanas vulnerables al cambio climático

**Fotografías:**
Maria del Carmen Taceó
Sixto Angulo
Pedro Languidey
Celestino Cambará
Javier Coimbra
Carlos Chacón
Claudia Belaunde
Ana Pizarro
Rosmery Ardaya
Lara Cortez

**Foto portada:**
Lara Cortez
(Descripción: Sra. Berta Macoñó tejiendo
en Ascención de Macoñó, ANMIM Laguna Marfil)

**Foto contraportada:**
Lara Cortez
(Descripción: Sr. Antonio Soliz simbando hojas de palma
en San Lorencito, ANMIM Laguna Marfil)

**Editorial :**

FCBC

**Cita de referencia:**

Taceó M. C. & S. Angulo. 2025. Memorias y saberes chiquitanos. Cartilla del proyecto: "Desarrollo de la resiliencia en comunidades vulnerables al Cambio Climático en Bolivia". Fundación para la Conservación del Bosque Chiquitano, Aktion Amazonas, Municipios de San Ignacio de Velasco y San Rafael de Velasco. 23 pág.

# INTRODUCCIÓN



*“El bosque ha sido escuela, farmacia, despensa y templo.”*

En el **oriente boliviano, el pueblo chiquitano** ha cultivado una sabiduría profunda basada en su relación utilitaria, pero a la vez respetuosa con el bosque. Lejos de ser solo tradiciones del pasado, sus conocimientos ancestrales son respuestas vigentes y útiles frente a desafíos como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la inseguridad alimentaria.

Estos saberes transmitidos oralmente y a través del tradiciones y trabajo colectivo forman parte de su identidad cultural. El bosque ha sido escuela, botiquín, despensa y templo. En cada alimento, hogar, instrumento o práctica espiritual, se refleja una visión integral del entorno, donde salud, arte y naturaleza están conectados.

Esta cartilla rescata algunos saberes chiquitanos, con la recolección de información en comunidades beneficiarias del proyecto **“Desarrollo de la resiliencia en comunidades vulnerables al Cambio Climático en Bolivia”** implementado en comunidades de San Rafael de Velasco (San Lorenzoma, San Josecito, San Pablo y Santa Rosita de Lima) y el ANMIM Laguna Marfil en San Ignacio de Velasco (Buena Hora, Merceditas, Ascención de Macoñó y San Lorencito). Hay dos grandes secciones: la primera, sobre prácticas tradicionales en medicina, alimentación, música y construcción; y la segunda, sobre iniciativas actuales desde la sostenibilidad con identidad y resiliencia, como el manejo de frutos del bosque, chacos diversificados y la conservación de fuentes de agua.

# SABERES ANCESTRALES DEL BOSQUE CHIQUITANO

***"En cada hoja, en cada fruto, en cada herramienta hecha a mano, habita la sabiduría milenaria de los pueblos chiquitanos, que aprendieron a vivir en armonía con el bosque y su generosidad."***

La región de la Chiquitania ha sido históricamente un espacio donde los saberes locales se han tejido con el entorno natural.

Los productos del Bosque Seco Chiquitano son fuente de alimento, medicina, cultura y espiritualidad. Hoy, reconocer y revitalizar estas prácticas es clave para la sostenibilidad y la identidad.

## 1. Bebidas tradicionales

La variedad de bebidas en el pueblo chiquitano refleja su conocimiento del entorno y su habilidad para transformar recursos naturales. Chichas de maíz, yuca y frutos silvestres forman parte de una diversidad de recursos que varía según cada comunidad , mostrando adaptación e innovación.

Más que alimentos, estas bebidas están ligadas a festividades, costumbres y vida comunitaria, fortaleciendo la identidad colectiva.

Su elaboración demuestra un conocimiento de su entorno natural, la fermentación y la conservación, en sintonía con los ciclos naturales y características del territorio.



***Reconocer, usar y fortalecer estos conocimientos es clave para construir un futuro digno, ético y en armonía con la naturaleza.***



## Chicha de yuca

Se prepara cocinando yuca hasta ablandarla, luego se machaca o muele hasta obtener una masa.
Esta se disuelve en agua y se deja fermentar por 3 a 4 días. La fermentación le da su sabor característico. Tradicionalmente se sirve en tutuma*, sola o con comida.

## Chicha de harina de yuca

Esta bebida se elabora con harina de yuca tostada, que se disuelve en agua fría y se incorpora al agua hirviendo con canela y clavo de olor. Se hierve por media hora y se endulza al gusto. Puede tomarse caliente en el desayuno o fría como refresco. Es nutritiva y debe consumirse pronto, ya que fermenta rápidamente.

## Chicha de maní

Es una bebida altamente nutritiva y energética. Se prepara en base a maní tostado y molido que se hierve en una olla con agua y canela. Es una bebida apreciada tanto en días fríos y calurosos debido a su alto contenido energético y proteico, lo que la convierte en un suplemento alimentario importante para comunidades chiquitanas. Al incorporar maní en sus chacos adicionan un alimento complementario que diversifica no solo la producción, sino que aporta a la seguridad alimentaria.



***Tutuma:** Utensilio hecha con cáscara o epicarpio del fruto seco del tutumo (*Crescentia cujete* L.)

## Cerveza o chicha de totaí

Tradicional en fiestas, se elabora con la savia de la palma de totaí (*Acrocomia totai)* madura. Se corta el tronco y se colecta la savia, que se deja fermentar de forma natural. Puede beberse recién preparada o fermentada, variando en sabor y grado alcohólico.



## Bebidas en base a frutas del bosque

Las comunidades chiquitanas transforman recursos del bosque como los frutos silvestres, en bebidas con valor nutricional y cultural. Su versatilidad y adaptación al clima y a distintos momentos (desayuno, fiestas, actividades comunales, refrescos) reflejan un saber culinario que enriquece la dieta, fortalece la identidad y lazos sociales. Frutos del bosque como la mangaba *(Hancornia speciosa)*, bi *(Genipa americana),* pitón *(Talisia esculenta)*, sucá *(Spondias mombin),* paquió *(Hymenaea courbaril)* entre otras, son trasformados en bebidas.






# 2. Comidas

La dieta tradicional se basa en lo disponible según la temporada como: yuca, plátano, maíz, pescado y frutas silvestres como paquió *(Hymenaea coubaril)*, almendra chiquitana *(Dipteryx alata)*, entre otras.
Muchas veces son cocidas en hojas, asadas bajo tierra, y otras formas de preparación.





## Tamal de maíz

El tamal de maíz es una preparación tradicional profundamente arraigada en la vida cotidiana y festiva de las comunidades chiquitanas. Su elaboración comienza con el molido del choclo (maiz tierno), un grano tradicional que ha sido la base alimentaria del pueblo chiquitano. Una vez obtenida una masa suave, se mezcla cuidadosamente con manteca y sal, dando como resultado una textura cremosa y consistente.

La masa se envuelve y ata en hojas de maíz seleccionadas, siguiendo técnicas transmitidas por generaciones. Finalmente, los tamales se cocinan en olla con agua durante aproximadamente 45 minutos.

El mismo preparado también lo cocinan en horno de barro y de ahí que lo llaman “tamal al horno”.

> ***!*** ***Más que un alimento, el tamal representa un símbolo de unión familiar y comunitaria, presente en celebraciones, rituales y encuentros. Su preparación convoca saberes antiguos y prácticas colectivas que reafirman la identidad cultural chiquitana vinculada con la tierra y el chaco.***

## Pututo

Uno de los platos que se disfruta en la Chiquitania es el pututo de choclo o maíz, preparado con carne de gallina criolla o hueso de res.

Se pone a cocer la carne seleccionada, se agrega la harina de maíz previamente tostada o el choclo molido y se remueve continuamente para que no se pegue al fondo, hasta lograr un caldo espeso.



## Pescado frito

La pesca es una de las actividades de gran relevancia, no solo como fuente de alimento, sino también como parte de la vida cotidiana y cultural de las comunidades. Los ríos, lagunas y arroyos proveen diversas especies de peces, su aprovechamiento se realiza de manera tradicional.

Esta riqueza se refleja en la gastronomía local, donde el pescado es uno de los platos más apreciados, ya sea frito, a la parrilla o asado, acompañado de yuca, plátano o arroz, resaltando sabores típicos de la culinaria chiquitana y profundamente ligados al modo de vida comunitario.



## Sopa de choclo con pollo y piquí

Uno de los principales ingredientes de este plato es el fruto llamado piquí *(Caryocar brasiliense)*, dando un sabor y aroma único.

Se pone a cocinar el pollo y el piquí, se agrega el choclo molido para dar espesor y consistencia a la sopa y una vez todos cocinados, está listo para servir.



# 3. Instrumentos musicales

Los instrumentos musicales son fabricados por los propios chiquitanos, utilizando materiales locales y técnicas transmitidas generacionalmente. Estos instrumentos son esenciales en diversas manifestaciones culturales, incluyendo las festividades religiosas. En la mayoría de las comunidades chiquitanas los instrumentos musicales se clasifican en dos categorías principales: los instrumentos de viento y los instrumentos de percusión.

## Instrumento de viento

La elaboración de los instrumentos musicales Chiquitanos se basa fundamentalmente en el aprovechamiento de materiales nativos del Bosque Chiquitano. Para los instrumentos de viento, la tacuara *(Chusquea sp.)* es el material principal, empleándose sus variedades como flauta travesera según el grosor requerido. La cera de abeja, conocida como "cera negra" (una mezcla de cera con carbón), es utilizada para formar tapones en las flautas.

## Flauta

Instrumento tradicional chiquitano hecho de caña tacuara, mide unos 45 cm y tiene seis orificios frontales. Es el principal instrumento musical de la región, usado todo el año en música festiva y religiosa.



***Los instrumentos musicales chiquitanos son portadores de significado cultural y ritual con funciones específicas en el calendario festivo y la cosmovisión del pueblo.***

## Instrumentos de Percusión

En cuanto a los instrumentos de percusión, los cuerpos de los tambores se tallan a menudo de madera de roble. Los parches se confeccionan con cuero de vaca. Para los aros que tensan los parches, se emplea madera flexible de bi *(Genipa americana)*.

### Caja

Es un tambor mediano de doble parche hecho de roble ahuecado, mide 100 cm de diámetro y 15 cm de alto. Posee dos aros de bejuco silvestre. El principal, sobre el que se golpea, está hecho con cuero de vaca y algunos animales silvestres, al igual que el parche trasero y sobre este se coloca un bordón*. Los parches se tensan sobre el cuerpo mediante dos sobrearos de madera de bi unidos entre sí por unos tesadores que zigzaguean entre uno y otro. Se toca con un par de varillas denominadas “palitoques”, con la punta abultada.



*Bordón: cuerda de intestino de vaca o cuero

**Otros instrumentos muy tradicionales para las comunidades chiquitanas son las maracas o sonajas de semillas:**

### Maracas o sonajas de semillas

Instrumento tradicional hecho con tutumas o taris, rellenas de semillas y piedras, los cuales producen sonidos al agitarlos. Se usa en danzas, cantos y rituales, acompañando ceremonias que fortalecen la conexión espiritual con la naturaleza.



***Recientemente, la fabricación de nuevos instrumentos musicales ha integrado materiales modernos como tubos de PVC para flautas y parches de plástico para tambores, en contraste con los tradicionales materiales locales como la caña tacuara. Esta elección de materiales autóctonos no solo se basa en la disponibilidad, sino también en el conocimiento del bosque.***

# 4. Utensilios



La vida cotidiana de las comunidades chiquitanas, arraigada en una economía de subsistencia y una profunda conexión con el bosque, se sustenta en un conjunto de herramientas y utensilios tradicionales, elaborados principalmente con recursos locales.

## Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina tradicionales son un testimonio de la continuidad de sus prácticas culinarias y de su ingenio en el aprovechamiento de los recursos naturales, predominantemente de materiales autóctonos y elaboración artesanal, estos incluyen:

## Ollas de barro



Hechas a mano en base a arcilla y arena local, estas ollas cocidas en horno a leña, son esenciales en la cocina tradicional chiquitana. Representan saberes ancestrales transmitidos generacionalmente y que le dan un sabor único a los alimentos.

## Tutumas para servir

Las tutumas son recipientes provenientes de los frutos del árbol denominado Tutumo *(Crescentia cujete* L.) y que se cortan por la mitad, se vacía la pulpa y se hace secar la cáscara que al endurecer puede usarse como recipiente para distintos fines.

Son útiles en las comunidades chiquitanas para servir y tomar líquidos como agua, chicha, etc. y otros usos.



## Jometoto o Jumetoto

Es una espátula de madera que es utilizada para batir la chicha, el somó o alimentos en vasijas grandes.

Así mismo, elaboran cucharas, cucharones de motacú, palo santo y diferentes maderas, que son utilizadas para servir y remover alimentos.

**El urupé,** un tipo de cedazo circular, tejido con tiras de hojas de palma, utilizado para cernir ingredientes.

**El mate,** un recipiente tradicional fabricado a partir de especies de calabaza del género *Lagenaria* que tiene varias formas y tamaños, es utilizado para beber infusiones.

**El tacú,** un mortero de madera robusto, esencial para moler ingredientes básicos como yuca, maíz, arroz, maní entre otros.

**Platos de barro y cucharas de "conchas",** que reflejan el uso de materiales del entorno para la elaboración y consumo de comidas, estos últimos utensilios mayormente utilizados en las comunidades de Marfil.

**Churuno**, es una vasija esférica hecha en una calabaza (mate) o tutuma, que es utilizado como recipiente.

**Canastos tejidos** con hojas de palma de cusi y motacú.



Taris y tutumas



Ollas de barro y arcilla



Cántaro o tinaja



Gaveta de madera



Utensilios de madera



Canastos tejidos con palma de cusi



Tacú con masaco de platano



Jasayé

***La cocina chiquitana emplea utensilios clave como la gaveta de madera (para amasar, lavar, etc.), el batán de piedra y el tacú (para moler), la tinaja (para chicha) y el uslero (rodillo) para aplanar la masa. La cocina de barro es central en sus hogares. Estos elementos trascienden su función, simbolizando la identidad cultural, la autosuficiencia y el conocimiento ancestral del pueblo Chiquitano para transformar los recursos del bosque en herramientas útiles.***

## Materiales para artesanía y construcción

En cuanto a la construcción de viviendas tradicionales, los Chiquitanos utilizan materiales autóctonos del bosque, adaptándose a las condiciones climáticas y la disponibilidad de recursos. Los materiales incluyen:

**Madera:** Identificando maderas específicas para algunos usos, como el cuchi (*Astronium urundeuva*), utilizada para postes, pilares, montajes; el curupaú (*Anadenanthera colubrina*), utilizada para leña, siendo la preferida, esta también se utiliza para curtir cuero.

**Guapá *(Guadua paniculata)*:** Un tipo de caña empleada para el entramado de las paredes (encañado) y como estructura para los techos.

**Güembé *(Philodendron undulatum)*:** Las raíces son utilizadas para atar el guapá y otros elementos estructurales.

**Pequí o Perotó:** Fibras de corteza de árboles como el *Psedubombax marginatum, P. longiflorum*, donde se hacen pitas o sogas para amarre.

**Barro (arcilla) y paja:** Se emplean para rellenar las paredes de entramado y para el revoque.

**Tierra de cutusepe* y bosta de ganado *(umbacá)*:** Utilizados como aglutinantes en la mezcla de revoque.

**Hojas de palmera, motacú, cusi, cusicito:** Para la cobertura de los techos, techo de paja sujo (*Imperata brasiliensis*).

***Cutusepe: Promontorio de tierra que forman los sepes (hormigas grandes), cuando tiene una población muy grande.**



***Las viviendas se construyen con paredes de guapá y barro, y techos de vigas y cerchas de madera con entramado de guapá y güembé. Las paredes se enlucen con barro, cutusepe y bosta. Puertas y ventanas son de madera artesanal. Estas técnicas reflejan habilidad, adaptación al entorno y sabiduría ancestral para construir de forma sostenible y funcional en climas cálidos y predominantemente secos.***

## 5. Protección del sol y calor

La vida en el Bosque Chiquitano, caracterizada por altas temperaturas y una intensa exposición solar, ha llevado al desarrollo de saberes ancestrales específicos para la protección contra el sol y el calor, manifestados en la vestimenta, la arquitectura y los remedios naturales.

### Vestimenta tradicional

La vestimenta tradicional del pueblo Chiquitano está diseñada para proporcionar comodidad y protección en el clima cálido de la región. Los hombres Chiquitanos vestían prendas de algodón, pantalones trenzados, camisas de lienzo, sombreros de paja y abarcas de cuero crudo. Las mujeres, por su parte, utilizan el tipoy, una túnica de lienzo, y adornaban sus peinados con trenzas colgantes y cintas de seda, esta vestimenta hoy en día es utilizada en festividades religiosas y tradicionales.



***La elección de materiales naturales como el algodón nativo, conocidos por su transpirabilidad, y el uso de sombreros de paja, que proporcionan sombra, sugiere una adaptación práctica a las condiciones climáticas. La vestimenta holgada y ligera es adecuada para un ambiente cálido, permitiendo la ventilación y minimizando la retención de calor.***

## Arquitectura y diseño de viviendas

La arquitectura tradicional Chiquitana también refleja una profunda adaptación al clima. Las viviendas construidas con materiales locales como paja, barro, guapá y madera. Su diseño, a menudo descrito como similar a un horno, incluía puertas pequeñas y bajas; se dice que esta característica llevó a los primeros españoles a denominar a los Chiquitanos como "los chiquitos" (pequeños), no se debía a la estatura de sus habitantes, sino a dicho diseño intencional para evitar la entrada de mosquitos, y por extensión, para regular la temperatura interior.



## Sombrero de palma

Tejido con hojas tiernas (cusi, cusicito, sao y otras) secadas al aire, se elabora manualmente desde el centro en espiral, dando forma a la copa y el ala. Es una prenda típica de las comunidades chiquitanas, usada para protegerse del sol en el trabajo diario. Representa el ingenio artesanal y el aprovechamiento utilitario de los recursos del bosque.

## Tejidos de hamacas

El algodón cultivado en los chacos, se cosecha, se limpia, se hila con huso y se teje en telar. Estos tejidos forman parte de sus objetos de uso cotidiano. En ellos se entrelazan la destreza, el conocimiento ancestral y la identidad cultural de las mujeres chiquitanas.



*La Fundación para la Conservación del Bosque Chiquitano (FCBC) ha desarrollado publicaciones divulgativas como: recetarios, guía de nutricion y alimentación saludable para comunidades chiquitanas, guías de frutos silvestres, enfocado en la promoción de la seguridad y soberanía alimentaria. Por otro lado, también colabora con otras organizaciones en proyectos de integración de paisajes productivos con procesos de conservación y manejo integral de predios afincados en el Bosque Seco Chiquitano.*

*El bosque es escuela y farmacia, pero también un refugio.*

# UNA MIRADA HACIA ADELANTE:
# VIVIR CON IDENTIDAD Y RESILIENCIA

## 1. Identidad cultural como pilar de la sostenibilidad

La revalorización cultural en la Chiquitania, incluyendo misiones jesuíticas, la lengua bésiro, las costumbres y prácticas productivas tradicionales, como la molienda de maíz en batán, un pahuichi (casa) de palma de motacú o el uso tradicional de la leña, ha fortalecido la identidad territorial y la conexión con el manejo de recursos naturales.

Estas expresiones cotidianas reflejan una forma de vida en equilibrio con el entorno, incrementado la sensibilidad ambiental local y generando una postura crítica y defensiva frente a sistemas productivos no sostenibles. Así, la identidad cultural actúa como un mecanismo dinámico que impulsa la conservación ambiental y empodera a las comunidades para proteger su entorno.



*Mirar el futuro no es olvidar el pasado, sino caminar con él de la mano para cuidar lo que somos y lo que tenemos.*

## 2. Aprovechamiento y beneficios de frutos del bosque

La población chiquitana tradicionalmente depende de recursos no maderables como hojas de cusi, leña, plantas medicinales, frutos y miel. Actualmente hay comunidades chiquitanas que buscan agregar valor a estos productos forestales no maderables (PFNM) con el apoyo de organizaciones como FCBC, que promueven la gestión forestal comunitaria y emprendimientos sostenibles para beneficiar a las comunidades.





*Pulpa y "bolos" de mangaba.*



*Sra. Marilin Macoñó, emprendiendo con la elaboración y venta de vinagre y licor artesanal*

Se ha promovido el procesamiento local de estos recursos, generando productos con valor agregado como, pulpas, vinagres y licores. Esta transformación no solo amplía las oportunidades de comercialización, sino que también fortalece la economía comunitaria , la valoración de sus recursos naturales y el orgullo por los saberes locales.

Las mujeres han tomado un rol más activo en las asociaciones de recolección y procesamiento de frutos. Muchas de ellas, anteriormente dedicadas solo al chaco, ahora participan activamente en procesos colectivos que fortalecen la seguridad alimentaria, la economía familiar y comunal, evidenciando un cambio positivo hacia el empoderamiento y la corresponsabilidad comunitaria.

Además de la recolección tradicional, las comunidades han empezado a implementar un uso responsable y recolección planificada de frutos como la mangaba *(Hancornia speciosa)*, el piquí *(Caryocar brasiliense*), el guapurucillo *(Myrcia guianensis)*, la almendra chiquitana (*Dipteryx alata)*, el paquió *(Hymenaea courbaril*) entre otros. Este enfoque permite aprovechar de forma sostenible los ciclos naturales del bosque, evitando la sobreexplotación y asegurando la regeneración y conservación de la biodiversidad.



# 3. Chacos sostenibles

El "chaco" es la unidad de producción familiar y comunal en el sistema chiquitano. Tradicionalmente, el "chaqueo" (tumba, roza y quema) es una labor realizada principalmente por los hombres, mientras que la siembra, cuando es manual, involucra a toda la familia. Los chacos se establecen estratégicamente en áreas bajas con suelos fértiles para conservar la humedad.
Otro aspecto importante es la protección física de los chacos mediante mallas y cercos, impulsada por el proyecto, lo cual ha permitido a las familias resguardar, proteger e incrementar la productividad de sus cultivos.







El guardado de las semillas para la producción del año siguiente es importantes para estas familias. El maíz, una vez maduro, se cuelga en piñas* (como se muestra en la foto) dentro de la casa para su conservación. Antiguamente, el arroz se almacenaba en zurrones* de cuero de res, práctica hoy abandonada por el uso de nuevos recipientes. Semillas como las de sandía, fréjol y zapallo se secan y guardan en taris* o envases plásticos.

La ampliación de atajados ha mejorado el acceso al agua para riego en comunidades, vital en la temporada seca. En los chacos, los sistemas agroforestales y el manejo sostenible han permitido recuperar y diversificar cultivos con especies nativas y frutales, resultando en una producción de alimentos ambientalmente amigable, socialmente aceptable y económicamente viable.

***Piñas: Apiñar o juntar las mazorcas de maíz para conservar las semillas.**
***Zurrón: Bolsa o saco de cuero de res, que luego de seco al sol, se cose con tira del mismo cuero y sirve para meter y guardar cosas.**
***Taris: Utensilios de frutos de plantas cucurbitáceas (mate, joco, etc.)**

# 4. Agua para la resiliencia

El agua es un recurso vital y un objetivo estratégico para las comunidades chiquitanas. La zona del ANMIM Laguna Marfil, el municipio de San Rafael, así como otras zonas de la Chiquitania, enfrentan desafíos cada vez más agudos debido a los efectos del cambio climático y un déficit hídrico creciente. Los incendios forestales, que han afectado mucho al territorio, tienen impactos significativos en los ecosistemas y los recursos hídricos, lo que hace que la gestión integrada del agua sea crucial para los esfuerzos de resiliencia comunal.

Desde el proyecto “Desarrollo de la resiliencia en comunidades vulnerables al cambio climático en Bolivia” en comunidades de Marfil (Buena Hora, Mercedita, Ascención de Macoñó y San Lorencito) y San Rafael (San Lorenzoma, San Josecito, San Pablo y Santa Rosita de Lima), se ha apoyado en la instalación de sistemas de agua para consumo humano y ganado vacuno, porcino y animales domésticos; así como la identificación, delimitación y conservación de fuentes de agua natural en comunidades involucradas, así como en la mejora y ampliación de "atajados" (reservorios de agua).






**!**

**Por otro lado, en algunas comunidades se ha apoyado en la implementación de sistemas de "cosecha de agua" de lluvia, que incluyen canaletas y tanques, donde el agua almacenada servirá de riego a sus huertos y sustento a sus animales en época de sequía.**

# 5. Emprendimientos con identidad

Una vez que los chacos diversificados cubren la necesidad de una familia, el excedente puede ayudar en los ingresos familiares a través de su comercialización. Un ejemplo fue la feria productiva "*Manos Chiquitanas, fruto de nuestra tierra*" realizada en San Rafael, donde se recuperó y visibilizó la riqueza de los cultivos tradicionales y la gastronomía chiquitana. El evento, reconocido por autoridades locales como el alcalde municipal, permitió revalorizar saberes culinarios y productos de chacos chiquitanos.




Durante un diálogo entre representantes de FCBC y la autoridad municipal, se ponderó la importancia de la feria productiva, ya que fue la primera realizada en el municipio con participación de comunidades productoras. Según el alcalde, fue como volver a ver la gastronomía chiquitana en el pueblo, algo que ya no se veía y cuya recuperación valoró profundamente.





Además de las ferias mencionadas, se han consolidado espacios periódicos de comercialización mediante ferias locales para la venta de productos del bosque, donde las familias productoras pueden ofrecer directamente alimentos, bebidas, pulpas elaboradas a partir de frutos silvestres y saberes tradicionales.

Estas ferias son una plataforma para visibilizar el valor de la producción local con identidad cultural y fomentar redes de intercambio justo entre comunidades y consumidores. Estos espacios no solo dinamizan la economía local, sino que también consolidan un sentido de pertenencia y orgullo cultural.

## 6. Protección y valoración de áreas naturales

El ANMIM Laguna Marfil es un claro ejemplo de la conexión entre la conservación de la biodiversidad y la preservación del patrimonio cultural. Un aspecto clave ha sido el involucramiento de jóvenes, en temas ambientales, lo cual garantiza la continuidad del compromiso con el cuidado del ambiente y al mismo tiempo fortalece la identidad territorial de las nuevas generaciones.

También se ha impulsado la valoración del bosque cerrado, de las pampas con pastizales naturales, ecosistemas que a menudo han sido subestimados, pero que en realidad poseen una enorme biodiversidad y utilidad para el sustento y futuro de las comunidades.



En la zona de Marfil, el proyecto apoyó e impulsó la designación de áreas comunales de conservación como una medida preventiva y estratégica que mira al futuro de comunidades chiquitanas. Y es que detrás de esta medida no solo se promueve la conservacion de biodiversidad sino de espacios de importancia socioeconómica, medicinal, cultural y de emprendedurismo donde la mujer tiene un rol protagónico, así como una acción territorial ante amenazas como los avasallamientos y como acción preventiva a los incendios forestales y deforestación.

*En ese sentido, integrar la memoria y saberes chiquitanos al cuidado de estos espacios naturales, se tornó en esta experiencia con acciones concretas y tangibles a favor de la resiliencia de comunidades chiquitanas ante el actual escenario de cambio climático.*



FCBC

Canadá

AKTION AMAZONAS!

CISU

Bosque Modelo Chiquitania Sostenible

Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco
Gobernando para todos

Gobierno Autónomo Municipal de San Rafael de Velasco