Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Ciencias Sociales
Escuela Académico Profesional de Antropología

El gusto por la carne de monte: redes de comercialización y consumo en el Mercado de Belén de Iquitos

TESIS

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Antropología

AUTOR

Luria Thani CÁCERES CÓRDOVA

ASESOR

Román ROBLES MENDOZA

Lima, Perú

2017



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Cáceres, L. (2017). *El gusto por la carne de monte: redes de comercialización y consumo en el Mercado de Belén de Iquitos*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Académico Profesional de Antropología]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

429

249

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
(Universidad del Perú, DECANA DE AMERICA)
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
VICEDECANATO ACADEMICO

ACTA PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA

En Lima a los catorce días del mes de febrero del dos mil diecisiete, reunidos en el Salón de Grados de la Facultad de Ciencias Sociales, bajo la presidencia del Mg. JAMES REGAN MAINVILLE y con la asistencia de los miembros del Jurado y del Vicedecano Académico de la Facultad, se dio inicio a la sustentación de la Tesis presentada por la Bachiller Luria Thani Cáceres Córdova, para optar el ***TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA****, titulada:*

"EL GUSTO POR LA CARNE DE MONTE: REDES DE COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO EN EL MERCADO DE BELÉN DE IQUITOS"

A continuación se formularon las preguntas y observaciones por parte de los miembros del Jurado. Luego de absueltas, el Jurado procedió a calificar la exposición de la Tesis obteniendo la nota:

DIECINUEVE (19)

El Jurado, de conformidad al Reglamento General de Grados y Títulos de la Facultad, acordó otorgar a la Bachiller Luria Thani Cáceres Córdova el TÍTULO PROFESIONAL DE ***LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA*** *y para dar constancia se extendió la presente Acta y firmaron:*

James Regan
Mg. James Regan Mainville
Presidente

Dr. Pedro Jacinto Pazo
Miembro

Mercedes Giesecke
Dra. Mercedes Giesecke Sara Lafosse
Miembro

Dr. Román Robles Mendoza
Asesor

Dr. Francisco Felipe Quiroz Chueca
Vicedecano Académico (e)

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
VICEDECANO ACADEMICO

Dedico este trabajo a mis padres y hermanos, que siempre han confiado en mis propósitos.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer de manera especial a todas las personas que ayudaron a la realización de esta tesis; a mis profesores del curso de Seminario de Investigación de la E.A.P. de Antropología de la UNMSM, al Dr. Pedro Jacinto Pazos, por su guía y enseñanza constante; por el aliento brindado para seguir con la investigación. Al Doctor Jürgen Golte por sus acertadas preguntas y recomendaciones.

Con aprecio, mi agradecimiento al Doctor Honoris Causa, James Regan Mainville por su paciencia y guía en este trabajo y su dedicación en la investigación de temas amazónicos. Gracias especiales a mi asesor de tesis, el Doctor Román Robles por sus sabios consejos en la investigación y en el desarrollo de esta tesis, quien me mostró el sendero adecuado para caminar por el inmenso campo de la investigación académica. Por último, agradezco a la Dra. Mercedes Giesecke por sus enseñanzas continuas y el fomento por el enriquecimiento intelectual con perspectiva antropológica. A todos los mencionados, mil gracias por su apoyo y guía constante dentro y fuera de las aulas sanmarquinas.

Agradezco a todos los hombres y mujeres del Mercado Belén y de la región Loreto, que me ayudaron mediante su disposición a acceder a las entrevistas y al acompañamiento en los trabajos de campo para los fines de este estudio. Sin ellos, no tendría sentido el comprendimiento del tema y el objetivo al cual quiero llegar mediante el presente trabajo, pues son las personas que le dan sentido a la cultura.

Agradezco a mis colegas y compañeros de aulas sanmarquinas: Ricardo Burneo, Clark Asto y Erwyn Aquituari por la lectura que hicieron al presente trabajo, por sus apreciaciones y opiniones que ayudaron a mejorar la investigación.

Finalmente, los más apreciados agradecimientos se los dedico a mi madre por su eterna confianza y perseverancia en mí; por haberme impulsado día a día en el camino hacia mi profesionalización y desarrollo de mis metas en esta sociedad que es dura y adversa para las mujeres.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 7
CAPÍTULO I 16
1. GUÍA TEÓRICA MULTIDISCIPLINARIA 16
1.1 Naturaleza y cultura 17
1.2 Diversidad biológica 21
1.3 Gusto culinario y el consumo de carne de monte 25
1.4 Economía de subsistencia 33
2 . COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE CARNE DE MONTE EN AMÉRICA DEL SUR 37
3 . BIODIVERSIDAD Y GEOGRAFÍA HUMANA LORETANA 52
CAPÍTULO II 72
4 LA DICOTOMÍA ENTRE EL ESTADO Y LA CULTURA AMAZÓNICA 72
4.1 Caza y aprovechamiento.- 77
4.2 Tipos de caza.- 85
4.3 Infracciones y sanciones.- 92
CAPITULO III 97
5 LORETO: HISTORIA Y ESTILOS DE VIDA 97
5.1 Factores históricos-sociales 97
5.2 Cazadores mestizos: un estilo de vida. 103
5.3 Mercado Belén: Una visión etnográfica acerca del comercio de carne de monte. 112
5.3.1 Venta de especies variadas.- 123
5.3.2 Venta de carne de monte: sujetos sociales en acción.- 125
5.3.3 El público consumidor.- 153
5.3.4 Presencia del Estado y las acciones de la Policía Nacional del Perú 163
6 NATURALEZA, CULTURA Y CONSERVACIÓN 170
7 DISCUSIÓN GENERAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE MONTE 182
CONCLUSIONES 190
BIBLIOGRAFÍA 192
ANEXOS 203
ANEXO I 203
Glosario de términos usados en la tesis.- 203
ANEXO II 207

Nombre científico de la fauna silvestre.-.....207
ANEXO III:.....208
Cuencas de extracción de carne de monte.- 208
ANEXO IV.....209
Cuadro estadístico de conservación y biodiversidad: 2010-2013.- 209
ANEXO V 212
Entrevistas transcritas. -.....212
ANEXO VI.....226
Recetario de algunos platos típicos a base de carne de monte.-.....226
ANEXO V 229
Documentos de decomiso y entrega de carne de monte incautada.- 229

ÍNDICE DE IMÁGENES:

Ilustración 1: Mapa de las principales cuencas productivas de fauna silvestre para consumo humano en la región Loreto. 66
Ilustración 2: Mapa del noreste del Perú mostrando los sitios de bosques inundables con zonas de caza 67
Ilustración 3: Frontis del Mercado Belén. 116
Ilustración 4: Un día de comercio en la Calle 9 de diciembre. 117
Ilustración 5: Punto de desembarque. 118
Ilustración 6: Accesos líquido y tráfico. 122
Ilustración 7: Carne de lagarto fresco. 129
Ilustración 8: Vendedora de carne de “Motelo” (tortuga terrestre). 131
Ilustración 9*:* Frezco y apreciado. 137
Ilustración 10: Carne al fuego y humo. 139
Ilustración 11: Corazas ahumadas. 140
Ilustración 12: Primates desnudos 1. 149
Ilustración 13: Primate desnudo 2. 150
Ilustración 14: Una vida en el mercado. 152

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo, "*El gusto por la carne de monte: Redes de comercialización y consumo en el Mercado de Belén de Iquitos",* surgió de una serie de preguntas que no encontraban una explicación concreta sobre el caso, puesto que es un tema poco recurrente en la vasta producción antropológica. El impulso y la curiosidad desarrollada en los salones universitarios, llevaron a la decisión de emprender el proyecto de investigación sobre el tema y su desarrollo posterior.

El segundo factor de impulso investigativo se debió a una mirada introspectiva*;* desde los albores de mi niñez tuve la oportunidad de conocer todo el sistema de comercialización de alimentos en la selva; muy sui generis en comparación con el resto del país, donde el intermediario domina el mercado y establece los precios de acuerdo a la inexorable ley de la oferta y la demanda agravada por las circunstancias y la desvinculación con los otros mercados del Perú. Los recuerdos de una niñez están vinculados al quehacer campesino y a las aventuras de los madereros, pescadores, agricultores, montaraces, comerciantes y aventureros en los pueblos del rio Ucayali, Amazonas, Marañón, Pastaza y cuantos caños, *sacaritas* [1] , *tipishcas* [2] *,* quebradas y cochas de la zona. Pude observar cómo colonos y nativos en los

[1]Nombre que se le da a los caños o vados que unen a los meandros entre sí.
[2]Término regional para designar una laguna en forma semilunar que se origina en la rotura del pedúnculo de un meandro de río.

meses de la restinga[3], en el invierno cuando aumenta el caudal de los ríos, obtienen la mayor cantidad de carne silvestre o carne de monte. Debido a las continuas, aunque temporales visitas a la ciudad de Iquitos y los lazos de parentesco loretano por línea materna, forjaron en mí los cimientos de identificación con la cultura loretana.

Empero, el vivir entre dos mundos, el costeño y el selvático, me hicieron ver las grandes diferencias culturales de ambas realidades regionales: grandes brechas socioculturales, prejuicios y concepciones de vidas muy distintas e ignoradas desde el centralismo capitalino.

La demanda y consumo de *carne de monte*[4], resulta ser un espacio sociocultural poco abordado desde la antropología y las ciencias sociales en general. Temas inmersos en esta investigación, tales como: cultura alimentaria en la región de la selva, manejo del bosque, comercio, cultura local y ecología, hacen de este caso un ejemplo del estudio muy singular.

El proceso metodológico para demostrar este hecho a través de la presente investigación fue haciendo que las ideas generales aterricen en un espacio fenomenológico emblemático de la cultura iquiteña, en sus particulares maneras de consumo alimentario en esta urbe amazónica. Es por ello, que el Mercado Belén fue concebido como el escenario de estudio: para la observación y análisis del tema, por ser uno de los principales centros de comercio de carne de monte en la ciudad de Iquitos. A partir de ello, este

[3]La restinga son zonas elevadas que durante la creciente de los ríos no se ven afectados severamente, teniendo áreas donde los animales terrestres hacen de su hábitat.
[4] Se llama *carne de monte* a la carne obtenida de la caza de animales silvestres de los bosques de la Amazonía Peruana.

trabajo ha consistido en atar cabos de una amplia red de datos inmersos en el complejo sistema de comercialización y consumo de carne que sale de la espesura de la Amazonía.

El problema central que enfrenta la comercialización de productos de caza para el mercado, incide en la venta ilegal de especies silvestres, llamada *carne de monte*, para el consumo local, cuyo expendio está prohibido según las normativas de la legislación peruana.[5]

Sin embargo, la venta de *carne de monte* está pautada por costumbres alimenticias ancestrales, históricas y generacionales, de la región amazónica, y de la demanda que genera la población urbana sobre este producto no permitido para el consumo masivo; pero por la falta de control y regularización de las especies consumidas dentro de la canasta familiar, continua su comercialización hasta el presente. Al crecer la población urbana, con ello aumentó la demanda por más alimento; la reproducción de las especies de los cuales se extrae la carne de monte estaría en riesgo, porque se va alterando y violentando el ciclo natural de la vida de esas especies para obtener su carne. Esta actividad económica es al mismo tiempo, una fuente de ingresos para muchas familias que no tienen trabajo estable, que desde hace mucho tiempo han formado una permanente red comercial en la región.

---

[5]. El Peruano. *Normas Legales. Ley Forestal y de Fauna Silvestre, N° 29763*. En: El Peruano. Año XXVIII, Número 11475. Lima, 22 de julio de 2011. Se desarrollará en el capítulo III lo correspondiente a esta ley.

Frente a esta situación, surgieron una serie de preguntas de investigación cuyo desarrollo ayudó a construir la estructura de la tesis. Siendo la pregunta principal:

¿La cultura local y el gusto por la carne de monte ha influenciado en los habitantes de la ciudad de Iquitos, constituyendo un motor de demanda, comercio y consumo, generando un quiebre con la tradición de equilibrio y preservación de recursos del bosque?

Como preguntas secundarias: ¿Por qué el comercio de *carne de monte* a pesar de las normas que prohíben su venta se realiza de modo continuo en el Mercado Belén? ¿Son conscientes los actores sociales involucrados en el fenómeno del comercio y el consumo tradicional de carne de monte, del quiebre ecológico en la conservación de la fauna silvestre?

Como se mencionó en líneas anteriores, el universo de estudio tiene como centro de operaciones sobre la comercialización y consumo de carne de monte, al Mercado de Belén situado en el barrio de Belén, en la ciudad de Iquitos, capital del departamento de Loreto. Se tomó como escenario a este mercado por ser el más emblemático de la región loretana, aunque no el único allí donde existen otros, como también en las demás regiones que comprende el oriente peruano. Sus características como mercado urbano y su conexión con la ruralidad presentan un escenario adecuado para explicar este fenómeno.

Las hipótesis que se desprenden de las preguntas y del planteamiento general del estudio son las siguientes:

Hipótesis principal.

El consumo de carne silvestre o carne de monte en la Amazonía Peruana es una fuente alimenticia que tiene una larga trayectoria histórica y no deja de practicarse hasta nuestros días. Para los grupos sociales de la Amazonía, el gusto por la carne de monte es una tradición que no se pierde en el tiempo, continúa practicándose tanto en el campo como en la ciudad. Esta costumbre alimentaria propiamente rural se ha propagado hacia las urbes, cuya población migrante de los pueblos ribereños del Sistema Hidrográfico del Amazonas llegó a la ciudad de Iquitos con pautas culturales alimenticias y económicas ya definidas, haciendo que el consumidor de este alimento cárnico sea demandado por la población, a pesar de su costo superior al de las carnes de granja y de ganadería.

Hipótesis secundarias.

a) La demanda y el gusto por el consumo de carne de monte conllevaron a la formación de una red comercial, donde la acumulación de capital ha desvirtuado el respeto por la conservación ecológica de los recursos de los bosques existentes en las zonas rurales. Durante todo el año se expende carne de monte en los puestos del citado mercado; los precios varían de acuerdo a la escasez o abundancia del producto por factores climáticos y/o ambientales de la vaciante y creciente de los ríos.
b) La caza y la comercialización de carne de monte está prohibida por la Ley N° 29763, como una medida estatal de protección y salvaguarda de la fauna silvestre amazónica que está en peligro de extinción. Toda la red de

comercialización de estos productos y la prolongación de consumidores en las principales urbes de la Amazonía desacatan dicha ley. La continuidad de comercialización y consumo de carne de monte a través del Mercado de Belén, acentúa la vulnerabilidad de existencia de varias especies de fauna amazónica.

c) Los comerciantes del Mercado Belén, venden carne de monte porque existe un público consumidor que demanda este tipo de producto; también porque existe una red de cazadores del bosque que abastece al mercado. Su comercialización se convierte en una actividad económica exigida y respaldada por un importante público urbano consumidor.

La estructura que mueve el desarrollo del presente estudio, tiene como objetivo principal demostrar cómo los procesos históricos, culturales y económicos confluyen en el comercio y el consumo de carne de la fauna silvestre en la dieta alimenticia en la ciudad de Iquitos. Los objetivos secundarios son:

- Fundamentar las razones históricas del gusto por la carne de monte.
- Investigar sobre la red comercial inmersa dentro del comercio y consumo de carne de monte en el Mercado Belén y la interrelación que existe desde el cazador hasta el consumidor, pasando por los intermediarios, comerciantes y otros agentes involucrados en el fenómeno.
- Analizar el fenómeno del comercio de carne de monte en la ciudad de Iquitos y la interpretación de las políticas de conservación de bosques y el desacato a la Ley Forestal y Fauna Silvestre.

Se trata de un caso especial en estos tiempos; la permanencia de la dieta tradicional en la población de las urbes de la Amazonía Peruana que persiste en los gustos culinarios, en una época de acentuada modernidad.

La presente tesis está estructurada en tres capítulos: como primer capítulo está el desarrollo de los conceptos trabajados desde las principales corrientes antropológicas que dan las bases para abordar la temática, así como otras referencias bibliográficas y estudios de caso; en donde se expone la fundamentación teórica y referencial seguida en la investigación, trabajando los conceptos centrales y su respectiva aplicación dentro del desarrollo de los demás acápites. Asimismo, se presenta de manera general, algunos casos sobre la explotación y consumo de fauna silvestre en América del Sur, como escenario global situando en la relación con la cultura y el medio ambiente de los bosques tropicales de la Amazonía loretana. Considerando como factores preponderantes para comprender el impulso de la cultura loretana el estudio del aprovechamiento histórico de sus espacios, recursos, actividades y estilos de vida que explican el gusto por la carne de monte. En el capítulo dos se trata sobre: *La dicotomía entre el Estado y la cultura amazónica*. En ella se ahonda una brecha debido a la existencia de las políticas de conservación, a las leyes forestales y de fauna silvestre a lo largo de la historia peruana hasta la ley vigente, cuya preocupación abre el debate a la problemática sobre el tema de conservación de los bosques, su aprovechamiento y medidas correctivas.

En el capítulo tres, se presenta la visión etnográfica de la autora, cuya observación participante constituye la médula fundamental para el debate, en

relación al tema presentado, que da el sustento casuístico de esta problemática social presentada; siendo los sujetos de investigación: cazadores, intermediarios, comerciantes, consumidores y policías, como representantes del orden. Por último, se hace una explicación sociocultural a la disgregación entre las políticas estatales, la cultura local y se reflexiona sobre la relación entre la naturaleza y la cultura.

La investigación es fundamentalmente de carácter cualitativo, siendo la etnografía el método de investigación antropológica para describir y conocer el fenómeno cultural de esta tesis. Las técnicas empleadas fueron: observación simple y observación participante, entrevistas semi-estructurada a nueve comerciantes del Mercado Belén, cinco a cazadores, dos a policías de la Oficina Forestal de Maynas; otras a pobladores ribereños, a representantes del Gobierno Regional y diez a amas de casa concurrentes al mercado. Es importante mencionar que los entrevistados, a quienes se ha citado en esta investigación, han sufrido una alteración en sus identidades; sus nombres reales han sido cambiados para evitar problemas de identificación, pues muchos de ellos son comerciantes del mercado.

El trabajo de campo tuvo tres fases en el Mercado Belén: la primera visita se realizó entre febrero y marzo de 2011; la segunda fue en el mes de agosto de 2011 y la última, entre enero y marzo de 2012. A partir de dichos trabajos de campo se lograron las entrevistas, las fichas de observación, las fotografías que luego sirvieron para procesar los datos, etc. También se hizo trabajo de campo entre los meses de setiembre y octubre de 2012 en tres

comunidades nativas cocama-cocamilla de la provincia de Loreto, departamento de Loreto: Nueva Alianza, Cafetal, Chanchamayo, entrevistándose allí a los cazadores y las amas de casa.

Para aquellos que en un futuro deseen adentrarse en el mundo de los mercados de la ciudad de Iquitos y principalmente el del Mercado Belén, le aconsejo que investigue previamente sobre el modo de vida y la idiosincrasia del habitante de la zona del Barrio de Belén, puesto que no es una zona apacible, sino todo lo contrario. El Barrio de Belén, donde se encuentra el mercado, es un lugar con alta carga de violencia y delincuencia, aunque no por eso desmerecedor a ser estudiado sino todo lo contrario, pues también es un lugar fascinante, vivo; un encuentro de espacios sociales diferentes y conectados como lo son la urbe y la zona rural. El mercado no es entendido sin el barrio, y éste sin el puerto como espacio sociocultural articulador con la región loretana.

CAPÍTULO I

1. GUÍA TEÓRICA MULTIDISCIPLINARIA

La antropología es una disciplina que me ha permitido observar y analizar el fenómeno del consumo y comercialización de carne de monte, desde los aspectos de la caza de animales silvestres, su consumo, comercialización; así como conocer tanto sus aspectos ecológicos y su correlato con la cultura local. Pueden ser explicados desde la antropología cultural, según Harris (1998), "se ocupa de la descripción y análisis de las culturas – las tradiciones socialmente aprendidas del pasado y del presente. Tiene una subdisciplina, la etnografía, que se consagra a la descripción sistemática de culturas contemporáneas". (Pp. 3). Así como también, desde otras disciplinas de investigación como la biología y la ingeniería forestal, que tienen más estudios respecto a este caso. De esta manera, se puede ir explicando de manera integral el fenómeno de la red comercial y de consumo de carne de monte que implica el estudio, dándose así una comprensión holística a esta particularidad cultural. Este primer capítulo expone la fundamentación teórica – referencial, la cual se ha seguido en la investigación, trabajando los conceptos y su respectiva aplicación dentro del desarrollo de los capítulos siguientes.

1.1 NATURALEZA Y CULTURA

El comercio y consumo de carne de monte en el Mercado de Belén se describe y analiza en la presente investigación como un fenómeno propio de la cultura amazónica- loretana, por ende, me remito al concepto clásico y fundamental de lo que significa la cultura[6]; para ello se trabaja con los padres de la antropología, cuyas ideas siempre dan un giro de reinterpretación constante. Sobre Tylor está lo siguiente:

> *La cultura [...] en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad. La condición de la cultura en las diversas sociedades de la humanidad, en la medida en que puede ser investigada según principios generales, constituye un tema apto para el estudio de las leyes del pensamiento y la acción humana (1871:1).* [Citado en Harris, 1998: 3].

Jacinto (1997) en su obra "Notas sobre el concepto de cultura en el Perú", hace una reflexión interesante sobre la ya citada definición de cultura de Tylor:

> *La idea de cultura como un 'todo complejo' o que también puede particularizarse como un 'todo estructural', donde se puede entender el 'todo' como la expresión que parece funcionar en armonía o de acuerdo a sus partes. Tylor busca globalidad o totalidad al concepto. A la vez que entiende la cultura no lejos de la investigación humana siempre que la regularidad y sus principios generales lo dispongan. Tylor explica los conocimientos, las costumbres, el arte, la moral y las leyes que la naturaleza humana socialmente establece."* (Jacinto, 1997: 35).

[6] El concepto de cultura es tan diverso como los autores y corrientes antropológicas de la historia de la antropología como disciplina. Para el presente estudio, solo se ha hecho referencia a los principales exponentes de la historia de la antropología según los requerimientos y línea de investigación que se ha trazado. Seguir y citar a los demás pensadores sería una tarea titánica que para fines del presente no se ha considerado.

Esta interpretación ha servido para poder comprender el tema de investigación desde la cultura misma y el porqué de ella, viendo las variables que subyacen en el fondo de la problemática; como la historia de la región, la migración, las costumbres alimenticias, el comercio, la vida de la ciudad de Iquitos, etc. Nada está separado en la sociedad, la cultura considerada como ese componente diverso que da vida, pensamiento y estructura a la sociedad. Por ello, considerando la importancia del estudio de los principios generales así como las leyes del pensamiento que rigen la cultura que se debe realizar para comprender a la ciudad de Iquitos en relación directa o indirecta con su ruralidad, su pasado, su bosque y su gente.

Si sigo reflexionado con respecto a la cultura; la temprana antropología cultural, representada por Franz Boas[7], definió la cultura como la suma de las reacciones y actividades mentales y físicas de los individuos componentes de un grupo social. "Puede definirse la cultura como la totalidad de las reacciones y actividades mentales y físicas que caracterizan la conducta de los individuos componentes de un grupo social, colectiva e individualmente, en relación a su ambiente natural…" (Boas, 1964/1911:1966). Jacinto, explica el concepto de cultura de Boas bajo dos modalidades "…bajo las modalidades de los comportamientos y conductas bastante significativas y apegadas a la psicología. También explicando los componentes estructurales no desligados del ser individual y del medio socio-natural en que convive." (Jacinto, 1997: 37-

[7] *Aunque hubo muchos antropólogos norteamericanos antes de Franz Boas, él fundó el primer departamento universitario de Norteamérica (en la Universidad de Clark, en 1888), y él mismo fue una especie de embudo a través del cual pasó toda la antropología norteamericana entre su juventud del siglo XIX y su madurez del siglo XX.* (Bohannan, 1993: 81).

38). La persona está relacionada a su grupo social, como sabemos, y asimismo, no es ajena a su medio ambiente, donde la cultura se desarrolla entre los hombres y mujeres; entre generaciones que aprenden unas de otras sobre cómo vivir en sociedad en el medio o espacio donde se sitúan.

El pedagogo progresista John Dewey, discípulo de Boas dice que los organismos se adaptan a la naturaleza, y si organismo es la esencia del hombre en tanto especie que forma parte del espacio físico y medioambiental, éste se adapta a ella y a los de su especie en comunidad:

> *La íntima relación entre cultura y naturaleza fue reflexionada desde el pragmatismo de Dewey y James (1842-1910), quienes "aplicaron el concepto de la tendencia de los organismos para adaptarse a la naturaleza, a la tendencia de los seres humanos para adaptarse a la historia de su cultura, así como al comportamiento de otros individuos". (Torres y Hobbs: 140-141) Asumieron que la experiencia era la forma en que los seres humanos probaron y seleccionaron las conductas que "daban lugar a resultados positivos".* [Giesecke, 2016: 33-34].

El hombre crea su cultura en principio por su adaptación a la naturaleza, reconfigurando y construyendo significados en torno a ella y en comunidad con otros hombres. Como dice Giesecke (2016) sobre el enfoque de Dewey en la comprensión de la cultura y la naturaleza, la experiencia que la humanidad adquiere en la asignación de sus roles en sociedad y su convivencia en el medio social que es también natural. La experiencia compartida es comunicación, y la comunicación es la transmisión e intercambio de significados dentro de la cultura.

> *Para concluir, el aporte del enfoque pragmático a la comprensión del sentido de pertenencia del hombre o humanidad con la naturaleza, necesita de la mediación de la experiencia. Ello solo*

> *es posible a través de experiencias significativas, que sólo ocurren por medio de la comunicación, definida como:*
> *En las propias palabras de Dewey, la comunicación se define como '…el establecimiento de la cooperación en una actividad en la que no son socios, y en la que se modifica la actividad de cada uno al ser regulados por la asociación'. Como tal, es más que simplemente proporcionar expresión a lo que ya existe. Dicha participación compartida aumenta la percepción, el motivo del por qué la teoría de la comunicación de Dewey está estrechamente relacionada con su filosofía social y política, según la cual la democracia es fundamentalmente un ideal moral en lugar de ser simplemente una cierta comprensión particular de la esencia de, o papel primordial para gobernar. (Ibíd.: 151).* [Giesecke, 2016: 35].

Similar a los autores predecesores de los primeros párrafos de este capítulo, Kroeber (Bohannan, 1993) cuando habla de la cultura, menciona que los fenómenos culturales están relacionados entre sí, y cuya comprensión está en el análisis de las relaciones entre los fenómenos. Las relaciones no se presentan como causa y efecto de manera visible, sino que "las causas eficientes de fenómenos culturales con las acciones o comportamiento de los hombres, de los seres humanos individuales o psicosomáticos." (Bohannan, 1993: 118). Herkovits también compartió la idea de la cultura extendida como totalidad, "como expresiones de un modo de vida y del comportamiento humano. Son también las descripciones de los aspectos que rigen ciertas particularidades de la cultura." (Jacinto, 1997: 41).

> *Las culturas sometidas a las leyes generales de la vida; nacimiento, desarrollo y muerte. (…) las culturas en el mundo espiritual son las creaciones máximas de cuya energía se nutren pueblos e individuos. (…) Cada personalidad, cada grupo, nace dentro de una cultura y solo puede vivir dentro de ella, como el pez en el agua. (…) Vamos por la tierra con nuestro propio mundo a cuestas; conocemos, pensamos, sentimos según el conocer, el pensar y el sentir de la propia cultura. (…) Somos hijos, es decir, herederos de un ser que la Naturaleza y la Cultura han formado.*

> *La generación espontánea, la mutación, la vida sin historia repugnan, pues, a nuestra mente.* (Valcárcel, 1927:2) [Giesecke, 2016: 37].

1.2 DIVERSIDAD BIOLÓGICA

Comprendo que la diversidad biológica son los términos por los cuales se hacen mención a la variedad de ecosistemas y los seres vivos que se hallan en ellas. La diversidad biológica es esa gran gama que la naturaleza brinda y puebla al planeta, representados en su flora y fauna. Asimismo, esta diversidad biológica es aprovechada por la cultura, es decir, por el hombre, pues éste también forma parte de ella al ser especie viviente en el planeta en interrelación con su medio.

El concepto de diversidad biológica comprende reconocer la existencia de la diversidad de especies vivientes, así como, ver cuáles son aprovechadas por el hombre en tanto recursos naturales. En el Perú, las políticas estatales sobre el manejo de recursos naturales han sido escuetas; no se ha trabajado de manera extensa de acuerdo a los nuevos planteamientos que las sociedades modernas tienen con respecto a políticas ambientales. El desarrollo de la historia legislativa señala que poco se ha avanzado respecto a las políticas de conservación de bosques. Dourojeanni (2013) hizo una crítica sobre la Ley Forestal y de Fauna Silvestre vigente, la Ley N° 29763; haciendo una síntesis sobre la condición sobre qué comprende el Estado como sistema

de bosques[8]. Los bosques hasta la fecha no son comprendidos como un sistema vivo e integrado, ya que, los bosques no son solo un conjunto de árboles y plantas que se encuentran en un espacio geográfico determinado. Los bosques son sistemas vivos, son ecosistemas, son hábitats para plantas, animales e incluso el hombre. Protegen los suelos y ayudan en la absorción del dióxido de carbono.

Brack (2000) cuando trabaja el tema de diversidad biológica y mercados; enfatiza la toma de consciencia de la diversidad de ecosistemas, especies y hábitat que el Perú posee que es de una riqueza inigualable; pero también obliga al Estado y a la sociedad a asumir una responsabilidad para conservar dicha riqueza ecológica. Los ecosistemas son de suma importancia para garantizar los procesos evolutivos de las especies y poblaciones que albergan. (Ibíd.: 446). Es el hombre quien está generando la pérdida de hábitats y poniendo en peligro a las especies animales y vegetales, llevándolas a la extinción. “La extinción directa es causada por actividades humanas como la caza, la pesca, la recolección y la persecución, que llevan a la eliminación total de una especie, como es el caso de la chinchilla en el Perú...” (Ibíd.: 447). El autor cuando habla de la biodiversidad y su alto valor no solo se refiere a premisas de ecologistas de buena voluntad, ¡No! La biodiversidad importa para la economía futura, el ambiente, la ciencia, la tecnología, la productividad, así como las comunidades humanas; tiene potencial a nivel micro y macro. La

[8] Los marcos legislativos vigentes aún se encuentran bajo un velo retrógrado, muy símil al pensamiento de comienzos del siglo XX con los cuales se aprobaron las legislaciones (1909), Servicio Forestal de Caza (1963), leyes forestales (1975, 2000, 2008 y 2011), etc.

biodiversidad y protección del bosque y sus recursos ya no es una cuestión existencialista o de primordialidades de comunidades nativas; la biodiversidad es una responsabilidad de todos y todas. Generando econegocios con ecoeficiencia[9] con rentabilidad y respeto por el medio ambiente, y el futuro de las siguientes generaciones:

> *Su importancia económica actual reside en la dependencia de la humanidad de los recursos vivos para la agricultura, la ganadería, la forestería y la pesquería; además, una diversidad de industrias dependen de ella: la más relevante es sin duda la dependencia alimentaria de los recursos de la biodiversidad. La importancia económica potencial se expresa en el creciente desarrollo de nuevos productos e industrias cuya fuente son los recursos genéticos, las especies de flora y fauna y los microorganismos*. (Brack, 2000: 448).

Bilsborrow en su libro del 2003, *Cambios demográficos y medio ambiente en la región amazónica de los países andinos*, recalca que la mitad del área geográfica del Perú es amazónica; siendo Loreto el departamento más grande del país, cuya población ha ido aumentando "…desde 1981 este porcentaje ha subido rápidamente de 7.5 a 9.3% del total del país – un crecimiento formidable – y es probable que siga creciendo debido a la alta fecundidad y al crecimiento vegetativo de la región, además de los flujos migratorios..." (Bilsborrow, 2003: 63-64). Haciendo que la población de la región de la selva se cuadruplique después de la segunda mitad del siglo XX, dándose el incremento de las

[9] "Una nueva tendencia mundial se orienta muy fuertemente hacia 'nuevos negocios' que persigan el objetivo tradicional de la rentabilidad económica y, al mismo tiempo, tengan una rentabilidad ambiental y social positiva. Así, se ha acuñado dos términos nuevos: econegocios y ecoeficiencia." (Brack, 2000: 460).

principales ciudades de la Amazonía y su expansión urbana; ciudades como Iquitos en Loreto, Pucallpa en Ucayali y Tarapoto en San Martín.

Este cambio en las sociedades amazónicas tiene sus primeros orígenes con el advenimiento de las embarcaciones de vapor y pos *boom* de la Época del Caucho. Es así como las ciudades empezaron a crecer, siendo Iquitos la protagonista de esta etapa. Wahl, Limachi y Barletti (2003), dicen que a partir de 1965, el nuevo impulso del flujo migratorio fue la actividad petrolera que generó un segundo proceso de movilización hacia la urbe por parte de las familias que directamente o indirectamente trabajaban para la industria petrolera.

Dourojeanni y Quiroga (2006) mencionan que el tema de la biodiversidad, es un tema poco valorado en la agenda política; menos valor que las ya desmerecidas áreas de educación, salud, seguridad pública, etc. “De hecho, el presupuesto del sector ambiental y de recursos naturales renovables en general es muy similar en cuanto a su bajo monto a los que se adjudican a temas como deporte, mujer y cultura.” (Ibíd.: 61).

Es recurrente ver que dentro de los enfoques de las ciencias sociales hay vacíos, en datos cuantitativos de la proporción e impacto que genera la práctica alimentaria del consumo de carne de monte y el complejo sistema comercial que está detrás. Los enfoques de las ciencias aplicadas, como la biología y las disciplinas de la ingeniería forestal y la agronomía, sí la tienen; pero éstas últimas carecen de la explicación social y cultural del fenómeno.

1.3 GUSTO CULINARIO Y EL CONSUMO DE CARNE DE MONTE

El gusto desde su definición relativa a las funciones fisiológicas, vendría a ser la combinación de información producida a través de varios sentidos complementarios, entre ellos: el olfato, la vista, el oído, el paladar y el tacto; para percibir los alimentos que se ingieren. El gusto por el tipo de alimentos que se ingieren implica un proceso articulado de diferentes factores como el biológico, psicológico, cultural y social. El gusto también se forma según los patrones socio - ambientales, configurando leyes generales de comportamiento. A su vez, la transmisión de estos gustos alimentarios se da por la familia desde los primeros años de socialización, luego de este modo de valoración intergeneracional, también se añade lo que se aprende entre nuestra generación con los nuevos hábitos alimenticios y lo que nos ofrece el mercado capitalista.

Todas las sociedades aceptan la relación comida / cuerpo, lo que desde la antropología ha dado lugar al concepto de "incorporación" culinaria[10]. La idea detrás de la definición es la de poder identificar, a partir de las reglas estipuladas, un tipo de cocina en particular y conocer de esta manera la cultura local.

> *El acto fundamental en el que se cristaliza «la angustia del omnívoro», tal como acabamos de definirla, es la incorporación, es decir, el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano*

[10] Fischler, Claude. 1995. *El (h) omnívoro: el gusto la cocina y el cuerpo.* Barcelona, Edit. Anagrama.

> *imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos.*
> *La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana Man ist, was man isst (somos lo que comemos) es verdadera en el sentido literal, biológico: los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo.* (Fischler, 1995: 65 - 66).

Lo que comemos implica lo que somos, nuestra identidad, nuestro vínculo con la familia y la sociedad. Como dice Fischler, la cocina implica un conjunto complejo de reglas, posee significados vinculados a reglas culinarias en la praxis. La cultura loretana está orgullosa de sus costumbres, está orgullosa de su gente y de su mesa, pues ella representa lo que son y lo que los vincula con su medio ambiente. El comer es también una práctica social, es su historia, su base, es su ser y su expresión ante el mundo.

> *La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio.* (Fischler, 1995:14-15).

Este autor trabaja el tema de lo culinario, explicando diferentes enfoques antropológicos, desde el estructuralismo de Lévi – Strauss; el funcionalismo de Radcliffe – Brown; y el materialismo cultural de Harris.

> *Para Lévi – Strauss, en efecto, las categorías de lo culinario constituyen doblemente una especie de 'vía real'. Por una parte hacia la comprensión de las culturas y de las sociedades: la cocina de una sociedad es, según él, un lenguaje en el que esta*

> *sociedad 'traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a desvelar sus contradicciones' (Lévi – Strauss, 1968). Por otra parte, y sobre todo, en el pensamiento humano: la cocina es, según Lévi – Strauss, la ocasión de aislar categorías empíricas universales, aun cuando los contenidos que se le asignan son propios de cada sociedad.* [Fischler, 1995: 19].

Desde el estructuralismo, lo culinario expresado mediante la cocina, revela inconscientemente la estructura de la sociedad; si lo extrapolamos al caso de investigación, el consumo de carne de monte refleja una tradición heredada, y a su vez factores intrínsecos de la dinámica que está oculta en la red de comercialización y consumo del producto. Desde el materialismo cultural de Marvin Harris, Fischler, dice que el gusto también obedece a factores de valoración por adaptación al medio, es decir, se halla un equilibrio entre la naturaleza y la cultura para que la sociedad se adapte al medio o aproveche sus recursos y se desarrolle.

> *Harris propone explicaciones de este tipo para una gran cantidad de prohibiciones y pretende incluso que, según esta lógica, podrá dar cuenta de la variabilidad alimentaria humana prácticamente en su conjunto. La protección de la vaca sagrada en la India, el no consumo de insectos en Europa occidental, la valoración del buey en Estados Unidos, la hipofagia y hasta el canibalismo reciben explicaciones formulada en términos de adaptación, de ajuste óptimo a las coacciones ecológicas y económicas.* (Fischler, 1995: 42-43).

Empero, el dilema del asunto sobre el gusto y la alimentación; sobre el hombre y su adaptabilidad a la naturaleza tiene, una línea delgada y frágil cuando esta fórmula va menguando su sobrevivencia a futuro; en donde se ha alterado esta adaptabilidad de una manera abrumante por haber primado los factores económicos sobre los ecológicos. Siguiendo el desarrollo de la idea de

Fischler y de los clásicos que ayudan a la comprensión del caso del gusto por la carne de monte.

La producción antropológica no está exenta de los estudios sobre el consumo, aporte proteico en el cuerpo humano y factores culturales asociados al gusto por la carne. Gross (1982) en su libro "Consumo proteínico y desarrollo cultural en la Cuenca del Amazonas", hace un balance de los antropólogos que hicieron estudios previos sobre el consumo de carne de fauna silvestre en la Cuenca del Amazonas [11] ; arrojando conclusiones de culturas como los sharanahuas, los sirionó, los tibara, etc. Hace referencia de la existencia de "anécdotas" que se crean para justificar la preferencia y anhelo por la carne:

> *Existe una buena cantidad de anécdotas que pueden considerarse como pruebas para sugerir que los pueblos nativos sienten que la carne es escasa o inexistente en su dieta. Expresan esto en su preferencia por la carne por sobre todos los otros alimentos en un sentido especial, de "hambre" que se refiere especialmente a la carne, y una tendencia en las mujeres a garantizar o negar favores sexuales o aprobación de acuerdo a la habilidad de un hombre como cazador.* (Gross, 1982: 65).

Desde la antropología cultural, cuyo mayor referente es Marvin Harris (1995 y 1999), se aborda el tema del consumo de carne, no sólo por factores fisiológicos, sino también por factores culturales y de aprovechamiento ecológico; donde la triada: costo más beneficio y oportunidad ecológica dan como resultado nutrición y cultura alimentaria. Comparando casos, menciona a los indígenas de Sudamérica, caso de los sharanahuas, quienes careciendo de

[11] En otro estudio del mismos año, titulado: *Proteína y cultura en la Amazonía: una segunda revisión.* En: Amazonía Peruana Vol. III – N°6 – pág. 91-126. Lima, CAAAP. 1982. Presenta una tabla del consumo de proteína animal en 25 aldeas, que oscilan entre 10 g a 120 g por día.

animales domésticos se dedican a la caza constante para abastecerse de la necesaria proteína animal.

Harris (1995) al abordar el tema de la caza y el consumo cárnico; recoge el caso de la etnología comparada, sobre la función social y división de género entre el rol del cazador y de las esposas. En la cuestión del Mercado de Belén en Iquitos, que es el principal mercado de expendio para el público de la ciudad; cuya particularidad en el trabajo de campo efectuado, arrojó un aproximado de 70% de comerciantes mujeres, pero los abastecedores que pueden ser cazadores y/o campesinos comerciantes, son varones exclusivamente[12]. Hasta el día de hoy, los cazadores – abastecedores son hombres, por tanto, la caza es un actividad masculina. [13]

Asimismo, Harris hace valiosos aportes sobre los alimentos preferidos para comer, como aquellos que son aptos para comer, en relación a los costos y beneficios favorables que los alimentos "malos para comer". Se siguió esta directriz para poder explicar las preferencias del gusto y los tabúes alrededor del consumo de carne de monte, pues desde las bandas cazadoras – recolectoras hasta los estados industriales, todos muestran preferencias por los

[12] Estos vendrían a ser la primera rama de abastecimiento que genera la cadena del comercio de carne de monte. En el desarrollo de la tesis se explicará a detalle.

[13] En el Diccionario Antropológico, de Barfield, cuando se busca sobre caza también describe la especificación de la actividad por el género:
"*Durante la mayor parte de la historia la caza (y la recolección) fueron la forma universal de subsistencia de los homínidos y, más tarde, de los humanos. Si se puede hablar de naturaleza humana, como quiera que se la defina, ésta se forjó en nuestra herencia común como cazadores- recolectores. Por ejemplo, cazar tiene una gran vinculación con el género, y más del 90% del total lo llevan a cabo los varones*." (Barfield, 2000: 105). Claro, que esta afirmación no ha sido acompañada de referencias más específicas para arrojar el porcentaje, terminando en una suposición con sustento en referencias históricas y algunos estudios específicos.

alimentos de origen animal. Posteriormente los antropólogos informan sobre el consumo y ansia de carne, como Harris que hizo mención a pueblos indígenas de Sudamérica como los sharanahuas, entre otros.

También, el consumo de fauna silvestre no está exento de tabúes. La sociedad piensa y actúa según la frase de Harris (1999) cuando habla de "lo bueno o malo para comer"; en resumen en el caso peruano, el consumo de carne de monte, es la práctica que pertenece a la tradición alimenticia y que difiere del consumo de aquellas carnes tabú y de aquellas que son consideradas saludables[14]. "Tanto los humanos como nuestros primos los primates prestan una especial atención a este tipo de alimentos, porque éstos reúnen unas características especiales que los hacen excepcionalmente nutritivos" (Ibíd.: 19*).* La comida debe alimentar la mente colectiva para después pasar a la del individuo. Lo que se consume también debe ser aprobado socialmente y si no, se desarrolla el tabú. Para Harris "los costos y beneficios en materia de nutrición constituyen una parte fundamental de esta relación". (Ibíd.: 5).

Por otra parte, Lévi-Strauss (1964) interpreta los modos en que el ser humano consume los alimentos en estado crudo o cocido, básicamente y a partir de esta práctica elabora los modos de cocinar y de comer, y de reflejar ambos procesos en las creencias, en relatos y mitos tradicionales para comprender la relación entre naturaleza - cultura.

[14] Es por ello que también se ha considerado el desarrollo de un subcapítulo sobre aquellas carnes de monte con restricciones en su consumo, que se desarrollará en el capítulo sobre la etnografía al Mercado Belén.

También hay bibliografía sobre este tema para la ciudad de Iquitos. Desde el aspecto socioeconómico del comercio y consumo de carne de monte, Bendayán (1991)[15] registró desde 1986 y 1987[16] en su trabajo de campo, la comercialización de fauna silvestre en la ciudad de Iquitos, fue una de sus áreas de trabajo el Mercado de Belén y otros mercados menores. Además, identifica cómo el comercio de fauna silvestre impulsado por la demanda de carne y en otros casos de cuero y derivados, ha hecho que la situación de la subsistencia local se reconfigure, "la ubicación de la pequeñas poblaciones nativas en la mayoría de los casos, está determinada por la oportunidad de caza, pues aparte del valor proteico tiene valor social determinante." (Bendayán, 1991: 32).

A su vez, hace una clasificación de las especies del conjunto llamado generalmente "carne de monte"[17]. Presentó además, como rasgo de la cultura local y su particularidad gastronómica, el gusto por la carne de monte. En la ciudad de Iquitos, "…el consumo de carne de monte forma parte de la cultura de la poblaciones ribereñas que han migrado a la ciudad, presentándose un buen mercado por la demanda potencial y real, por los puestos de trabajo que genera en el proceso de comercialización." (Bendayán, 1991: 33).

---

[15] Bendayán en 2004 hace un trabajo de catastro de zonas de extracción de fauna silvestre en Loreto y el volumen que se extrae de la zona para el expendio en los principales mercados de la región. Se trabaja más de esta obra en los siguientes capítulos de la tesis.

[16] Como indica en su tesis sobre el comercio de carne de monte: BENDAYAN, Nora. 1991. *Influencia socioeconómica de la fauna silvestre como recurso alimentario.* Iquitos. Tesis Biólogo-UNAP.

[17] Hizo una clasificación entre especies omnívoras como el sajino, roedores grandes: ronsoco, majas, añuje, etc.; reptiles como el lagarto blanco, tortugas acuáticas y terrestres; mamíferos rumiantes como los venados y primates como el mono colorado; así como otras especies que integran el conjunto de las carnes de monte.

Sin embargo, identificó que la actividad comercial de este producto cárnico está prohibida en la ciudad; a pesar de ello "[…] se ha identificado seis canales de comercialización desde el cazador hasta el público consumidor, interviniendo en ellos hasta cuatro agentes intermediarios que son típicos en la región: regatón, chinganero, rematista y minorista." (Bendayán, 1991: 63). Las ventas y el consumo a su vez, no están exentas en la geografía y el clima de la Amazonía, pues la oscilación del comercio tiene fluctuaciones durante la época de vaciante y creciente de los ríos; esto hace que el consumidor consuma más en época de creciente y el precio sea menor que en vaciante, donde los animales son más difíciles de cazar y su precio en el mercado aumenta.

Carlos Iván García (1995) en su estudio de cuantificación de consumo de carne de monte en la ciudad de Iquitos, realizó una encuesta en la que reveló, que si no fuera por el costo superior de este tipo de carne en comparación con la del ganado vacuno, el pollo y el pescado que llegan a ser más baratos en la cotidianidad, aun así la población lo consumía interdiariamente en aquella época.

Teniéndose en cuenta los factores ecológicos y ambientales de la Amazonía loretana, el volumen de comercialización crece y decrece en las temporadas de creciente y vaciante del Sistema Hidrográfico del Amazonas, debido a ello, el consumo también sufre oscilaciones. Aun así, el mercado de carne de monte se mantiene todo el año, fluctuando la oferta y la demanda. Así lo demuestran Bendayán (1991 y 2003), García (1995). Otro autor, José Mendoza (2003,) dice que a estos factores ambientales se suma la

desprotección del Estado, puesto que el 95 % de la biodiversidad está fuera de las áreas protegidas estrictas. Brack (1998), menciona que la fauna silvestre es una fuente importante de proteínas, no solamente para la población rural de la Amazonía, sino también para la población urbana de las principales ciudades ubicadas en la región amazónica, cuya demanda se ha visto en aumento. El recurso puede fácilmente ser sobreexplotado y las especies de caza pueden agotarse, hasta llegar a extinguirse.

Dourojeanni (1972), advertía que la ganadería en la selva no tenía el suficiente desarrollo para abastecer la demanda; no era rentable hacer ganadería en los bosques tropicales húmedos de América Latina por la poca fertilidad de sus suelos [18], poco idóneos para la ganadería extensiva – tradicional. En aquellos años, el autor denunciaba cómo había estado siendo invisibilizada la problemática de la explotación de la fauna silvestre para carne o cuero, por el de la explotación de madera, que tenía más protagonismo y lo sigue teniendo en temas forestales.

1.4 ECONOMÍA DE SUBSISTENCIA

El campo de la antropología económica busca recoger y analizar el funcionamiento y evolución de las sociedades antes llamadas primitivas o tradicionales y trata de construir una teoría sobre ello:

> *"[…] lo económico puede definirse sin riesgo de tautología como la producción, la distribución y el consumo de bienes y servicios.*

[18] Esto cuando no se pensaba ni se piensa en una ganadería intensiva – tecnificada, que se da en los países más industrializados como EE.UU., Canadá, China, etc. Claro, pensando en una ganadería más acorde a la realidad de nuestros ecosistemas y poblaciones, minimizando los impactos ambientales.

> *Constituye a la vez un campo de actividades específicas (producción, distribución y consumo de bienes materiales: herramientas, instrumentos de música, libros, templos, etc.) y un aspecto específico de todas las actividades humanas que no pertenecen propiamente a este campo, pero cuyo ´funcionamiento´ acarrea el cambio, y el uso de los medios materiales. Lo económico se presenta, por lo tanto, como un campo específico de relaciones sociales a la vez exterior e interior respecto de a los demás elementos de la vida social […]* (Godelier, 1967: 253).

Puyol (2010), ayuda a entender esta lógica económica de las relaciones comerciales entre los actores involucrados en la red comercial de venta y consumo de carne de monte: desde el cazador - campesino, los intermediarios, los regatones, los vendedores en el puerto y mercado; hasta llegar al consumidor. La gente sigue subsistiendo de las actividades tradicionales, de subsistencia: caza, agricultura, economía de pan de llevar, explotación de los recursos del bosque y transacciones comerciales. La población del campo rural de la Amazonía loretana y de la ciudad han tenido que insertarse al sistema capitalista "[…] basados en la extracción comercial de los recursos naturales en muchos de los casos les ha obligado a insertarse […] a una economía monetaria que afecta las formas ancestrales de relacionamiento con la naturaleza, consigo mismos y con sus formas de reproducción social. (Puyol, 2010: 3).

Como diría Cancian (1991), quien a su vez retoma a Kroeber para decirnos que los campesinos no son sujetos aislados dentro del mundo rural y que por ello no conocen o entienden de las "fuerzas políticas y económicas" que derivan de la sociedad global, son actores de un mundo cambiante que también les compete. Las ciudades amazónicas, al igual que de otras regiones

del país, no se pueden entender sin su relación estrecha y complementaria con el agro; son hombres y mujeres conscientes de su contexto, pero también del mundo moderno y cambiante. “Estas dos características de la vida campesina condujeron a la famosa definición de Alfred Kroeber: ‘Los campesinos son indudablemente rurales, aunque viven en relación directa con los pueblos comerciales; forman un segmento de clase de una población mayor (…) Son en parte sociedades y en parte culturas (1948:284)”. [Cancian, 1991:177].

Es necesario explicar la lógica que se observa en las transacciones económicas recogidas durante el trabajo de campo entre el campesino – cazador, los intermediarios y los comerciantes en la ciudad de Iquitos, y demás actores involucrados en la red de comercio de carne de monte, cuyo desarrollo se explica en el cuerpo de la tesis; Plattner en su libro del año 1991, aclara el panorama de lo que sucede en la cotidianidad de la relaciones económicas de transacción, en donde los intereses individuales y las relaciones impersonales de la lógica de mercado, sujeta a la ley de la oferta y de la demanda, y las clausulas generales de contratación, precio, tiempo, y producto ; es en donde a veces se puede ganar o perder el equivalente a sus productos, lo que también le puede suceder al habilitador o abastecedor; en el mercado se configura una relación de interés económico de ganancia para ambas partes.

> *Las sociedades comerciales de largo plazo, en las que se mezclan elementos de los modos personal e impersonal, son comunes en los centros mercantiles campesinos. La meta de cada uno de los actores involucrados es su propio interés económico, puesto que la permanencia de la relación se evalúa a partir de los beneficios inmediatos de corto plazo. Las transacciones se contratan en términos comerciales específicos, aunque una relación paralela de reciprocidad general suele servir*

> *de base a la relación estrictamente comercial.* (Plattner, 1991: 289).

El campesino – cazador coge los frutos de la naturaleza, lo habilita lo lleva al mercado y producto de ello, se abastece de otros productos de primera necesidad que cubren sus emergencias inmediatas de alimentación y demás carestías. Esta lógica de mercado en sociedades en vías de desarrollo quien siempre pierde es el campesino, ya que, el precio de sus productos está sujeto al precio, y como se decía en el párrafo anterior, la relaciones económicas en contextos rurales como el nuestro no funcionan como en sociedades más industriales, con reglas más definidas e institucionalizadas; aquí las reglas de juego las maneja el comerciante en la ciudad, puesto que, la "… inestable distribución de mercancías en un área subdesarrollada, por ejemplo, permite a los monopolios locales explotar la situación. (Plattner, 1991: 294).

En este acápite abordé los conceptos de: naturaleza y cultura, diversidad biológica, gusto culinario, consumos de carne de monte, y economía de subsistencia; cuyo desarrollo ha sido trabajado en los posteriores capítulos de la tesis. A continuación presento el panorama sudamericano con respecto a la comercialización y consumo de la carne de monte, pues la problemática no está apartada de la realidad de otros países con Amazonía y explotación de recursos del bosque.

2 . COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE CARNE DE MONTE EN AMÉRICA DEL SUR

El conocimiento sobre la problemática del consumo de carne de monte en Loreto no es un caso aislado de Sudamérica. En realidad, el tema del consumo de fauna silvestre está presente en todos los países que tienen Amazonía.

La autora venezolana, Ojasti (2000) da la definición de fauna silvestre e incluso el surgimiento de las terminologías legales de fauna presentes en las legislaciones:

> *La fauna silvestre, en un sentido amplio, abarca todos los animales no domésticos. El término "vida silvestre", equivalente a wildlife en inglés, es aún más amplio (Wing 1951, Schuerholz y Mann 1979, Usher 1986). Sin embargo, el término fauna silvestre se emplea generalmente en un sentido más específico para denominar al conjunto de animales que concuerda con el uso cotidiano de esta expresión (Beltrán 1966, Giles 1978, Gondelles et al.1981). En la terminología legal, la fauna silvestre comprende todos los animales terrestres nativos en Argentina (1981a), Brasil (1967), Colombia (1974), Ecuador (1981), Guatemala (1970), México (1951) y Perú (1975)* [Ojasti, 2000: 2-3].

Como vemos en la cita, el Perú es el país que ha utilizado la terminología desde 1975 con la *Ley Forestal y Fauna Silvestre n° 21147*, que ya se abordará con más detenimiento en el capítulo dos.

Existe el Convenio de Diversidad Biológica – CDB, del cual el Perú es parte desde 1993, donde se reconoce que la cacería y el comercio de animales

silvestres, deberían entrar en la agenda de los gobiernos por ser parte de una línea sobre conservación, gestión sostenible y seguridad alimentaria.

> *En el contexto internacional las acciones tendientes a orientar la gestión de la carne de animales silvestres o carne de monte, se enmarcan en las líneas estratégicas del Convenio de Diversidad Biológica –CDB que reconocen que la cacería y el comercio no sostenible de animales silvestres es un tema prioritario que debe ser abordado por los gobiernos (Decisión IX/5, COP 9 –CDB 2008). De manera complementaria otros esfuerzos internacionales, como el de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres – Cites, abordó en la Reunión de las Partes (COP 11 - Cites 2000) la cuestión de carne de animales silvestres y, aunque reconoce que su comercio es principalmente nacional, demostró que existe un comercio transfronterizo a menudo ilegal sobre estas especies. Por esta razón se decidió establecer un grupo de trabajo alrededor del uso de la carne de animales silvestres, que fomente la conciencia y la gestión sostenible del comercio (Cites 2012). Bajo el mismo esquema de conservar la biodiversidad y mejorar los medios de vida de poblaciones rurales en los países en vía de desarrollo, la FAO incluyó el tema de la carne de animales silvestres como una línea estratégica de sus esfuerzos por promover la seguridad alimentaria en comunidades rurales pobres.* (Baptista, 2012: 11-12).

Los casos que presentaré de nuestros vecinos, son en su mayoría casos de consumo en la ruralidad o ciudades con fuertes vínculos a la agricultura y explotación de los recursos del bosque; o en algunos casos de explotación a relativa gran escala, como el caso de Bolivia. Sin embargo, no se presentan o muestran políticas fuertes de educación ecológica o conservación de los recursos del bosque, que no es solo madera, para las generaciones venideras.

A continuación presentaré los casos de algunos países de Suramérica con respecto al comercio de fauna silvestre para consumo: Brasil, Colombia, Ecuador, Bolivia y Venezuela.

El caso Colombiano. El consumo de carne de monte en Colombia por parte de las comunidades nativas de su Amazonía, no es tan diferente a la historia del Perú. Ya desde la época colonial se registra el consumo de carne de monte por los nativos y colonos:

> *La literatura desde la época colonial documenta el uso de la carne y los huevos de tortugas y cocodrilianos por parte de los grupos indígenas y los colonos para el consumo (Gumilla 1791, Bates 1863, La Condomine 1992, Goulding et al. 1996). Con la llegada de misioneros y comerciantes al país en el siglo XVIII, el patrón de consumo se alteró significativamente y las especies se empezaron a aprovechar de forma desmedida. De esta manera se privilegió el uso los huevos de las tortugas para la extracción de aceite y el aprovechamiento de pieles en el caso de los cocodrilianos. Sin duda, esta época y este patrón de explotación cambió significativamente la estructura poblacional de estas especies, particularmente en la Amazonia y Orinoquia. Debido a los niveles preocupantes de extracción sobre algunas especies, en los años 60 se expidieron numerosas normas orientadas al control de dichas actividades y se fomentaron métodos alternativos de aprovechamiento con base en el principio de sostenibilidad.* (Baptista, 2012: 25).

Es fácil comparar con el caso peruano; a la medida que pasan los años, los estilos de vida tradicionales se globalizan, el consumo de carne de monte va dejando la esfera rural de subsistencia para convertirse en una actividad de lucro desmesurado y con poco control estatal como ha ocurrido en nuestro país. Un estudio realizado por Estrada – Celi (2014) en la ciudad de Florencia en el departamento de Caquetá, evidenció que la carne de monte "[…] como la más cara, en ausencia de zoocriaderos registrados

ante Corpoamazonía, constituyéndose este tipo de cría controlada de animales silvestre, como alternativa productiva viable desde la óptica del mercado y el impacto ambiental" (Pp. 235). Baptista (2012) dice que ya hay gestión sostenible de carne de monte propuesta en cinco planes, tres programas, dos políticas y dos estrategias. Se pudo recoger información sobre estas políticas desde el año 1997, fecha en que Colombia presenta instrumentos como la "Política para la Gestión ambiental de la Fauna Silvestre en Colombia", cuyo objetivo fue generar las condiciones para el uso y aprovechamiento sostenible de la fauna silvestre, como estrategia de conservación de la biodiversidad y alternativa socioeconómica para el desarrollo del país, garantizando la permanencia y funcionalidad de las poblaciones naturales y de los ecosistemas de los cuales hacen parte.

La última política del 2012 que tiene Colombia, es la "Política Nacional para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos", cuyo objetivo es:

> *Promover la Gestión Integral para la Conservación de la Biodiversidad y sus Servicios Ecosistémicos, de manera que se mantenga y mejore la resiliencia de los sistemas socioecológicos, a escalas nacional, regional y local, considerando escenarios de cambio y a través de la acción conjunta, coordinada y concertada del Estado, el sector productivo y la sociedad civil*. (Baptista, 2012: 17).

A pesar de ello, Baptista menciona que la gestión de conservación y la visibilidad de la problemática sobre la caza comercial y científica, considera como un factor que contribuye a la pérdida de biodiversidad. Avances hay, pero aún no son muy efectivos.

> *El documento más reciente que menciona el tema de carne de monte y da lineamientos para su gestión es la (PNGIBSE) Política para la Gestión Integral de la Biodiversidad y sus servicios ecosistémicos (MADS 2012). Este documento incluye de manera explícita a la carne de monte como servicio de aprovisionamiento, en conjunto con las pieles y la fauna ornamental. Sin embargo este documento no menciona un diagnóstico del estado del conocimiento de esta temática que permita generar recomendaciones específicas para su gestión. Pero sí, establece que la mayoría de estudios se han concentrado en la caza de subsistencia, mientras la cacería comercial y científica no ha sido suficientemente evaluada. Al mismo tiempo este documento considera al uso de la fauna como un factor que puede contribuir a la pérdida de la biodiversidad y que, aunque el aprovechamiento sostenible de la fauna ha mostrado ser una vía interesante para la conservación, existen pocos avances prácticos que permitirían verlo como estrategia efectiva para la gestión de la biodiversidad en Colombia.* (Baptista, 2012: 19).

Interesante aporte el que brinda Moreno y Negrete (2012) sobre el consumo de proteína animal en las comunidades; nos dicen que la ingesta de proteína animal en muchas comunidades es a partir de la cacería y pesca donde el "... tipo de aprovisionamiento de carne varía dependiendo de la región y los ciclos de las especies que son cazadas, pero generalmente responde a costumbres y tradiciones de las comunidades que pueden o no ser sostenibles." (Moreno & Negrete, 2012: 35). La idea en "[…] las valoraciones están asociadas a elementos como la calidad de la carne 'fina' u 'ordinaria', al impacto sobre sistemas productivos 'benéfico' o 'dañino' (Montero 2004) y también a la obtención de subproductos de interés medicinal. (Vargas – Tovar, 2012: 80).

Esta cita de Moreno y Negrete sobre el consumo de proteína animal en los pueblos amazónicos refleja mejor la idea:

> *La fauna silvestre es la fuente principal de proteína animal en la dieta de muchos pueblos. Por ejemplo, para comunidades amazónicas, este recurso presenta un valor material importante y cuantificable en términos económicos, aunque habitualmente no genera ingresos en efectivo ni figura en estadísticas. La fauna silvestre es considerada como un "regalo" del bosque sin cuantificar, y por lo tanto los beneficiarios directos de la carne de monte y las entidades gubernamentales subestiman su valor, restándole así importancia en el momento de tomar decisiones sobre su hábitat y sobre la expedición de marcos regulatorios acordes con tal situación. Datos preliminares sobre el consumo anual por los indígenas de la Amazonia entre 1964 y 1982 dan un promedio de 71,5 kg por persona que representarían en total unos 175 millones de $ US por año (Tratado de Cooperación Amazónica –TCA 1995).* [Moreno & Negrete, 2012: 35 – 36].

En un estudio realizado durante 100 días en las ciudades de Leticia, Puerto Nariño en la región de Amazonas, en los años 2014 y 2015; se aplicó la observación participante para iniciar el primer contacto con los actores claves en la problemática del consumo de carne de monte, como los vendedores, comerciantes y consumidores de fauna silvestre; se identificaron "un total de 535 sitios visitados con potencial de venta de carne de monte, distribuidos de la siguiente manera: 34 plazas de mercado, 295 restaurantes - asaderos, 64 carnicerías, 2 pescaderías, 46 puestos en la calle, 69 puestos de comida, 11 tiendas de barrio y 14 comunidades-caseríos." (Quiceno, 2015: 5-6). Este estudio tuvo por propósito el mostrar el panorama general del comercio en cinco regiones naturales de Colombia.

La venta "es dinamizada por mujeres en su mayoría, quienes representan el 62%...de los comerciantes encontrados, distribuidas entre vendedores en plazas de mercado, vendedores ambulantes, restaurantes, puestos de comida e intermediarios; mientras que los hombres representan el 38,2%"(Ibíd.: 36); ello sin considerar a los cazadores. La temática me hace

pensar en el caso de la ciudad de Iquitos, similar a cualquier otra ciudad de la región selvática en el Perú. Problemática que puede ser evidenciada pero no han sido reguladas dichas prácticas más allá de identificar las redes comerciales y decir que son parte de la tradición. Otros estudios sobre la caza y consumo de carne de monte interpretan esta actividad y cultura alimentaria no sólo desde el ámbito de obtención de alimentos, sino también desde las relaciones de género y reafirmación del rol masculino. Además, la idea del consumo de comida saludable por ser de origen natural, es decir, del bosque.

> *Si bien en algunos estudios se observa que para comunidades indígenas y afrocolombianas la principal motivación para desarrollar las prácticas de cacería tienen que ver con la obtención de alimento (Castiblanco 2002, Usma et al. 2004, Plata 2006), estudios con campesinos evidencian que la motivación para el desarrollo de estas prácticas está más asociada a cuestiones de recreación y a la reafirmación de un rol masculino relacionado con asuntos de valentía y madurez sexual del cazador (Vargas 2003, Montero 2004, Vélez 2004, Prada 2008), y también con la idea de consumo de carne "sana y de origen natural"...Para el caso indígena autores como Van der Hammen (1992) reconocen que la cacería adquiere múltiples expresiones, pues depende del estatus del cazador, del ciclo anual, de la especie, de las normas impuestas por el chamán o las autoridades tradicionales, de los métodos y artes, así como de la urgencia (alimento) para su obtención.* (Vargas – Tovar, 2012: 78).

Un estudio similar se realizó en la zona trifronteriza amazónica de Brasil, Perú y Colombia; en seis localidades donde predominan los bosques inundables, secundarios y humedales. En Brasil, en la ciudades fronterizas de Tabatinga, Benjamin y Atalaia do Norte; se realizó una encuesta en los mercados y otros puestos de venta, cuyo resultado arrojó que la población tiene una dieta variada en el consumo cárnico, desde carne de res, pollo, carne de monte y pescado. Los consumidores de carne de monte en estas ciudades

del Brasil son el 87% en las casas de familia, el 6% los turistas y el resto las autoridades (Van Vliet, 2014). Un dato interesante sobre las nuevas dinámicas de obtención de carne es que las familias de las zonas urbanas y periferias la compran en plazas de mercado; los turistas en comunidades cercanas y los empleados públicos van a restaurantes, a esto se suma la existencia de "un flujo directo entre cazadores y familias a través del uso de celulares, sobre todo en Leticia, lo cual sugiere la existencia de un mercado que no pasa por los centros de mercado ni intermediarios." (Van Vliet, 2014:17). Asimismo, siendo las principales especies de mayor consumo, la boruga o majaz en Perú, paujil, puerco de monte o sajino, venado colorado, armadillos, etc.

Siguiendo con la identificación de los casos de nuestros hermanos sudamericanos; para el caso de Ecuador, existe un informe del año 2010 que hace referencia al Proyecto de Disminución de Comercio Ilegal de fauna silvestre en la Reserva de la Biosfera Yasuní. Aquí, la clave del inicio del cambio fue y es el fortalecimiento de los espacios de reflexión, toma de decisiones y empoderamiento que las mujeres han empezado a practicar junto con alternativas económicas que ayuden a ir dejando atrás el comercio ilegal de fauna.

> *En este contexto, una amenaza adicional para la vida silvestre es la comercialización de la denominada "carne de monte". En Ecuador, la legislación prohíbe la comercialización de la vida silvestre, a la vez que reconoce los derechos de los habitantes rurales para realizar cacería de subsistencia. No obstante, existe una masiva extracción de fauna -proveniente del Parque Nacional Yasuní- con fines comerciales principalmente para el consumo de poblaciones urbanas amazónicas.* (Puyol, 2010: 3).

Al igual que en Loreto, en la zona de Yasuní del Ecuador, la caza comercial responde a una demanda de las ciudades por consumir carne de monte; "[...] varias organizaciones se han orientado con el fin de disminuir la cacería de fauna silvestre con fines comerciales, a través de novedosas estrategias de negociación social, las cuales han iniciado importantes procesos de cambio en el área."(Ibíd.: 3).

El proyecto para disminuir la extracción ilegal en Yasuní tiene financiación de la Agencia Española de Cooperación para el desarrollo, AECID y empresa privadas. El objetivo es diezmar la problemática que tiene arraigo en los cambios ocurridos en los modos de vida tradicional de los pueblos amazónicos y comunidades de Yasuní. El modelo económico capitalista basado en la extracción de los recursos naturales ha afectado a las formas ancestrales de relación con la naturaleza.

> *La población mestiza que vive en las ciudades amazónicas, prefiere la carne de* ***guanta*** *(Cuniculus paca), un roedor grande que se vende en comedores típicos en las principales ciudades como: Coca, Tena[19], Joya de los Sachas y Lago Agrio. La oferta se incrementa con dos especies de chanchos silvestres: los* ***sahínos*** *(Pecari tajacu) y* ***huanganas*** *(Tayassu pecari), consumidos especialmente por los pobladores urbanos y en el caso de la ciudad del Tena también por indígenas kichwas, sobre todo en época de celebraciones y feriados. Asimismo, existe una presión adicional debido a los turistas nacionales, hombres y mujeres, que buscan comida con sabor "amazónico".* (Ibíd.: 4).

El proyecto pretende generar una transformación local desde las bases del proceso de extracción de carne de monte para el consumo en las urbes; quiere decir que partirá en la zona rural, teniendo por protagonistas del cambio

19 Los nombres oficiales de estas ciudades son Francisco de Orellana (Coca) y Nueva Loja (Lago Agrio).

a las mujeres. El enfoque de género tiene una finalidad estratégica sobre la vida misma del territorio, el valor que tienen sobre la vida tradicional y las prácticas alimentarias, y sobre todo porque se cree que las mujeres toman decisiones con mayor peso y responsabilidad, pues tienen a su cargo el equilibrio de la familia.

> *De esta manera se priorizó a esta nacionalidad y se enfatizó la aplicación de un enfoque de género, resaltando la necesidad de que se inserten las mujeres desde un inicio en el proyecto, debido a: 1) el rol estratégico que tienen las mujeres indígenas en el uso sostenible de la biodiversidad amazónica y en la gestión territorial; 2) el valor de sus conocimientos y prácticas tradicionales; 3) la apuesta política per sé que implica el empoderamiento de las mujeres en la Amazonía; 4) la perspectiva estratégica de soberanía alimentaria que caracteriza a la problemática; 5) la clara resistencia que tenían un número importante de mujeres waorani a la comercialización de carne de monte en los mercados locales debido a una legítima preocupación por el futuro de su territorio (testimonios en el Informe de Taller Participativo de Gareno, 2010). Seguidamente se inició un trabajo de análisis con la presidenta de la Asociación de Mujeres Waorani del Ecuador (**AMWAE**), Manuela Ima, y con las dirigentes recientemente electas. Durante la primera etapa, se logró identificar que la problemática era claramente percibida tanto por la AMWAE, como por las comunidades seleccionadas conjuntamente para la implementación del proyecto.* (Ibíd.: 5).

En este caso el diálogo con la comunidad, con las familias, con las mujeres y cazadores fue el elemento concienzudo y articulador para iniciarse un cambio social por la biodiversidad. Con el tiempo se llegó a generar un "Compromiso de no extracción de fauna silvestre para su venta en los mercados locales por parte de las comunidades participantes, bajo un esquema que favorece y propicia la soberanía alimentaria de las familias waorani."(Ibíd.: 6).

Si en Ecuador la caza comercial era principalmente de majaz, sajino y huangana; en Bolivia lo es la carne de lagarto. El lagarto no solo se consume en las zonas de selva sino que aquí se caza para el consumo del mercado internacional, ya que es cotizada como carne exótica en Estados Unidos, Europa y países asiáticos.

> *La carne de lagarto ha sido catalogada como exótica y una exquisitez, principalmente en Asia, Australia, Europa y recientemente en los Estados Unidos de América. Las principales propiedades de la carne de lagarto son su alto contenido de proteínas (18,68%); es de buena consistencia, sabor exclusivo y de aroma particular.*
>
> *Se ha descubierto que la carne de yacaré contribuye en el cuidado de la salud cardiovascular, ya que aporta mucho menos grasas dañinas para el corazón y las arterias que las carnes tradicionales que se consumen en el hogar.* (Instituto Boliviano de Comercio Exterior, 2010: 3).

Como podemos ver, la carne de lagarto es cotizada por considerarla un producto de primera calidad, incluso por encima de las carnes de cocina tradicional. Con la carne de lagarto se preparan desde platillos frescos hasta cocina gourmet.

> *Los platos elaborados con carne de lagarto, los cuales pueden deleitarse como un bocado exótico, calificados por algunos como 'manjar de dioses'. Existe una variedad de oferta de platos con la carne de este reptil, las cuales son muy apreciadas. Como por ejemplo, un ceviche de caimán (muy popular en la amazonia), chicharrón de lagarto, lomo de lagarto, charque, etc. Entre otros platos internacionales están preparaciones especiales como consomé de lagarto, bistec de cola de caimán a la plancha.* (Instituto Boliviano de Comercio Exterior, 2010: 3)

La cita anterior tiene una similitud con respecto a las forma de consumo de carne de lagarto en Iquitos, pues también se consume en

cebiche, chicharrón, picadillo; y no solo preparado por amas de casa sino también en los más prestigiosos restaurantes gourmet de la ciudad con asidua clientela internacional. En Bolvia se da un tipo de exportación que vela por la preservación de los productos y el aprovechamiento sostenible y la distribución de los beneficios en las comunidades; ellos lo conocen como 'biocomercio':

> *Las exportaciones de pieles y carne de caimán yacaré, se realizan bajo principios del 'biocomercio', es decir, velando por su preservación, pero además, por su aprovechamiento sostenible y la distribución equitativa de los beneficios que de ellos obtengan las comunidades. La Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), es el organismo no gubernamental de ejecución técnica del Programa Nacional de Biocomercio Sostenible (PNBS) desde el año 2005. Al estar estas especies inscritas en el Apéndice II del Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (CITES), su comercialización internacional de productos como cueros, carne y otros, provenientes de su aprovechamiento sostenible, son regulados por dicha Convención ratificada por Bolivia mediante Ley N° 1255 de 1991.* (Ibíd.: 4).

Los programas que parten del Estado sobre manejo de vida silvestre como el lagarto buscan otorgar beneficios a comunidades locales promoviendo el uso sostenible y la conservación de las especies. "Este programa de conservación y manejo sostenible viene llevándose a cabo por el Gobierno boliviano y la Dirección General de Biodiversidad con bastantes oportunidades de éxito. (Ibíd.: 14). Por último, se tiene el caso venezolano. Se escogió a uno de las autores más importantes que ha trabajo el tema de fauna silvestre de los bosques neotropicales en América del Sur; el Licenciado en Ciencias Naturales, Juhani Ojasti, en su obra del año 2000

"Manejo de fauna silvestre neotropical", él explica los conceptos de fauna, manejo, conservación y vida silvestre. Lo que él dice sobre manejo de fauna es lo siguiente:

> *El punto de partida es la primera oración del primer texto formal sobre manejo de fauna (Leopold 1933): "Manejo de fauna es el **arte** de **usar la tierra** para producir **cosechas sostenidas** anuales de **animales silvestres** con **fines recreacionales**".* (Ojasti, 2000: 5).
>
> *Una definición difundida hoy en día es la de Giles (1971, 1978): "Manejo de fauna es la **ciencia** y el **arte** de **decidir** y **actuar** para **manipular** la estructura, dinámica y relaciones entre **poblaciones de animales silvestres**, sus **hábitats** y la **gente**, a fin de alcanzar determinados **objetivos humanos** por medio del recurso fauna silvestre".* (Ibíd.: 5).

Como podemos ver, el manejo es el arte de decidir y actuar en la relación ecológica, en donde la persona es parte del engranaje. Lo que no me queda claro es, si este manejo operacional tiene objetivos positivos y negativos dependiendo de los intereses de la gente.

> *Los servicios de fauna de Venezuela se guían por una definición (MARNR 1987) basada en la de Giles, pero separando lo conceptual de lo operacional: "Manejo de fauna es un proceso ordenado de toma de decisiones y ejecución de acciones, fundamentadas en conocimientos científicos y destinadas a satisfacer las demandas por la fauna silvestre con el máximo y sostenido provecho colectivo. Esto se logra por medio de la manipulación y seguimiento de poblaciones de animales silvestres y sus hábitats, así como por la regulación de las acciones del hombre sobre los mismos".* (Ibíd.:7).

En equivalencia con la situación legislativa del Perú, en Venezuela también se clasifica los tipos de caza, en: deportiva, de subsistencia, comercial, de control y con fines científicos. Aclarando la diferencia con los países industrializados en donde la caza se practica como deporte, mientras

que en los países en vías de desarrollo el lujo y excentricidad y, hasta falta de escrúpulos, de cazar por placer, no se da en la mayoría de casos.

> *En los países industrializados, la caza se practica principalmente con fines recreacionales. Existe, por lo tanto, un solo tipo de usuario de la fauna, cazador a secas, porque se sobreentiende que todos cazan por deporte. En América Latina, las disparidades socioeconómicas y culturales imponen propósitos adicionales. La legislación vigente en la materia estipula, por lo general, la caza deportiva, de subsistencia, comercial, de control y con fines científicos (Fuller y Swift 1985, Ojasti 1993).* [Ibíd.:37].

La siguiente cita es de verdad asombrosa, pues en los estudios peruanos que trabajaron el tema de caza no se ha hecho ni un cálculo aproximado del número de cazadores – campesinos de fauna silvestre. Según el autor en América Latina, en 1990 había un estimado de 36, 9 millones de cazadores, que equivalía al 8,3% de la población de Latinoamérica.

> *El cazador campesino es el usuario más numeroso de la fauna silvestre en América Latina, pero su cantidad es difícil de estimar. El límite máximo podría ser el número de hombres rurales en edad de trabajo, unos 36,9 millones o 8,3% de la población latinoamericana en 1990, calculado de los datos de Vu et al. (1991). Es concebible que todo hombre de campo cace en alguna oportunidad, dadas las precarias condiciones de vida en la América Latina rural. Por ejemplo, el 85% de las familias mixtecas (Oaxaca, México) participa en la utilización de la fauna (Parra Lara 1986). Sin embargo, hay muchos cazadores ocasionales y poco constantes (Smith 1976a, y Ayres 1979, Ojasti et al. 1986, Cordero 1990, Bodmer et al. 1997). En el alto Ariapuanã (Mato Grosso, Brasil) Ayres y Ayres (op. cit.) registraron 44 cazadores o el 6,9% de una comunidad de 638, pero 8 de éstos aportaron dos tercios de los animales abatidos.* [Ibíd.:41].

Como la conservación, el manejo de fauna y la ecología es para todos y es tarea de todos como parte de este mundo, de este planeta; es agradable la idea de la interdisciplinariedad. “Constituye un importante mercado de trabajo para biólogos, ingenieros de recursos, forestales y agrónomos e incluso veterinarios y abogados interesados en fauna silvestre.” (Ojasti, 2000: 69). A ellos se suman los científicos sociales y la ciudadanía sensata y preocupada por el futuro de todos.

Una de las ideas de esta investigación no es prohibir prácticas alimentarias que tienen tradición, no se trata de juzgar si la costumbre alimentaria es buena o mala; lo que se pretende es generar un pensamiento crítico a favor de la conservación de la biodiversidad y el cuidado de la naturaleza, pues a pesar que los seres vivos pueden volverse a reproducir, eso requiere respetar sus ciclos de vida. A ello, se suman las políticas reales y concretas de conservación y manejo de la fauna silvestre; así como programas que impulsan alternativas económicas para aquellas actividades que por las actuales condiciones de precariedad de nuestras poblaciones, afectan el equilibrio de los bosques.

Los casos vistos a grandes rasgos en este capítulo exigen repensar sobre las prácticas alimenticias que conllevan a una sobreexplotación desmesurada de los recursos del bosque. Lo que se ha visto es que las economías de subsistencia han desarrollado, por factores externos como la migración, el crecimiento poblacional, globalización, etc., modos de vida que desean seguir desarrollándose con tradiciones culinarias que han

fomentado actividades comerciales muy lucrativas con la irracional explotación de los recursos. Se ha perdido el sentido de la conservación y la reflexión del medio ambiente como la herencia a las siguientes generaciones. No se juzga si está mal el consumo, la caza o el comercio; pero sí se espera que los Estados latinoamericanos regulen, lleguen a un consenso o generen políticas educativas o de gestión de conservación para atenuar la problemática de nuestros países en vías aún de desarrollo.

El siguiente subcapítulo está enfocado a exponer sobre a diversidad biológica que se encuentra en la Amazonía loretana y el aprovechamiento del hombre con respecto a su modo de vida allí.

3 BIODIVERSIDAD Y GEOGRAFÍA HUMANA LORETANA

El Perú ocupa el cuarto[20] lugar en el mundo en extensión de bosques tropicales húmedos, después de Brasil, Indonesia y Zaire, y en Sudamérica es, por supuesto, el segundo. “Sin embargo, más que la extensión, que sin duda es un gran capital, lo más importante es su diversidad biológica, que el Perú es

[20]El último ranking de 2013, el Perú ocupó el décimo lugar de los países con mayor extensión de bosques con 68 millones de hectáreas, retrocediendo una posición del puesto noveno cuando tenía 69 millones, debido a la deforestación. Visto en Perú21. Sección de Economía FAO: “*Perú tiene un potencial enorme para desarrollar industria forestal*”. Martes 13 de agosto del 2013 | 11:52

uno de los campeones a nivel mundial, uno de los 12 llamados 'países megadiversos'" (Reátegui, 1998: 35).

El departamento de Loreto corresponde a un área geográfica cuyo contenido de diversidad natural, correspondiente a la flora y fauna, son los más variados del planeta. A las afueras de la ciudad de Iquitos se encuentran por ejemplo, dos de sus principales Reservas Nacionales: a) Reserva Allpahuayo-Mishana[21] ; b) Reserva Nacional de Pacaya-Samiria[22].

La vida en la Amazonía Loretana es comprendida de acuerdo a los ciclos de creciente y vaciante, es decir, aumento y merma del volumen de aguas de los ríos. Durante los meses entre octubre y abril corresponde a la temporada de lluvia y el agua de los ríos y quebradas crece inundando gran parte del bosque, por lo que a esta época del año se le denomina la época de

[21] El cuatro de marzo de 1999 fue creada, por Decreto Supremo N° 006-99-AG, la Zona Reservada Allpahuayo - Mishana, con una superficie de 57 667,43 ha. Sin embargo, su declaración como Zona Reservada fue, para muchos, una decisión absolutamente inviable; por estar en una zona con una alta presión humana, ya que se encuentra a una hora de la ciudad de Iquitos (movilizándose en moto lineal o motocarro por la carretera Iquitos-Nauta), una ciudad netamente comercial en constante expansión.

[22] Cuya extensión es de 21 mil Km^2, es una de las zonas reservadas más grandes del Perú. Creada para preservar la diversidad de flora y fauna de la enorme extensión de la selva baja inundable de la región. La Reserva alberga una gran diversidad de flora y fauna silvestre, así como de vida acuática: 449 especies de aves, 102 de mamíferos, 69 de reptiles, 58 de anfibios, 256 de peces y 1204 especies vegetales. Entre las especies amenazadas o en peligro. La fauna se adapta a este ciclo de creciente y vaciante y así, cuando la mayor parte del bosque permanece inundado se refugia en las zonas altas, restingas, donde el agua nunca alcanza. Durante esta época también se forman grandes playas que son utilizadas por los pobladores de la reserva para cultivar arroz, frijoles, maní y otros cultivos, y también por dos especies muy características de la Reserva, las tortugas acuáticas "charapa" (Podocnemisexpansa) y "taricaya" (Podocnemis unifilis), que las utilizan para poner sus huevos. Entre los meses de julio y diciembre, las autoridades de la Reserva llevan a cabo la recolección de los huevos que depositan las tortugas en las playas de los ríos, a fin de evitar su recolección ilegal y permitir su incubación. Igualmente, al paiche, uno de los peces de agua dulce más grandes del mundo, que puede alcanzar hasta dos metros y medio de largo y la gran demanda de su exquisita carne, ha producido una sobre extracción de esta especie, poniéndola en peligro de extinción.
En el aspecto socioeconómico, existen en la Reserva 94 centros poblados, siendo 21 de ellos, comunidades nativas pertenecientes a la etnia Cocama-Cocamilla. Sus actividades económicas se centra en la pesca, la agricultura y la caza en época de creciente principalmente.

creciente. Entre mayo y septiembre tiene lugar la vaciante, cuando las lluvias disminuyen notablemente y el nivel el agua va bajando progresivamente alcanzando su mínimo en agosto.

Este cambio estacional y el relieve plano del terreno configuran un paisaje con abundante cochas, pequeños ríos, quebradas y caños. Asimismo, los recursos del bosque son bases fundamentales de la alimentación de las poblaciones amazónicas, y generadoras de actividad económica:

> *El uso de los recursos biológicos es una de las bases de la alimentación de las poblaciones amazónicas y fuente de trabajo, además es el sustento de una parte importante de la agroindustria en la región, especialmente la forestal. Se calcula que el uso directo de la biodiversidad tiene un valor directo anual de US $ 10.000 millones, en que la parte exportada es apenas el 10%. El 90% es para el abastecimiento de las poblaciones rurales y urbanas en la región misma.* [En: Brack, 1998. Citado por Mendoza, 2003: 5].

Como vemos, la actividad de la caza de animales silvestres corresponde no sólo a una actividad de abastecimiento de la canasta familiar, sino también una actividad económica. “Es bien sabido que en gran parte de los bosques tropicales húmedos de América Latina, la ganadería no se ha desarrollado y que, en realidad, tiene pocas probabilidades de hacerlo, por lo menos en forma rentable.” (Dourojeanni, 1972: 5). Es esta una de la causas primeras del por qué la población de la Amazonía busca suministrarse del producto cárnico mediante la extracción o caza de las especies silvestres, aunque también se suministran de proteína mediante la pesca de peces en cochas, ríos; crianza de aves y porcinos. Por otro lado, la pobreza del suelo amazónico para la

agricultura no resulta rentable en términos económicos para hacer de ella una actividad extensa; pues como dice José Gonzales:

> *[…] sabemos que el 98% de los suelos amazónicos son demasiado pobres para la agricultura. La exuberante selva amazónica prospera a pesar de la pobreza de los suelos, no gracias a ella. Por eso Betty Meggers, una antropóloga del Instituto Smithsoniano de Washington, ha dicho que la Amazonía es un auténtico paraíso de fantástica complejidad, infinita diversidad y maravillosa integración, pero es un auténtico castillo construido sobre arena, por la fragilidad del equilibrio ecológico que lo sustenta.* (Gonzales, 1998: 38).

Esa fragilidad del equilibrio ecológico se debe a la pobreza orgánica de sus suelos para someterse a las actividades de agricultura intensa. “En los pastos de la selva apenas se produce de 100 a 150 Kg. por hectárea al año para engorde de carne de res, lo que es una ínfima fracción de lo que se produce en pastos europeos, o incluso de los peruanos de la costa o de la sierra para poner un ejemplo” (Ibíd.:44). Es por ello, que la agricultura es sumamente difícil, lográndose en muchos casos sólo ser una agricultura de pequeña o mediana escala, destinada principalmente a la economía doméstica y para el abastecimiento de productos regionales estacionales para las principales ciudades:

> *La selva es algo más que árboles maderables y los fracasos del pasado, provocados principalmente por desafiar sus implacables leyes e ignorar la fragilidad de sus ecosistemas, nos deben ayudar a buscar soluciones imaginativas y alternativas de uso sostenible. La ganadería y la agricultura son necesarias para autoconsumo, pero no son ni mucho menos el instrumento de un desarrollo económico sostenible en la selva.* (Ibíd.: 44).

La Amazonía no es homogénea desde el punto de vista de la geografía humana. Los suelos, flora y fauna varían considerablemente. Gross (1982) distingue tres tipos de hábitats: ribereños, interfluviales y zonas no forestales.

> *La Cuenca Amazónica no es un hábitat homogéneo desde el punto de vista de la utilización humana. Los suelos, la fauna, la flora, las lluvias y las estaciones varían considerablemente. Se pueden distinguir por lo menos tres tipos de hábitat a grandes rasgos: a) Hábitats ribereños, caracterizados por los suelos relativamente fértiles, renovados por los depósitos aluvionales durante las inundaciones. Son también relativamente ricos en animales, particularmente acuáticos. Las áreas drenadas por ríos de aguas negras serán menos conformes a esta generalización, según la concentración de componentes inhibidores de la vida en los suelos y las aguas. b) Hábitats interfluviales de cabeceras en áreas forestales lejos de los ríos principales, caracterizados por suelos relativamente empobrecidos, fácilmente lavados, y relativamente limitados en lo que se refiere a animales buscados por los humanos, especialmente animales acuáticos. c) Hábitats en zonas no-forestales o 'sabanas' caracterizados por pocas lluvias en la estación seca, suelos pobres, vegetación escasa o de pastos, interrumpida por bandas sinuosas de 'bosques de galería', a lo largo de los ríos.* (Gross, 1982: 71).

Esta economía de subsistencia, desarrollada entre la agricultura de pequeña escala, caza, pesca y recolección, ha sido y lo sigue siendo hasta hoy, la modalidad más preponderante. Es mediante estas actividades principales con las que el hombre de la Amazonía, tanto nativo[23] como mestizo y ribereño tienen para vivir allí. Dentro de esta forma de economía de subsistencia, de raigambre tradicional en la región, la actividad de caza de animales silvestres mantiene su continuidad, no sólo en la vida cotidiana de

[23] *"El rol que ha cumplido la fauna silvestre en el desarrollo de los pueblos ha sido preponderante desde la antigüedad: en el caso de la Amazonía Peruana se puede observar, incluso en la actualidad, comunidades nativas eminentemente cazadores como por ejemplo el grupo Matsés ubicados en los ríos Gálvez y Yaquerana, zona fronteriza con la República del Brasil*." (Bendayán, 1991: 32). Así como los Matsés, existen otros grupos étnicos que viven también de la caza para variar la dieta alimenticia.

los grupos nativos de la Amazonía, sino también en los espacios de las urbes como Iquitos, donde han migrado muchas familias selváticas, que se extiende a grupos de mestizos con experiencia amazónica.

> *Muchos tipos de cultura diferentes, desde las bandas cazadoras – recolectoras hasta los estados industriales, muestran preferencias análogas por los alimentos de origen animal. Periódicamente los antropólogos informan desde puntos remotos de la Tierra sobre casos de ansia de carne que invitan a la comparación con los modernos esfuerzos por aumentar el consumo de ésta. Dicho fenómeno es particularmente frecuente entre los pueblos indígenas de Sudamérica, tal vez porque carecen de animales domésticos que pueden suministrarles productos de origen animal. Janet Siskind refiere cómo la vida cotidiana de los sharanahuas, pueblo de las selvas del Perú oriental que habita en aldeas, gira en torno al problema de las carestías de carne. Las mujeres sharanahuas despliegan una tenacidad implacable a la hora de persuadir a los hombres, por medio de burlas lisonjas, para que partan de caza y traigan más carne. Cuando transcurren dos o tres días de sin carne, las mujeres se reúnen, se adornan con abalorios y pinturas faciales y acorralan, uno por uno, a cada varón de la aldea. Suavemente, tiran de su camisa o de su cinturón y le cantan una canción: 'Te enviamos al bosque; tráenos carne'. Los hombres hacen como si no escucharan, pero a la mañana siguiente salen de caza. Saben que las mujeres no se acostarán con ellos si no hay carne en la aldea. […] Otros etnógrafos que han vivido con pueblos selváticos sudamericanos informan de actitudes y comportamientos extraordinariamente parecidos. Así, Jules Henry, de los kaingang: 'La carne es el producto principal de la dieta, todo lo demás es guarnición'; Robert Carneiro, de los amahuacas: 'No hay comida amahuaca completa sin carne'; Allan Holmberg, de los sironós: 'La carne es el producto más deseado por los sirianos'; David Maybury-Lewis, de los shavantés: 'La carne supera a todas las demás formas de comida en la estima y en las conversaciones de los shavantés'.*(Harris, 1999: 13-14).

El antropólogo Gross en su publicación de 1982 "Consumo proteínico y desarrollo cultural en la cuenca amazónica", dice que Allan Holmberg menciona

que los sirionó de Bolivia tenían a la carne como el elemento más deseado de su dieta a pesar de su escasez. Gross menciona también que entre los yanomano, los Canela, es algo similar: la carne es apreciada.

> *Allan Holmberg dice de los Sirionó de Bolivia: 'A pesar de que la carne es el elemento más deseado en la dieta de los indios no es de ninguna manera el más abundante' (1969:76). Para los yanomamo del sur de Venezuela. 'la carne es siempre el alimento más codiciado, y su provisión siempre se considera insuficiente' (Chagnon 1968: 91). William Crocker informa que entre los Canela (Timbira) del Marañón. 'La frase usual para expresar hambre es, ii mo plan, o literalmente 'es mi necesidad', pero el hambre de carne tiene un término especial, iiyate, 'tengo hambre de carne' (1972:258).* [Gross, 1982: 66].

Hay registro etnográfico sobre las culturas amazónicas, como la que nos da en sus investigaciones al Este del Perú, Janet Siskind:

> *Los sharanahuas están continuamente preocupados con el tema de la carne, u hombres, mujeres y niños pasan una cantidad de tiempo extraordinaria hablando sobre carne, planeando visitas a hogares que tienen carne, y mintiendo sobre la cantidad de carne que tienen en sus hogares' (1973ª:84). (T.N.)* [Ibíd.: 66].

Como seguimos viendo, la carne era un alimento que ayudaba a la socialización entre las familias y a su vez un elemento apreciado y ansiado constantemente a pesar de las limitaciones de su consumo diario, puesto que los bosques tropicales de América del Sur no proporciona de igual medida, o mejor dicho, las especies no se hallan tan disponibles a todas las sociedades de la Amazonía:

> *[…] se puede decir que existen pruebas para sustentar la conclusión que la productividad de la caza y la pesca es un factor que limita el tamaño y la permanencia de los asentamientos amazónicos. Existen estudios hechos por ecólogos y otros naturalistas que muestran que la caza es escasa en los bosques tropicales de América del Sur. Hay cifras sobre disponibilidad de*

> *proteína animal en algunas sociedades Amazónicas que tienden a estar por debajo del optimismo cuando se comparan con los mínimos recomendados. Finalmente existen suficientes manifestaciones culturales que expresan un sentido cognitivo de la escasez de la carne en varios grupos amazónicos.* (Ibíd.: 67).

A continuación, se presentan casos etnográficos compilados de manera concreta por Gross, de etnografías realizadas sobre el tema de consumo de carne de caza por antropólogos culturalistas. Aquí aparecen los miskito, kaigang, sirionó, wayaná y sharanahuas:

"Miskito: Nietschmann (1972) registró diariamente la cantidad de carne de caza o de otro tipo de pescado traído a un pueblo Miskito incluyendo el pescado y las tortugas marinas y ribereñas." (Ibíd.: 76). Los kaingang: "Henry (1964) aclara que la carne de una caza para llegar a un total de 38 (T). Durante este periodo, se mataron ocho tapires cuyo peso estimado es de 200 libras (90.90 kilogramos) cada uno. También se capturaron diez monos y alrededor de veinte pájaros…" [Ibíd.: 76]. Sobre los wayaná, Gross menciona que La Pointe:

> *"[…] realizó observaciones excepcionalmente completas sobre los rendimientos de la caza y la pesca de un asentamiento pequeño de tamaño fluctuante. Los datos representan libras de carne o pescado consumidos por mes, en periodo de un año. Desgraciadamente, no se precisa el tamaño del asentamiento en relación con el consumo, pero, podemos suponer que fluctúa alrededor de un promedio de 16 (P), calculando a partir de los cuadros de La Pointe un promedio de cuatro cazadores presentes por mes (1970: 52-53), y suponiendo una proporción de cazadores…"* (Ibíd.: 77).

Gross presenta cierto determinismo ambiental que relaciona el consumo proteico de origen animal con el crecimiento demográfico de las sociedades

amazónicas; Beckerman (1982) habla de la abundancia de proteínas en la Amazonía, consumida en la carne de quelonios o tortugas y lagartos:

> *Smith (1974: 88-89) continua con una lista de 29 tribus y grupos de tribus de los que se sabe que consumen las tortugas o sus huevos y/o que tienen a la tortuga de los que se sabe que consumen las tortugas o sus huevos y/o que tienen a la tortuga como una figura importante de su arte o su mitología. Estas tribus ocupan la mayor parte de la Cuenca amazónica, no figurando el área localizada entre los ríos Napo y Uaupés. También ocupan el curso superior y central del Orinoco.* (Beckerman, 1982: 96-97).
>
> *Aunque los lagartos y los caimanes son carnívoros, lo que significa que no pueda esperarse que provean fuentes de carne tan abundantes como es el caso de las tortugas herbívoras, es útil mencionar que se ha registrado que muchos pueblos ribereños de las cuencas del Amazonas y del Orinoco consumían estos reptiles dentudos y sus huevos, además de las tortugas y sus productos. Dada la abundancia por lo menos la abundancia pasada – del pescado, del que se alimentan los cocodrilos, su cantidad puede haber sido lo suficientemente considerable como para clasificarlos como una importante fuente secundaria de proteína animal.* (Ibíd.: 97).

La polémica desatada entre Gross y Beckerman sobre el consumo proteico de los habitantes de la Amazonía se termina con la respuesta de Gross ese mismo año en “Proteína y cultura en la Amazonía: una segunda revisión” (1982):

> *Algunos críticos de las hipótesis de la proteína basan su oposición en la idea de que es difícil determinar los requerimientos diarios mínimos de proteína alimenticia (por ejemplo Vickers 1980). Señalan que las necesidades pueden variar según la edad, el sexo y los patrones de actividad. Algunos incluso, han insinuado que pueden existir diferencias raciales en la necesidad de proteínas, aunque no muestran ninguna evidencia que los respalde (Diener el al 1980). Los mismos autores intentan vincular el debate de la proteína con los temas que giran alrededor de la penetración de las corporaciones multinacionales en los mercados alimenticios de los países en desarrollo. Este esfuerzo tan*

> *dispersante como gratuito (Diener et al 1980). Los verdaderos nutricionistas anteriormente pensaban que la intensiva suplementación proteica podría beneficiar a las dietas deficientes, están ahora reevaluando su posición. Reconocen que la implementación proteica en las dietas deficientes en calorías rara vez produce resultados positivos, y que un sinergismo complejo entre malnutrición y enfermedad complica aún más el problema (Hegsted 1978). Sin embargo, admitir que los requerimientos de proteína son complejos está lejos de decir que no existe requerimiento mínimo. No conozco ningún nutricionista responsable que piense que el mínimo de proteínas requerido sea insignificante. Es un hecho que sin fuentes animales salvajes, la dieta de los nativos sudamericanos que se sostiene sobre todo con tubérculos y plátanos sería suficiente en aminoácidos para cualquier estándar mínimo.* (Gross, 1982: 130).

Gross no descarta la idea de que el ser humano necesita de la proteína animal, pues ésta puede aportar más aminoácidos que la proteína vegetal aunque ésta no es despreciable en la dieta de los nativos amazónicos.

Tabla I. Consumo de Proteína (g.) al día en 25 aldeas.

Nombre del grupo	Proteína animal disponible por adulto al día (g)	Fuente
Campa	24	Gross 1975
Bayano Cuna	25	Gross 1975
Miskito	28	Gross 1975
Kaingang	26	Gross 1975
Sirionó	61	Gross 1975
Wayaná	43	Gross 1975
Sharanahua	87	Gross 1975
Shipibo	66	Gross 1975
Waiwai	74	Gross 1975
Jíbaro	109	Chagnon y Hames 1979
Jíbaro	116	Chagnon y Hames 1979
Yanomano	36	Chagnon y Hames 1979
Yanomano	77	Chagnon y Hames 1979
Yanomano	75	Chagnon y Hames 1979
Wayana	108	Chagnon y Hames 1979
Boni	114	Chagnon y Hames 1979
Mamainde	36	Chagnon y Hames 1979
Bari	120	Chagnon y Hames 1979
Ye' Kwana	96	Chagnon y Hames 1979
Siona – Secoya	97	Chagnon y Hames 1979
Mekranoti	87	Werner en 1979
Xavante	51	Werner en 1979
Bororo	61	Werner en 1979
Kanela	10	Werner en 1979
Shipibo	36	Campos 1977

Fuente: Gross, 1982: 141.

Como vemos con los casos etnográficos, que hay sociedades que se dedican a la caza para la obtención de la proteína requerida por el organismo; las fuentes no siempre son las animales, también pueden ser de origen vegetal aunque aún es discutible que las de origen vegetal suministran al ser humano de los aminoácidos requeridos por el organismo. A pesar de ello, en las culturas amazónicas aunque no es lo cotidiano el consumo de carne de monte, su consumo provee tanto de proteínas complementarias que hasta es símbolo de celebración en la comunidad.

Por otra parte, se debe tomar consciencia que el consumo de carne silvestre es proporcionado por la caza en los bosques tropicales, cuyos animales en comparación con otras áreas del planeta no tienden a ser especímenes de gran tamaño sino a ser pequeños, furtivos y arbóreos. El único espécimen mamífero más grande que se consume hasta la fecha es el tapir o sachavaca, cuyo consumo no es concurrente ni en las zonas rurales ni urbanas. Son ideas congruentes con las de Marvin Harris (1995) quien explica mejor las características de la zona y presenta en contraste con el caso del África oriental:

> *Los animales que habitan los bosques tropicales tienden a ser pequeños, furtivos y arbóreos. Cuando crece la densidad demográfica humana, estos animales empiezan a escasear rápidamente y se hacen difíciles de encontrar. La biomasa animal total – el peso de todas las arañas, insectos, gusanos, serpientes, mamíferos, etc. – en una hectárea de pluvisilva del Amazonas central es de 45 kg. Esta cifra contrasta con los 304 kg que ofrece un bosque de espinos del África oriental. En las praderas de sabana del África oriental hallamos 627 kg de grandes herbívoros por hectárea, cifra que sobrepasa con mucho el peso total de todos los grandes y pequeños animales hallados por hectárea en*

> *el Amazonas (Fittkau y Klinge, 1973:8). Aunque los alimentos vegetales pueden proporcionar cantidades de proteínas nutritivamente adecuadas si se ingieren en variedad y abundancia, la carne es una fuente de nutrientes vegetal, si se le considera kilo a kilo."* (Harris, 1995: 279).

Sin embargo, hoy en día en el Perú, la caza indiscriminada de especies silvestres para consumo y comercialización, ha venido ocasionando fuerte depredación y un atentado contra las especies que allí habitan. Se genera así, un estado de vulnerabilidad con el equilibrio ecológico[24] y aprovechamiento del recurso del bosque para las futuras generaciones y como espacio de reproducción de especies.

Ya desde la década del 70, se venía denunciando y haciendo público la caza indiscriminada de las especies silvestres comercializadas como *"*carne de monte*"*, "[…] la fauna silvestre de la región amazónica del Perú tiene una importancia trascendental dentro del renglón forestal, importancia que se ha visto ampliamente minimizada en las estadísticas oficiales y en el concepto de los responsables del desarrollo económico del país." (Dourojeanni, 1972:8). Es recién a fines de la década del setenta, en que se empieza a tomar en cuenta la idea de preservación ambiental y cuidado por la especies silvestres; "[…] en 1976 el Ministerio de Agricultura tomó en cuenta el incremento de la venta de carne de monte en los mercados de la ciudad de Iquitos. Para frenar la caza profesional de carne, el Ministerio de Agricultura promulgó una Ley de Manejo

[24] Cerca del 95% de la biodiversidad esta fuera de las áreas protegidas estrictas (parques nacionales y similares), y se encuentran bajo la responsabilidad de las comunidades rurales, especialmente en lo referente a los miles de variedades de cerca de 130 especies domesticadas de plantas y animales. (Mendoza, 2003).

en 1979, que restringía la venta de carne de monte en ciudades con más de 3,000 habitantes."[25] (Bodmer & Pezo, 1997: 171):

> *Debido a la caza excesiva durante el periodo de caza profesional de pieles entre 1940 – 1973, el Ministerio de Agricultura peruano promulgó una ley nacional de manejo en 1973 que prohibía la caza profesional de pieles en la Amazonía Peruana. Esta legislación permitía el uso de ciertas especies de fauna silvestre para subsistencia de los amazónicos rurales.* (Ibíd.: 171).

Lamentablemente se ha hecho muy poco hasta ahora para frenar dicha actividad o encontrar vías que hagan prevalecer la ley o haga menguar el problema, puesto que esto atañe a una serie de actores sociales e instituciones gubernamentales; desde el cazador, el comerciante, el consumidor y organismos relacionados al Ministerio de Ambiente y Ministerio de Agricultura, así como a los gobiernos locales y regionales.

Hoy en día, el problema de la caza y comercialización de la fauna silvestre destinada para consumo humano es abordado por las ciencias forestales como parte de una cadena de producción forestal; es decir, se entiende a la carne de monte como un subproducto de la actividad forestal. Empero, Dourojeanni (1972) dice que el valor de la producción de fauna de la selva en la década del 70 le correspondía el mayor valor de la producción en comparación de la producción de madera en la región:

> *[…] resulta que el valor de la producción de la fauna de la Selva es superior al valor de la producción de madera en esa misma región del Perú […] En primer lugar, hay que reconocer que las actuales formas de explotación forestal son en la selva peruana,*

[25]Los mismos autores mencionan que la Ley de 1979 que restringía la comercialización de carne de monte en los mercados de la ciudad tuvo poco efecto real, ya que es vendida abiertamente en los mercados de la ciudad de Iquitos. (Bodmer & Pezo, 1997).

> *extremadamente primitivas y poco intensas. En cambio la explotación de la fauna ha alcanzado, por desgracia, una intensidad grande que determina que muchas especies valiosas estén en vías de rarificación. El futuro será probablemente diferente y mostrará una producción de madera en incremento, mientras que la producción directa de la fauna silvestre tendrá a estabilizarse.* (Dourojeanni, 1972: 7-8).

La situación de la explotación de madera ha cambiado, se ha intensificado, pero eso no quiere decir, que ha disminuido el problema de la explotación de fauna silvestre para consumo humano, continúa sin control.

Resulta interesante distinguir las diversas y numerosas zonas de caza[26] de fauna silvestre, que terminan siendo áreas de abastecimiento de carne, tanto para el consumo de los poblados ribereños como para las ciudades de Iquitos, Contamana, Nauta y Yurimaguas; por mencionar algunas de las más importantes. Según Haneck (1982):

> *Durante la época de creciente el río inunda 10 veces más que su área en ambos lados de su cauce. Esta disminuye el área de dispersión de los animales que se refugian en primer lugar en las restingas bajas, cuando ésta se inunda, migran hacia las restingas altas, aumentando relativamente la densidad poblacional y al mismo tiempo haciéndolas mucho más vulnerables a la cacería*. (Bendayán, 1991: 68).

[26]Ver anexo III

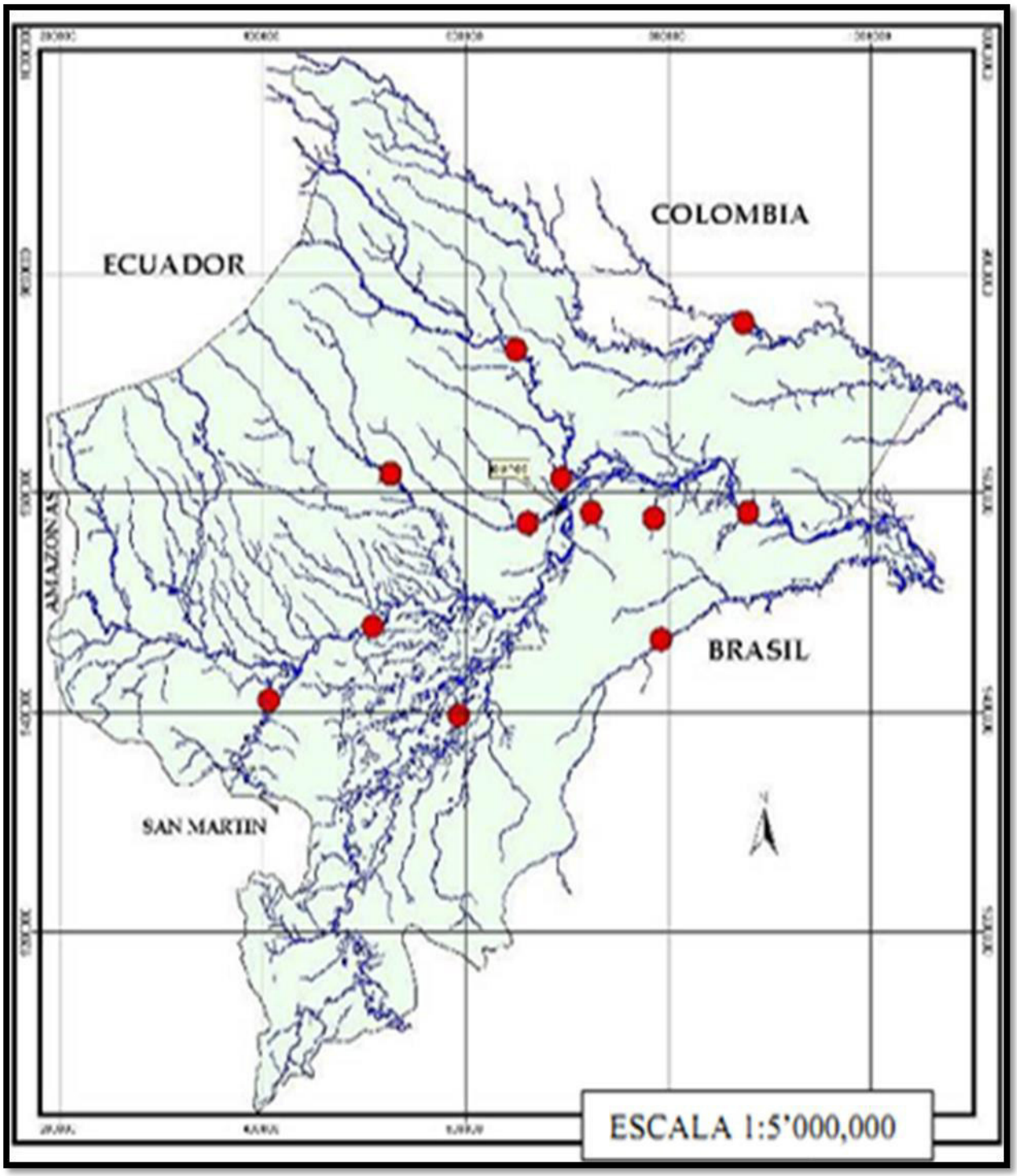


Ilustración 1: Mapa de las principales cuencas productivas de fauna silvestre para consumo humano en la Región Loreto. Ir al anexo III para mayores especificaciones de las cuencas del Oroza, Manití, Ucayali, Napo, Marañón y Tigre.
Fuente: Bendayán, 2004:500



Ilustración 2: Mapa del noreste del Perú mostrando los sitios de bosques inundables con 1) caza persistente (Maipuco) y 2) caza poco intensa (Samiria), y los sitios de bosques de altura con 3) caza persistente (Tahuayo/Blanco) y 4) caza poco intensa (Yavirí-Mirí).
Fuente: Bodmer y Pezo, 1997: 173

Es por ello, que en los meses de creciente la oferta de carne de monte se incrementa en la ciudad de Iquitos, acto que hace más asequible el consumo del producto del bosque, ya que el precio se disminuye en un 50% a diferencia de la época de vaciante o disminución de las aguas de los ríos de la vertiente Amazónica; fenómeno que "[…] en la ciudad de Iquitos es mayor en las épocas de media vaciante y vaciante, disminuyendo significativamente en media creciente, para luego reportar un incremento progresivo en la época de creciente de los ríos*."* (Bendayán, 1991: 67).

La cita de Harris sobre lo que es bueno o malo para comer: "[…] algunos alimentos son 'buenos para pensar' y otros 'malos para pensar'. Sostengo, no obstante, que el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer" (Harris, 1999: 4), resume la práctica de la tradición alimenticia por el consumo de carne de monte, que diferencia de aquellas "dañinas" para el cuerpo cuando se las piensa como carnes con características peculiares de los animales en relación a su crianza, aspecto y olor. Es por ello, que se le tiene singular aprecio a las carnes de majaz, sajino y venado, principalmente, porque son considerados como animales más nobles y que se alimentan de frutos y semillas del bosque, por ende, se cree que su carne es más sana. También está el hecho de que son las carnes que por tradición han consumido con mayor frecuencia por el volumen numérico mayor que las especies "dañinas".

> *[…] La comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío. En la medida en que*

> *sea posible explicar las preferencias y aversiones dietéticas, la explicación 'habrá no en la índole de los productos alimenticios', sino más bien en la 'estructura de pensamientos subyacentes del pueblo de que se trate', o expresado de una forma más estridente: 'La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien'.»* (Harris, 1999: 4).

Hay algunas carnes que son buenas para comer y otras no tanto; pero no lo es por la condición nutritiva de las mismas, sino por cuestiones de pensamiento que separa a unas de otras por escala valorativa y por tradición heredada en la frecuencia del consumo de muchas de ellas desde el seno de las familias ribereñas, que a su llegada a la ciudad de Iquitos continuaron con este pensamiento.

> *Los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costos y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer). […] Los costos y beneficios en materia de nutrición constituyen una parte fundamental de esta relación: los alimentos preferidos reúnen, en general, más energía, proteínas, vitaminas o minerales por unidad que los evitados. Pero hay otros costos y beneficios que pueden cobrar más importancia que el valor nutritivo de los alimentos, haciéndolos buenos o malos para comer. Algunos alimentos son sumamente nutritivos, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo o por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y fauna, y otros aspectos del medio ambiente.* (Harris, 1999: 5).

Por otro lado, los cazadores modernos han olvidado la racionalidad de la preservación (no cazar a especies preñadas o a sus crías), cazan las especies más consumidas y sin discriminación. Están siendo cazadas antes de llegar a la edad adulta y también a las preñadas; esto dificulta aún más las etapas que

tienen las especies para su reproducción. “[…] la cacería de las especies silvestres en la región de la Selva es indiscriminada sin respetar tamaño, sexo ni época de reproducción; se aprecia en los puestos de venta de la ciudad [...]”. (García, 1995: 47). El proceso de crecimiento de las especies consumidas como carne de monte es interrumpido violentamente por la caza indiscriminada para abastecer el mercado.

En esta sección de la tesis presento y describo las principales ideas sobre el medio geográfico en la cual se desarrolla el hombre amazónico, y en el que se desarrolla su cultura. No se puede comprender la cultura loretana sin su conexión con los bosques, los ríos y sus especies; así como tampoco se puede comprender la problemática de la comercialización sin conocer las principales zonas de caza para el abastecimiento del mercado. La vida en la Amazonía loretana es comprendida de acuerdo a los ciclos de creciente y vaciante. La caza de animales silvestres corresponde en gran medida al proceso de los cambios de estación.

Como dije líneas arriba, la riqueza del suelo amazónico es pobre para el desarrollo de una ganadería a gran escala, por ello, el hombre del campo busca suministrarse del producto cárnico mediante la extracción o caza de las especies silvestres, aunque también se suministran de proteína mediante la pesca - crianza de aves y porcinos.

En los estudios etnográficos citados, revelan el rol social que cumple el alimento cárnico, pues ayudaba a la socialización entre las familias, a su vez, es un elemento apreciado. Sin embargo, la caza moderna ha olvidado los

principios de preservación y ha ido depredando indiscriminadamente, con el objetivo de abastecer el mercado y la red económica, que no tiene coherencia con la ley vigente de protección a la flora y fauna silvestre en el Perú. Presento el desarrollo en el siguiente punto con respecto a la evolución de la legislación peruana en materia de protección de flora y fauna silvestre.

CAPÍTULO II

4 LA DICOTOMÍA ENTRE EL ESTADO Y LA CULTURA AMAZÓNICA

En este capítulo se aborda la parte legislativa correspondiente al análisis del desarrollo de las leyes forestales y de fauna silvestre, así como su articulación con la Constitución Política del Perú; además la normatividad nacional y demás políticas internacionales referentes al manejo y aprovechamiento en materia del control de los recursos del bosque. El problema central que se enfatiza en la tesis es que según la legislación está prohibido el comercio de carne de monte, pues ésta precisa que sola hay ciertas modalidades específicas para su consumo; a continuación se explicará su contenido:

En la Carta Magna, La Constitución Política del Perú de 1993, el artículo 66 sobre recursos naturales, dice:

> *Artículo 66.- Recursos Naturales*
> *Los recursos naturales, renovables y no renovables, son patrimonio de la Nación. El Estado es soberano en su aprovechamiento.*
> *Por ley orgánica se fijan las condiciones de su utilización y de su otorgamiento a particulares. La concesión otorga a su titular un derecho real, sujeto a dicha norma legal.*
> *CONCORDANCIAS: LEY N° 26821 (Ley Orgánica para el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales), LEY N° 27308 (Ley Forestal y de Fauna Silvestre), D.S. N° 003-2005-AG.*

El Estado es soberano y otorga a particulares, es decir ciudadanos, las licencias y formas de cómo se pueden utilizar los recursos renovables y no renovables. En el siguiente artículo, Artículo 67, la política ambiental dada por el Estado promueve el uso sostenible de sus recursos naturales. En el capítulo de Política Ambiental, en el Artículo 67; el Estado determina la política nacional del ambiente y promueve el uso de sus recursos naturales. Un uso que debe ser correlativo con el Artículo 68 sobre conservación de la diversidad biológica y áreas naturales protegidas. Aquí el dilema del asunto, pues si se recuerda el mapa de las principales zonas de caza de carne de monte, se puede interpretar que están dentro de Reservas Naturales como el Pacaya Samiria y la Reserva Comunal Tahuayo, por ejemplo[27]. Sin embargo, las políticas de conservación son muy débiles para proteger a las especies cazadas para carne de monte que son vendidas de forma indiscriminada en el Mercado de Belén y otros mercados de la ciudad de Iquitos.

> *Artículo 67.- Política Ambiental*
> *El Estado determina la política nacional del ambiente. Promueve el uso sostenible de sus recursos naturales.*
>
> *Artículo 68.- Conservación de la diversidad biológica y áreas naturales protegidas*
> *El Estado está obligado a promover la conservación de la diversidad biológica y de las áreas naturales protegidas.*
>
> *Artículo 69.- Desarrollo de la Amazonía*
> *El Estado promueve el desarrollo sostenible de la Amazonía con una legislación adecuada.*

Si pasamos al Artículo 89 de la Constitución del ’93; nos dice que las comunidades campesinas y nativas son autónomas en lo relativo al uso de sus

[27] Volver a la página 67 – 68 para observación de mapas si desean contextualizar la argumentación.

tierras y los aspectos económicos. En la actualidad la caza es una actividad económica y no solo de subsistencia, ¿cómo el Estado puede regular y sobre todo concientizar a las comunidades y sus nuevas generaciones sobre la conservación de los recursos?, ¿el Estado está capacitado para reeducar a la población y revalorar las antiguas prácticas de conservación y respeto por el equilibrio de los bosques? La respuesta es aún incierta. Mientras tanto la Constitución Política del Perú dice:

> *Artículo 89.- Comunidades Campesinas y Nativas*
>
> *Las Comunidades Campesinas y las Nativas tienen existencia legal y son personas jurídicas.*
>
> *Son autónomas en su organización, en el trabajo comunal y en el uso y la libre disposición de sus tierras, así como en lo económico y administrativo, dentro del marco que la ley establece. La propiedad de sus tierras es imprescriptible, salvo en el caso de abandono previsto en el artículo anterior.*
>
> *El Estado respeta la identidad cultural de las Comunidades Campesinas y Nativas.*

Las políticas estatales sobre el manejo de recursos naturales han sido esquivas; tampoco se ha trabajado de manera extensa de acuerdo a los nuevos planteamientos que las sociedades modernas lo requieren en materia de políticas ambientales. Si bien, la Constitución Política del Perú de 1993 en el Artículo 66[28] sobre recursos naturales dice que los recursos naturales son patrimonio de la Nación, y el Estado es soberano en su aprovechamiento; el Artículo 67[29] sobre política ambiental, dice que el Estado tiene la injerencia en

[28] Artículo 66.- Recursos Naturales
Los recursos naturales, renovables y no renovables, son patrimonio de la Nación. El Estado es soberano en su aprovechamiento.

[29] Artículo 67.- Política Ambiental
El Estado determina la política nacional del ambiente. Promueve el uso sostenible de sus recursos naturales.

la promoción del uso sostenible de los recursos naturales. A todo ello, a qué se refiere el Estado con “uso sostenible” y cuáles son los criterios de la sostenibilidad. Son preguntas de debate extenso hasta la fecha y son más los temas de conservación de la diversidad; en el Artículo 68, sobre conservación de la diversidad biológica y áreas naturales protegidas, nos dice que el Estado está “obligado a promover la conservación de la diversidad biológica y de las áreas naturales protegidas”.

En su siguiente artículo, “Artículo 69 – el Desarrollo de la Amazonía. El Estado promueve el desarrollo sostenible de la Amazonía con una legislación adecuada” ¿Esta legislación es la “adecuada” o respeta la voluntad popular; la voluntad de los pueblos de la región a la hora de emitir leyes, decretos, normas sobre el manejo de bosques, aprovechamiento de recursos naturales y prácticas de caza? La respuesta sería que no, porque no hay participación, pues si la hubiera se generaría consciencia y el generar consciencia implica un proceso educativo.

Desde la creación del Servicio Forestal y de Caza, mediante el Decreto Ley N° 14552 de 1963, que tenía por objeto la protección, conservación, fomento y aprovechamiento racional y permanente de los bosques. Este organismo anexo al Ministerio de Agricultura debía velar por la protección de la vida silvestre. La siguiente Ley N° 21147 de 1975 – Ley Forestal y de Fauna Silvestre, tiene como disposiciones generales en sus primeros artículos aclarar que los recursos forestales y de fauna silvestre son de dominio público; asimismo, se habla de conservación de los recursos forestales y de la fauna

silvestre con la diferencia del régimen de uso, transformación y comercialización de los productos derivados. También se mencionan a las unidades de conservación: Parques Nacionales, Reservas Nacionales, Santuarios Nacionales y Santuarios históricos.

La Ley Forestal y de Fauna Silvestre N° 27308 del 2000 tiene como objeto normar, regular y supervisar el uso sostenible; aquí se trabaja el concepto de sostenibilidad y la conservación de los recursos forestales de fauna silvestre del país. Se da la definición de recursos forestales, de fauna silvestre y de servicios ambientales; a diferencia de la ley del ’75 que se refiere a “entiéndase”.

Con el D. Leg. N° 1090 - La Ley Forestal y de Fauna Silvestre del año 2008, y la última Ley N° 29763 del año 2011, marcan los objetivos siguiendo la línea del uso sostenible y conservación bajo los principios, derechos y deberes según los acuerdos nacionales e internacionales como el Convenio 169 de la Organización Internacional de Trabajo – OIT, y demás tratados internacionales. Además, involucra a la ciudadanía con derechos y deberes de participar responsablemente respecto a la aplicación y seguimiento de las políticas y gestión en aspectos relativos a los ecosistemas. Se busca la participación de las comunidades nativas y campesinas, a nivel individual como colectivo.

4.1 CAZA Y APROVECHAMIENTO.-

Con el Decreto Ley N° 14552 del ’63 en materia de manejo de bosques y terrenos forestales, es el Estado quien velará por el cumplimiento de la protección de bosques y de la vida silvestre. Cuando en aquella época todavía se daban los planes de colonización de la región de la selva con la participación del Servicio Forestal y de Caza, con lo que se aseguraba la utilización y conservación de los bosques. Con el gobierno de las fuerzas armadas, la Ley N° 21147 de 1975, se establece la clasificación de los productos de fauna silvestre en: estado natural y transformados; con respecto a la caza, nos dice que la Dirección Forestal y de Fauna garantizaba el uso racional de los recursos.

Para la entrada del siglo XX, la Ley N° 27308 del año 2000, el rol del manejo y aprovechamiento de la fauna silvestre estaba a cargo del INRENA.

La última Ley Forestal y de Fauna Silvestres N° 29763, de julio de 2011, en el Artículo 86 sobre el enfoque de gestión de la fauna silvestre dice que:

> *Artículo 86. Planes e instrumentos de gestión de fauna silvestre*
> *La autoridad regional forestal y de fauna silvestre aprueba planes e instrumentos de gestión. Estos planes e instrumentos pueden ser de manejo para áreas e instalaciones, de manejo de fauna, de conservación y aprovechamiento sostenible de especies clave, de reintroducción, de repoblamiento, de captura o colecta para plantel reproductor, de caza comercial, de monitoreo y evaluación poblacional y de protocolo de liberación al medio silvestre. Asimismo, calendarios regionales de caza comercial, calendarios regionales de caza deportiva, lista de especies amenazadas y de*

> *especies no susceptibles al aprovechamiento de subsistencia, entre otros.*
> *Todo aprovechamiento de fauna silvestre, con excepción del uso para autoconsumo de comunidades y pobladores rurales, cuenta con un plan de manejo aprobado por la autoridad regional forestal y de fauna silvestre correspondiente o estar comprendido en el respectivo calendario de caza, según lo establezca el reglamento.*
> *Se requiere evaluaciones de impacto ambiental en los casos que así lo establezca el reglamento.*
> *Se prohíbe el aprovechamiento del recurso fauna silvestre sin la debida autorización, salvo con fines de subsistencia de las comunidades campesinas y nativas y otras poblaciones rurales, para los cuales sea fuente tradicional de alimentación, según lo establezca el reglamento.*
> *La asamblea comunal aprueba los calendarios de caza comunales como instrumentos de gestión que son reconocidos automáticamente por la autoridad competente.*

Como podemos leer en la última cita, el aprovechamiento de la fauna silvestre está regulado según la ley por un calendario de caza según reglamento. También indica la prohibición del aprovechamiento de los recursos de fauna e incluye la fauna para consumo humano, sin la debida autorización, salvo el consumo por subsistencia dentro de las comunidades campesinas y nativas. Sin embargo, no establece en este artículo el comercio continuo, que se da en las ciudades, de la carne de fauna silvestre para consumo humano.

En el artículo 94 de la misma ley, se menciona a los zoocriaderos para el manejo de la fauna silvestre en cautividad, éstos tendrían como fin el comercio y la producción de bienes y servicios. Para el caso de la problemática abordada en la presente investigación, la zoocría de animales de mayor consumo y que no estén en peligro o bajo amenaza, podrían ser una alternativa a trabajar para menguar la red de ilegalidad en la que está articulada la red de comercio de

carne de monte en la ciudad de Iquitos y otras ciudades de la Amazonía Peruana.

> *Título IV*
> *Fauna silvestre en cautividad*
> *Artículo 94. Zoocriaderos*
> *Los zoocriaderos*
> *Los zoocriaderos son establecimientos para el manejo ex situ de fauna silvestre con fines comerciales y producción de bienes y servicios. Cuenten con ambientes adecuados para el bienestar animal que se destina a la zoocría, reproducción y mantenimiento de especímenes de fauna silvestre en un medio controlado.*
> *En estos establecimientos, no se autoriza la cría de especies amenazadas.*
> *Los autoriza la autoridad regional forestal y de fauna silvestre.*
> *Las crías y productos obtenidos en zoocriaderos autorizados son de propiedad de su titular a partir de la primera generación*.

En el artículo 103 indica específicamente el aspecto de la caza o captura con fines comerciales, se refiere a la práctica de la caza en áreas autorizadas para obtener un beneficio económico. Entonces, ¿cuáles son esas áreas autorizadas?, ¿dónde las especifican?, ¿cómo la sociedad civil puede tener conocimiento? La elaboración de una ley sin información clara sobre posibilidades y límites de la caza con fines económicos comerciales, es muy difusa para ser respetada, y más aún cuando no hay entidades que fiscalicen su cumplimiento.

> *Artículo 103. Caza o captura con fines comerciales*
> *Las caza o captura con fines comerciales es la que se practica en áreas autorizadas para obtener un beneficio económico. Debe tener la respectiva licencia, autorización o contrato y está sujeta al pago de los derechos correspondientes.*
> *Cada autoridad regional forestal y de fauna silvestre elabora y aprueba el calendario regional de caza comercial de acuerdo a la especie, distribución, cantidad y valor comercial.*
> *Este calendario se basa en la información científica obtenida de los estudios poblacionales de las especies que consigna, realizados por el*

Serfor o las autoridades regionales forestales y de fauna silvestre o por terceros, considerando su impacto en las poblaciones de las especies y en los ecosistemas que sustentan dichas poblaciones. Fija las temporadas de caza y los volúmenes totales autorizadas a extraer.
La comercialización de carne de especies de fauna silvestre solo procede en caso de que provenga de zoocriaderos o áreas de manejo. Con este fin, para las áreas de manejo, la autoridad regional forestal y de fauna silvestre establece las especies y el volumen máximo permitido para comercializar por temporadas a cada cazador comercial registrado y a la comunidad en su conjunto.

OBJETIVOS DE LAS LEYES FORESTALES Y DE FAUNA SILVESTRE

DECRETO LEY N° 14552 (11 de julio de 1963).

Se crea el Servicio Forestal y de Caza

Artículo 1°- La presente Ley tiene como objeto la protección, conservación, fomento y aprovechamiento racional y permanente de los bosques y terrenos forestales de la Nación, así como de la vida silvestre.

Artículo 2°- Créase el Servicio Forestal y de Caza como organismo de derecho público interno, anexo al Ministerio de Agricultura encargado de aplicar la presente Ley y sus reglamentos.

Artículo 4°- Son atribuciones y funciones, no limitativas del Servicio Forestal y de Caza, las siguientes:

c).- Conservar y fomentar la fauna silvestre, regulando su aprovechamiento.

h).- Desarrollar un programa de investigación forestal en los aspectos de silvicultura, ordenación de bosques, utilización, conservación y comercialización de maderas y productos forestales secundarios así como para la protección de la vida silvestre.

OBJETIVOS DE LAS LEYES FORESTALES Y DE FAUNA SILVESTRE

DECRETO LEY N° 21147. GOBIERNO REVOLUCIONARIO DE LAS FUERZAS ARMADAS PROMULGÓ LEY FORESTAL Y FAUNA SILVESTRE. 13 de mayo de 1975

LEY FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE

TÍTULO I

Disposiciones Generales

Art 1°.- Los recursos forestales y la fauna silvestre son del dominio público y no hay derechos adquiridos sobre ellos.

Art 2°.- El presente Decreto Ley norma la conservación de los recursos forestales y de la fauna silvestre; y establece el régimen de uso, transformación y comercialización de los productos que se deriven de ellos.

De las Unidades de Conservación.

Art. 3°- Para los fines del presente Decreto Ley, entiéndase por recurso forestal, a las tierras cuya capacidad de uso mayor es forestal, los bosques y todos los componentes de la flora silvestre cualquiera que sea su ubicación en el territorio nacional, y entiéndase por fauna silvestre, a todas las especies que viven libremente en las regiones naturales del país, así como a los ejemplares de las especies domesticadas que por abandono u otras causas se asimilen en sus hábitos a las silvestres.

Art. 15°.- Las Unidades de Conservación pueden ser: Parques Nacionales, Reservas Nacionales, Santuarios Nacionales y Santuarios Históricos. La declaración se hará mediante Decreto Supremo.

Art. 17°.- Se denominan Reservas Nacionales, las áreas destinadas a la protección y propagación de especies de la fauna silvestre cuya conservación sea de interés nacional. El aprovechamiento de sus productos será realizado por el Estado. Cuando las Reservas Nacionales deban ser establecidas necesariamente sobre tierras de uso agropecuario, el Ministerio de Agricultura podrá autorizar que el aprovechamiento de la fauna silvestre sea realizado por los conductores de dichas tierras y establecerá las limitaciones que compatibilizan el doble uso del área.

FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE, LEY N° 27308. (15-07-2000)

Artículo 1°.- Objeto

La presente Ley tiene por objeto normar, regular y supervisar el uso sostenible y la conservación de los recursos forestales y de fauna silvestre del país. Compatibilizando su aprovechamiento con la valorización progresiva de los servicios ambientales del bosque, en armonía con el interés social, económico y ambiental de la Nación, de acuerdo con los establecido en los Artículos 66° y 67° de la Constitución Política del Perú, en el Decreto Legislativo N° 613, código del Medio ambiente y los Recursos Naturales, en la Ley N° 26821, Ley Orgánica para el Aprovechamiento Sostenible de los Recursos Naturales y los Convenios Internacionales vigentes para el Estado Peruano.

Artículo 2°.- Definición de recursos forestales, de fauna silvestre y de servicios ambientales.

2.2 Son recursos de fauna silvestre las especies animales no domesticadas que viven libremente y los ejemplares de especies domesticadas que por abandono u otras causas se asimilen en sus hábitos a la vida silvestre, excepto las especies diferentes a los anfibios que nacen en las aguas marinas y continentales que se rigen por sus propias leyes.

2.3 Son servicios ambientales del bosque los que tienen por objeto la protección del suelo, regulación del agua, conservación de la diversidad biológica, conservación de ecosistemas y de la belleza escénica, absorción de dióxido de carbono y en general el mantenimiento de los procesos ecológicos esenciales.

D. LEG. N° 1090. Decreto Legislativo que aprueba la Ley Forestal y de Fauna Silvestre (28/06/2008).

Artículo 1°.- Objeto

La presente Ley tiene por objeto normar, regular y supervisar el manejo y aprovechamiento sostenible de los recursos forestales y de fauna silvestre del país, incluyendo las concesiones de ecoturismo y de conservación, en armonía con el interés social, económico y ambiental de la Nación, y velando por la conservación y uso sostenible de los recursos forestales y de fauna silvestre, de acuerdo con lo establecido en los artículos 66° y 67° de la Constitución Política del Perú; en la Ley N° 26821, Ley Orgánica para el Aprovechamiento Sostenible de los Recursos Naturales; en la Ley N° 28611, Ley General del Ambiente; los convenios internacionales vigentes para el Estado Peruano.

Artículo 2°.- Definición de recursos forestales, de fauna silvestre y de servicios ambientales

2.1 Son recursos forestales los bosques naturales, plantaciones forestales y las tierras cuya capacidad de uso mayor sea de producción forestal y protección y los demás componentes silvestres de la flora terrestre y acuática emergente, cualquiera sea s ubicación en el territorio nacional.

LEY N° 29763 Ley Forestal y de Fauna Silvestre. Diario Oficial El Peruano. Lima, viernes 22 de julio de 2011

Artículo I. Derechos y deberes fundamentales relacionados con el patrimonio forestal y de fauna silvestre de la Nación.

Toda persona tiene derecho de acceder al uso, aprovechamiento y disfrute del patrimonio forestal y de fauna silvestre de la Nación de acuerdo a los procedimientos establecidos por la autoridad nacional y regional y a los instrumentos de planificación y gestación del territorio; además de participar en su gestión.

Toda persona tiene el deber de contribuir con la conservación de este patrimonio y de sus componentes respetando la legislación aplicable.

Artículo II.- Principios generales

Son principios generales aplicables de los principios, derechos, deberes y disposiciones aprobados en la Constitución Política del Perú, el Acuerdo Nacional, el Convenio 169 de la Organización Internacional de Trabajo (OIT), la Declaración de la Organización de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas y los demás tratados internacionales - …

2. Participación en la gestión forestal

Este principio otorga a toda persona el derecho y el deber de participar responsablemente en los procesos para la toma de decisiones respecto a la definición, aplicación y seguimiento de las políticas, gestión y medidas relativas a los ecosistemas de vegetación silvestre y sus componentes, que se adopten en cada uno de los niveles de gobierno. Se busca garantizar la participación efectiva de todos los actores interesados, incluyendo a las comunidades nativas y campesinas, tanto a nivel individual como colectivo.

APROVECHAMIENTO DE LA FAUNA SILVESTRE - EXTRACCIÓN Y CAZA

Ley N° 29763
Ley Forestal
y
de Fauna
Silvestre
Año 2011

D. LEG. N° 1090. Decreto Legislativo que aprueba la Ley Forestal y de Fauna Silvestre (año 2008)

La Autoridad Nacional Forestal y de Fauna Silvestre aprueba las áreas adecuadas para el establecimiento de cotos de caza, que se rigen por la Ley N° 26834. Caza de subsistencia: Está permitida la caza de la fauna silvestre con fines de subsistencia de los pobladores de las comunidades nativas y comunidades campesinas

LEY FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE, LEY N° 27308 (año 2000)

Manejo y Aprovechamiento de la Fauna Silvestre

Artículo 20°.- Fauna silvestre

El INRENA autoriza el manejo y aprovechamiento de la fauna silvestre en las modalidades y condiciones previstas en la presente Ley y su reglamento.

DECRETO LEY N° 21147. GOBIERNO REVOLUCIONARIO DE LAS FUERZAS ARMADAS PROMULGÓ LEY FORESTAL Y FAUNA SILVESTRE. 13 de mayo de 1975

De la Extracción o Caza de Fauna Silvestre

Art. 47°.- Denominase producto de la fauna silvestre a todos los componentes aprovechables cazados, capturados o recolectados. Para fines del presente Decreto-Ley los productos de la fauna silvestre se califican:

a) En estado natural; y

b) Transformados.

Art. 48°.- La fauna silvestre pertenece al dominio público y su extracción o caza se sujetará a las disposiciones del presente Decreto – Ley y a las normas técnicas que imparta la Dirección General Forestal y de Fauna a fin de garantizar el uso racional de los recursos.

La extracción de los productos de la fauna silvestre comprende la acción de cazar o capturar animales silvestres, así como recolectar sus huevos o sus desechos.

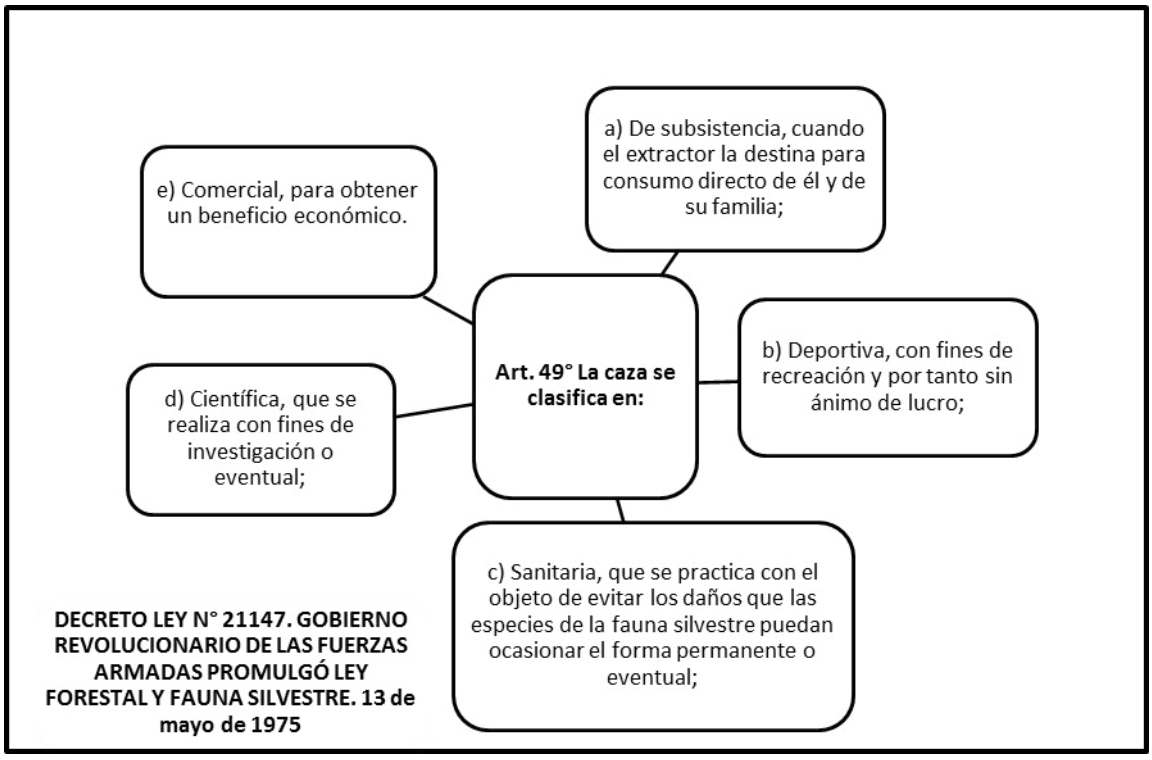
DECRETO LEY N° 14552 (11 de julio de 1963)

Artículo 18°.- Los adjudicatarios de los bosques y terrenos forestales del Estado por cualquiera de los modos permitidos por la Ley quedan obligados al cumplimiento de las medidas de conservación de los suelos, protección de los bosques y de la vida silvestre, que establezca el Ministerio de Agricultura.

Artículo 19°.- En los planes de colonización de la región de la selva, sea por el Estado o por particulares deberá participar al Servicio Forestal y de Caza para asegurar la utilización y conservación de los bosques

4.2 TIPOS DE CAZA.-

La primera ley que especificó los tipos de caza que se practicaban en el Perú fue la ley de 1975. Se dieron cinco tipos de clasificación: De subsistencia, deportiva, sanitaria, científica y comercial.



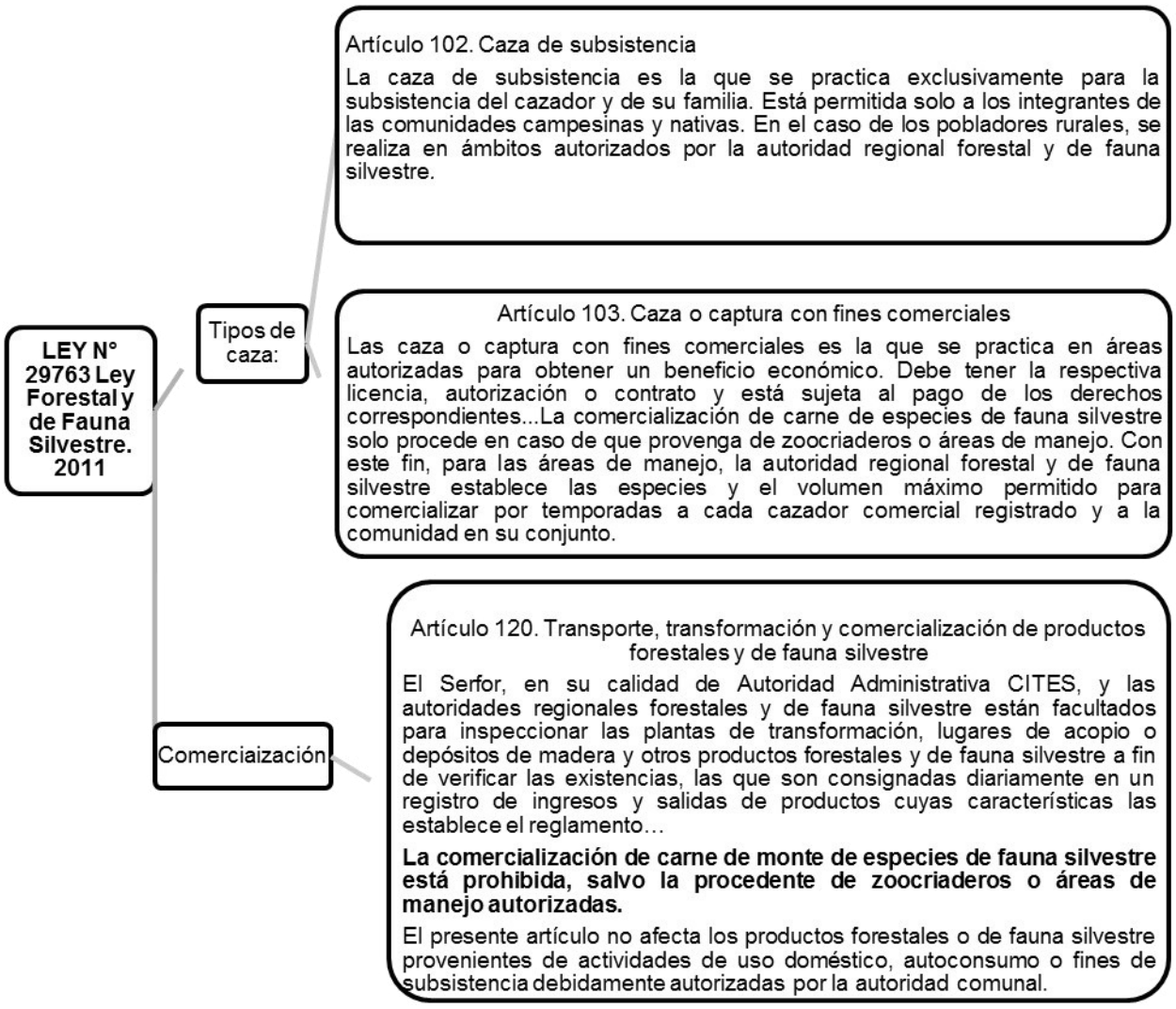
Asimismo, formulaba la tipificación del cómo debía ser ejercida estos tipos de caza. Desde el Artículo 50° al Artículo 60. La caza deportiva y sanitaria, debía ser ejercida con licencia expedida por aquel entonces por el Ministerio de Agricultura. La caza científica solo podría ser realizada para proyectos de investigación de interés nacional; mientras que la extracción o caza comercial de fauna silvestre podía ejercerse por contrato personal otorgado por el Ministerio de Agricultura.

Solo la extracción de la fauna silvestre dentro del territorio de las comunidades nativas estaba permitido por sus integrantes, tan solo en el caso comercial la comunidad debía pedir una autorización del Ministerio de Agricultura. Es con esta misma ley que se empiezan a dar los vetos y vedas para la protección de las especies en vías de extinción.

Con las leyes del año 2000 y 2008 aparecen los términos de zoocriaderos, áreas de manejo de fauna silvestre y cotos de caza. Una vez más, repiten la idea que la caza de subsistencia está permitida con fines de subsistencia en las comunidades nativas y comunidades campesinas.

LEY FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE, LEY N° 27308. Año 2000	D. LEG. N° 1090. Decreto Legislativo que aprueba la Ley Forestal y de Fauna Silvestre (año 2008)
Manejo y Aprovechamiento de la Fauna Silvestre Artículo 20°.- Fauna silvestre El INRENA autoriza el manejo y aprovechamiento de la fauna silvestre en las modalidades y condiciones previstas en la presente Ley y su reglamento. Artículo 21°.- Modalidades de manejo y aprovechamiento de fauna silvestre El manejo y aprovechamiento de la fauna silvestre se realiza en las siguientes modalidades: 1. Con fines comerciales Se realiza a través de: a. Zoocriaderos.- Son instalaciones apropiadas en las que se mantiene especímenes de fauna silvestre en cautiverio para su reproducción y producción de bienes y servicios. b. Áreas de manejo de fauna silvestre.- Son prédios de domínio público otorgados en concesión para la implementación de ambientes propicios para el desarrollo de poblaciones de determinadas especies de fauna silvestre. . Cotos de caza.- El Ministerio de Agricultura aprueba las áreas adecuadas para el establecimiento de cotos de caza, que se rigen por la Ley N° 26834 y su reglamento. El INRENA publicará periódicamente la lista de especies autorizadas para su aprovechamiento con fines comerciales o industriales, de acuerdo a las condiciones que establece el reglamento. Los propietarios de predios privados pueden solicitar la autorización para el manejo y aprovechamiento de especies de fauna silvestre en el ámbito de su propiedad. 2. Sin fines comerciales Se realiza a través de: a. Zoológicos.- … b. Centro de rescate c. Centros de custodia temporal d. Animales silvestres como mascotas 3. Calendario de caza Por resolución ministerial, el Ministerio de Agricultura aprueba los Calendarios de Caza que regulan el aprovechamiento de la fauna silvestre a través de la caza deportiva o comercial.	Modalidades de manejo y aprovechamiento de los recursos de la fauna silvestre Artículo 14°.- Aprovechamiento y manejo de los recursos de fauna silvestre 14.1 Concesión: El aprovechamiento y manejo de los recursos de la fauna silvestre que se realiza en la propiedad del Estado, se realiza a través de las modalidades de concesión, otorgada por la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el Reglamento. 14.2 Autorización: El aprovechamiento y manejo de los recursos de la fauna silvestre que se realiza en predios privados es autorizado por la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el Reglamento. Cotos de caza.- La Autoridad Nacional Forestal y de Fauna Silvestre aprueba las áreas adecuadas para el establecimiento de cotos de caza, que se rigen por la Ley N° 26834 y su Reglamento, y publica periódicamente la lista de especies autorizadas para su aprovechamiento con fines comerciales o industriales, de acuerdo a las condiciones que establece el Reglamento. Animales silvestres como mascotas.- La Autoridad Nacional Forestal y de Fauna Silvestre aprueba la relación de especies de fauna silvestre susceptibles de ser mantenidos como animales silvestres como mascotas, en observancia de las normas legales para su comercialización y tenencia. Calendarios de captura y caza: La Autoridad Nacional Forestal y de Fauna Silvestre aprueba los calendarios de captura y caza que regulan el aprovechamiento de la fauna silvestre a través de la caza deportiva o la captura comercial, de acuerdo a las condiciones que establece el Reglamento. Caza de subsistencia: Está permitida la caza de la fauna silvestre con fines de subsistencia de los pobladores de las comunidades nativas y comunidades campesinas, de acuerdo a las condiciones que establece el Reglamento.

Con la Ley N° 29763 del año 2011 también se especifican los tipos de caza, desde el artículo 102 al 103. Menciona principalmente que la caza de subsistencia se practica exclusivamente para la subsistencia del cazador y su familia; permitida a los integrantes de las comunidades nativas y comunidades campesinas. Solo en el caso de los pobladores rurales, se agrega esta idea en esta ley, el ejercicio de la caza está permitido por la autoridad forestal y de



fauna silvestre. La comercialización de carne de especies de fauna silvestre solo es permitida si ésta proviene de zoocriaderos o áreas de manejo; o en su defecto durante temporadas a cada cazador comercial registrado.

La historia legislativa demuestra que poco se ha avanzado al respecto a la elaboración de reales políticas de conservación de bosques. Dourojeanni, (2013) hace una crítica constructiva sobre la Ley Forestal y de Fauna Silvestre vigente actualmente, la Ley N° 29763 y hace una síntesis sobre la idiosincrasia sobre lo que el Estado comprende como sistema de bosques:

> *Como las leyes anteriores, ésta concentra su foco en la utilización de los bosques naturales, objetivando principalmente la madera. La mayor parte de sus artículos tratan directa o indirectamente del tema de las concesiones y de otras formas de cesión del uso de los bosques, de la explotación del recurso, del transporte y comercio de los productos. En cambio, dedica muy pocos artículos (arts. 7, 109 y 110), todos de tenor bastante declarativo, al tema de los servicios ambientales del bosque y, en especial, a la fijación y absorción de gases de efecto estufa. Pareciera que los que hicieron la nueva ley no están informados de que los bosques tropicales naturales son ahora mucho más importantes y valiosos por sus relaciones con el cambio climático y con los grandes ciclos biogeoquímicos, en especial el hidrológico, que por los metros cúbicos de madera o los kilogramos de castaña que puedan producir. También aparentan desconocer que los recursos de la diversidad biológica, bien usados o aprovechados a través de la fitoquímica o del ecoturismo, valen mucho más que toda la madera que se pueda extraer. Tampoco parecen haber percibido que la economía forestal moderna se basa cada día más en los bosques cultivados, es decir en la reforestación, que la extracción de madera de bosques naturales.* (Dourojeanni, 2013: 21).

Efectivamente, los bosques hasta la fecha no son comprendidos como un sistema vivo e integrado. Dentro de los marcos legislativos vigentes se encuentra un pensamiento símil al de comienzos del siglo XX, se concibe a la región selvática como un área virginal, llena de recursos inacabables.

El pensamiento estructural sobre los recursos del bosque no ha cambiado drásticamente, se mantiene en el tiempo la idea de la selva inacabable, el paraíso de recursos para explotar. En 1909 la Ley N°1220[30] Legislación sobre terrenos de montaña, situados en las zonas fluviales del país, en el Artículo 2 y 3, nos decía lo siguiente:

> *Art. 2: Las tierras de montaña del dominio del Estado se concederán a los particulares para su explotación y aprovechamiento, por los medios siguientes:*
> *1°- Venta;*
> *2°- Denuncio;*
> *3°- Adjudicación gratuita; y*
> *4°- Concesión.*
> *La adquisición de las tierras de montaña por cualquiera de estos medios, comprende las de los vegetales que contengan, cualquiera que sea su naturaleza.*
> *Art. 3: Por venta, a razón de un sol por hectárea de terrenos de montaña, se concede el dominio perpetuo y absoluto de ellos, en la forma establecida por el artículo 5.*

Como vemos, esta política de explotación de las áreas del bosque amazónico no contemplaba el concepto de biodiversidad, donde la idea de pertenencia de tierras de bosque no contemplaba a las sociedades allí presentes como las Comunidades Nativas[31] y los campesinos ribereños que llegaban por el furor del caucho y los árboles de goma[32] al departamento de Loreto, principalmente a las cuencas del río Ucayali, Marañón, Putumayo, etc.

---

[30]LEY N° 1220. Legislación sobre terrenos de montaña (Ley del 21 de diciembre de 1909). En: http://satipo.com/leyes/Ley_01220.pdf

[31] Aunque no se difundió este concepto hasta 1975 con el gobierno de Juan Velasco Alvarado.

[32]En la Ley de 1909, en el *Art. 24: El Poder Ejecutivo, dictará, en uso de sus atribuciones constitucionales, el reglamento o reglamentos que fueren necesarios para la mejor ejecución y cumplimiento de la presente ley; y en ellos prescribirá, de un modo obligatorio, el procedimiento para la explotación de los bosques y de los árboles productores de goma, en forma tal que sea prohibida eficazmente la destrucción de un árbol, sin la plantación de reemplazo.* La idea de

Se interpreta la continuidad en el pensamiento de colonización de la selva, con regulación del Estado en lo que respecta a organismos reguladores de la utilización y conservación de bosques.

Como se mencionó anteriormente, la comercialización de carne de monte en la ciudad de Iquitos está prohibida desde 1979 con la Ley de manejo de 1979:

> *[…] en 1976 el Ministerio de Agricultura notó un incremento de la venta de carne de monte en los mercados de la ciudad de Iquitos. Para frenar la caza profesional de carne, el Ministerio de Agricultura promulgó una ley de manejo en 1979, que restringía la venta de carne de monte en ciudades con más de 3,000 habitantes. Nuevamente, solamente los animales listados como fuentes de subsistencia de carne de monte podrían ser comercializados. Mientras la ley sobre la caza profesional de carne parece haber frenado la caza, su implementación tuvo dificultades. Las autoridades de manejo no pudieron controlar con efectividad a los vendedores de carne sin licencia en los mercados de la ciudad. A la demanda de carne de monte de las poblaciones urbanas se añadió el problema de control de la venta de carne.* (Bodmer y Pezo, 1997: 171).

Actualmente, como se dijo en líneas anteriores, sí está permitida la venta de carne de fauna silvestre de sólo aquellas especies criadas en cautiverio o en zoocriaderos, destinados al mercado local. Sin embargo, el impacto de la crianza de zoocriaderos es casi nulo en los mercados de abastos de la ciudad de Iquitos. Pues según los comerciantes, la carne de monte que ellos venden es obtenida de la compra directa a los campesinos ribereños y a los intermediarios, más no a ningún centro de producción como un zoocriadero. Por otra parte, ni la ley vigente ni sus últimas predecesoras, mencionan el

---

este artículo presentaba los incipientes esfuerzos por políticas ecológicas y de mitigación de impactos, aunque no regule qué entidades velarían por que se cumpla la ley.

fenómeno de la venta de carne de monte en ciudades como sí lo hacía la Ley de manejo del ’79.

4.3 INFRACCIONES Y SANCIONES.-

Desde la Ley del año 1975 las infracciones y sanciones por el Decreto Ley N° 17816, para la caza, captura, recolección, transformación y comercialización de ejemplares de la fauna silvestre declarada en veda por plazo indefinido, así como la posesión, transporte, transformación, comercialización o exportación de sus productos. Se crea la Policía Forestal del Perú como dependencia especializada de la Dirección General la Guardia Civil del Perú.

> *Título VI*
> *De las Infracciones y Sanciones y del Control*
> *Capítulo I*
> *De las Infracciones y Sanciones*
> *Art. 77°.- Se consideran infracciones las siguientes:*
> *[…] s) El incumplimiento de las disposiciones relativas a vedas temporales, sexo, edad, tamaño y número de animales silvestres cazados o capturados; calendarios de caza; medios empleados para la caza o captura; y conservación de la fauna silvestre en los Parques, Reservas y Santuarios Nacionales, así como las destrucción de nidos o madrigueras;*
> *x) La transformación y/o comercialización de los productos forestales y de fauna silvestre cuyos precios no hubieran sido cancelados al Estado; y*
> *y) El transporte de los productos forestales y de fauna silvestre sin los documentos oficiales que los amparen.*
>
> *Art. 80°.- Considerase como delitos sancionados por el Decreto Ley N° 17816 la caza, captura, recolección, transformación y comercialización de ejemplares de la fauna silvestre declarada en veda por plazo indefinido, así como la posesión, transporte, transformación, comercialización o exportación de sus productos.*

> *Art. 91°.- Créase la Policía Forestal del Perú como dependencia especializada de la Dirección General la Guardia Civil del Perú, la que mantendrá relaciones técnico – normativas con el Ministerio de Agricultura a través de su Dirección General Forestal y de Fauna.* (DECRETO LEY N° 21147, 1975).

Para el año 2009, la Ley N° 29317, ley que modifica el D.L. N° 1090; se refiere a la incautación, comiso y sanciones de productos o especímenes de flora y fauna silvestre:

> *Artículo 41°.- Adquisición de buena fe e incautación, comiso y sanciones de productos o especímenes de flora y fauna silvestre*
> *Toda persona que alega haber adquirido legítimamente cualquier producto o espécimen de especie de flora y fauna silvestre expresamente protegidos por la legislación nacional y/o los convenios internacionales debe acreditar la legitimidad de su adquisición de acuerdo con las condiciones y requisitos establecidos por el Ministerio de Agricultura. No obstante lo señalado en el párrafo precedente, todo producto o espécimen de especie de flora o fauna silvestre cuyo origen lícito no hay sido probado, está sujeto a incautación, comiso y otras sanciones previstas en el artículo 38° de la presente norma, independientemente del conocimiento o no del poseedor del origen ilícito de producto. Para las especies de flora y fauna silvestre no incluidas en los apéndices de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (Cites), lo previsto en el segundo párrafo del presente artículo, entrará en vigor a partir del 1 de julio de 2010.* (LEY N° 29317[33]).

La ley vigente (2011), Ley Forestal y de Fauna Silvestre N° 29763, en el artículo 126 decide que se acredite el origen legal de los productos forestales y de fauna silvestre e indica que toda persona que posea, transporte y

[33]LEY N° 29317. Ley que modifica e incorpora diversos artículos al Decreto Legislativo N° 1090, Ley Forestal y de Fauna Silvestre. Diario Oficial El Peruano. Lima, miércoles 14 de enero de 2009.

comercialice un producto de fauna silvestre cuyo origen no sea lícito, será decomisado.

> *Artículo 120. Trasporte, transformación y comercialización de productos forestales y de fauna silvestre […] la comercialización de carne de monte de especies de fauna silvestre está prohibida, salvo la procedente de zoocriaderos o áreas de manejo autorizadas.*
> *El presente artículo no afecta los productos forestales o de fauna silvestre provenientes de actividades de uso doméstico, autoconsumo o fines de subsistencia debidamente autorizadas por la autoridad comunal.*
>
> *Artículo 126. Acreditación del origen legal de los productos forestales y de fauna silvestre*
> *Toda persona que posea, transporte y comercialice un producto o especie de flora y fauna silvestre cuyo origen lícito no pueda ser probado ante el requerimiento de la autoridad es pasible de comiso de la aplicación de las sanciones previstas en la presente Ley y su reglamento, independientemente del conocimiento o no de su origen ilícito.*(LEY N° 29763, 2011).

Un aspecto importante a considerar con respecto a la actual Ley Forestal y de Fauna Silvestre es que la legislación y la gestión forestal pertenecen al Ministerio de Agricultura y no al Ministerio de Ambiente. Una consideración importante es que a futuro se cree una legislación especial sobre conservación y manejo de la fauna silvestre, pues el tema es más amplio y denso de lo que la actual ley aborda; pues no dice nada sustancialmente novedoso a las leyes anteriores, ya que la fauna sigue siendo vista como un elemento más del aspecto forestal, como agudamente reflexiona Dourojeanni:

> *[…] se omite discutir el tema de la fauna silvestre (arts. 88 a 108) pero si se desea señalar que el tema está absurdamente subdesarrollado en esta ley que, además, repite esencialmente lo mismo que había en las leyes precedentes, sin considerar lo mucho que este tema ha evolucionado. De cualquier modo es anacrónico que en pleno siglo XXI la fauna siga siendo*

> *considerada un apéndice incómodo de la forestería y del Sector Agrario, donde jamás se le dio ni se le dará la importancia debida.* (Dourojeanni, 2013: 26).

Es curioso que la ley prohíba la comercialización de la fauna silvestre para consumo, pero es extraño que con el tiempo no defina ni evidencie con ahínco la cacería indiscriminada y la venta ilícita en las ciudades de la selva peruana; tampoco hay resultados articulados con respecto a la conservación y el uso sostenido de los recursos de fauna silvestre.

Actualmente, con la Ley Forestal y de Fauna Silvestre N° 29763; los productos de fauna silvestre para el consumo humano son decomisados, y lo que se obtiene del decomiso es estregado a entidades públicas, cuya entidad encargada es SERFOR o las autoridades regionales forestales.

En este capítulo analicé los principales objetivos, las premisas de aprovechamiento, tipos de caza e infracciones y sanciones, presentes en la legislación peruana, teniendo como base fundamental la Constitución Política del Perú; además de la normatividad nacional y demás políticas internacionales (OIT). Hice un balance general de las principales normas y leyes desde 1909 hasta el 2011, tales como:

Ley N°1220 de 1909, Legislación sobre terrenos de montaña; la creación del Servicio Forestal y de Caza, mediante el Decreto Ley N° 14552 de 1963 cuyo objetivo fue la protección, conservación, fomento y aprovechamiento racional y permanente de los bosques. Ley N° 21147 de 1975 – Ley Forestal y de Fauna Silvestre. Aquí se hablaba de conservación de los recursos forestales y de la fauna silvestre con la diferencia del régimen de uso, transformación y

comercialización de los productos derivados; se mencionaron a las unidades de conservación. Se suman, el D. Leg. N° 1090 - La Ley Forestal y de Fauna Silvestre del año 2008, y el D. LEG. N° 1090, Decreto Legislativo que aprueba la Ley Forestal y de Fauna Silvestre (año 2008), donde se aprueban las áreas adecuadas para el establecimiento de cotos de caza, que se rigen por la Ley N° 26834. Por último, la Ley N° 29763 del año 2011, que marcan las premisas del uso sostenible y conservación bajo los principios, derechos y deberes según la OIT. Se llega a la conclusión que no se ha desarrollado una consciencia en materia real de políticas de conservación – manejo efectivo, educación preventiva, sanciones ejemplificadoras, restricciones más severas para evitar la discontinuidad en las medidas correctivas, a su vez que se fortalece la visión estatal sobre los recursos del bosque y la sostenibilidad.

En el siguiente capítulo trabajé aspectos históricos – sociales sobre el poblamiento de la ciudad de Iquitos. Además, se presenta al cazador mestizo como el sujeto social de la cadena de comercialización de la carne de monte en la ciudad; se relató aspectos generales de su estilo de vida, estilo de vida que comparte con el hombre de la Amazonía. La otra secuencia medular de este capítulo y de todo la tesis es la presentación de la etnografía realizada en el Mercado de Belén, cuya recopilación y análisis de la información del trabajo de campo le da sustento a las hipótesis planteadas en las primeras páginas de esta investigación.

CAPITULO III

5 LORETO: HISTORIA Y ESTILOS DE VIDA

5.1 FACTORES HISTÓRICOS-SOCIALES

Los territorios cercanos a la ciudad de Iquitos estuvieron habitados por etnias como los Iquitos, de donde viene el nombre de la ciudad. A la llegada de los españoles, estas y otras tribus fueron expulsadas y algunas se asentaron en las zonas al margen de lo que sería hoy la ciudad de Iquitos.

Iquitos fue fundada como una misión jesuita en el año de 1757, bajo el nombre de San Pablo de los napeanos. Este pueblo fue una reducción de nativos napeanos e iquitos y estaba situada a orillas del río Nanay hasta mediados del siglo XVIII. Su población se trasladó en 1764 a su ubicación actual en la margen izquierda del Amazonas, con el nombre de San Pablo de Nuevo Napeanos y organizado por el padre Bahamonde. Con el tiempo, los nativos napeanos progresivamente fueron abandonando el caserío hasta quedar sólo nativos Iquitos, por lo que, a fines del siglo XVIII ya se conocía a la población como “el caserío de los iquitos”. El 8 de junio de 1842, Iquitos fue elevada a distrito.

Hasta 1853, el comercio fluvial era mayormente interno y estaba a cargo de comerciantes minoristas conocidos como regatones. Los productos se llevaban en grandes canoas de madera impulsadas por remeros indígenas. La llegada de las embarcaciones a vapor trajo consigo un incremento en el

comercio interno y externo, proporcionando un mercado para los bienes exportables de la región; entre ellos: pescado salado, tabaco, algodón, hamacas, aceite de huevo tortuga, quinina, vainilla, y pequeñas cantidades de goma (Herrera 1905: 34). La navegación a vapor generó también nuevas oportunidades económicas para la población ribereña que podía vender leña, carbón y productos alimenticios a los vapores en tránsito.

Como resultado del nuevo dinamismo comercial, los pequeños poblados-puerto de Loreto y Nauta, junto con Moyobamba, se convirtieron en los centros comerciales más activos de la región. Loreto atrajo a numerosos mercaderes portugueses y brasileños; así como a campesinos que llegaban a la ciudad a vender o cambiar sus productos agrícolas por víveres de abarrote.

En 1863 durante la segunda presidencia provisoria de Ramón Castilla, con la llegada de los marinos y buques peruanos “Pastaza”, “Próspero” y “Morona”, mandados por el presidente Ramón Castilla, que traían las piezas para instalar la Factoría Naval, debido a que la ciudad se encuentra favorablemente situada entre el río Nanay y la margen izquierda del río Amazonas, convirtiéndose en punto obligado de partida hacia otras regiones. Recién el 7 de febrero de 1866, fue creado el departamento de Loreto por el presidente Prado y se declaró capital a la ciudad de Moyobamba. Es en 1897 por la incisión del departamento y la posterior creación del departamento de San Martín, Iquitos pasó a ser capital del departamento de Loreto ese año.[34].

[34]Ver más en: Santos, Fernando & Barclay, Frederica. (2002) *La Frontera domesticada: Historia económica y social de Loreto, 1850-2000*. Lima, Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Pp. 23-169.

Todo cambiaría durante 25 años después, primero con el arribo de las embarcaciones a vapor y luego con el apogeo económico del caucho y la shiringa, que dio como fenómeno la migración rural a la ciudad de Iquitos por ser éste un punto económico, social y cultural importante de la región. "[…] La población de Iquitos, a su vez, se incrementó a 25,000 pobladores en la primera década del siglo veinte, como producto de la inmigración regional desde San Martín y Amazonas." (Wahl y otros, 2003: 160). En la Época del caucho, que se inició por los años de 1870, Iquitos se convirtió en el centro del caucho en la Amazonía Peruana y junto a Manaos, eran los dos principales centros caucheros.

Gracias a la demanda industrial del caucho en los Estados Unidos y los países industrializados de Europa,[35] llegaron aventureros de muchos lugares del Perú y del mundo, especialmente europeos, con el ideal de hacer fortuna rápida y fácil a costa de la explotación y abuso de la fuerza de trabajo de los nativos amazónicos. Fue en este tiempo de bonanza en que se construyeron la mayoría de los actuales patrimonios y se dotó a la ciudad de Iquitos de los servicios básicos y públicos: alumbrado eléctrico y el ferrocarril urbano (1905); se instala la Corte Superior (1907) y la Iglesia Matriz (1919), entre otros. Cuando las semillas de caucho llevadas por los ingleses a sus colonias en Singapur y Malasia empezaron a dar frutos, el monopolio cauchero terminó en 1914, dejando nuevamente a la región en la pobreza y aislamiento de los demás nodos económicos y del centralismo limeño.

[35] A inicios del siglo XIX, la goma se utilizaba como aislante de cables telegráficos submarinos y para la elaboración de algunos productos especializados. Más adelante se empleó en la manufactura de zapatos y prendas de vestir impermeables.

Como se dijo anteriormente, fue en esta temporada del *boom* cauchero donde se gestó un incremento poblacional de la ciudad, por la migración que causaba la actividad del comercio cauchero y derivados. Desplazándose mestizos blancos desde las ciudades de Tarapoto, Pucallpa, Yurimaguas, a lo largo de las cuencas de los ríos Marañón, Amazonas, Ucayali y Napo; en busca de la goma.

> *La población de Loreto estaba dividida en cuatro grupos sociales distinguidos en base a criterios étnico-culturales: blancos, mestizos, indígenas catequizados, y aborígenes tribales. Los blancos constituían la minoría poderosa y mayormente urbana, compuesta de propietarios de tierras y comerciantes que controlaban la vida política y económica de la región. Los mestizos, descendientes de españoles e indígenas amazónicos y/o andinos, cuyo origen se remontaba a la fundación de la ciudad de Moyobamba en 1540, constituían un grupo numeroso. No se trataba, sin embargo, de un grupo homogéneo. La mayoría eran pequeños agricultores que habitaban en aldeas y centros urbanos pero algunos eran propietarios de tierras.* (Santos, 2002: 63).

Tras el fin de la economía gomera, el proceso de expansión de la población mestiza de Loreto, se aceleró como consecuencia de nuevos desplazamientos espaciales, de la concentración de peones en fundos ribereños y posteriormente hacia zonas más cercanas a los centros urbanos de la región como Iquitos.

Con la expansión de la ciudad de Iquitos desde la Época del Caucho a fines del siglo XIX y posteriores periodos de apogeo económico relativo a la extracción de resinas, cueros, y especies silvestres de fauna y flora, la ciudad de Iquitos empezó a desarrollarse como metrópoli. Esto trajo consigo oleadas migratorias del campo a la ciudad, población eminentemente mestiza. “Cuando

una familia emigra del campo a la ciudad, lleva consigo todas sus costumbres, entre esas costumbres propias está la crianza de animales domésticos como cuyes, gallinas, chanchos, que por lo general lo trasladan junto con la familia." (Grajeda, 1966: 78).

Wahl dice que a partir de 1965 "el espacio rural fue nuevamente relegado a las presiones de los grupos de poder urbano sustentados en el comercio y la industria maderera, en el marco de una diversificación productiva característica." (Wahl, 2003: 162). También dice que el Estado se alejó de su papel de promotor de la producción en los caseríos; recortó créditos, eliminó los sistemas de comercialización estatal. Se entró de manera intempestiva a una economía liberal donde el campesino ribereño perdió el control de los precios de sus productos. Este fenómeno derivó en falta de oportunidades y pobreza, que acrecentaban las brechas económicas y sociales entre lo rural y lo urbano. La ciudad significaba, cada vez más, en el imaginario del ribereño la oportunidad de mejores condiciones de vida en todos los aspectos: salud, educación, trabajo, estatus, etc.

> *A falta de condiciones adecuadas para la producción comercial agropecuaria u otras oportunidades en el campo, cada vez un mayor número de jóvenes fluyó hacia las urbes en búsqueda de empleo. En el caso de Loreto en particular, Iquitos experimentó paralelamente un fuerte crecimiento asociado a la contratación de mano de obra para la actividad petrolera, que generó, a su vez, un segundo proceso migratorio hacia la urbe por parte de las familias de trabajadores en la industria del petróleo.* (Wahl y otros, 2003: 162).

Por este proceso migratorio, la cultura alimentaria de nativos y mestizos se complementa en la ciudad, que acoge a grupos de distintas procedencias.

Se llega a una ciudad convergente, dinámica y regionalista. Las personas del campo no se limitaban a la hora de practicar costumbres que los relacionaba con su terruño; una de ellas fue la alimentación. La población buscaba consumir la misma dieta que consumían en sus localidades de origen; este es el caso del consumo de carne de monte. Como menciona Bendayán sobre la ciudad de Iquitos"[…] el consumo de carne de monte forma parte de la cultura de la poblaciones ribereñas que han migrado a la ciudad, presentándose un buen mercado por la demanda potencial y real, por los puestos de trabajo que genera en el proceso de comercialización." (Bendayán, 1991: 33).

"Oliver (1970), en un estudio realizado durante los años 1965-1966, afirma que la contribución de la 'carne de monte' a la alimentación humana en la Amazonía Peruana, es de gran importancia, siendo su aporte en promedio de 51,99 gr/día/persona [...]" (Mendoza, 2003:7). Estudio que demuestra que lo arraigado que está el consumo de carne de monte en la dieta del hombre de la Amazonía; incluso se puede decir que es un consumo de arraigo regional correspondiente a otras zonas[36] que forman parte de la Amazonía.

> *Brack (1998), menciona que la fauna silvestre es una fuente importante de proteínas no solamente para la población rural de la Amazonía sino también para la población urbana de las principales ciudades ubicadas en la región amazónica, cuya demanda se ha visto en aumento, el recurso puede fácilmente ser sobre explotado y las especies de caza pueden agotarse, hasta llegar a extinguirse.[…] La ciudad de Iquitos con cerca de 300.000 habitante consume al año 500 TM de carne de vacuno y 13.700 TM de pescado, el pescado representa 145 gr/habitante/año y*

[36]"El consumo de carne de animales silvestres supera en algunos países al consumo de la carne de res en la cuenca, como en el caso del Perú, donde el consumo anual de esta carne llega a más de 13.000 TM." (Mendoza, 2003: 5).

> *"carne del monte" o sea de animales silvestres considerando al sajino, huangana, venado, majaz, añuje, sacha vaca, paujil, pucacunga, choro, etc., las estimaciones llega a 10 TM mensuales.*(Mendoza, 2003: 6-7).

5.2 CAZADORES MESTIZOS: UN ESTILO DE VIDA.

La caza es una actividad destinada socialmente a los hombres. Los hombres son los cazadores y proveedores principales de la proteína animal. Vemos muchos ejemplos en las etnografías en la Amazonía y en el mundo; como por ejemplo entre los kung san del sur del África, son los varones quienes se especializan en la caza; las mujeres también pueden cazar si la oportunidad lo amerita.

> *[…] son un pueblo cazador y recolector que vive en el desierto de Kalahari, a ambos lados de la frontera entre Boswana y Namibia, en el sur de África…Como en la mayor parte de los cazadores – recolectores, los varones kung san se especializan en la caza, mientras que las hembras ¡kung san se especializan en la recogida, aunque en ocasiones las hembras llevarán pequeños animales al campamento ..."* (Harris, 1995: 273-274).
>
> *"A juzgar por la gran cantidad de carne y otras fuentes y proteínas en su dieta, su sana condición física, y su abundante tiempo libre, los ¡kung san poseen un alto nivel de vida. La clave de esta situación reside en que su población es baja en relación a los recursos que explotan. En sus tierras hay menos de una persona por milla cuadrada y su esfuerzo productivo permanece muy por debajo de la capacidad de sustentación, sin una intensificación apreciable (excepción hecha de años recientes debido a la aparición de pueblos vecinos que poseen ganado)."* (Ibíd.: 274).

Podemos encontrar algunas similitudes con respecto a los nativos y mestizos de nuestra Amazonía. La caza aquí es una actividad realizada por los hombres. Antiguamente se cazaba para proveer la subsistencia, ahora se caza

para subsistir y comercializar; esto implica técnicas especializadas de caza que relataré en las siguientes líneas.

Antes de empezar con la dinámica propia del comercio y consumo de carne de monte en la ciudad de Iquitos, se debe empezar por el actor primario que obtiene del bosque, por medio de la caza, el producto que luego consumirá y comercializará en los principales mercados de Iquitos.[37]

Es el cazador el primer eslabón de la cadena que implica esta actividad económica, de tradición y especialización; puesto que, la caza y comercialización de carne de monte implica un estilo de vida aprendido de generación en generación; también está ligado a la agricultura, a la pesca y recolección de frutos y demás alimentos que crecen en el bosque inundable. Son actividades relacionadas entre sí, complementarias ante la adversidad de vivir en un ambiente difícil como lo es la parte del bosque inundable de la Amazonía Peruana. Como cuenta el Sr. Bernardino, un ex cazador y campesino de 79 años que vive hace 45 años en Iquitos:

> *"Yo era montaraz y agricultor. Dos meses, tres meses, era montaraz[38]; venía el mes de abril y empezaba a sembrar frejol, yuca, arroz y la criandería en galpón. Mahuizo[39] es buena tierra para la agricultura. La agricultura es mejor que la caza, pero cuando alaga eso tenemos que hacer, cazar. Pero de junio a agosto es temporada de siembra, de cosecha; es verano. La temporada de caza es desde enero, febrero. Cazaba con escopeta, con trampa y con perro sajinero, majacero […] tenía de*

[37]Debido a los intereses del caso de esta investigación, se escogió al Mercado Belén por la importancia como primer centro de abastos de la ciudad de Iquitos y como el punto de convergencia de la dinámica económica y social de la región.
[38]Cazador del monte o bosque.
[39] Caserío en la ribera del río Ucayali, departamento de Loreto. A dos días por vía fluvial desde Iquitos.

todo, para todo tipo de carne, para carne de motelo[40]; pero no cazaba lagarto, eso es enemigo del hombre. Yo solo cazaba todos los animales que comen hierba, yuca, arroz […] todo allá en Mahuizo. Mahuizo es buena tierra para la caza y la agricultura, para la producción.

Yo traía sajino, venado, majaz. Les traía en presas, le partía en trozos, en carne; como también el día que monteabas traías fresco o vivo lo que se caceaba; le baleaba en las patas. Para ir a cazar te ponías con tu retrocarga y tu cartucho; llegabas a la restinga y ahí están andando los animales, los sajinos, los venados para escoger en la bajada, en la quebrada, en tierra de altura. Ya ahí mismo ¡bam, bum, bam! Y cuando ya quieren botarse al agua, ¡bam, bam! Les dábamos con mi primo. Llegábamos a matar diez majaces o diez sajinos, y así. Un mes enterito éramos montaraces y vendíamos carne en invierno, en marzo, en pleno invierno. Venía a vender en Sargento Lores y algunas veces en el Mercado Belén, pero ya me compraban más en la lancha, todito y los que me compraban vendían en Belén."

[…] yo vendía más sajino, huangana no tanto porque difícilmente se presentaban para baleadores, pero sajino sí, ¡bruto, a diario! Carachupa también, majaz y añuje era lo que más cazaba; gastaba dos retrocargas en una bancada. En lo que es aves, cazaba paujil. Yo desde que me casé era gran novedad que sean un buen agricultor, cazador y trabajador de madera. Mi hermano se casó primero con la hermana de mi mujer y así se creció la familia. Los domingos iban los compradores de Dos de mayo, de Tierra Blanca; mis perros ya habían cazado sajino y venado y ahí mismo la compra vuela. Compraban todo lo que cazaba; me compraban mis gallinas y chanchos que criaba. Muy pocos sabíamos hacer de todo en el campo, muy pocos. (Bernardino García, 79 años. Cazador del pueblo de Mahuizo- río Ucayali).

Como vemos, la caza de animales implica todo un procedimiento, un conocimiento de técnicas para la actividad y conocimiento del bosque y procedimiento de la especie cazada y convertida en producto. Como se leyó, la gente caza en la región generalmente con una escopeta o 'retrocarga' calibre

[40]Tortuga de tierra.

16, que es su herramienta de trabajo principal y ésta es la manera más recomendable de cazar animales. (Álvarez & Araujo, 2007). También existen otros tipos de caza, igual de letales y dañinas no sólo al objetivo, sino también al entorno o espacio de caza; tenemos a la caza con jauría, con trampa y caza en restingas:

> *La caza con varios perros es otro método que no debe ser permitido, por las siguientes razones: 1) El uso excesivo de perros agota rápidamente los animales de caza de una zona; 2) los perros ahuyentan a los animales y los convierten en muy ariscos, porque los persiguen ruidosamente y a veces por grandes distancias, haciéndolos huir de sus áreas habituales o 'territorios'; 3) muchas veces persiguen y matan indiscriminadamente animales que el cazador no quiere cazar, como por ejemplo crías pequeñas o hembras preñadas, y animales vedados.*
>
> *Uso de trampas cebadas o 'empatadas' para el 'motelo'.*
>
> *Este método es particularmente pernicioso porque para el cebo o 'empate' se tiene que cazar otros animales, a los que se deja pudrir para atraer al motelo, provocando un desperdicio innecesario, y agota rápidamente los motelos de toda edad y tamaño existentes en una zona. El motelo es actualmente bastante escaso en el área, por lo que su caza con éste o cualquier otro método debe ser temporalmente vedada.* (Álvarez & Araujo, 2007: 10).

A pesar de las restricciones mencionadas, la caza es una actividad constante y fuente de ingreso para las familias rurales y familias urbanas "[…]. Del total de los productos de origen animal que se comercializa en el mercado, el 95% son extraídos de los ríos, lagos y bosques de la región o son producidos localmente." (Paredes & Mejía, 2009:2).

Esto quiere decir, que de la variedad de especies consumidas como producto cárnico, la mayoría es extraída del bosque, de zonas tanto cercanas

de Iquitos como de las lejanías de pueblos y caseríos de las cuencas del Amazonas. Las zonas de extracción de fauna silvestre destinada a carne de monte pueden estar tan cerca de la urbe, que resulta preocupante, la facilidad del comercio prohibido de ésta; pero también lo es la falta de paliativo o soluciones alternativas de desarrollo para menguar la actividad, que no es sólo una actividad comercial sin antecedente, sino que tiene su legado en la costumbre de los pueblos nativos y mestizos y sirve además como medio de subsistencia. Vemos el caso de la Sra. Romelia:

> *Cerca donde vivo es zona de agricultura y de caza. Mi marido y mis hijos casan majaz, añuje, achuni. La carne de monte es todo lo que es monte: motelo, majaz, sajino, añuje, achuni, […], el lagarto, no porque es de cocha, quebrada, es más de agua.*
>
> *Mi esposo vende allá donde vivimos también, le compran los moradores; a veces van rematistas o cuando yo vengo, vendo en el Mercado Belén; pero no sólo vendo carne, también traigo ungurahui[41] , zapote, yuca, pijuayo, plátano. Pero cuando traigo carne para vender, traigo majaz, venado y sajino en ahumado o fresco; traigo 50 ó 60 kilos como máximo, no traigo mucho porque allá donde vivo también le compran a mi marido. Las épocas de caza son en invierno, así como estamos ahora. Se van los hombres, se van con cama 15 días, 10 días para encontrar animales. Si van cerca no encuentran nada, tienen que entrar al fondo, donde todo está silencio […] Hay gente en mi caserío que sólo cazan, cazan todo el año y se dedican a vender carne ahumada en el Mercado Belén, principalmente sajino y majaz. Viven de la caza y de hacer mitayo[42] y fariña[43]. Viven de la caza y de la fariña porque no hay mucha agricultura, solo la yuca, el plátano o cualquier huayo[44] que se siembre, pero no muchos siembran. Mi esposo y mi hijo también crían perros para la caza.*

[41] Fruto del bosque.
[42]Se le dice *mitayo* a la actividad de conseguir o proveerse alimentos del bosque.
[43]La fariña es yuca fermentada y tostada. Tiene sabor crujiente y se produce principalmente para el consumo en épocas de creciente de los ríos como reserva ante la falta de alimentos producidos por la inclemencia de las inundaciones.
[44]Loretanismo. Se le dice *huayo* a todo fruto del bosque.

> *Le curan, por ejemplo, para que sea motelero[45], le dan de comer una hormiguita, el comején; pero cuando son chiquitos. Para que sean sajineros[46], le dan de comer una avispa grande, negra, eso lo tuestan y le dan de comer al perro cuando está chiquito. Eso es curar al perro.* (Romelia Urituyama, 55 años. Campesina y abastecedora de carne de monte).

Como vemos, la actividad de la caza de fauna silvestre para carne de monte es un sistema de pasos encadenados y complejo; que pasan por un estilo de vida y pensamiento sobre el ejercicio de la actividad, implicando métodos de caza y *ethos*[47] cultural, valores y creencia que con ello se forman el estilo de vida y proceder.

Los antropólogos Gasché y Vela (2012) no se refieren a nativos, mestizos o ribereños, como se denomina a los habitantes de las zonas rurales de la Amazonía Peruana según su procedencia y condición histórico – social, sino que los llaman bosquesinos:

> *El bosquesino es el habitante rural de la selva amazónica que vive en el bosque y sus aguas. El bosquesino caza, pesca, recolecta materias primas vegetales y minerales, frutos silvestres, miel, insectos y ciertos animales acuáticos (churos[48], cangrejos, camarones). Además, practica la horticultura, o, para usar un término corriente en la antropología, el cultivo de corte y quema o roza y quema.[49] Con los productos cultivados o recolectados confecciona artesanías, construye viviendas, cocina comidas y practica sus "fiestas" o "rituales", que son parte de la expresión de sus valores sociales. Hoy en día, una parte de su producción – de toda índole – es comercializada (a veces al interior de la*

[45] Que caza *motelo* o tortuga terrestre.
[46] El que caza sajino (cerdo silvestre, de menor tamaño que la *huangana*).
[47] En antropología se entiende por el modo de comportamiento o rasgos de la conducta humana que forman su personalidad y su carácter.
[48] Caracol.
[49] La literatura en lengua inglesa habla de "slash-and-burn cultivation", "shifting cultivation" y "swidden cultivation"; en francés se habla de "essartage" y "culture sur brûlis", en alemán, de "Brandrodungsackerbau".

> *comunidad, por medio de regatones, en visitas de turistas o en los mercados de ciudades cercanas o más lejanas) y el dinero está en uso – en distintas cantidades – en todas las comunidades bosquesinas* (Gasché & Vela, 2012: 21).

Resulta un concepto novedoso y englobante para referirse a los habitantes de la zona rural de la selva; empero no hay una apropiación del concepto en el lenguaje cotidiano de los peruanos en la selva rural, no hay una identificación como "bosquesino", y sí como nativo, ribereño, campesino o comunero. Sí, son importantes los aportes que evidencian sobre la producción cultural de nuestros hermanos del oriente y el comercio como fin de sus productos.

De esta manera, estos autores tienen una visión muy importante sobre la caza comercial, pues este fenómeno ha desvirtuado la visión de la sociedad y la naturaleza, teniendo como primordialidad el fomento del cuidado y equilibrio por esta última. La caza comercial ha llevado a demandar una necesidad constante de satisfacer los deseos del mundo consumista a cambio de la depredación de los recursos del bosque. Los autores dicen que hay ciertos miedos por parte de los cazadores; miedo hacia las ánimas o espíritus del bosque, aunque esto no resulta muy convincente pues no muestran relatos o mitos que se siguen divulgando, para reforzar que estas creencias se siguen dando en la tradición oral de los pueblos de la Amazonía.

> *Esta visión de un universo sociológico que combina sociedad humana y naturaleza estableciendo relaciones de solidaridad entre ambas, tiene un efecto conservador sobre la biodiversidad por limitar el afán extractivo. Observamos en la actualidad, sin embargo, que esta visión se ha debilitado por el afán de conseguir dinero, de manera que la caza comercial se ha vuelto una oportunidad para satisfacer este deseo. Ésta, en lo general, no es*

> *un fenómeno comunal, sino compromete — por temporadas — a algunas personas que tienen mayor preferencia y habilidad en esta actividad. Pero aún en estos casos, si una enfermedad se presenta en la familia del cazador comercial, ésta será interpretada por los comuneros y el "curandero" como la consecuencia de su abuso en la extracción de animales y castigo de la "madre de monte". En la extracción de madera no hemos registrado comentarios que reflejarían escrúpulos limitativos.* (Ibíd.:57).

Actualmente, la venta y consumo de carne de monte resulta ser un problema que afecta tanto a los abastecedores, principalmente campesino y, a los comerciantes la ciudad de Iquitos. La prohibición está, y las exposiciones ante procedimientos de incautación y apertura de procedimientos judiciales también. Pero esto se ve fortalecido por el gran peso cultural del poblador citadino de Iquitos que demanda constantemente el producto, por el gusto predilecto por la carne de monte y por la oferta prolija de los comerciantes. Estudios realizados sobre el caso en el Mercado Belén, dan información pertinente sobre la problemática y la demanda del producto:

> *Los resultados del muestreo realizado entre mayo de 1986 y abril de 1987, mostró que "[…] el 71.3% del volumen comercializado se canaliza a través del principal centro de abasto en Iquitos, que es el mercado de Belén, siguiendo en importancia el mercado Modelo con 20%, mercado Central con el 5.4% y en volumen poco significativo 3.3% es vendido en los mercadillos periféricos de esta ciudad: Nanay, Trujillo, Morona Cocha, Túpac Amaru, Nueve de Octubre y Cardozo. El sajino, venado, sachavaca, majás, motelo y paiche son comercializados en todos los centros de abastos […]* (Bendayán, 1991: 29).

Ahora para abastecer el mercado demandante de carne de monte ya no solo basta con cazar en las cercanías de las comunidades, sino adentrarse en la espesura del bosque, inclusive por varios días para cazar las especies

solicitadas que incluso el tamaño en volumen cárnico va disminuyendo considerablemente, pues a no respetar o considerar como factor importante los tiempos y ciclos de crecimiento y reproducción de las especias; éstas se cazan sin esperar el proceso de desarrollo a la edad adulta. “La caza a pequeños mamíferos sigue productiva en la cercanía de las comunidades, mientras los mamíferos grandes sólo subsisten en zonas alejadas y accesibles por viajes de varios días.”(Gasché & Vela, 2012: 102). Podemos encontrar en el Mercado de Belén especies de majaz y sajino de tamaño mediano, según conocimiento de los vendedores y consumidores, en comparación a décadas pasadas.

> *En Pucaurquillo y en otras comunidades del* ***Ampiyacu*** *existen cazadores que hacen excursiones de varios días para acumular carne de monte ahumada y venderla sea a un intermediario que opera como habilitador adelantando al cazador pilas, cartuchos y víveres, sea en el mercado de Pebas o de Iquitos (a pesar de la ilegalidad de este comercio y el peligro de hacerse confiscar el producto por funcionarios de INRENA). Esta actividad tiene el claro propósito de conseguir una suma importante de dinero de un golpe. Por eso aparece con frecuencia en enero y febrero, antes del inicio de la escuela y los colegios que causan gastos importantes a las familias.* (Gasché & Vela, 2012: 163).

El siguiente subcapítulo presento el desarrollo etnográfico en uno de los centros de abastos más grandes e importantes de Iquitos. El Mercado Belén, se vuelve un escenario en donde todo confluye y se puede entender el porqué de esta actividad y la importancia que tiene en la cultura el consumo de la carne de monte, que atañe a factores históricos, económicos, familiares, de gusto y temas de conflictos de poder entre la cultura y el Estado.

5.3 MERCADO BELÉN: UNA VISIÓN ETNOGRÁFICA ACERCA DEL COMERCIO DE CARNE DE MONTE.

El consumo de recursos silvestres y producción agrícola en la Amazonía del Perú es fuente alimenticia. Con la expansión de las ciudades selváticas, cuya población migrante de los pueblos ribereños, llegaron a la ciudad de Iquitos con pautas culturales alimenticias y económicas ya definidas que lo hacen particular al resto del país por lo "exótico"[50] de su dieta. "Belén puede tener su origen en el traslado masivo del campo a la ciudad en busca de mejores posibilidades de vida." (Grajeda, 1966: 1). Los comerciantes minoristas del Mercado Belén venden la llamada "carne de monte" porque existe un público consumidor que demanda este tipo de producto.

> *Cuando se trata de animales para producción de carne se aduce, en general, que el principal inconveniente para introducir una nueva especie en el mercado es el rechazo del público, siempre a cambiar hábitos inveterados. Sin embargo, en toda la Amazonía, cada habitante ha consumido y apreciado la carne del tapir, por ejemplo, y para ellos será indiferente que su carne provenga de un criadero y no de una expedición de caza.* (Dourojeanni, 1972: 10).

El Mercado Belén está ubicado entre las calles 16 de julio, 9 de diciembre y Ramírez Hurtado en el distrito de Belén[51]. Este mercado posee una extensión de casi 1500m^2; la parte del puerto está ubicada en la zona baja del mercado y las embarcaciones que allí llegan lo hacen por medio de la desembocadura del río Itaya, por el río Amazonas o surcando las corrientes del Ucayali y el Tigre. El mercado está ubicado en el *Barrio de Belén*, también

[50] Entiéndase como exótico a costumbres o modos de vida que escapa de lo establecido y conocido desde la posición o referencia de una cultura con respecto a otra.
[51] El distrito de Belén es uno de los cuatro distritos que conforman la ciudad.

conocido y publicitada por las agencias y guías turísticos como “La Venecia Amazónica”[52], porque buena parte de las viviendas familiares están a flote de las aguas del río Itaya durante los meses de crecida. El Barrio de Belén es considerado como un punto central de la ciudad porque en su mercado se ve el intercambio comercial de los productos nativos de la región.

El acceso a la ciudad de Iquitos se da por vía área y fluvial, siendo la última la de mayor uso[53] por su menor costo y por la ventaja de transportar en gran volumen los productos de “*pan llevar*”, que ingresan a la ciudad desde diferentes lugares como Yurimaguas, Requena, Pucallpa y otras localidades y caseríos cercanos.

El número de vendedores[54] que se encuentra en este mercado están por encima de los 2364, y los trámites para poder obtener un local o espacio para vender, se da presentando una solicitud en la Gerencia de Servicios Públicos

---

[52] Es conocida como “La Venecia Amazónica”. Esto se debe a las inundaciones anuales entre los meses de enero y abril por las precipitaciones pluviales que aumentan el caudal de los ríos. Este fenómeno climático es más conocida como “época de creciente”. Esto hace que el único medio de trasporte y vía de comunicación en esta zona amazónica sea por sobre las aguas. En el caso del barrio de Belén, la vía de comunicación y transporte es el río Itaya. Aquí las casas ya están acondicionadas a las peripecias de los cambios climáticos anuales; se construyen sobre vigas verticales o sobre palos de balsa que ayudan a la elevación de las viviendas. En tiempos de "vaciante", estas vigas pueden ser visibles, hasta la tierra seca en donde las mismas vigas están incrustadas. Y en época de "creciente" las vigas desaparecen bajo el agua y las casas quedan sobre las aguas.

[53] Además, el transporte fluvial se vuelve la única alternativa de transporte para la población pobre y mayoritaria de la región.

[54] Censo de la Municipalidad Provincial de Maynas y el documento oficial del Plan Estratégico del Sistema de Información de Mercados Amazónicos de Loreto. Ver: *Plan estratégico del sistema de información de mercados amazónicos de Loreto*. Periodo 2002 – 2010. SIMAL, Agosto 2002.

de la Municipalidad del Distrito de Belén y a la gerencia del Mercado Belén. Al tramitar el permiso, el vendedor tiene derecho a su *carné de vendedor*[55].

Son dos las rutas principales hacia el centro de abastos que es el "Mercado Belén"; una, navegando por los ríos que conforman la Cuenca del Amazonas, hasta llegar al río Itaya y desembarcar en el Puerto de Belén[56], generando un gran movimiento comercial en la venta de productos al por mayor y menor, los mismos que concluido el día generan una gran cantidad de desechos y desperdicios orgánicos que en tiempos de creciente son arrojados a las aguas del río Itaya, en la zona baja del barrio[57].

La segunda ruta es por la vía asfáltica; se toma como transporte un "*motocar*"[58] o "moto-taxi" desde el centro de la ciudad y se llega en 10 minutos al "Mercado Belén". Por lo general, te dejan a una cuadra de la entrada principal, en la zona alta de Belén; luego se puede acceder por el frontis central del Mercado en la Av. 9 de Diciembre, o por la Calle Ramírez Hurtado.

---

[55] Se calcula que un 70% son mujeres, 20 % son varones y por lo menos el 10 % son niños, ya sea en puestos ambulatorios como fijos. En*: Plan estratégico del sistema de información de mercados amazónicos de Loreto*. Periodo 2002 – 2010. SIMAL, Agosto 2002.

[56] El Puerto de Belén está ubicado al margen derecho del río Amazonas y está a 200 metros del mercado. En época de creciente, las embarcaciones fluviales llegan hasta la Plazuela de Venecia en la parte baja del mercado. Para llegar al Puerto de Belén es necesario adentrarse dentro del mismo mercado e ir a hacia la zona baja cuya entrada es hacia el barrio de Belén. Se entra por una calle congestionada de puestos de pescado, fruta, cigarros, y además del tráfico de las motos. Se adentra al barrio bajo pero no se termina aun el mercado. Se cruza por diferentes puestos de venta de ropa usada, de fruta de la región, de pescado, de carnes, de verduras, etc. Para luego llegar a la plaza central del mercado. El camino te conduce a una bajada hacia el puerto a orillas del río Itaya.

[57] Las dos primeras etapas del trabajo de campo se realizaron durante los meses de febrero y marzo de 2011 y 2012, y es por estas fechas que las aguas del bosque tropical inundable peruano, acrecientan el caudal e inundan las orillas de sus pueblos y ciudades. El barrio de Belén se inunda por esta fecha.

[58] Modo coloquial de denominar al triciclo motorizado.

Al llegar, la primera visión e impresión que se asimila es la del frontis del edificio de tres pisos donde funcionan las oficinas administrativas, los depósitos y en la primera planta, puestos de venta de carne de res, pollo, cerdo, embutidos, pescado seco y verduras; la división de los puestos y el formato es similar a los del Mercado Central en Cercado de Lima, pero esta versión es en menor escala. Lo primero que se ve antes de llegar al edificio central del mercado son las tiendas de bazar y artículos variados, para luego seguir de manera lineal, pero no por tipología clasificada de productos, a los vendedores de fruta, ventas de jugos o desayunos ligeros, verduras y comida.

El mercado está operativo desde las primeras horas de la madrugada, entre las tres de la mañana, bajando el flujo comercial a partir del mediodía. Los comerciantes hacen transacciones directas con los campesinos que traen sus productos al puerto en la zona baja del mercado, que comprende a la zona conocida como Venecia. Estos comerciantes, a su vez, venden a los comerciantes de la parte alta del mercado. Entendemos a este tipo de mercado no como un espacio físico, y con un perímetro establecido, sino como un espacio que excede los límites del edificio principal y se ramifica por los alrededores, puesto que el fenómeno del intercambio se da en un ambiente social.

También, hay vendedores directos; por ejemplo, los vendedores de pescado que traen los productos de pesca de las cercanías locales, para el comercio de éstas en el mercado, como los pescadores y las vendedoras de pescado. Entonces, la actividad principal del poblador del barrio de Belén gira en torno al comercio, en las inmediaciones del mercado mismo.



Ilustración 3: Frontis del Mercado Belén.
Fuente: diariolaregion.com /web/2011/08/09



Ilustración 4: Un día de comercio en la Calle 9 de diciembre.
Foto tomada en la Calle 9 de diciembre, donde se venden pescados, ahumados (pescado a la parrilla) y donde empieza metros hacia adelante la sección de venta de carne de monte.
Foto: Luria Cáceres



Ilustración 5: Punto de desembarque.
Uno de los accesos que dan entrada al Mercado desde el río Itaya en época de creciente. Así luce la zona conocida como Barrio de Belén o Venecia, en tiempo de creciente.
Foto: Luria Cáceres

En el distrito de Belén la atracción turística está en el mercado, el Barrio de Belén, y su puerto; se dan paseos navegando por el Río Itaya y visitas a los caseríos. Sin embargo, el distrito de Belén no se está desarrollando en infraestructura y/o políticas públicas; no hay propuestas de mejora y dinamismo para las zonas con potencial turístico, por el contrario hay un deterioro de estas zonas; por ejemplo, el río Itaya se está contaminando de manera alarmante y al mismo tiempo deteriorando la flora y fauna de la zona. Se percibe a simple vista la condición del río en época de invierno-enero a mayo- atestada de basura y plagada de mosquitos portadores del dengue[59].

El Mercado Belén, como se dijo desde el principio, es el principal centro de abastecimiento de productos de primera necesidad al por mayor y menor para toda la ciudad de Iquitos. Mediante su puerto y el de Masusa[60], distintas embarcaciones traen productos agropecuarios, ictiológicos y de extracción en la flora y fauna silvestre. Los productos agrícolas principalmente son traídos de las *chacras*[61], dependiendo de la temporada de producción; y otros que son llevados desde Pucallpa, Yurimaguas, o de caseríos cercanos, llevando frutas, verduras u otros alimentos frescos desde los puntos más lejanos de la región hacia la ciudad.

[59] Es recomendable visitar este barrio y el mercado de mañana, siempre vigilando sus pertenencias, puesto que, es una zona de poca seguridad y alta delincuencia, mucho más al caer a tarde.

[60] Es el principal puerto de la ciudad de Iquitos que conecta a la ciudad con las principales ciudades de la región amazónica y con los pueblos y caseríos.

[61] Sustantivo derivado del quechua. Se refiere a la parcela destinada a la agricultura o a campo como espacio de las actividades dedicadas al agro.

Se tiene que considerar que el transporte puede demorar como máximo una semana hasta llegar al Puerto de Belén[62], por lo que deben tomar sus precauciones en cuanto a los alimentos; pero esto, es más usual en época de vaciante [63] . Un aspecto de resaltar es la incomodidad que tienen los comerciantes minoristas con los revendedores, ya que, cuando llega un bote del río trayendo productos para la venta, invaden el bote, compran a precios mínimos y las revenden a otros más altos. Así, las mercancías pasan por las manos de varios revendedores antes de llegar a los puestos del mercado y con cada transacción el precio sube.

La venta de productos está regida por la temporada climática y por ende, la dieta cambia. Por ejemplo, la temporada entre enero y abril es época de carnes de restinga o carnes de caza, aunque según los informantes, la comercialización de carnes silvestres se da con regularidad durante todo el año en la ciudad. Sin embargo, los productos ictiológicos son escasos y casi un lujo para la gente pobre en época de creciente, puesto que comer un pescado de mediana calidad no es nada económico para estar en provincia. Por ejemplo, se compra la porción de pescado *palometa* equivalente a un kilo por el costo de s/.10.00 o un ejemplar mediano de *gamitana* a s/.12.00 ó s/.15.00., equivalente a un kilo de peso por el producto. Es importante decir que en la ciudad de

[62] El viaje puede demorar dependiendo de las estaciones de vaciante y creciente de los ríos. Durante la vaciante, los viajes fluviales demoran más por la presencia de islotes que dificultan la navegación. Al Puerto de Belén llegan personas y productos desde los pueblos de la Cuenca del Ucayali, Marañón, Napo, etc. (Ver Anexo III).

[63] La época de vaciante del bosque húmedo tropical inundable se da entre los meses de mayo a setiembre. Las aguas de los principales ríos navegables (Marañón, Ucayali, Tigre, Itaya) descienden y la navegación se hace más extenuante y prolongada a diferencia de la época de creciente, en donde el tiempo de los viajes se reduce al 50%.

Iquitos el costo de la canasta familiar en comparación a Lima es cara comparado con los índices de población en situación de pobreza y pobreza extrema. Sin embargo, el mercado le da vías alternativas a los lugareños pobres para que puedan abastecerse porque se vende hasta la “papa curada”, es decir limpiada de imperfecciones producidas por gusanos, y para obtener el suministro de proteínas están los expendios de menudencia avícola y la venta de pececillos en porciones a partir de s/.3.00.

Como dice Regan (2010), en las ciudades de la selva algunos hombres tienen diversos oficios como carpinteros, mecánicos, albañiles. Los que no tienen estudios certificados trabajan en la pesca, el petróleo, como estibadores en el puerto, conocidos como *chaucheros*. Las mujeres son empleadas como trabajadoras del hogar y costureras; ambos, hombres y mujeres instalan sus puestos de venta en el mercado o practican el comercio ambulatorio.



Ilustración 6: Accesos líquido y tráfico.
Foto tomada en la parte baja del Mercado Belén, cerca de la plazuela del mercado.
Foto: Luria Cáceres

5.3.1 Venta de especies variadas.-

El mercado como ambiente, es un mundo pintoresco y único; se camina por las mañanas en cualquier día de temporada húmeda y el olor a río se impregna en la memoria del visitante. Las lluvias constantes que mojan inesperadamente las calles de este mercado con olor a madera húmeda y humus por la cercanía con las aguas del río Itaya. El aroma que emanan los diversos productos de la flora y fauna de la región tienen un efecto embriagador en los individuos. Se respira vida por doquier. Los olores y colores son abrumadores y narcóticos para los sentidos. Es de verdad maravilloso el poder observar la mixtura de los productos silvestres, en su mayoría libre de pesticidas, traídos al mercado desde los bosques.

El espacio estrecho de los apiñados puestos comerciales en donde se ubican los minoristas que expenden productos vegetales, de colores inimaginables para el foráneo, a veces de formas alucinantes. Todo esto ofrece la región omagua, son alimentos que no pueden faltar en la dieta del iquiteño; además están los peces que sirven, como los enormes trozos de paiche[64]enrollado, bagre, dorado, boquichico, turushuqui, acarahuazú, zúngaro, motas; etc. Junto a los peces frescos, también se venden los ahumados, que son pescados cocidos a la parrilla o al carbón, muy cotizados por el consumidor local durante todo el año.

[64] El pez más grande de la Amazonía.

Muy cerca están los que venden huevos de tortuga, los caracoles de río, la carne de venado, tapir, sajino y roedores como el añuje[65] y el majaz[66]. Las taricayas y motelos, tortugas de agua y tierra, respectivamente, se exhiben al lado de la carne de pollo y la carne de res. Si los puestos de carnes y pescados deleitan los ojos, la zona de las frutas es un abanico de colores: manojos de anaranjados "arazá", para hacer jugo y mazamorra; rumas de huito, caimito, aguajes, para comérselo entero, en refresco, helados o *chupetes*[67]. En las mesas no faltan tampoco los "*juanes de arroz*[68]"; los *pijuayos*[69] y *taperibas*, junto a los mangos, piñas, cocos, plátanos, papayas, etc.

El mercado, conjuntamente de ser un centro de abastos, es restaurante, farmacia y consultorio. Por ejemplo, a la calle "Paquito" llegan compradores a adquirir las hojas, raíces, frutos y cortezas que alivian desde la gripe y la "*mala fortuna*", hasta diabetes, según dicen los comerciantes; así como mordeduras de víboras: *"Aquí se cura todo, señorita, es más barato y efectivo que con doctor […]".* Asegura doña Rosa, vendedora de plantas de la calle Paquito.

---

[65] El añuje es roedor comestible.

[66] Éste es más grande que el añuje y también es comestible (60 a 70 cm. apróximadamente). La fauna en la cuenca amazónica es una de las más ricas en especies del planeta y es una fuente importante de carne para la población rural y urbana. A semejanza de los indígenas, los pobladores rurales se abastecen de la carne de cacería. El aporte de la caza varía mucho de una comunidad a otra. Según estadísticas, en la Amazonía, la pesca representa la primera fuente de proteína para el consumo humano seguida por la caza. Valor nutritivo de las carnes de sajino *(Tayassu tajacu),* Venado colorado *(Mazama americana),* Majaz *(Agouti paca) Y* motelo *(Geochelone denticulata).* Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú Vol. 10, Nº 1 Enero-Julio 1999).

[67] Se les denomina curichi a jugo de fruta congelada dentro de una bolsa cilíndrica de polimetano al que se lo consume succionando el líquido.

[68] El *juane* en un plato típico que consiste en arroz condimentado con palillo, huevo, una presa de gallina o pollo, todo ello envuelto en hoja de *bijao* y cocinado por unos minutos en agua.

[69] Palmera alta con espinas con fruta que se come cocida.

Basta acercarse, para quedarse admirado por la diversidad de insumos a elección del cliente. Desde cortezas como*: chuchuhuasi*[70], *clavohuasca*[71]*,* para el reumatismo; *ayahuma*[72] para las heridas; *huingo*[73] para la bronquitis; y decenas de variedad de productos para elaborar perfumes llamados "*pusangas*"[74], que dicen resolver desde problemas amorosos hasta la falta de dinero; pasando por simples dolores de muela y conjuntivitis, utilizando plantas como: el *piripiri, alacrán, chimipampana, lengua de perro, callampa, sachajergón*., etc.

5.3.2 Venta de carne de monte: sujetos sociales en acción.-

> *Pobladores de Pebas entran y surcan el* ***Ampiyacu*** *con redes y congeladores para pescar a fin de comercializar su producto en Pebas o en Iquitos. "Patrones" de Pebas habilitan a cazadores de Brillo Nuevo para comercializar carne de monte en Pebas e Iquitos (a pesar de la veda legal).* [Gasché & Vela, 2012: 99].

Si bien el espacio físico del mercado es extenso, no lo es el del área específica que este estudio delimitó para presentar la temática. La venta de carne de monte, o mejor dicho los puestos de venta de carne de monte que se hallan en las dos primeras cuadras de la calle 16 de Julio, al lado izquierdo del edificio central del mercado. Es aquí donde se centra la dinámica institucional

[70]Es un robusto árbol maderable que cuenta con diversas propiedades medicinales. Su corteza macerada en alcohol permite la preparación de variados cocteles y bebidas alcohólicas de uso regional en la Amazonía Peruana.
[71]Es una planta maderera que a su vez, cuenta con propiedades medicinales y afrodisíacas.
[72]Árbol medicinal de grande proporciones. Se usa principalmente para malestares reumáticos y del aparato reproductor femenino.
[73]Fruto parecido a la calabaza. Se usa para la preparación de jarabes bronquiales. Su fibra exterior se usa como recipiente; mejor conocidos como "pates".
[74]Es un elixir o perfume a base de plantas afrodisíacas. Se cree que tiene las propiedades de exaltar las feromonas y atraer al sexo opuesto. Se usa para fines de amor entre parejas.

del mercado mismo, como institución en las que se llevan a cabo las transacciones entre los compradores y consumidores y los agentes económicos; excepto que este es un caso regional *sui generis,* porque tiene reglas determinadas por condiciones históricas, sociales y económicas. La ciudad de Iquitos es el mayor centro urbano de la Amazonía Peruana y constituye un gran mercado de consumo de carnes de monte.

Empecemos a clasificar a los vendedores de la carne de monte según tipo de producto, debido a que la denominación de carne de monte se la da a las carnes de origen silvestre, quiere decir, animales cazados en el bosque, ríos y lagos de la región. Pero no son todas las variedades, sino que son sólo denominados así los mamíferos ungulados, los roedores, los quelonios y los reptiles; quiere decir: el sajino, el venado, el majaz, el ronsoco, el motelo, la charapa y el lagarto blanco.

Una encuesta realizada en un estudio de 1994 y publicada en 1995 arrojó que el 76,61% de las personas encuestadas, adquiere la carne de monte en el Mercado Belén, convirtiéndose en el primer centro de abastos de éste producto proveniente de la fauna silvestre; "[…] un 2,01% lo percibe de la chacra o caseríos ribereños, mediante encomiendas, ya como regalo, o una forma de contribución por parte de padres de familia que viven en la ribera de los ríos o poblados menores y tienen estudiando a sus hijos en Iquitos."(García, 1995: 44).

Estas carnes se expenden en volúmenes considerables, ya sea ahumadas, secas saladas, frescas saladas o frescas recién sacrificadas. Otras carnes que se ofertan especialmente entre enero y marzo, son carachupa[75], ratón de monte y mono choro.

Ya iniciando la primera cuadra de la calle 16 de Julio, se observan las improvisadas mesas que fingen de puestos, porque en realidad son mesas con techos de plástico y en buena medida con techo de calamina, cuyos espacios no sobresalen del metro de ancho. Antes de girar por esta calle, el transeúnte o simple comprador se topará con los puestos de venta de comida típica de la calle Ramírez Hurtado; justo antes de observar la especie en crudo que luego se presenta en platillos suculentos en estas mesas de comida. Los compradores o visitantes del Mercado Belén, pueden degustar allí mismo los platos típicos preparados con carne de monte o pueden comprar los productos de su preferencia para prepararlos en su propia casa y en sus propios estilos.

Una vez hecha la caminata por esta calle, el comprador continúa caminando por una berma angosta; donde al extremo de cada lado hay una fila de puestos que se extiende hasta donde llega la mirada. Aquí, lector (ra), no se puede estar como un comprador sin estar alerta ante los peligros eminentes, debido a que, en cualquier momento un *motocar* o moto lineal puede pasar por encima suyo en el momento menos esperado, ya que por el mismo camino en el que se transita en busca del producto, por allí mismo pasan los vehículos motorizados; siendo todo ello un desorden y un estado propenso a cualquier

[75] Armadillo.

accidente. A ello se suma, la sensación de inseguridad ante un robo, pues el mercado y sus zonas aledañas son espacios donde impera la delincuencia y el robo al paso.

Al seguir caminando por esta calle, no se puede dejar de observar a la distancia el fantástico panorama que presenta el río Itaya y la parte baja del Barrio Belén, llevándote a los límites entre la ciudad y el bosque.

Es preciso recalcar que además de ver puestos de carne de monte, también se ven puestos de carne avícola y de pescado entre los puestos de carne de monte[76]. Con esto quiero remarcar que no hay un orden definido de puestos dedicados a la venta de una línea de productos alimenticios, sino que se fueron acomodando de acuerdo a las circunstancias de accesibilidad. Siguiendo con los puestos; ya desde el inicio, lo primero que te llama la atención son unas mesas en donde hay colas con láminas coriáceas cubriéndolas, no es otra cosa que cola de lagarto blanco. Más allá, en otro puesto, las partes de este réptil están puestas distintivamente, unas de otras, como para que el buen consumidor no demore mucho en su elección. En otro, se nota a simple vista la oferta de pescado en filete con o sin piel; pero no es lo que se ve a simple vista, es carne de lagarto en filete y pelado, cuya carne

[76] Antecedentes del comercio de carne de monte en el Mercado Belén desde los últimos años de la década de 1990 "[…] ha registrado un total de 75.4 toneladas de carne de animales provenientes de la fauna silvestre comercializados en la ciudad de Iquitos, de los cuales el paiche es la especie de mayor importancia con el 58.7%, seguido por el majaz (6.4%), huangana (4.8%), motelo (4.7%) y lagarto blanco (2.7%)." (Bendayán, 1991: 24).
"Once especies se comercializan frecuentemente entre nueve y doce meses al año. Pertenece a este grupo: "sajino" (tayassu tajacu), "huangana" (Tayasupecari), "venado" (Mazamasp.), "sachavaca" (Tapirus terrestres), "carachupa" (Dasypussp.), "majaz" (Aguoti paca), "ronsoco" (Hydrochoerus hydrochaeris), "choro" (Lagothrixlagotricha), "motelo" (Geochelone denticulata), "Lagarto blanco" (Caiman crocodilus) y "paiche" (Arapaima gigas)." [Ibíd.: 28-29].

pulposa es el deleite del comprador que lo utilizará para hacer chicharrón o ceviche por la firmeza de su carne.

Metros más arriba y en la misma fila, una vendedora porque los tres anteriores eran hombres, vende carne de lagarto pero en la presentación de ahumado. En general, la venta de carne de lagarto es por kilo por un costo que oscila entre los s/.8.00 y s/.10.00 soles, en la presentación de carne fresca y ahumada.



Ilustración 7: Carne de lagarto fresco.
Mesa de vendedora de lagarto fresco. Se suele preparar ceviches y chicharrón.
Foto: Luria Cáceres

Siguiendo el orden de la visita: están las vendedoras de carne de motelo, mejor conocidas, según el loretanismo, como las *moteleras.* Quiere decir, las que venden sólo motelo o tortuga terrestre. Aquí están en su mayoría mujeres jóvenes, que, cual taxónomas, descuartizan por partes al quelonio y

colocan desde las patas hasta el hígado, por secciones sobre las mesas cubiertas de plástico rojo, su único aséptico que separa del contacto directo con la madera. Su habilidad con los cuchillos es sorprendente, y sobre todo la forma en que despedazan y clasifican al animal para la venta[77], que no excede la suma de s/.8.00 a s/.10.00 soles el kilo.

> *[…] entre los mercados Belén y Modelo de Iquitos, se consumía 30 motelos al día y que se aprovechaba siete partes de esta especie (casco, carne, huevera, huevos, manteca, genitales masculinos y femeninos). […] Actualmente no existe un inventario real de los recursos que se expenden en el mercado de Belén que puede ser un indicador de los cambios que ocurren en la flora, la fauna y la actividad agrícola regional […].* (Paredes & Mejía, 2009:1).

[77] Se observan desde patas, intestinos, huevos, órganos como el hígado, y demás extremidades que alguna vez fueron parte del sistema completo del animal.



Ilustración 8: Vendedora de carne de “motelo” (tortuga terrestre).
La comerciante expende por secciones el cuerpo de la tortura; parte de la cadera, miembros superiores, cabeza. Además se venden las gónadas del “motelo” para preparar comidas que “ayuden” a la mujer embarazada a tener un hijo o hija, dependiendo que órgano reproductor compre según el sexo del animal.
Foto: Luria Cáceres.

Inclusive dentro del comercio de la carne de monte hay sub especialidades, es decir, vendedores que se dedican por ejemplo, solo a la venta de carne de motelo o tortuga terrestre, y otras se dedican a la carne de monte de especie mamífera y cérvida; tal es el caso de la señora Belén:

> *Yo, desde la seis de la mañana hasta la una de la tarde estoy en el mercado. Vendo principalmente carne de venado, sajino, majaz, huangana, carachupa; carne de motelo, si hay se vende, si se lo encuentra. Pero si no es tu negocio, no te ofrecen. Principalmente los chacareros y los rematistas van donde las 'moteleras' directamente porque ese es su negocio, ellas son más conocedoras de esa carne.* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).

En el caso de las "especialistas" en carne de motelo; se pudo observar la forma de expendio de este animal y su aprovechamiento. Los vendedores de carne de monte, propiamente, como ellos así mismos se consideran, sí se hallan en su mayoría agrupados en la calle 16 de Julio, al frente de las vendedoras de pescado de río. Con gran habilidad y manejo de sus machetes y cuchillos, las vendedoras se pasan la mañana, desde las 6:00 a.m. que empieza la actividad en el mercado hasta la 1:00 p.m. ó 2:00 p.m. en que el flujo comercial desciende.

> *Estoy aquí en el mercado ya casi 20 años, vendiendo todo tipo de carne de monte; empecé vendiendo carne de lagarto, Zúngaro […] otros pescados. Empecé con pescado, pero con carne de monte gano un poco más. Yo no soy de Belén, yo vivo en el centro [...] (José Cárdenas, 63 años. Vendedor de carne de monte)*

La vendedora entrevistada, al igual que en los otros casos, mencionan las razones de transición entre el comercio vinculado al producto y rentabilidad; colocando a la venta de carne de monte como un producto superior en ganancia que en comparación a los demás productos cárnicos demandados en la región.

Haciendo hincapié, los vendedores de carne de monte son aquellos que venden carne de animales ungulados como el venado; roedores del bosque tropical como el majaz, el ronsoco y el añuje, mamíferos edentata como los armadillos o carachupas y los mamíferos primates como el mono choro. En el mercado hay un aproximado de catorce vendedores de carne de monte, entre los cuales hay ocho mujeres y tres parejas. El costo de sus productos varía dependiendo de la temporada de creciente y vaciante de los ríos. En época de creciente por lo general los precios de la carne de monte disminuyen; se tiene por ejemplo, la carne de majaz en forma de ahumada entre s/.12.00 y s/.14.00 el kilogramo, y en fresco – salado a s/.12.00 el kilo. La carne de sajino y venado, tanto ahumada como fresca y fresca – salada, están entre s/.12.00 y s/.14 soles.

Las vendedoras por lo general están constantemente preparando el producto cárnico, cortándolo en piezas de aproximadamente un kilo de peso; o sino están acomodando el producto en tipos carne: ahumada y salada – fresca para su mejor exhibición, a la vez que llaman a viva voz a las amas de casa. Sus mesas o puestos de venta están equipados de papel extendido, cuchillos fileteadores, bolsas y la balanza. El costo varía dependiendo de la temporada

de creciente y vaciante de los ríos. En época de creciente por lo general los precios de la carne de monte disminuyen, como ya se ha dicho; tenemos por ejemplo, la carne de majaz en forma de ahumado entre s/.12.00 y s/.14.00 el kilogramo, y en fresca – salada a s/. 12.00 el kilo. La carne de sajino y venado, tanto en ahumada como fresca y fresca – salada, están también entre s/.12.00 y s/.14 soles.

Un estudio del año 1995 sobre la venta de carne de monte y sus presentaciones y oferta principal, evidenció que los consumidores prefieren en la presentación de seco- ahumado, no obstante varían en el consumo de más de un tipo de presentaciones.

> *[…] el 63,13% de la población encuestada compra o adquiere la Carne de Monte en estado fresco, el 5,59% fresco salado y el 77,33% seco o ahumado; difiriendo en algo a lo afirmado por Pierret y Dourojeanni (1966) que afirman que el consumo de Carne de Monte en esta zona se realiza en un 50% en estado fresco y 50% en estado seco. Aumenta notablemente el porcentaje de la carne fresca el "motelo" por ser ésta su única modalidad de venta […] El precio de la Carne de Monte de mamíferos y aves en las chacras o caseríos circundantes de Iquitos es de s/.3.00 á s/.4.00 el Kg. y del "motelo" de s/.5.00 á s/.10.00 cada motelo según tamaño, tomando como medida mínima un motelo mediano, incide también en el precio el sexo, teniendo un mayor costo las hembras. En los centros de venta de la ciudad de Iquitos, el precio es de s/.5.00 á s/.12.00 Kg. de mamíferos y aves, incidiendo en su precio la especie, teniendo mayor costo el "sajino", el "majaz", la "pava de monte", la "perdiz", etc., teniendo el menor precio el "ronsoco" y de s/.10.00 á s/.16.00 cada motelo en relación a su tamaño y sexo. Al motelo también se le vende por parte o seccionado.* (García, 1995: 46-47).

La carne de carachupa en forma de carne ahumada está s/.12.00 y la carne de mono choro lo venden a s/.10.00 el kilo.[78] Sin embargo, en época de vaciante la carne de monte puede llegar a costar el doble de su precio que en época de creciente, ya sea por la escasez y por la oferta de la temporada.

> *¿Y es todo el año igual la venta o hay temporadas de escasez?*
>
> *No, es por temporada. Por ejemplo ahorita está abasteciendo, es regular. Cualquier cliente que viene, compra, lleva un kilo, dos o tres. Ya cuando empieza a secarse el río esta carne escasea y llega a costar s/. 25.00 el kilo, llega a costar como el paiche. Hay veces que escasea.*
>
> *¿Y aun así la gente compra?*
>
> *Sí, pero ya no como ahora que compran por cantidad y a cada rato. Después vas a ver los que vienen consecutivamente en escala, a ellos no les va a faltar. Vienen a comprar los que tienen un poco más de dinero y los que no, igual comprar pero un poco, medio kilito, un cuarto; pero no dejan de comprar un mes. Por esta temporada cualquiera lo compra porque lo están ofreciendo más barato.*
>
> *¿Y de dónde vienen trayendo estas carnes? ¿Sabe usted en dónde las cazan para venir a vender a Iquitos?*
>
> *De Arapa, del (río) Tigre, de Tierra Blanca, de Mahuizo, de Nauta […]. De pueblos de la ribera del Ucayali, de Nanay y otros pueblos cerca de Iquitos […]*

[78] Los precios son relativos a las principales especies de *carne de monte* consumido en la ciudad de Iquitos y vendido en el Mercado Belén. "Un aspecto importante que revelan los resultados, es la época de contribución de la fauna silvestre en la economía de la ciudad de Iquitos, pues el valor bruto de producción estimada para todo el año fue de 195.355.45 dólares USA, cifra poco relevante comparado con la generada por otras fuentes de carne para la misma ciudad." (Bendayán, 1991: 70).
Estos precios se han ido modificando o en su defecto aumentando desde hace más de una década. Si se adquiere en los centros de venta de la ciudad de Iquitos, la carne de mamíferos y aves, oscilaba para 1995 entre s/.5, 00 á s/. 12,00 kg. El de Motelo de acuerdo al tamaño s/. 10,00 á s/. 16,00 c/motelo. (García, 1995:41-42).

> *¿Señora, así como usted vende, también vende algún familiar suyo?*
>
> *Sí, la de la esquina, la chica de la esquina, la 'altaza', ella es mi nuera; y la otra chica, Verito* (dueña de otro puesto contiguo) *es nuera de otra señora que también vende abajo, con esa señora vendía años, con nuestros puestos apegaditos. Ya después nos separamos, nos abrimos campo y me vine por aquí y ella se quedó más abajo…*
>
> *¿Ha tenido alguna vez algún enfrentamiento o rivalidad o competencia con las otras vendedoras?*
>
> *Ah, sí, como en todo negocio. Por la percepción más que todo, por el producto. Decía que mi carne de venado, por ejemplo, era de pata fina y la de ella era de pata gruesa; pero como en todo […] hasta en las oficinas hay problemas, es así en todo negocio, en todo trabajo. Es que a veces no siempre te va a llegar productos de buena calidad, a veces cuando no hay, te llega lo que te trae el campesino y de lo que ha podido cazar, ya tú le arreglas para recuperar tu plata; pero eso no es para menospreciar a tu compañera, al contrario. Así son bastante 'egoistillas', pero yo normal […]* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).

Las principales especies expendidas en el Mercado Belén son según las comerciantes:

> *Yo vendo sajino, majaz y venado, en ahumado y fresco. Esas son las carnes que principalmente la gente busca, eso es lo que más pide la gente. La carne de ronsoco y añuje no sale tanto porque no llega mucho. Ah! y carne de lagarto no vendo tampoco; yo sólo vendo todo lo que es carne de monte [...]".* (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte).



Ilustración 9*:* Fresco y apreciado.
Venta de carne de majaz fresco. La carne de este roedor es apreciada para dar de comer a los niños y ancianos por la suavidad de su textura.
Foto: Luria Cáceres

El comercio de carne de monte es una actividad que comprende uno de los sectores laborales al que se dedican hombres y mujeres que no cuentan con especialización técnica o calificación para ejercer un tipo de actividad que generan mejores ingresos. Ante la necesidad de encontrar una actividad que

dé sustento ante las necesidades básicas, instalan sus puestos de venta en el mercado. “De un extremo a otro del Barrio de Belén (Iquitos) se pueden observar los puestos cargados de las mercancías más variadas de los vendedores ambulantes. Comienzan su labor cotidiana a las 7 a.m. hasta las 5:30 ó 6:00 p.m. que recogen su mercancía para el día siguiente repetir la misma tarea…” (Regan, 2010: 85).

O como nos dicen algunas vendedoras:

> *Ya voy siete años vendiendo carne de monte; sí pues, son siete años. Mi conviviente ya vendía. Yo me he reunido con él y él ya tenía su puesto hace siete años. Así me metí en este negocio. Él empezó a vender primero porque su mamá tenía un puesto y él aprendió de ella*. (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte).

Incluso sobre cómo esta actividad les ayudó en la crianza de sus hijos:

> *Tengo dos hijos, y sólo uno vive de esto. El otro, el menor vive en Lima, está estudiando en Senati. Él vive en Independencia y está trabajando en un restaurante de comida norteña. Yo me voy todos los años a ver a mi hijo y a mis parientes.* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).

Mientras van vendiendo u ofreciendo la carne, recomiendan los platillos que puede preparar el ama de casa con el producto cárnico. Suelen entre las vendedoras competir por la clientela, dependiendo de cuánto más fuerte y claro ofrezca lo que expende, más rápido captará cliente. Asimismo, es notoria la presencia de mujeres jóvenes, de entre 25 a 35 años que están como vendedoras, pero también hay señoras que desde muy pequeñas se adentraron en el comercio de productos regionales y que a medida que

pasaron los años y las necesidades aumentaron, optaron por “escalar”[79], desde la venta de frutas y verduras, hasta el expendio de carne de monte, cuyas ganancias son mayores, según sus propios testimonios.



Ilustración 10: Carne al fuego y humo.
Carne de majaz ahumado. Se ahúma la carne sobre una barbacoa para secarla y sellarla levemente; de esta manera la conservación es más duradera que con el proceso de salado.
Foto: Luria Cáceres.

[79]Como sostenía la señora Belén Cajamine: *¡Ah!, yo estoy vendiendo desde la edad de 35 años este producto. Pero bueno, digamos, en el trabajo vas escalando, buscando la forma que te conviene y ganar un poquito más. Para tener más estabilidad; yo he vendido de todo, pescado, fruta […] Esto es un poco más delicado, pero igual se gana. O sea se escala de posición. Como comerciante, claro, escalando posición.* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).



Ilustración 11: Corazas ahumadas.
Armadillo o “carachupa” ahumada. Con la carne de armadillo se suele hacer picadillos, es decir, guiso con la carne deshilachada y sopas. Su sabor es apetecible al paladar del comensal.
Foto: Luria Cáceres.

Es importante señalar que el proceso de comercialización tiene distintos canales que van desde el campesino – cazador hasta el público consumidor, interviniendo, según la observación participante, hasta tres agentes intermediarios llamados: regatón, rematista y minorista. Bendayán (1991) nos dice: "[…] se ha identificado seis canales de comercialización desde el cazador hasta el público consumidor, interviniendo en ellos hasta cuatro agentes intermediarios que son típicos de la región; regatón, chinganero, rematistas y minoristas." (Pp. 63).

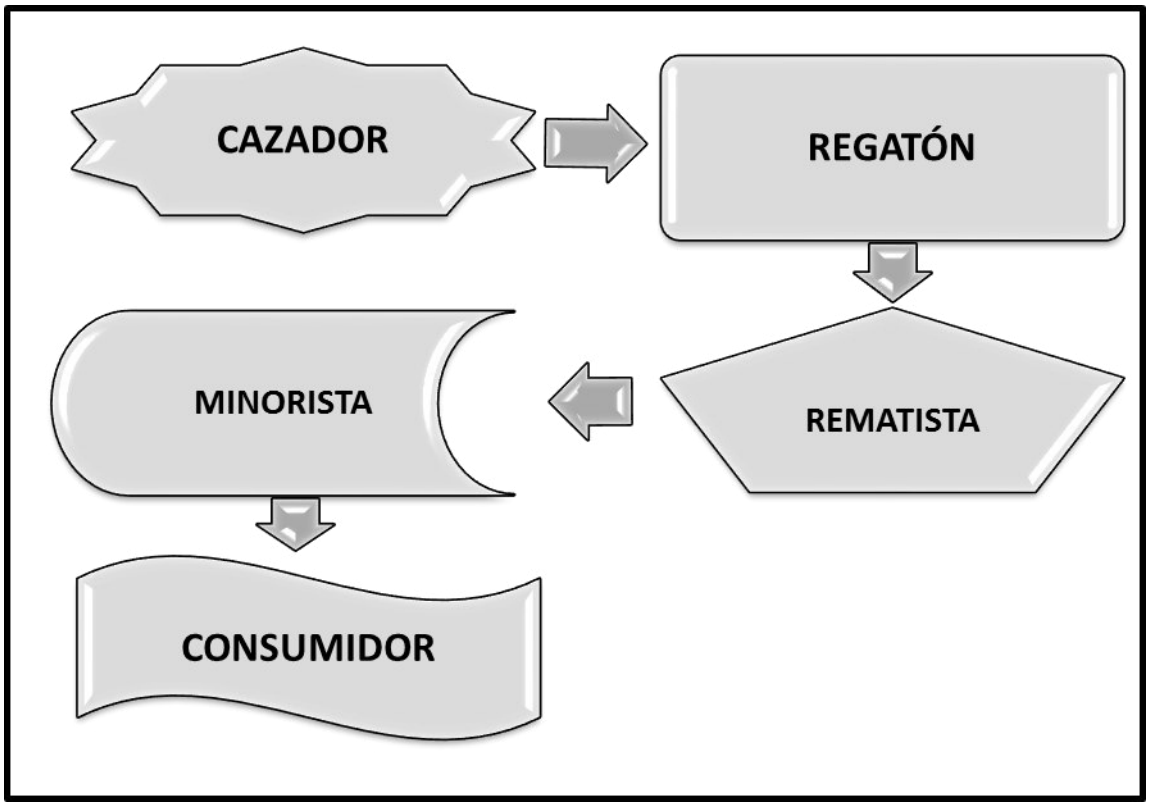
Sin embargo, según la información recogida, actualmente sólo están presentes cuatro tipos de canales de comercialización donde intervienen: los campesinos – cazadores, el regatón es el rematista en las zonas rurales, que le compra el producto al cazador y lo lleva a la ciudad; el rematista, es el agente en la ciudad que compra al campesino cuando éste llega a los puertos principales para luego vender lo comprado a precios ínfimos y va a los principales centros de abastos a vender a los comerciantes minoristas.

El minorista también puede negociar directamente con el campesino para abastecerse del producto, forma parte de la cadena. Por último, está el consumidor que se abastece en el mercado.

Con lo que concierne a comercialización se ha encontrado similares canales y agentes que intervienen con otros productos de origen agrícola y pesquero, es decir que existe una intermediación comercial desde el cazador hasta el consumidor, que trae como derivación "[…] la elevación significativa de

precios y que al mismo tiempo propicia que los mayores excedentes generados por esta actividad sean captadas por los agentes intermediarios y no por el cazador" (Bendayán, 1991: 72). La investigación confirma qua actualmente existen cuatro canales de comercialización en los que intervienen el cazador, el regatón, el rematista, el minorista y el consumidor; pero esta dinámica se presenta en cuatro modos:

MODALIDAD 1

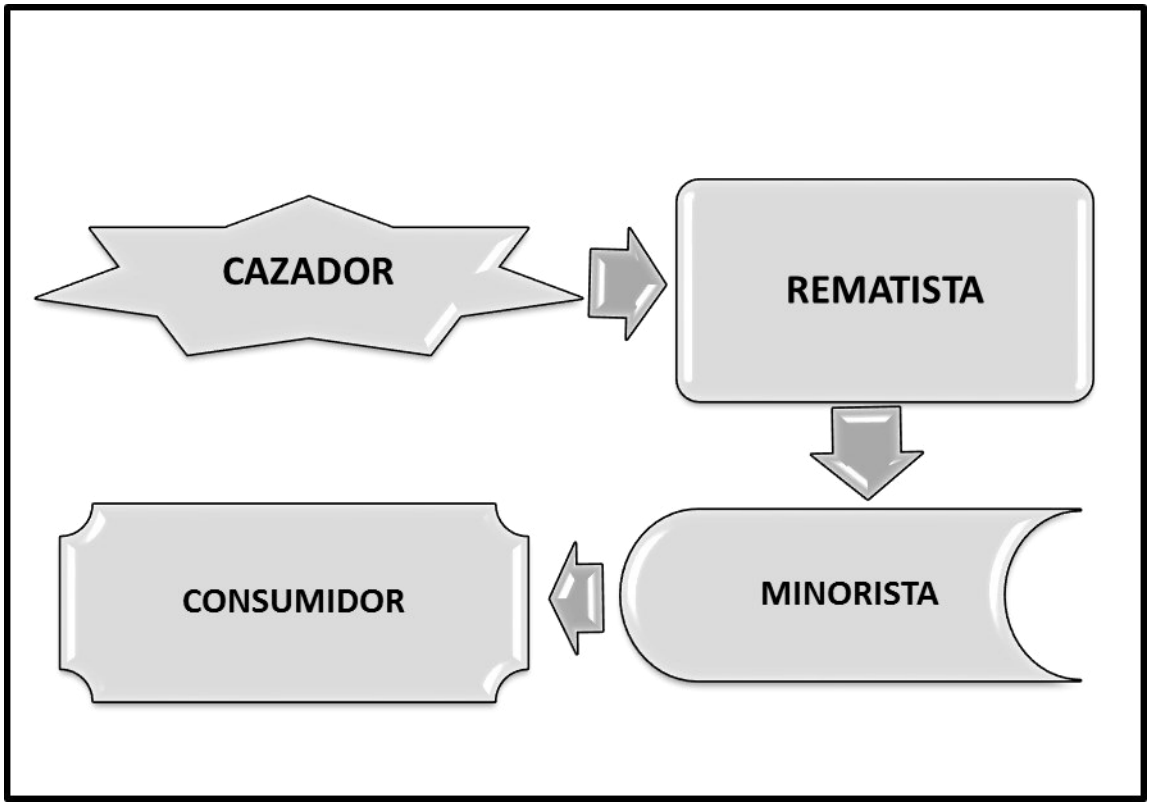


1) El cazador le vende al regatón directamente en su localidad; acto seguido, el regatón llega a la ciudad y se lo vende a un rematista, el rematista va al mercado y abastece al minorista, quien por último, vende al público en general.

2) El cazador llega a la ciudad, y al desembarcar en el Puerto, en el caso de Iquitos, desembarcan en el Puerto de Masusa y Puerto de Belén, le vende al rematista, quien ejecuta un *intercambio comercial de sometimiento*. Quiere decir, que quien fija los precios no es el cazador, sino el rematista, pues es éste último quien paga lo que cree que es justo y conveniente para él, llegando a pagar la mitad del precio del que gana al vender al minorista. El rematista llega al Mercado Belén y le suministra el producto a los minoristas, precio que incluye el transporte del puerto al mercado. Los minoristas o vendedores expenden al público.

> *A nosotros nos vende la gente que viene de la ribera, los que vienen a Iquitos; los chacareros, ellos vienen hasta acá, nos buscan para que les compremos. Pero también vienen los rematistas cuando se adelantan a los chacareros, cuando no hay para que venga el dueño, viene el rematista.* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte). *[…] Los traen de las riberas, de los pueblos de las riberas y yo compro en el puerto. Les compro directamente a los chacareros en el Puerto de Masusa o en el Mercado Productores. Yo les compro por kilo, voy con mi balanza de mano o a veces lo compro al ojo un costal; pero antes de eso reviso el estado de la carne para ver si no está podrida porque si no, está bien ahumada o salada yo no lo compro. Luego una termina mal y la gente ya no me va a querer comprar. Siempre voy en la madrugada a comprar al puerto, voy a las 4:00 ó 4:30 a esperar que lleguen las lanchas. Por la madrugada llegan las lanchas y los de la chacra llegan a vender sus productos. Y no le compro a ningún rematista, yo sola voy a comprar directamente porque así sé a cuánto está y no pagaré de más porque los rematistas cobran más.* (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte).

MODALIDAD 2

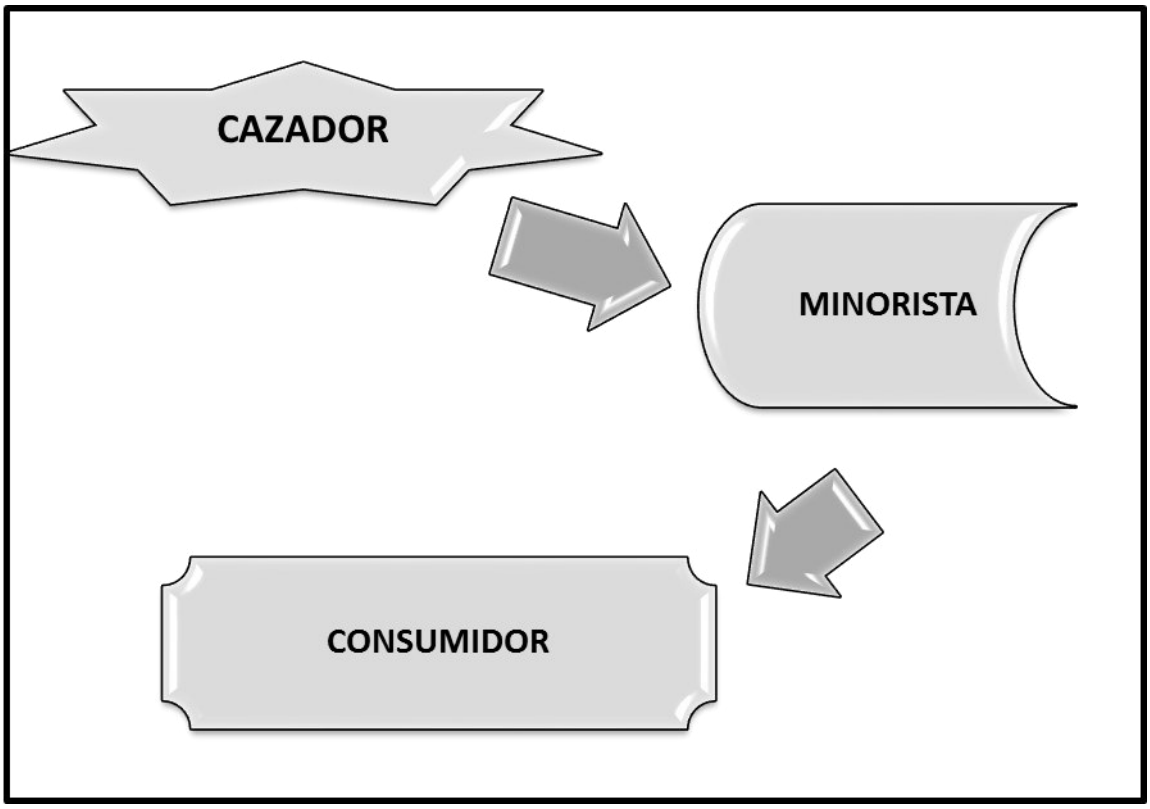


3) El minorista acude desde la madrugada (4:00 a.m.) al Puerto de Masusa o al Puerto de Belén a esperar la llegada de las lanchas y *peque peques*, y abordan la llegada de los campesinos – cazadores, son identificados fácilmente por los bultos, costales o paneros[80] que transportan y, se les acercan a preguntarles qué llevan y si la respuesta es: carne de monte. Inmediatamente le preguntan cuánto quieren por la mercancía, cosa que resulta pura diplomacia, ya que al final son los minoristas quienes tienen la última palabra al cerrar el trato; luego tratan de rebajar el precio pedido por el campesino aludiendo que ellos también se arriesgan con la Policía Forestal y el

[80] Cesta grande en la que se transporta la carne de monte ahumada y otros productos.

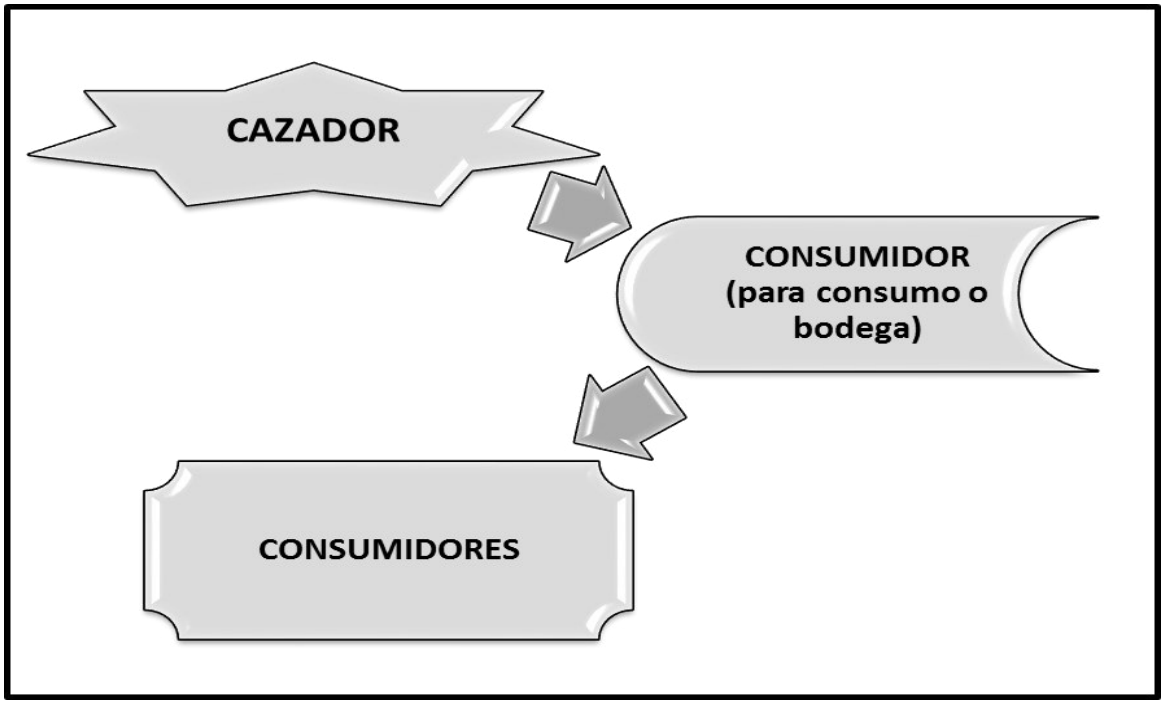
transporte al Mercado Belén. Se trata de llegar a un acuerdo "razonable" para ambas partes y se efectúa la compra.

MODALIDAD 3



4) El consumidor también puede acudir al Puerto de Masusa o de Belén en busca de carne de monte cuando quiere comprar en mayor volumen, por lo general lo hacen los dueños de bodegas, y le compra al campesino recién llegado de las localidades ribereñas.

MODALIDAD 4



Cabe señalar que el expendio de carne de monte se ha venido incrementando década tras década, como lo demuestran los estudios de Bendayán y otros autores como Dourojeanni:

> *[…] otros autores sugieren que en los últimos años se ha incrementado significativamente el número de especies de fauna silvestre comercializados en la ciudad de Iquitos. Así Dourojeanni (1970), reporta 9 especies para Jenaro Herrera y 4 para Iquitos que relacionados con nuestros resultados nos dan un incremento de 27 nuevas especies que viven siendo usadas en la alimentación en el trascurso de los últimos 16 años.* (Bendayán, 1991: 71).

La población de la ciudad de Iquitos, por herencia cultural heredó los hábitos alimenticios de sus antepasados o adoptó algunas costumbres como el consumo de las especies regionales y sus platos alimenticios – pero modificándolo. Siendo campesina, indígena o mestiza, la alimentación proviene de la producción y extracción del campo regional; aunque también consumen productos que llegan desde la sierra y la costa peruana.

He aquí, como encuentran en el Mercado Belén un sitio seguro para abastecerse de la carne predilecta; a través de la cadena de comercio de carne de monte, viendo en los vendedores a los abastecedores y ofertantes por excelencia. El consumidor no pregunta, ni tiene la más mínima duda de la procedencia de la carne de monte que consumirá. No se pregunta si es legal o si el producto cumple con las condiciones de salubridad necesarias para la venta y consumo de la carne; no le interesa saber si la carne que comprará pertenece a animales en peligro de extinción o en estado de vulnerabilidad, cosa que pone en riesgo el equilibrio ecológico del bosque tropical amazónico.

Durante el periodo de trabajo de campo, no se registró ninguna insinuación o preocupación de parte del comprador. Menos hay sensación de susceptibilidad por las especies tendidas como simple carne sobre la mesa. Cosa que causa asombro al turista o persona proveniente de la costa, acostumbrada a consumir y ver productos proteicos estándar , se asombra al observar la familiaridad y naturalidad con la que se compra y venden monos choro, pelados y tendidos de cuerpo entero sobre una mesa[81].

[81] Como se muestran en las fotos tomadas a un puesto en el mercado en las siguientes páginas.

Preguntas espontáneas nacidas durante la observación participante en el Mercado Belén a una vendedora en plena actividad comercial. En esa oportunidad, vendió por tres días solo carne de 'mono choro'. Se vendía a s/.10.00 soles el kilo, y a s/. 8.00 soles el kilo se compraba el mono pelado y entero, extendido en una mesa:

> A la vendedora*: "¿Qué se hace con el mono?*
> *Se hace sopa, y se come todo, cola. Mano […] 'es como el cristiano'. La gente vieja toma sopa de mono, o mazamorra de mono. Es bien rica la carne de mono y nutritiva.*
> *Una consumidora: ¿Señora, sale medio kilo?*
> *"Por qué no, […] medio kilo, dónde, piernita, brazo […] el brazo es la mejor parte. Se hace sopa, guiso con yuca […] te le hago la 'pedicure' si quieres. Al mono choro lo traen de las alturas o del Marañón, del Ucayali. Uno entero puede pesar entre 4 kilos a 5 kilos; uno entero se lo vende a s/. 40.00."* (Vendedora de carne de monte. Marzo 2012).

Los miembros inferiores cercenados del mono choro generan una ruptura en el pensamiento relacionado a lo que sí se puede comer o no, y nos sitúa ante la barrera cultural de la alimentación, añadiendo una sensación biológica y mental a un proceso que es de raíz cultural. [82]

[82] Se da una sensación de extrañeza, de asombro por lo exótico, originada por la impresión y rechazo a la exposición extraña de la carne de monte, se impone a la mirada esta nueva experiencia, exige adaptar la mirada en lo exótico. La repulsión surge por la falta de familiaridad con el consumo tradicional que no se comparte. Eso no quiere decir, que toda persona sienta lo mismo, las sensaciones puedan ser diversas, pero los efectos de asombro a la diversidad de especies desconocidas de carne de monte, expuestas a la venta para el consumo, sí se dan según lo observado.



Ilustración 12: Primates desnudos.
Vendedora de carne de mono choro. No se vende todos los días la carne de mono choro, pero cada semana de dos a tres veces. Se suele preparar estofados y sopas. Nótese que los venden ya limpios, sin viseras, sin pelaje; sin oportunidad de ver cómo preparan al animal para presentarlo como solamente carne y no en su estado al momento de la muerte.
Foto: Luria Cáceres.



Ilustración 13: Primates desnudos.
Venta de carne de mono choro. Esta especie es el mono choro (*Lagothrix lagotricha)* que está en categoría VU (vulnerable), según información recogida de la página de la CITES - Ministerio de Ambiente, sobre primates amenazados en el Perú.[83]
Foto: Luria Cáceres

[83] Ver más en: http://www.minam.gob.pe/diversidadbiologica/minam-como-punto-focal-de-ramsar-en-el-peru/especies-cites-y-amenazadas/

El comprador sólo quiere saber cuánto pagará por el producto, qué preparará con él y cuándo traerán sus nuevos pedidos, revisará la calidad de la carne mediante el olor y el color de la misma. El estudio de García (1995) sobre el consumo de carne de monte, estimó que:

> "*…230 316 personas, equivalen al 83, 82% de la población total, siendo el volumen estimado de Carne de Monte consumida durante el año 1994 de 780 196. 02 kg.; cantidad superior a las estimaciones realizadas por Castro et al (1973), Castro (1976), Vela y Pacheco (1988); lo que indica que la caza de especies silvestres se ha incrementado y este producto ingresa a los hogares de esta ciudad no sólo por los puestos de venta existentes en los mercados y mercadillos, sino, según manifiestan las personas encuestadas, debido a la prohibición existentes, se comercializa a ocultas en bodegas y puestos de venta unitarios é improvisados, ubicados en las diferentes Unidades Poblacionales de Iquitos*." (García, 1995: 43).

Dentro del espacio comercial de interacción de las prácticas económicas, el comerciante minorista de carne de monte se encuentra ligado directamente con los intermediarios o rematistas, que no son otros que los vendedores intermediarios del producto, que compran al campesino y mediante transacciones diversas, llegan hasta el comerciante minorista. Asimismo, también se da la compra de los productos desde la primera mano, o sea la compra directa al campesino ribereño.

Otras relaciones indirectas, cuya importancia debería de regularizar el tipo de comercio, es la relación con los representantes del Consejo Municipal, que por medio de sus agentes de cobro, se dedican a cobrar por las tardes el derecho de venta y espacio, la suma de S/.0.50 céntimos y, cada tres o cuatro meses hay revisión sanitaria de los puestos y vendedores. También están los

de la parte administrativa del Mercado Belén, lo que hacen es controlar los espacios de venta, el tema de seguridad y limpieza pública. Pero ninguno de los dos actores mencionados, se preocupa por la calidad de los productos que se expenden, ni por velar que se actúe de acuerdo a ley respetando lo que está prohibido. En la realidad, la demanda del consumo y la necesidad de permanecer con este tipo de actividad, pesa más que cualquier ley, que no está adecuada a conductas económicas que tienen base en pautas culturales de factor histórico.



Ilustración 14*: Una vida en el mercado.*
Vendedora de carne de monte, la señora de la fotografía es una de las vendedoras más antiguas del mercado. Se inició vendiendo pescado, para luego cambiar a la venta de carne porque le resultaba mejor ganancia.
Foto: Luria Cáceres

> *La cosecha estimada de especies de fauna silvestre en Loreto fue calculada usando cuatro sitios representativos. Nosotros estimamos que alrededor de 14,000 pecaríes labiados son cazados cada año en Loreto, 20,000 pecaríes de colar, 5,000 venados, 4,000 tapires, 17,000 majaces, 10,000 añujes y 28,000 primates. El valor de la carne de monte para el sector rural fue estimado en US$131,910 anuales. El tapir tuvo el mayor valor como carne de monte para el sector rural con un valor anual estimado de US$291, 235, seguido por el pecarí de collar con US$268,853, pecarí labiado con US$ 237, 512, primates con US$104,617 y majaces con US$75,447.* (Bodmer y Pezo, 1997: 175).
>
> *Las ganancias totales para los vendedores de carne urbanos fueron estimadas en US$94.228 anuales. Hubo 20 vendedores de carne en los dos mercados estudiados, resultando en un ingreso anual promedio por vendedor de US$4,711 o US$393 por mes. La cantida de dinero que gastaron los consumidores en el consumo de carne en los mercados de Iquitos se estimó en US$250,268 anuales. Esta cantidad da una estimación del valor total de la venta de carne de monte en Iquitos.* (Ibíd: 176).

Por último este mismo autor ya demostraba en aquel tiempo las implicancias económicas de la caza comercial en Loreto; cuestiones que han ayudado en la argumentación de este estudio, pues muestra que "[…] La legislación del mercado de carne de monte podría promover una caza sin control y sin manejo, lo que llevaría a una mayor sobrecaza y a más extinciones locales. En efecto, en Iquitos se triplicó la venta de carne de monte en los últimos diez años."(Ibíd.: 180). En la actualidad el escenario no es tan diferente.

5.3.3 El público consumidor.-

Es importante destacar que el consumo de carne de monte varía estacionalmente, esto quiere decir, que el consumo aumenta o disminuye debido a la escasez o al aumento del producto llevado a la ciudad. Sin

embargo, en los "[…] periodos de creciente existe mayor disponibilidad de estas carnes y los precios pueden bajar, pero siempre se cotizan por encima de las otras carnes." (Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú, 1999:2).

Es tanto el gusto por este producto, que la gente no deja de comprar por lo menos una vez al mes, una porción de dicha carne de monte. Comentaba una comerciante al respecto: "*me llevan medio kilo, un kilo, dos kilos, por lo general así me compran. Aunque también sale por cuarto, también sale, sale; con tal que venda, sale".* (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte). Señala de manera más precisa, García (1995):

> *[…] la mayoría de las personas encuestadas*[84] *; el 27,83% considera tan sólo una vez a la Carne de Monte para su dieta alimenticia mensual, mientras que un 19,94% lo considera por dos veces y el 15,21% tres veces; menos de una vez al mes el 3,16%. Pero manifiestan que esto se debe al elevado precio de éste producto, superior inclusive al del ganado vacuno y/o bubalino, el pollo y el pescado y que de ser más barato, ellos lo consumirían interdiariamente.* (García, 1995: 45).

Por ende, si no fuera por el precio superior al de la carne de vacuno, inclusive, la carne de monte se consumiría de manera interdiaria; pero no deja de consumirse ni ser parte de la dieta de la población que gusta de ella.

> *Los animales salvajes no sólo tienen menos grasa, sino que la composición de ésta es diferente. La caza contiene cinco veces más grasas no polisaturadas por gramo que el ganado doméstico. De importancia análoga para situar el actual pánico con respecto al consumo de carne en su perspectiva adecuada es el hecho de*

[84] El autor hizo una encuesta a un total de 697 viviendas. La cita resume un cuadro que el autor realizó sobre frecuencia de consumo de carne de monte en las viviendas encuestadas de la ciudad de Iquitos.

> *que los cadáveres de los animales salvajes contienen una grasa no polisaturada (denominada ácido eicosapentaenoico) que actualmente se investiga como posible factor antiesclerótico. El vacuno doméstico no contiene esta grasa, excepto en cantidades despreciables.* (Harris, 1999: 29).

Es menester señalar que según el público consumidor, de carne de monte, no todas los tipos del producto son apetecidos y valorados en la misma escala. Como menciona Belén Cajamine, vendedora con más de 25 años en el rubro de carne de monte:

> *"La gente pide más majaz porque su carne es más suave, no es duro, es más suave. Y la gente va a economizar su gas, y hasta los niños pueden comerlo sin problemas en masticarlo. La gente come de todo, pero prefieren la carne de monte mayormente y el pescado. Pero otra carne de monte que gusta mucho es el venado. Al venado también lo prefieren, es más rico. Por ejemplo, prefieren más al venado que a la carne de la huangana, o al sajino porque su carne es más suave. Ya sea en crudo o en asado […] es bien suavecito la carne de venado."* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).

Esto nos indica que la carne de majaz, una de las especies de mayor demanda por la amas de casa o público en general que demanda por ella; sea por la suavidad, por lo magro de la carne y por la idea que es más natural y saludable que otras carnes.

> *Una explicación más verosímil es que la fisiología y los procesos digestivos propios de nuestra especie nos predisponen a aprender a preferir los alimentos de origen animal. Tanto los humanos como nuestros primos los primates prestan una especial atención a este tipo de alimentos porque éstos reúnen unas características especiales que los hacen excepcionalmente nutritivos.* (Harris, 1999: 19).

Como declara una vendedora que obviamente también es consumidora; al igual que la carne de venado, dice ella: "[…] *más me gusta el majaz. Yo lo como en asado a la parrilla, así lo como más. Pero también lo preparo en sopa, guiso, en lo que quieras comer. La carne de monte es rica y saludable, a todos les gusta acá."* (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte). Esta idea de "carne saludable", incluso es investigada por la Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú (1999), que dice que:

> *El contenido proteico en general supera al reportado a las carnes de vacuno (76,4%), ovino (75,2%), conejo (79,6%, aunque es similar a la de la alpaca (83%), llama (82%) y cuy (86%) […] El contenido graso hallado indica que estas son especies magras con la excepción del motelo al que se le puede considerar como especie semi magra. Se concluye que las carnes de monte, de mayor consumo en la ciudad de Iquitos, poseen un alto valor proteico y un bajo contenido graso."* (Pp.3).

Puede resultar extraño el hecho de comer carne de fauna silvestre para muchos citadinos de la costa, más para los capitalinos acostumbrados a otro tipo de dieta, "lo demuestra claramente el hecho de que algunas sociedades coman y aun encuentren deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen." (Harris, 1999: 3). El contraste entre Lima e Iquitos por ejemplo, implica esta situación, no sólo por lo extraño y exótico que puede considerarse a este tipo de cultura culinaria; sino además, por la forma de cómo se obtiene la carne de monte, por medio de la caza indiscriminada y la manera cómo se expende la carne de monte de manera tan natural y suelta, que al ojo foráneo resulta extraño y hasta puede causar sensación de rechazo. Pero no por ello, se debe condenar porque como

escribe Harris: “Sobre gustos – venía a decir – no hay nada escrito. Como antropólogo, también suscribo el relativismo cultural en materia de gustos culinarios, no se debe ridiculizar ni condenar los hábitos alimentarios por el mero hecho de ser diferentes.” (Harris, 1999: 4).

Se consume menor medida la carne de lagarto blanco: *“Su carne es un poco dura, pero puedes hacer bistec, ceviche porque no se hace ‘apiacho’*[85] *o lo puedes comer frito. Sabe a pollo, un poco duro su carne”.* (José Cárdenas, 63 años. Vendedor de carne de monte).

A pesar de ello, la carne de monte, ya sea en la compra de majaz, venado, sajino o lagarto; está por arriba en la valoración de las carnes de granja. Mendoza (2003), dice que por kilogramo comprado a los precios actuales, esta carne es más requerida que la del cerdo y la de la res, ocupando un tercer lugar en el orden de consumo[86]:

> *La carne de monte ocupa un tercer lugar en orden de consumo de alimentos, alcanzó un volumen anual total de 23.460 kg (23,460 TM), el precio total fue de s/. 164.220.00 […] Si tomamos en cuenta el costo por kilogramo, en comparación con la carne de res y de cerdo, la carne de monte es más requerida, el consumo per cápita anual, se estimó en 10,98 Kg/año/persona y por día se estimó en 30 g/día/persona; mientras que el consumo anual per cápita de reptiles se calculó en 0,8936 Kg/año/persona y el consumo per cápita por día fue de 2 g/día/persona.* (Mendoza, 2003: 14).

[85] Loretanismo; se refiere a sustancia o cosa endeble o suave.
[86] Según el estudio realizado, los únicos que lo superan es el consumo de peces de la región y el consumo avícola últimamente.

Como se dijo líneas arriba, a pesar del costo, es importante resaltar también que la gente que más la consume no es necesariamente la gente más pudiente de la ciudad, sino al contrario, es la clase más popular los que consumen en mayor cantidad la carne de monte, por considerarla nutritivo y por ser parte de su dieta tradicional.

> *[…]se aprecia claramente que es la clase más popular, conformada por los sin empleo fijo inclusive, los obreros, empleados, pequeños comerciantes, profesores, etc.; los que consumen en mayor cantidad la Carne de Monte, que en conjunto hacen el total del 83,82% de la población total de Iquitos, existiendo un 16,18% que no lo consume. […] se determinó que las personas que consumen Carne de Monte por costumbre y consideran a este producto como un alimento muy nutritivo, ya que una comida no es considerada completa sin la presencia de carne y que si el precio de expendio fuera más bajo; ellos lo consumirían inter-diariamente. Siendo el consumo de Carne de Monte de 3,388 Kg/persona/año y de 0,282 Kg/persona/mes.* (García, 1995:45).

Tal es el caso de la una ama de casa que migró de un pueblo ribereño del río Ucayali y trajo consigo la práctica del consumo de carne de monte en su dieta alimenticia como parte de su arraigo familiar:

> *Yo desde que nací como carne de monte. Mi papá no nos hacía faltar 'carne de monte' o pescado de toda calidad, sea verano o invierno, lo teníamos como bodega: abajo, motelo, arriba, paiche y encima pescado salado. Las carnes la conservábamos asado para poder comer. Los motelos vivían en la huerta amontonados en la tierra; ahí vivían comiendo la basura, les dábamos por una rendija del entablado de la cocina lo que sobraba de la comida o sino las verduras o frutas que traía mi papá.*
>
> *Mayormente mi mamá nos daba de comer 'carne de monte' desde que éramos chiquitos a mis hermanos y a mí; nos daba majaz porque era más suave. Me daba en sopita o guiso con yuca*

porque antes no había papa, o sino asadito. Llegué desde Mahuizo[87] a Iquitos a la edad de 17 años y desde que llegué compro mis alimentos y la carne de monte en Belén. Todo el tiempo compraba en Belén. Toda la vida venden carne de monte en el Mercado Belén; yo llegué en el '72 y ya vendían carne de monte de las restingas. En ese tiempo consumía más pescado, carne de res, carne de monte y pollo; en ese tiempo era más barato la carne de monte. Antes se comía de todo más variado, de toda cosa; un día comía pescado, carne, motelo, majaz, pollo; pero no repetíamos ningún día, comíamos variado."

Sobre el Precio

"Siempre ha sido la carne de monte un poco más caro que la carne de res. Pero aún así la gente come y paga. Paga 14 soles o 17 soles, como estaba en enero. La gente más pobre no come tanta carne de monte, compra huesadito[88], como de la res, huesos del majaz o del venado para hacer su sopa; sólo con esa huesada hacen su comida. En la ciudad comen así, pero cuando van a sus pueblos comen buenas presas, si cazan sus maridos. De nosotros amanecían tremendos majases en el entablado[89]; lo traía mi hermano sacando de la trampa que ponía mi papá. A veces, él traía majaz, carachupa, motelo, hasta mono traía papá de las trampas que ponía. (Clara Ramírez, 55 años. Ama de casa).

La demanda por la carne de monte implica el gusto particular que tiene la población mayoritariamente mestiza de la ciudad de Iquitos, que prepara variados potajes o platos regionales con este producto de extracción. Estos potajes son hechos con diferentes combinaciones de los productos típicos de la región, fáciles de hacer por las amas de casa. Por ejemplo, con la carne de majaz se prepara variados guisos y sopas; lo mismo con el sajino y el venado y las demás carnes de monte. El ama de casa iquiteña se ingenia de diversas

[87]Caserío ribereño en el río Ucayali, a dos días y medio de la ciudad de Iquitos por vía fluvial, embarcándose en una lancha desde el puerto de Masusa en Iquitos o desde el Puerto de la Hoyada en Pucallpa.
[88] Hueso de res para preparar sopas.
[89] Superficie hecha de tablas.

formas para preparar los platillos caseros y tradicionales de la culinaria regional. Como nos cuenta un ama de casa:

> *A mí me encanta la carne de monte; la res no tanto, sólo en bistec. Yo preparo usualmente sopa de majaz, guiso de majaz, picadillo de majaz. Solamente eso puedes preparar de eso, lo mismo con el sajino y el venado; se los come con bastante verdura, aunque aquí es caro porque no hay mucho. De la carachupa se hace 'mazamorra de carachupa' con plátano; o sino sopa o también guiso y asado. La carachupa tiene otro sabor más agradable que las demás carnes de monte, ¡qué rico! y más si está gordito. Es muy rico en 'mazamorra de plátano', bien guisadito y asadito se lo masca con todo y su casquito*[90] [risas]*. Del motelo se hace 'inchicapi' o de su casco se hace 'sarapatera' con todo su 'tripaje'* [91] *, su hígado, todo eso se lo ponen picachando*[92] *para la 'sarapatera'; igual con la taricaya.* (Clara Ramírez, 55 años. Ama de casa).

En el caso del consumo de carne de monte, también hay ciertos mitos y creencias en la prohibición de algunas especies en la dieta. Por ejemplo, se cree que la ingesta de carne de sachavaca y de huangana produce manchas sobre la piel. Si se las consume, se debe hacer con prevención dietética, no mezclándolo con otras carnes o después de haber ingerido alguna sustancia vegetal utilizada para la sanación corporal. Incluso, debido a esto se tiene la idea de que si no se dieta, puede intoxicar el organismo:

> *Si aparece una* [sachavaca], *la matan, pero ahora ya no se le ve mucho, hay poco. Hay pero al fondo en el monte. Pero a veces tampoco se le come mucho como a la sachavaca. Algunas personas no comen sachavaca porque se les pinta el cuerpo, te haces morocho, morocho u overo, o te salen ronchas por todo el cuerpo.* (Romelia Urituyama, 55 años. Campesina y abastecedora de carne de monte).

---

90 Caparazón o coraza del armadillo.
91 Intestinos.
92 Cortado en trozos pequeños.

Sobre la huangana también se tiene la idea que es una carne penetrante que al ser consumida hace que la persona también pueda oler como ella. Hay cierta prudencia en el consumo de esta especie; quizá se deba a la fiereza del animal y el peligro que significa cazarla. Genialmente, Lévi – Strauss escribe estas líneas:

> *El folklore indígena del Brasil, y el de los campesinos del interior, muestran que las manadas de cerdos salvajes son mucho más temidas (y de hecho mucho más temibles) que el jaguar. Rara vez puede este último ser considerado responsable de accidentes, como no sean debidos a la temeridad del cazador (Iheringo, vol. 37, p. 346).* [Lévi Strauss, 1964: 101].

Otra versión recogida durante el trabajo de campo con consumidores, es sobre el consumo de majaz en la dieta de infantes, pues se cree que el exceso de consumo de carne de majaz en niños puede ocasionar la "cutipa"; puesto que el niño llorará emulando el sonido de este mamífero por las noches. Entiéndase como "cutipa" a la idea de adquirir comportamientos e incluso rasgos de animales, plantas y entes del bosque amazónico.

Al respecto sobre la información expresada en el anterior párrafo; Lévi – Strauss (1964) reflexiona sobre mitos relacionados al fuego, la naturaleza y la cultura:

> *Los tres mitos permiten comprender cuál es la posición semántica de las dos especies: son asociadas y opuestas en el seno de una pareja particularmente para traducir la mediación entre la humanidad y la animalidad, puesto que uno naturaleza humana original pero desmentida por una conducta asocial: los antepasados de los pecarís fueron seres humanos que se mostraron inhumanos.* (Lévi-Strauss, 1964: 90).

La prohibición de ciertas tipos de carne de monte transmite mensajes o significados simbólicos, de creer que la carne de sachavaca[93] y la huangana[94] no son buenos para comer porque se les asocia a animales "con sangre penetrante" y que el consumo de su carne resulta, para el cuerpo, más trabajoso para el proceso de asimilación por el sistema digestivo. Además, se cree que la huangana es un animal mucho más salvaje y sólo lo pueden comer la gente con más "fuerza de sangre" y no aquellos "débiles de sangre" o cuerpo porque te mancha la piel.

> *No es buena para comer porque no es una carne dietética por ser una carne fuerte; la sachavaca es el doble de la vaca, su humor, su carne es del monte y es un poco peligrosa. Y la huangana es un animal que huele demasiado fuerte, que huele feo; su carne es penetrante. No son carnes buenas, los niños no pueden comerlos porque manchan su piel, al igual que al de los adultos. Pero cuando se come esa carne no debemos combinarlo con licor o algún remedio vegetal o sino nos envenena la sangre, nos sale heridas y manchas sobre la piel. Se debe dietar a esas carnes.* (Rosa Arévalo, 51 años, ama de casa).

A continuación presentaré otro aspecto recogido en el trabajo de campo, que va más allá del gusto culinario y la tradición alimentaria que se ha descrito líneas arriba, esta vez presento el rol de la Policía Nacional de Perú en el Mercado de Belén.

[93] Tapir.
[94] Cerdo salvaje.

5.3.4 Presencia del Estado y las acciones de la Policía Nacional del Perú

Es curioso observar el papel que desempeña la Policía Nacional del Perú en función al cumplimiento de su deber en acato de las leyes, puesto que en este caso no hacen absolutamente nada ante el delito frente a sus ojos. Las vendedoras de mayor volumen de carne de monte realizan su actividad a vista de los miembros de la PNP, que se sujetan al papel de simples observadores de la actividad y como resguardo en potencia ante cualquier acto de robo que se quiera suscitar en el mercado. Mas no hacen absolutamente nada por evitar lo que de acuerdo a ley está prohibido. Es más, ellos observan cómo transcurre el día a día de las vendedoras, pues están ubicados en las vías de acceso hacia la parte baja del Barrio de Belén, quiere decir también, atrás de los puestos de las principales vendedoras.

Llegan los rematistas desde el puerto de Masusa con la carga de la carne. Como por ejemplo, sajino, majas y lagarto blanco y, a vista y paciencia de la PNP, lo depositan a un costado de los puestos. O sino, llegan los esposos de las vendedoras cargando la mitad del cuerpo de un lagarto blanco y lo colocan sobre la mesa – puesto. La autoridad sólo se remite a observar y no a actuar. “El 84% de los productos son producidos en la zona y el 16% proviene de la costa y la región de San Martín. Muchos animales silvestres y peces en época de veda o considerados en peligro por el INRENA se expenden libremente en el mercado.” (Paredes & Mejía, 2009:1).

La carne de monte producto de la cacería es para fines comerciales en su mayoría, más que para subsistencia, pues la demanda es continua durante

todo el año por las evidencias primarias y secundarias que se ha expuesto en este trabajo. Ya lo decía García desde el año 1995:

> *La Carne de Monte procedente de la cacería indiscriminada que se realiza a lo largo de la selva de la Región Loreto, es casi en su totalidad para fines comerciales y tienen como paradero final, los mercados, mercadillos y puestos de ventas de las ciudades de Iquitos y Pucallpa, en escala algo menor en la de Yurimaguas y otras capitales provinciales y distritales de la zona; en cantidades mínimas es utilizada como alimentación por los pobladores ribereños, pese a que mediante Decreto Supremo N° 934.73 – AG del año 1973, se instauró la veda por tiempo indefinido de la caza y/o captura de todas las especies de animales silvestres pertenecientes a las clases de mamíferos, aves, reptiles y batracios de la Región de la Selva; con excepción de quince especies, dentro de las cuales se encuentra la fauna silvestre más apreciada por la población consumidora de este producto, lo que facilita su comercialización, no cumpliéndose el dispositivo legal mencionado.* (García, 1995: 43-44).

La venta de carne de monte en uno de los mercados más grandes y dinámicos de la región como lo es el Mercado Belén, se da a vista y paciencia de las autoridades del orden y representantes municipales. El problema resulta en la creación de un estado de anomia dentro del mercado, donde los comerciantes tienen sus propias leyes de orden y protección de la actividad frente a los agentes gubernamentales que quieran prohibir las medidas que no efectúan por falta de planificación o propuesta para solucionar el problema. Se agrega a la problemática, las fricciones entre las fuerzas del orden y los comerciantes de carne de monte, que ven a los policías como corruptos y villanos que no los dejan trabajar y tampoco les ayudan en soluciones del problema u ofrecerles otras alternativas como actividad económica para obtener ingresos para la economía familiar.

> *Sí, he tenido, pero no han venido al puesto sino allá en el puerto. Lo que pasó es que cuando una vez fui a comprar, alguien me tiró dedo y me fui a parar a la comisaria por dos costales y me decomisaron la carne. Me asustaron. Tuve que pagar cien soles. Me cobraron s/.100.00 para salir con la carne, para que me dejen ir. Me pidieron soborno. Y esa fue la primera vez hasta ahora, que me quisieron decomisar.* (Veri Arirama, 27 años. Vendedora de carne de monte).

> *Sí, cada vez que se pone en veda el paiche, agarran con esto también. Todo lo agarran. ¡Nada, nada les importa! Sólo saben decirnos que la carne la llevan a los albergues y que les darán de comer ahí y por eso no nos van a devolver; no les interesa. Por ejemplo, en el río, donde mi hijo saca su carne y viene trayendo 200 kilos en dos motocars; la Policía ya sabe de dónde saca, ya saben que van a comer que van a sacar algo ahí y ¡pum! Le caen ahí, le detienen porque saben que van a sacar tajada. Agarran de un producto que hay 100 ó 200 kilos y no quieren recibir s/.100.00 sino s/. 200.00 a cambio de dejar pasar. Si se les quiere dar s/.100.00 soles a cambio que dejen pasar 200 kilos de carne, ellos no quieren ni s/.150.00 porque dicen que les estamos insultando y quieren sus s/.200.00. Son unos desgraciados, la Policía es una mafia.* (Belén Cajamine, 59 años. Vendedora de carne de monte).

> *¡No, aquí no! en el puerto es donde te quitan, te decomisan. Pero una vez aquí ya no, no te quitan nada. La Policía ya no manda acá adentro. Pero sí dicen que estas carnes están en veda […] toda la vida está en veda.* (José Cárdenas, 63 años. Vendedor de carne de monte).

Hasta la fecha, la Policía Nacional del Perú del área de División de Turismo y Protección Ambiental, no tiene un plan operativo. Lo que se viene haciendo en la actualidad es hacer operaciones *in situ,* inopinadas; es decir, que incautan el subproducto, la carne de monte a los campesinos que llegan al Puerto de Masusa o al Puerto de Belén, o sino a los comerciantes que se hacen del producto. Resultan ser operativos del día a día, según informantes. A

ello se suma el poco apoyo logístico que tienen para hacer los rastreos respectivos.

> *Llama la atención de sobremanera el expendio de animales protegidos por ley, tal es el caso de las carnes del monte, animales vivos y peces. […] Muchas de las especies inventariadas se encuentran en situación de peligro de extinción (INRENA – 2004), entre ellas podemos mencionar al paujil, la maquisapa, el mono choro, mono pichico, la charapa, venado, armadillo, sachavaca, guacamayos y loros, taricaya, pájaro carpintero, chozna, lagarto blanco, ashna charapa, entre otros. Todas estas especies se comercializan diariamente en el mercado, algunos no sólo se comercializan como 'carne de monte' sino como 'animales vivos' para mascotas, lo que agrava aún más la situación".* (Paredes & Mejía, 2009:3).

Una vez incautado el producto se decomisa y se hace una constatación *in situ*, y un citatorio a la persona dueña del producto decomisado. Luego se abre un proceso ante la Oficina Especializada en Materia Ambiental de la Fiscalía de Maynas, para que abra un proceso al caso de delito ambiental y al Programa Regional de Manejo de Flora y Fauna Silvestre del Gobierno Regional de Loreto, para que tenga conocimiento de causa. A su vez, la Policía hace un acta de entrega y recepción del subproducto y la entrega el producto a las Instituciones benéficas. Asimismo, las instituciones benéficas redactan un informe de uso de la carne de monte a la Policía y al Programa de Manejo de Flora y Fauna Silvestre del Gobierno Regional de Loreto. Por este lado, también se propicia el consumo de carne de monte decomisada, en la que entran las instituciones benéficas: hospitales, guarderías, casa del adulto mayor, etc. Esta entrega está avalada por la actual Ley Forestal y de Fauna Silvestre N° 29763, pues dice que en caso de decomiso de los productos de

fauna silvestre, ésta será entregada a título gratuito a las entidades públicas; a su vez el producto no debe ser vendido.

> *Artículo 125. Transferencia de productos forestales decomisados*
> *La transferencia de productos forestales y de fauna silvestre decomisados o declarados en abandono procede únicamente a título gratuito en favor de las entidades públicas que se precisen en el reglamento, no pueden venderse por ninguna dependencia pública. Asimismo, procede la transferencia en el caso de necesidad pública por motivo de desastres naturales. Únicamente el Serfor o las autoridades regionales forestales y de fauna silvestre, según corresponda, son responsables de las transferencias mencionadas.* (LEY N° 29763).

Lamentablemente, tantos procesos administrativos u operativos de institución a institución no funcionan, ni medianamente, en la práctica para lidiar con el problema. Ya que, el expendio abundante de carne de monte en el Mercado Belén es por demás descarado y en presencia de la Policía que no hace otra cosa que estar de espectadora ante la actividad. Esto debido a factores políticos, falta de logística y planificación de cómo abordar el problema.

> *No funcionamos directamente. La Policía no puede; hay una corriente en contra de ellos. Hay políticos o gente que quiere ser alcalde o concejal que promete a los comerciantes de carne de monte, ayudarlos para que vendan tranquilamente sus productos; pero eso son sólo promesas. Somos conscientes que de eso viven, no tienen otra forma de vida y si se los prohíbe a cada rato, no tendrán de qué vivir; es que no hay alternativas, propuestas políticas de solución, eso le pertenece al gobierno, al Estado…es un tema político.* (Subteniente de P.N.P, DIREOP-DIRTUPRAMB, Dirección de Turismo y Protección Ambiental. J. Carranza).

A pesar de ello, la sociedad, cuya base de pensamiento y acción está en la cultura, tiene otra postura respecto a las normas dadas por el Estado, que no

entiende bien y no hace nada por entender el por qué no funcionan sus leyes. Para la población común y corriente, las leyes de protección de fauna silvestre y prohibición de carne de monte, existen solo de mención, debido a que, en la práctica no la siente, y porque adquieren su producto de consumo predilecto en el mercado de forma fácil y directa.

> *Sé que está prohibido que los cacen a esos animales del monte y por eso no les dejan traer; eso le dicen que está en veda, que son animales en veda y cuando está en veda la Policía les decomisan. Eso es hace años, les quitan, les decomisan esas carnes. Pero igual venden. Cómo será, supongo que traerán poquito a poquito. Sé que el motelo está escaso, no lo pueden traer así nomás, no es como el pollo o el pescado que pueden ser criados en granja o piscigranja. Parece que lo traen de aquí cerca nomás porque si vienen de más lejos, le decomisan en el trayecto del viaje: tal fulano va a traer carne de monte, dicen, y la Policía rodea la lancha al igual que cuando traen droga. Eso le pasó a mi vecina, le quisieron decomisar una tremenda charapa, pero como era viejita y les dijo que eso era para vender y comprar su comida, ya no le quisieron quitar; pero le advirtieron que no más lo haga. Bueno, yo sé que esto es toda la selva. Hasta en Pucallpa, en Contamana; van al centro a matar animales y de los poblados de las riberas vienen los rematistas comprando y vienen a vender acá a la ciudad. Hay días que se ve mesa llena de carne, por ejemplo hoy día había un montón de majaz, todos sobre encima. Pero no les decomisan en el mercado.* (Clara Ramírez, 55 años. Ama de casa).

"De igual forma, la protección de tortugas es ineficiente, no se respeta la época de veda y desove. A pesar de esto se observa grandes volúmenes de carne, huevos y hueveras en el mercado, probablemente provenientes de la Reserva Nacional Pacaya y Samiria […]" (Paredes & Mejía, 2009:3). Pero en el Mercado Belén esto está demás, la gente vende y compra todos los días y todo

el año las especies en peligro de extinción para preparar sus platos tradicionales.

Como han podido ver en este capítulo, la etnografía y las versiones dadas en las entrevistas sobre el comercio y el consumo de carne de monte desarrolladas desde el Mercado Belén como principal centro de abastos de la ciudad, nos presentó un mundo fantástico entre la ciudad, el bosque amazónico, el comercio que gira alrededor de estos elementos, a su vez que los diversos actores sociales involucrados cumplen un rol fundamental y ligados al sistema de vida, de comercio y de problemática con respecto al aprovechamiento de los recursos del bosque. Cabe resaltar que lo alarmante del comercio y la práctica alimenticia del consumo de carne de monte es que las normas de protección, expresada en la Ley de Flora y Fauna Silvestre n° 29763 del 2011, donde sólo se permite la comercialización de carne de monte si esta proviene de zoocriaderos o áreas de manejo. No se cumplen porque no hay presencia estatal al respecto; tampoco hay políticas de concientización y valoración del bosque por parte de la población citadina que es la más demandante, no hay una cultura educativa del futuro por el ambiente; menos aún hay políticas públicas que sirvan a los más afectados, a aquéllos que viven directamente de la actividad y han hecho de ella su fuente de ingreso y un estilo de vida. No hay propuestas que den alternativas de cambio que favorezcan a la sociedad.

Se estaría mucho mejor si se apoya e invierte en la planificación de zoocriaderos de especies de mayor demanda; la domesticación de majaz y

sajino ayudarían en gran medida a dar un respiro a la naturaleza y a la vez seria fuente de ingreso para los campesinos y/o cazadores, y por supuesto para el comerciante que obtendría de manera legal y tranquila el producto de su actividad. Es por ello, que en los dos últimos acápites presento lo que se entiende por naturaleza, su relación con la cultura, el valor se le da y debería dar a la conservación. Por último, hago una reflexión y exhorto a toma de consciencia sobre las prácticas de explotación de la fauna silvestre, no solo en el caso loretano, sino también en el país, pues resulta ser una realidad cotidiana e interiorizada como aspectos aislados de nuestra realidad inmediata.

6 NATURALEZA, CULTURA Y CONSERVACIÓN

El velar por el equilibrio del ecosistema del bosque amazónico no es sólo moda o tendencia de ecologistas de los últimos años, sino que implica consecuencias en las actividades económicas de gran escala y de subsistencia, que van depredando al bosque húmedo tropical de la Amazonía, sin preocuparse por el futuro de las poblaciones venideras, tanto por la preservación de su cultura como de la naturaleza dentro de la que se origina y desarrolla. Se ha visto y aún se ve a la Amazonía como un lugar inhóspito, como un lugar de inmensa diversidad lista para explotar pero muy poco para cuidar.

Las actividades petroleras, forestales, mineras; etc., han venido golpeando el hábitat de un sin número de especies, que ahora se encuentran en peligro. La mano del hombre no ha sido clemente respecto a ello y faltan políticas de concientización para la protección de la fauna silvestre objeto de caza indiscriminada; así como el desarrollo de alternativas de impulso económico, que inculquen en la mentalidad de la gente la idea de equilibrio, sobre todo en las poblaciones ribereñas y mestizas; en suma del campo y la ciudad, sobre todo éstas últimas por ser la población más numerosa. La actividad del comercio de carne de monte implica una actividad en cadena, un proceso social arraigado en factores históricos como modo de vida.

> *Tal es el caso de la caza practicada por la gente rural en los bosques tropicales, la fauna silvestre constituye una importante fuente de proteínas para la gente rural y su venta es una fuente importante para obtener dinero en efectivo (Readford y Robinson, 1987; Readford, 1993), pero los recursos silvestres en los bosques tropicales, son susceptibles a la sobre explotación y las especies de caza pueden ser conducidas a la extinción local.* (Mendoza, 2003: 6).

Es imprescindible tener la idea de equilibrio ecológico como medida de respeto por la naturaleza y no sólo verla como dadora de fuentes de ingreso, como se ha venido dando en estos últimos 30 años. Los animales comercializados como carne de monte, no son sólo productos que provee la naturaleza al hombre de manera casi directa y con el sólo acto de cazarlo y vender a un mercado masivo; que demanda intensamente y de manera prolongada, el producto cárnico como si el bosque fuera una inmensa granja o criadero, cuya producción estuviera destinada a alimentar miles de estómagos.

Los animales silvestres son parte de una cadena, de un sistema que equilibra la foresta, equilibra la vida.

> *[…] los animales silvestres son importantes no sólo porque nos sirven de alimento, sino porque cumplen una función muy importante en la vida de la selva (lo que llamamos 'ecosistema'): son particularmente importantes como 'dispersores de semillas', ya que comen los frutos y llevan en su estómago (o en su 'coto', en el caso de las aves) las semillas a lugares alejados donde nuevas plantas pueden crecer. Por ejemplo, las maquisapas, los choros y otros grandes monos, junto con la pucacunga y la pinsha, son grandes dispersores de semillas del ungurahui, pues vomitan las semillas en los lugares donde vuelven a crecer estas palmeras luego de digerir la carne del huayo. La sachavaca, el añuje y los grandes loros, por ejemplo, son los dispersores de las semillas del aguaje. Si exterminamos a estos animales de una zona, poco a poco se van a ir acabando éstas y otras palmeras que son muy importantes para la vida de la comunidad y que también dan de comer a otros animales, porque estos también irán desapareciendo.* (Álvarez & Araujo, 2007: 5).

Es cada vez más usual que la caza de animales silvestres para carne de monte se vea practicada con mayor frecuencia en áreas más lejanas y profundas del bosque, puesto que, las antiguas áreas de caza ya no lo son más, se están extinguiendo o alejando de las zonas pobladas por el intensa actividad de la caza. "La carne de animales silvestres ('carne de monte') es una parte importante de la comida diaria de la gente en la Reserva Nacional Allpahuayo – Mishana y su área de influencia; muy cerca de la ciudad de Iquitos." (Álvarez & Araujo, 2007: 4).

Hasta el momento, con el panorama que nos ha brindado la historia social y legal; así como los estudios de caso y la etnografía del lugar de estudio; no tenemos una respuesta clara sobre conservación, prevención y

alternativa de soluciones ante prácticas sociales derivadas de costumbres alimentarias que desbordan el marco de la ruralidad y de lo familiar. Lo que consumimos también tiene consecuencias e impacto sociales, económicos y ambientales.

Es necesario reflexionar el consumo carne de monte e incluso de otras carnes u otros elementos que provee la maravillosa naturaleza. La carne de monte no es apta para poblaciones urbanas, y con lo de “no es apta” no se quiere decir dañina, sino que el excesivo volumen que las urbes demandan para su consumo no se puede controlar. ¿Cómo abastecer y satisfacer la demanda? Porque no se puede medir con fórmulas económicas de crecimiento de producción de carne de monte, puesto que, la fauna silvestre destinada para consumo en los mercados de Iquitos no responde a una lógica de granja; sino que estas especies con son cazadas y arrebatadas de la naturaleza, a cual con su infinita bondad las reproduce.

Pero, ¿qué pasa cuando el hombre que va perdiendo el respeto por la naturaleza?, ¿qué pasa cuando los mitos, las historias y relatos con las que nos envolvían nuestros abuelos nativos o mestizos ya no calan en nuestro subconsciente; donde el temor y la prudencia por la madre selva, por lo desconocido y peligroso eran las barreras culturales que reteníamos para respetar su ciclo de vida? Lo que sucede es que la sociedad capitalista – consumista, va penetrando tanto en nuestra cotidianidad, en nuestros problemas sociales, económicos y políticos; haciéndonos insensibles y

enajenándonos del medio en el que vivimos. ¿Frente a esto qué está haciendo el Estado peruano?

Poco, realmente poco, si comparamos con otras realidades como por ejemplo en el Ecuador o Colombia con la Política para la Gestión Ambiental de la Fauna Silvestre, que tiene objetivo generar condiciones para el uso y aprovechamiento sostenible de la fauna silvestre, gestándose de esa manera buenas prácticas para la conservación de la biodiversidad y alternativa socio-económica[95]. Cuando de manera simple se revisa las leyes forestales y sobre fauna silvestre, que en materia de conservación y percepción de los recursos del bosque, existen y se puede comprender con decepción no ha cambiado mucho hace en más de 40 años. A eso se suma la negligencia por el cuidado de la población, de las provincias fronterizas, y sobre todo las que están en la selva. Ya lo venía evidenciando Gonzales (1998) en su libro "Loreto: invención y desafíos".

> *La desatención y hasta el abandono en que se encuentran los distritos fronterizos del país, particularmente los de la Amazonía, niveles de desmoralización y falta de identidad nacional de la población de frontera, constituyen factores de riesgo para el país, especialmente cuando existe la amenaza de conflicto permanente con el Ecuador, que ha emprendido una política de poblamiento y desarrollo en su área, en contraste con nuestra realidad.*
>
> *La realidad actual en la frontera se caracteriza por una presencia mínima del Estado peruano, una extrema pobreza de las Comunidades Nativas, un aislamiento y desarticulación del territorio nacional, un alto índice de mortalidad infantil y proliferación de enfermedades endémicas, una actividad económica de autoconsumo y depredatoria de los recursos naturales.* (Gonzales, 1998: 75-76).

[95] Ya se presentó los casos de consumo de carne de monte en Sudamérica en las primeras páginas de la tesis.

La actualización de la lista de especies de fauna silvestre de CITES – Ministerio de Ambiente (2014), arroja preocupantes resultados con respecto a las especies que cotidianamente se consumen en las urbes amazónicas. La situación de las especies silvestres de acuerdo a la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza – UICN, ha sido categorizada de manera:

LC = Esta categoría significa de preocupación menor; aquí se incluyen las especies que fueron evaluadas pero no implican una amenaza a su reproducción. Sin embargo, es preocupante la ausencia de políticas de prevención al respecto. Tenemos en esta condición al sajino (*pecari tajacu*); lagarto (*Paleosuchus palpebrosus*) y Majaz, agouti o paca (*cuniculus paca*).

VU = Esta categoría implica vulnerabilidad, en donde las especies mencionadas están afrontando un riesgo de extinción alto en estado de vida silvestre. En esta categoría está la huangana (*tayassu albirostris*); armadillo gigante, carachupa (*priodontes maximus);* tapir del llano amazónico, sachavaca (*Tapirus terrestres*); tortuga charapa (*Podocnemis sextuberculata*) y taricaya (*Podocnemis unifilis*); tortuga motelo o motelo, tortuga de patas amarillas (*Chelonoidis denticulata*) y mono choro - mono lanudo (*Lagothix lagothricha*).

Esta depredación desmesurada, por la falta de políticas públicas que generen mejores oportunidades de vida digna, y por vida digna se refiere a la exigencia de que todos los peruanos, amazónicos sobre todo, en sus grandes ciudades como Iquitos y en las poblaciones fronterizas, puedan contar con los

servicios básicos de agua potable y electricidad[96]; así como, tener también acceso a una educación y salud de calidad, pues es del pueblo exigirlo y gozar de ella, y es el deber del Estado brindarlo. Para eso se debe invertir en ampliar la cobertura y alcance de estos servicios públicos, para fomentar las apropiadas condiciones de salud y distribución de la riqueza que se está generando por la explotación de los recursos naturales y minerales Con la participación de la ciudadanía local involucrada en cada proceso que atañe a su jurisdicción. Es necesario que el Estado provea las obras de infraestructura indispensable para vivir dignamente. ¿Cómo la población que está viviendo en condiciones de abandono y pobreza puede generar consciencia sobre sus actos y lo que significa vivir en sociedad y en armonía con el medio ambiente, si es que no son integrados a los beneficios de la democracia y a la equidad e igualdad de oportunidades de vida para todos?

Cuestiones como esta falta de consciencia, genera una amenaza que hace peligrar tanto a las especies silvestres como al mismo bosque. Cuenta el antropólogo Beckerman sobre el consumo desbordado del manatí como carne para los trabajadores de las azucareras del Caribe:

> *Un tema que con seguridad vale la pena estudiar más, es el de la importancia del Manatí – un herbívoro grande de movimientos lentos – en la dieta de los pueblos de las orillas de los ríos principales. Según informa Carneiro (1970: 247n): 'los Manatíes fueron alguna vez tan numerosos en el Amazonas que los holandeses mandaban barcos especialmente equipados hasta*

[96]El Censo de Población y Vivienda 2007, del INEI, arrojó resultados alarmantes como por ejemplo el caso del Datem del Marañón en Loreto, donde la cobertura de electricidad es del 26.93%. El mismo Censo del 2007, arrojó que 611,862 viviendas no cuentan en Loreto con agua potable, desagüe y energía eléctrica. Según la información proporcionada por el ENAHO – INEI 2011 sobre pobreza extrema, a nivel regional Loreto rural comprende el 24.60%.

> *este río desde Ámsterdam para atrapar y cortar estos animales y transportar su carne hasta las islas del Caribe donde alimentaba a los trabajadores de las plantaciones de azúcar' (Bertram y Bertram 1966: 183), Linares (1976: 339) da cifras que indican que un solo Manatí proporciona más de 90 kilogramos de carne.* (Beckerman, 1982: 98).

Y pensar que actualmente los manatíes están en peligro de extinción porque su hábitat es amenazado por los botes que navegan por los ríos y cochas, a eso se suma el tráfico ilegal de la especie. Difícil tarea, más no imposible la que algunos conservacionistas están realizando[97].

Otro caso extremo pero no sorprendente en los múltiples casos de atropello contra la naturaleza es que "[…] La extinción directa es causada por actividades humanas como la caza, la pesca, la recolección y la persecución […], como es el caso de la chinchilla en el Perú, que se ha extinguido en los ambientes naturales por la caza excesiva para obtener su fina piel." (Brack, 2000: 447).

Si nos ponemos a evaluar lo concreto, la mayor parte de la geografía peruana es amazónica, siendo Loreto uno de los departamentos más grandes que tiene el país, con una población que ha venido creciendo paulatinamente, pues "[…] desde 1981 este porcentaje ha subido rápidamente de 7.5 a 9.3% del total del país – un crecimiento formidable y es probable que siga creciendo debido a la alta fecundidad y al crecimiento vegetativo de la región, además de los flujos migratorios […]." (Bilsborrow, 2003: 63-64).

---

[97] El Centro de Rescate Amazónico – CREA es una organización sin fines de lucro que se dedica al rescate, la conservación y educación ambiental; principalmente al rescate de los manatíes por su condición de peligro de extinción. Ver más en: http://servindi.org/actualidad/101731 Consulta realizada el 26 de mayo de 2016 a las 21:40.

Bilsborrow (2003) dice que la población rural del Perú creció 0.6% anualmente entre 1961 a 1981; posteriormente creció al 0.9% anual entre 1981 – 1993. Con el pasar de las décadas y el flujo migratorio, la población rural decreció y la urbana creció; el crecimiento de las ciudades de Iquitos y Pucallpa creció de una manera vertiginosa. “La ciudad de Iquitos, actualmente quinta en el país, creció a un tasa de 3.2% anual en 1981-1993, la mayor tasa de las ciudades principales del país (de las cuatro otras más grandes, Lima Metropolitana creció 2.3%, Arequipa 2.4%, Trujillo 2.6% y Chiclayo 2.5%).” [Bilsborrow, 2003: 66-67].

Volviendo al tema de la percepción de la naturaleza en la ciudadanía y el Estado, pensemos en la ecología. Se entiende por ecología a la relación de los seres vivos entre sí y con el medio en que habitan. Si la relación se da entre seres vivos, ¿los seres humanos no somos parte del ecosistema acaso?, ¿no somos también seres de la naturaleza? Para explicar esta concepción, se recoge la explicación antropológica que da Dumont y Hurlich (1981). Ellos dicen que la ecología tiene valor explicativo en el simbolismo, a pesar que la ecología y el campo del simbolismo que relaciona naturaleza y cultura, tienen presupuestos opuestos, aunque no necesariamente contradictorios. El hombre es percibido en continuidad con la naturaleza desde el proceso de la evolución misma de la especie. Desde el punto de vista de la cultura, el hombre es un ser social con la capacidad de producir e interpretar símbolos en sociedad, y utilizar el lenguaje.

> *We believe that ecology has explanatory value, and we believe that symbolism has explanatory value. But we both object to the*

> *frankly imperialistic attitude with which each approach considers the other, and we all together reject the purely reductionistic claims that each one makes to the detriment of the other. There are essentially two opposite, although not necessarily contradictory ways of tackling the problem of anthropology. Homo sapiens may be perceived in a continuum with the environment (or nature) and placed thereby in its Darwinian context. As a result, people must be studied as a natural entity and thus no differently from other social animals. Or, man may be considered as fundamentally different, which is the basis of a humanistic endeavor. From the point of view what constitutes the radical departure of human beings from nature is the ability to symbolize and use a language, thus the ability to impart meaning to anything and everything, to create even ultimate meaning – that is, to be religious beings. Now, as it happens, although these views are contradictory, both are correct.* (Dumont & Hurlich, 1981: 19).

Fernando Fuenzalida en el capítulo sobre *El principio de la escasez* en su libro "*La agonía del Estado-Nación. Poder, raza y etnia en el Perú contemporáneo*" (2009), hace una crítica al hombre contemporáneo quien ha dejado de lado la dialéctica con la naturaleza; se ha tecnificado hasta tal punto que se ha separado de ella hasta no ser consciente de sus vínculos con la naturaleza. Ahora pretende subordinarla; proceso que desde hace más de dos siglos la modernización y el progreso gestaron al separar intelectualmente a la naturaleza y al hombre. Con el postulado *Lavoiseriano*, en el que la materia no se destruye, sólo se transforma; ha dado línea a una corriente en donde la naturaleza aparece desde esta perspectiva como una fuente inagotable de recursos. Un nuevo logos se gesta, el de la eficiencia epistémica y la técnica del hombre frente a la naturaleza, cuyo resultado en la humanidad es la cosmovisión que sintetiza la esencia física de la modernidad y la posmodernidad.

> *Es evidente que una naturaleza cuya manifestación depende del diálogo con lo humano, la escasez y la abundancia, al agotamiento y regeneración de los recursos, el equilibrio y el desequilibrio de las relaciones ecológicas se hallarán siempre en dependencia de los sistemas culturales, éticos y sociales de las colectividades humanas con las que se da la interacción*. (Fuenzalida, 2009: 44).

Por otra parte los problemas ambientales y la sociedad deberían fundamentarse en una adecuada educación ambiental, que no se vea amenazado el equilibrio ecológico por la necesidad imperiosa de sucumbir a la tentación de caer en el aprovechamiento ilícito de los recursos naturales, ante la necesidad desesperada, de tener una fuente de ingreso constante. «Exigir que una sociedad pobre priorice la protección del ambiente sin aprovechamiento de los recursos naturales es iluso e injusto. La capacidad de protección exige un desarrollo económico y social paralelo» (Gonzales, 1998: 30).

"Debemos convencernos de que el más precioso tesoro amazónico no es ni el petróleo, ni los minerales, ni siquiera la madera de sus bosques, sino la intrincada interrelación de aguas, plantas y animales." (Ibíd.: 37). A eso añadimos las personas, las comunidades; todos y cada uno de nosotros somos parte de la ecología, de la naturaleza.

Hay una urgente necesidad de realizar una toma de conciencia pública sobre la importancia de conservar nuestros bosques y las áreas protegidas. De dar más importancia a los impactos de destrucción sobre la naturaleza, no solo desde la óptica que solo considera como negativa la explotación de recursos

mineros e hidrocarburos que deterioran el ambiente. Sino que también es necesario tener conocimiento de la biodiversidad y de las áreas ecológicas.

> *[…] la biodiversidad queda muy detrás de las prioridades en educación, salud, seguridad pública, defensa nacional, infraestructura, etc. De hecho, el presupuesto del sector ambiental y de recursos naturales renovables en general es muy similar en cuanto a su bajo monto a los que se adjudican a temas como deporte, mujer y cultura. En Brasil, donde el presupuesto de la Unión para 2004 fue de R$56.300 millones, se destinaron R$29.00 millones a salud y R$5.100 millones a educación y apenas R$371,5 millones (0,7%) a medio ambiente, un sector que también depende casi exclusivamente del financiamiento público, a diferencia de la agricultura, energía y minas o turismo, que dependen más del sector privado. De esa suma, el 78% es para cubrir gastos corrientes y el 22% es para inversiones, en general contrapartida insuficiente de los proyectos internacionales en ejecución. Este ejemplo se repite, en forma quizás más severa, en el caso de Perú y Honduras.* (Dourojeanni & Quiroga, 2006: 61).

El Perú tiene una posición inferior en cuando a préstamos del Banco Mundial para fomento de la protección de la biodiversidad. “Mientras que en Brasil y Honduras existen operaciones de préstamos del Banco Mundial o del BID para la protección de biodiversidad, Perú nunca se endeudó para esos temas, habiendo dependido exclusivamente de donaciones.” (Dourojeanni & Quiroga, 2006: 61). ¿Cómo es posible que en la agenda nacional del Perú no exista una política sólida o meramente intencionada, sobre protección al medio ambiente, siendo un país rico en diversidad y reconocido a nivel internacional?

El muy alto el valor de la biodiversidad en la economía, el ambiente, la ciencia, la política, la tecnología y para las sociedades; su potencial en el país y el mundo es la base de un considerable número de actividades productivas en

la agricultura, la ganadería, la pesca, forestería, ecoturismo, alimentación, etc. Como bien dice Brack:

> *La importancia social de la biodiversidad radica especialmente en que es una fuente de ocupación a partir de las actividades productivas agrícolas, ganaderas, forestales y pesqueras basadas en los recursos nativos, y las actividades industriales derivadas (pesqueras, forestales, agroindustria, farmaindustria, textilería, curtiembre, artesanía y ecoturismo, entre otras). Es también un componente esencial y mayoritario de la seguridad alimentaria nacional, por su contribución en la provisión de alimentos de origen agrícola […], pesquero (pescado y mariscos), ganadero (carne de camélidos, cuy, pato criollo) y forestal (carne silvestre o carne de camélidos y recolección de productos alimenticios).* [Brack, 2000: 44].

7 DISCUSIÓN GENERAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DEL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE MONTE

Esta tesis ha abordado un total de tres capítulos, en los cuales se ha trabajado desde los conceptos ligados a la producción antropológica, biológica, ecológica, y diversas referencias bibliográficas y estudios de caso, que permitieron conocer otros campos de investigación interdisciplinaria que trabajan temas ligados a la conservación y explotación de los recursos del bosque. Los siguientes puntos desarrollaron los enfoques de la biodiversidad y la geografía e historia humana como factores sobresalientes para comprender el impulso de la cultura loretana y la relación con el aprovechamiento de sus espacios, recursos, actividades y estilos de vida.

Luego vino la sección etnográfica que le dio inicio y sustento del por qué se pensó en la problemática para su investigación; siendo los sujetos de investigación identificados a partir de la observación participante de los cazadores, intermediarios, comerciantes, consumidores; tejiéndose de este modo una red de comercialización y consumo de carne de monte o fauna silvestre, para la ciudad y en la ciudad. Esto ha evidenciado la frágil estructura de las políticas de conservación y de las leyes forestales que tiene el Estado peruano en la actualidad, sobre protección de los recursos del bosque y así como la falta de concientización y educación ecológica de la población urbana y ribereña en Loreto.

Es por ello, que a partir de lo expuesto en los acápites anteriores, quisiera hacer un llamado a la reflexión sobre el cuidado de los bosques y su importancia para las generaciones venideras. El cuidado de los recursos del bosque y su diversidad biológica, tanto en fauna como en flora, nos concierne a todos; y con todos no me refiero solo a los ribereños, nativos amazónicos, iquiteños, sino que incluyo a todos los peruanos. Es un deber de la sociedad peruana, de los latinoamericanos y de toda persona en el mundo que tenga amor y consciencia por la naturaleza, por lo que dejará a sus hijos, por lo que significará el futuro para todos.

La Amazonía no es solo el más grande pulmón del mundo o el bosque tropical más extenso del mundo; es uno de los últimos territorios de vida natural y regulador climático. La Amazonía es de todos, y por eso, los problemas relacionados a la explotación indiscriminada de sus recursos, que ha ido más

allá de las tradicionales formas de consumo de los frutos del bosque, no ha logrado un consumo de acuerdo al pensamiento de equilibrio con la madre naturaleza. El capitalismo, las faltas de oportunidades laborales, la poca educación en materia ecológica, la despreocupación de nuestros gobiernos por el bien común; ha hecho que se siga manteniendo la idea de la selva inagotable.

Sin ir tan lejos, como hasta el día de hoy las leyes forestales y de fauna silvestre, poco o nada han hecho con el gran problema de la deforestación, por la tala ilegal de la madera. Lo que ha dejado grandes hectáreas deforestadas con pérdidas millonarias para el Estado e incalculables para la humanidad, por la violenta tala de árboles, que en cuestión de horas dejan de tener vida, de ser parte de una vida que a la naturaleza le ha tomado décadas en crear. Siendo también otra fuente destructora la agricultura extensiva para el cultivo de soja, derivada luego para la producción de gas metano y la alimentación del ganado, como en el caso brasileño, o la ya conocida explotación de los hidrocarburos, que con el derramamiento de petróleo ha generado un gran impacto ambiental, ocasionado en los últimos meses, cuyo efecto no solo se da en cuestiones monetarias, sino en la pérdida de la vida en los bosques. No olvidemos lo que ocurrió en enero y febrero de 2016 en Loreto, cuyo derrame de petróleo por el mal mantenimiento del Oleoducto Norperuano ha impactado severamente en los ríos, bosques, flora, fauna silvestre y comunidades nativas.

¿Se podría resumir el impacto y degeneración causadas por la mano del hombre en términos monetarios?, ¿realmente la vida se puede contabilizar?

¡Creo que no! Sin recurrir a términos filosóficos o religiosos, diré porque no. No, porque la vida es un proceso de creación de la naturaleza, proceso de generación celular, que la biología explica como maravillosa, la secuencia del nacimiento, crecimiento, metabolización, reproducción y muerte. El milagro inexplicable de la vida es algo que el hombre no puede emular, quizá ahora lo altera con procedimientos y experimentación científica; pero todo ello nace del estudio de las particularidades de la vida que observa.

Por eso me atrevo a decir, desde la presentación de esta investigación y sobre el fenómeno en sí, que el consumo de carne silvestre o carne de monte en la Amazonía Peruana, aparte de ser una fuente alimenticia que tiene una larga trayectoria histórica y de costumbre culinaria, practicada hasta nuestros días por los diversos grupos sociales de la Amazonía, ha hecho que se origine una actividad ilegal ante las leyes forestales vigente hasta la fecha. Esta actividad ilegal ha dado como consecuencia la creación consecutiva de un engranaje, de una red de causas y efectos colaterales. El consumidor de la ciudad demanda continuamente el producto cárnico que se obtiene por medio de la caza indiscriminada. Se ha desvirtuado el respeto por la conservación ecológica de los recursos del bosque existentes en las zonas rurales. Durante todo el año se expende carne de monte en los puestos del mercado principal de la ciudad.

La investigación pretende llamar la atención a situaciones parecidas que vienen ocurriendo décadas tras década. El fenómeno de consumo y comercialización de carne de monte no es nuevo, ya desde fines de la década

del 70, se viene evidenciando, como se ha presentado en estudios de casos de autores como Dourojeanni, Bodmer; entre otros.

Lo que se espera es la intervención del Estado para que ejecute políticas de conservación, de educación y alternativas de trabajo. Los campesinos, regatones, rematistas, y comerciantes, llegan a ser parte de esta red de informalidad porque las oportunidades laborales son escuetas y ven en la oportunidad del comercio, una fuente asegurada de recursos económicos sostenida en la medida que tienen un público consumidor. La ley de la oferta y la demanda se hace perenne en esta modalidad de mercado.

Sin embargo, la población no se ha puesto realmente a pensar en el porqué de la importancia de la veda, del porqué las prohibiciones del consumo de la carne silvestre en las ciudades. Parece que la población es en lo último que piensa. Además con autoridades débiles y leyes que son sólo palabras muertas, poco o nada se está haciendo por la conservación de los bosques y la vida que allí se alberga. Solo preguntando a los consumidores y comerciantes sobre la frecuencia de abastecimiento de carne de monte a la ciudad, responden que antes los ejemplares de majaz y venado eran más recurrentes y los de majaz eran ejemplares más grandes, y que ahora vienen al mercado en menor proporción y de tamaños más pequeños. ¿Qué quiere decir eso?, que la caza ya no está respetando el ciclo natural del crecimiento de la especie.

Este caso abre el debate a otros casos del mismo estilo que se dan en otras regiones amazónicas del Perú como Ucayali, San Martín, Amazonas y Huánuco; entre otras regiones que tienen floresta o bosques húmedos. Sin

dejar de lado las regiones de sierra como en Huancayo en donde se da la caza deportiva de Venado; en Cajamarca se caza el venado gris y ciervo rojo en Suchupampa, y también en Piura[98], etc.

La caza deportiva es una mención aparte; sin embargo la fiscalización o seguimiento de la actividad no se ve registrado en algún informe del Ministerio de Ambiente, por lo que no se mide el impacto. Solo en Cajamarca, en el año 2011 se denunció la caza indiscriminada de venado[99] en el distrito de San Gregorio, provincia de San Miguel; donde cazadores originarios de Chepén en la Libertad, llegaron a cazar al lugar y las autoridades no pudieron hacer nada para frenar el ilícito.

En cuestión de gustos y sabores, la culinaria amazónica no solo se degusta en las mesas populares, sino también en los restaurantes exclusivos de Iquitos, Tarapoto, Pucallpa e incluso en Lima; en la capital peruana también se puede degustar en los restaurantes de comida selvática, los potajes preparados a base de carne de monte, ¿Quién controla, quien fiscaliza, quién norma o verifica de dónde o cómo se consigue el insumo? Nadie.

Si se revisa o busca en internet las especies en peligro, se encuentra a muchas de las especies de carne de monte mencionadas en esta investigación, y ¿qué se ha hecho al respecto para menguar el impacto ecológico? Nada. Si se hace la referencia a otras especies, ¿qué se hace o ha hecho sobre la caza

[98] En el Perú solo hay dos zonas oficiales, donde está permitido la caza deportiva. los cotos de caza deportiva en el Perú están en Cajamarca y Piura. Ver más en: http://enperu.about.com/od/areas-naturales-protegidas/a/Cotos-de-Caza-en-peru.htm

[99] Ver más en: http://rpp.pe/peru/actualidad/cajamarca-denuncian-caza-indiscriminada-de-venados-en-san-gregorio-noticia-400454 (extraído 21 de abril del 2016 | Hora 9:36 PM).

indiscriminada de delfines y tiburones en el litoral peruano?[100] Donde la carne y grasa de delfín sirven como cebo para la captura de tiburón, que es consumido como carne y aleta, para la preparación de sopa, cuyo valor en países asiáticos puede costar hasta $100.00 dólares el plato. Otros casos iguales de extremos se escuchan sobre la caza indiscriminada o la venta indiscriminada de fauna silvestre, para la industria textil; como no hace mucho lo era la persecución de la chinchilla para obtener su piel. Así como, otras especies silvestres vendidas como mascotas exóticas.

Culmino esta tesis haciendo un llamado e insistiendo en revelar que estos problemas tienen como base fundamental la falta de conciencia como sociedad, claro que esta falta no es producida de la nada, sino por un cúmulo de profundos problemas que tenemos como país por la falta de una apropiada educación ambiental o respeto por la vida en el medo ambiente, que no se vea tentada a destruirla como medida desesperada en la búsqueda de una fuente de ingreso económico constante para sobrevivir.

Lo que se ha visto es que la migración, el crecimiento poblacional, globalización, etc.; modos de vida que desean seguir con tradiciones culinarias que han fomentado actividades comerciales lucrativas a costa de la explotación de los recursos del bosque. La población ha perdido el sentido de la conservación y de la reflexión crítica sobre la conservación del medio ambiente y de mantener la herencia de la diversidad del bosque a las siguientes generaciones. Evitemos prejuzgar negativamente, ya que las acciones de

[100] Ver más en: http://rpp.pe/economia/economia/produce-peru-condena-la-caza-ilegal-de-delfines-y-tiburones-noticia-640677 (extraído el 21 de abril del 2016 | Hora 9:36 PM).

muchos peruanos pueden cambiar. Las posibilidades de mejora de estas condiciones sociales, económicas y educacionales existen. Es necesario empezar por la regulación y aplicación de la ley, educar a los niños, a las futuras generaciones, y presentar alternativas para mejorar las condiciones. Así se podrán reducir las brechas de las causas por las cuales se ha generado esta problemática, que “invisiblemente” afecta la cotidianidad de la población y los recursos del bosque que pertenecen a todos los peruanos. No será un tema urgente en la agenda nacional por el momento, pero a largo plazo se empezará a pagar las consecuencias de nuestra indiferencia.

CONCLUSIONES

Las principales conclusiones a las que he llegado producto del trabajo de todos los capítulos de la presente tesis en ilación con las preguntas de investigación e hipótesis presentadas, son las siguientes:

- Nuestra problemática no es un caso aislado de Sudamérica. Se encuentran casos similares en Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador y Venezuela; con medidas y políticas de conservación aun por regularse a la realidad y aplicarse con severidad para la toma de consciencia y decisiones locales.
- La legislación peruana correspondiente al desarrollo de las leyes forestales y fauna silvestre, su articulación con la Constitución Política del Perú, y demás políticas internacionales referentes al manejo y aprovechamiento de recursos del bosque está limitado en su aplicación. No hay un avance sustancial de las ideas con respecto al manejo de bosques y políticas de conservación de fauna silvestre.
- La cultura alimentaria de nativos y mestizos se complementa en la ciudad de Iquitos que acoge a grupos de distintas procedencias. Se llega a una ciudad convergente, dinámica y regionalista. Aquí la población busca consumir la misma dieta que consumían en sus localidades de origen.

- Existen cuatro tipos de canales de comercialización donde intervienen: los campesinos – cazadores, el regatón (es el rematista en las zonas rurales, que le compra el producto al cazador y lo lleva a la ciudad), el rematista (es el agente en la ciudad que compra al campesino cuando éste llega a los puertos principales para luego vender lo comprado a precios ínfimos y va a los principales centros de abastos a vender a los comerciantes minoristas. Y el consumidor, que es el último eslabón.

- El consumidor no se pregunta si el producto cárnico es legal o si el producto cumple con las condiciones de salubridad necesarias para la venta de la carne; nos les preocupa saber si la carne que compran pertenece a animales en peligro o en estado de vulnerabilidad.
- La venta de carne de monte en el Mercado Belén se da de manera impune antes las autoridades del orden y representantes municipales. Hay un estado de anomia dentro del mercado, donde los comerciantes tienen sus propias leyes de orden y protección de la actividad.
- La investigación no pretende, ni sugiere prohibir prácticas alimentarias que tienen tradición; tampoco hacer juicios de valor. Lo que se pretende es generar consciencia, un pensamiento crítico por la conservación de la biodiversidad y el cuidado de naturaleza.

BIBLIOGRAFÍA

ÁLVAREZ, José. & Abner ARAUJO

2007 *Plan de Manejo Adaptativo de la Fauna Silvestre en la RNAM.* Proyecto Diversidad Biológica de la Amazonía Peruana – BIODAMAZ. Iquitos, Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana – IIAP. Plan de Manejo.
En la web:
http://www.iiap.org.pe/biodamaz/faseii/download/literatura_gris/Planes%20de%20Manejo/1_Plan%20de%20Manejo%20Adaptativo%20de%20Fauna%20Silvestre%20-%2028-11-07.pdf

ARBAIZA, Teresa y otros.

1999 *Valor Nutritivo de las Carnes de Sajino (Tyassu Tajacu), Venado Colorado (Mazama americana), Majaz (Agouti paca) y Motelo (Geochelone denticulata).* Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú Vol. 10, N° 1 Enero-Julio 1999. Publicado en la web:
http://sisbib.unmsm.edu.pe/bvrevistas/veterinaria/v10_n1/valnutcar.htm#U

BAPTISTE, María y otros.

2012 *Carne de monte y seguridad alimentaria: Bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Sebastián Restrepo Calle, editor. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.
En la web:
ftp://ftp.ciat.cgiar.org/DAPA/projects/espa-assets/spain/colombia%20work/colombia%20msc%20theses/Bibliografia%20Tesistas%20ASSETS/Fauna_Caceria/Carne_de_monte_y_seguridad_alimentaria_Colombia__2_.pdf

BARCLAY, Frederica y otros.

1991 *Amazonía 1940-1990. El extravío de una ilusión.* Lima. Terra Nuova, Centro de Investigaciones Sociológicas, Económicas, Políticas y Antropológicas Pontificia Universidad Católica del Perú.

BARFIELD, Tomas. (Editor)

2000 [1997] *Diccionario de Antropología*. México, Siglo Veintiuno Editores.

BECKERMAN, STEPHEN.

1982. *La abundancia de proteínas en la Amazonía: una respuesta a Gross*. En *Amazonía Peruana* Vol. III – N°6 – pág. 91-126. Lima, CAAAP. 1982.

BENDAYAN, Nora.

1991 *Influencia socioeconómica de la fauna silvestre como recurso alimentario.* Iquitos. Tesis Biólogo-UNAP.

2003 *Catastro de zonas de extracción de fauna silvestre en Loreto. Perú*. Iquitos, en: Memorias: Manejo de Fauna silvestre en Amazonía y Latinoamérica.
En la web:
499503_nbendayan_CatastroZonasExtraccionFaunaSilvestreLoreto.pdf.

BILSBORROW, Richard E.

2003. *Cambios demográficos y medio ambiente en la región amazónica de los países andinos*. En *Amazonía: Procesos demográficos y ambientales*. Carlos Aramburú, Eduardo Bedoya (Editores).Lima: Consorcio de Investigación Económico y Social – CIES.

BODMER. Richard y otros.

1990 *Manejo de ungulados en la Amazonía Peruana: Análisis de su caza y comercialización*. Boletín de Lima, N° 70, pp. 49-56.

BODMER, Richard. & Etersit PEZO.

1997 *Análisis económico del uso de fauna silvestre en la Amazonía Peruana*. Pp. 171- 182. En: T. Fang, O. Montenegro y R. Bodmer, (Editores).En *Manejo y Conservación de Fauna Silvestre en América Latina*. 1era Edición. Santa Cruz, Bolivia, Editorial NOVO Milenium. Publicado en la Web:
171-182_rbodmer_AnalisisEconomicoVentaCarne.pdf.

BOHANNAN, Paul.

1993 *Antropología. Lecturas* (2da edición). Madrid, McGraw W-Hill/Interamericana de España S.A.

BOURDIEU, Pierre.

2010 *El sentido social del gusto. Elemento para una sociología de la cultura* – 1ª ed., Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

BRACK, Antonio.

2000 *Diversidad biológica y mercados. En Perú: El Problema Agrario en Debate*. SEPIA VIII. Seminario Permanente de Investigación Agraria. Lima: ITDG.

CANCIAN, Frank.

1991 *El comportamiento económico en las comunidades campesina*. En Stuart Plattner, *Antropología económica*. México, D.F. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Alianza Editorial.

CITES.

2014 *Especies de fauna silvestre peruana en los apéndices de la CITES. Actualización del listado de especies de fauna silvestre peruana en los apéndices de la CITES luego de la decimosexta reunión de la conferencia de la partes (COP 16).* Perú, Ministerio de Ambiente. Versión 1.1 – diciembre de 2014.

CLASTRES, Pierre.

2001 [1980] *Investigaciones en antropología política*. Barcelona, Gedisa Editorial.

DÁVILA, Víctor.

1964 *Iquitos, cimera ciudad amazónica.* Lima: UNMSM.

DOUROJEANNI, Marc.

1972 *Impacto de la producción de la fauna silvestre en la economía de la Amazonía Peruana*. Perú, Revista Forestal del Perú V 5(1-2): 1-14.

2006. *Gestión de áreas protegidas para la conservación de la biodiversidad*. Lima, Banco Interamericano de Desarrollo – Departamento de Desarrollo Sostenible.

2013 *Análisis crítico de la Ley Forestal peruana Derecho, Ambiente y Recursos Naturales (DAR)* En: Agenda Ambiental, Boletín Informativo 2(4): 20-32
En la web:
http://www.academia.edu/5669131/Analisis_critico_de_la_ley_forestal_peruana

DUMONT, Jean Paul & HURLICH, Marshall.

1981 *Protein, protein, what is done in the name. En* Working Papers on South American Indians. *Number 3, august 1981. Food Taboos in Lowland South America. Kenneth M. Kensinger and Waud H. Kracke Editors. Bennington College, Bennigton Vermont - University of Washington.*

ESTRADA, Gloria E.

2014 *El consumo de carne como tendencia cultural en la Amazonía colombiana*. Rev. CES Med Zootec. 2014; Vol. 9(2): 227-237.
En la web:
http://revistas.ces.edu.co/index.php/mvz/article/view/3179

EL PERUANO.

Normas Legales. Ley Forestal y de Fauna Silvestre, N° 29763. En: El Peruano. Año XXVIII, Número 11475. Lima, 22 de julio de 2011.

FERRER, Arnaldo y otros.

2012 *Uso de la fauna silvestre y acuática en la cuenca baja del río Caura, estado Bolívar, Venezuela: consumo y comercialización*. En MATALLANA, Clara; Carlos LAZO & María BAPTISTE (Comp.) *Carne de monte y consumo de fauna silvestre en la Orinoquía y Amazonía: Colombia y Venezuela / Memorias del Taller Regional*. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.

FISCHLER, Claude.

1995 *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Traducción de Mario Merlino. Barcelona, Editorial Anagrama S.A.

FUENZALIDA, Fernando.

2009. *Metaeconomía: Telos y Techne. Sobre el principio de escasez.* En F. Fuenzalida, *Agonía del Estado Nación*. Lima: Fondo Editorial del Congreso de la República del Perú.

GARCÍA, Carlos Iván.

1995 *Cuantificación del consumo de carne de monte en la ciudad de Iquitos, Perú*. Tesis para optar el título de ingeniero forestal. Iquitos, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana.

GASCHÉ SUESS, Jorge & Napoleón VELA MENDOZA.

2012 *Sociedad Bosquesina (Tomo I). Ensayo de antropología rural amazónica, acompañado de una crítica y propuesta alternativa de proyectos de desarrollo.* Lima: Consorcio de Investigaciones Económicas y Sociales – CIES / Iquitos: Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana – IIAP / Japón: Center for Integrated Area Studies, Kyoto University – CIAS.
En la web:
http://www.cnpp-otca.gob.pe/sites/default/files/SOCIEDAD%20BOSQUESINA%20TOMO%20I.pdf

GIESECKE, Mercedes.

2016 *Escuela nueva y antropología aplicada: la educación rural en el Perú en las décadas de 1920 y 1930.* En la Revista: ANTHROPOLOGICA/AÑO XXXIV, N.° 36, 2016, pp. 31-52

GODELIER, Maurice.
1967 *Racionalidad e irracionalidad en la economía*. México, Siglo XXI Editores S.A.

GONZALES, José.
1998 Loreto: Invención y desafíos. Iquitos – Perú, CTAR-RL, IIAP.

GRAJEDA, Enrique.
1966 *Estudio socio-económico de la realidad de la barriada de Belén*. Iquitos, UNAP, Departamento de Publicaciones.

GROSS, DANIEL.
1982. *Consumo proteínico y desarrollo cultural en la cuenca amazónica*. En *Amazonía Peruana* Vol. III – N°6 – pág. 59-90. Lima, CAAAP. 1982.
1982. *Proteína y cultura en la Amazonía: una segunda revisión*. En *Amazonía Peruana* Vol. III – N°6 – pág. 91-126. Lima, CAAAP. 1982.

HARRIS, Marvin.
1985 [1968] *El desarrollo de la teoría antropológica: una historia de las teorías de la cultura*. España, Siglo Veintiuno de España Editores, S.A. (6taEdición en español).
1995 [1971] *Introducción a la antropología general.* Madrid, Alianza Editorial S.A. (5taEdición).
1998 *Antropología cultural.* Madrid, Alianza Editorial S.A.
En la web:
http://www.bsolot.info/wp-content/uploads/2011/02/Harris_Marvin-Antropologia_cultural.pdf
1999 [1985] *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y de la cultura*. Madrid, Alianza Editorial S.A.

HURTADO, Isabel.
2000 *"Dinámicas territoriales: Afirmación de las ciudades intermedias y surgimiento de los espacios locales*". En Isabel Hurtado; Carolina Trivelli y Antonio Brack (Editores) *Perú: El Problema Agrario en Debate SEPIA VIII*. Seminario Permanente de Investigación Agraria. Lima: ITDG.

INSTITUTO DE DESARROLLO DEL SECTOR INFORMAL.
1991 *El empleo y el sector informal en Iquitos metropolitano*. Lima, CEDEP.

INSTITUTO BOLIVIANO DE COMERCIO EXTERIOR
2010 *Perfil de mercado, carne y cuero de lagarto*. Bolivia: Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE).
En la web: www.ibce.org.bo

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA – INEI

2007 *Censos Nacionales 2007. XI de población y VI de vivienda.* En la web: http://censos.inei.gob.pe/Censos2007/Pobreza/

2007 Medio ambiente: *Área natural protegida por el Estado por año de promulgación de Ley y departamento de ubicación, 2010-2013. http://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/medio-ambiente/. Extraído el 22/08/2015, a las 15:04.*

JACINTO PAZO, Pedro.

1997 Notas sobre el concepto de cultura en el Perú. Reflexiones de un "País Tercermundista". Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Académico Profesional de Antropología. Tesis para optar el grado académico de Bachiller en antropología.

LA REGIÓN, DIARIO JUDICIAL DE LORETO.

2011 *Exigen indemnización por los días que no van a vender por trabajos de alcantarillado*. Nota extraída el 9/08/ 2011, a las 21: 08.

En la web:

http://diariolaregion.com/web/exigen-indemnizacion-por-los-dias-que-no-van-a-vender-por-trabajos-de-alcantarillado/

LÉVI-STRAUSS, Claude.

1964 *Mitológicas (Volumen I): Lo crudo y lo cocido* .México, Fondo de Cultura Económica.

LINTON, Ralph. (Versión en español de RUBIN, D.)

1961 Estudio del hombre. México, Fondo de Cultura Económica.

LOPEZ TARABOCHIA, Milton

2014 *Para una especie en peligro de extinción, la pérdida de sus crías es un golpe brutal*. Entrevista en SERVINDI:

http://servindi.org/actualidad/101731 (Extraído el 22/08/2015 a las 15:50).

MAIR, Lucy.

1981 [1965] *Introducción a la antropología social*. Madrid, Alianza Editorial (6ta. Edición).

MATALLANA, Clara; Carlos LAZO & María BAPTISTE (Comp.)

2012 *Carne de monte y consumo de fauna silvestre en la Orinoquía y Amazonía: Colombia y Venezuela / Memorias del Taller Regional*. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.

En la web:

http://www.humboldt.org.co/es/noticias/item/359-carne-de-monte-y-consumo-de-fauna-silvestre-en-la-orinoquia-y-amazonia-colombia-y-venezuela

MENDOZA, José.

2003 *Aporte de la fauna silvestre en la dieta alimenticia de la población de la localidad de Mazán río Napo – Perú*. Iquitos, UNAP.

MORENO, Rodrigo & Rodrigo NEGRETE.

2012 *Marco normativo de la fauna silvestre en Colombia con fines de seguridad alimentaria y consumo de subsistencia*. En BAPTISTE, María y otros. *Carne de monte y seguridad alimentaria: Bases técnicas para una gestión integral en Colombia*. Sebastián Restrepo Calle, editor. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.

NAAR, Casilda.

1987 Sumak Mikquna. *Arte Culinario Aborigen del Departamento de Loreto en la Amazonía Peruana*. CONCYTEC, Iquitos. (pp. 75-77).

NACIONES UNIDAS.

2008. Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas. Publicado por Naciones Unidas, marzo de 2008.

OJASTI, Juhani.

2000 *Manejo de Fauna Silvestre Neotropical*. Washington, D.C.; SI/MABBiodiversityProgram.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO.

2007. *Convenio N° 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes.*

OSMAN, W.

1964 *El hombre como animal*. Buenos Aires, Editorial Universitaria de Buenos Aires.

PAREDES, Pilar. & Kember MEJÍA

2009 "La biodiversidad en el Mercado de Belén – Iquitos". En: *Rainforest Conservation Fund*. Informe de Setiembre de 2009. Página web: http://www.rainforestconservation.org/articles/la-biodiversidad-en-el-mercado-de-belen- iquitos

PERÚ 1909.

LEY N° 1220. Legislación sobre terrenos de montaña (Ley del 21 de diciembre de 1909).

En la web: http://satipo.com/leyes/Ley_01220.pdf

PERÚ 1963.

DECRETO LEY N° 14552 (11 de julio de 1963).

PERÚ 1975.

DECRETO LEY N° 21147. GOBIERNO REVOLUCIONARIO DE LAS FUERZAS ARMADAS PROMULGÓ LEY FORESTAL Y FAUNA SILVESTRE. 13 de mayo de 1975.
En http://sinia.minam.gob.pe/modsinia/public/docs/2495.pdf

PERÚ 1993.

Constitución Política del Perú – 1993

PERÚ 2000.

LEY FORESTAL Y DE FAUNA SILVESTRE, LEY N° 27308. En: Diario Oficial *El Peruano*, Año XVIII – N° 7328, Pág., 190283. Lima, domingo 16 de julio del 2000.
En: http://www.osinfor.gob.pe/portal/documentos.php?&idcat=20

PERÚ 2008.

D. LEG. N° 1090. Decreto Legislativo que aprueba la Ley Forestal y de Fauna Silvestre (28/06/2008).
En: https://es.scribd.com/doc/15470571/Decreto-Legislativo-1090-Decreto-Legislativo-que-aprueba-la-Ley-Forestal-y-de-Fauna-Silvestre

PERÚ 2009.

LEY N° 29317. Ley que modifica e incorpora diversos artículos al Decreto Legislativo N° 1090, Ley Forestal y de Fauna Silvestre. Diario Oficial *El Peruano*. Lima, miércoles 14 de enero de 2009. En: http://docs.peru.justia.com/federales/leyes/29317-jan-13-2009.pdf

PERÚ 2011.

LEY N° 29763 Ley Forestal y de Fauna Silvestre. Diario Oficial El Peruano. Lima, viernes 22 de julio de 2011. En: https://es.scribd.com/doc/235839688/Ley-29763-Ley-Forestal-fauna-silvestre

PERÚ. 1978.

Ley de Comunidades Nativas y de Desarrollo Agrario de la Selva y de Ceja de Selva. DECRETO-LEY Nº 22175. Lima, 9 de mayo de 1978.
En la web:
http://www.iadb.org/Research/legislacionindigena/leyn/docs/PERU-Decreto-Ley-22175-78-ley-Comunidades-Nativas-.pdf

PERÚ. 2013.

AGRICULTURA Y RIEGO. Decreto Supremo que aprueba la Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre. Decreto Supremo Nº 009-2013-MINAGRI
En la web:
http://siar.regioncusco.gob.pe/index.php?accion=verElemento&idEl

ementoInformacion=1805&idformula=

PERÚ ECOLÓGICO.

2007 *Fauna peruana en extinción.* Página web: http://www.peruecologico.com.pe/esp_extincion.htm

PERÚ21.

FAO: *"Perú tiene un potencial enorme para desarrollar industria forestal*". Extraído el martes 13 de agosto del 2013 | 11:52. http://peru21.pe/economia/fao-peru-tiene-potencial-enorme-desarrollar-industria-forestal-2144421

PLATTNER, Stuart.

1991 *El comportamiento económico en los mercados*. México D.F.; Consejo Nacional para la Cultura y la Artes; Alianza Editorial.

PORTER POOLE, Fitz John.

(1981). *Protean analyses of food taboos in lowland South America. Thesearch for a Framework*. En Working Papers on South American Indians. Number 3, august 1981. Food Taboos in Lowland South America. Kenneth M. Kensinger and Waud H. Kracke Editors. Bennington College, Bennigton Vermont - University of Washington.

PUYOL, Ana; ORTIZ, Bernardo & otros.

2010 Género, alternativas productivas y soberanía alimentaria: Estrategias políticas para lograr cambios positivos y disminuir la cacería comercial en Yasuní. Ecuador: UICN/TRAFFIC, 2010 En la web: https://cmsdata.iucn.org/downloads/informe_avance_caceria_fauna_silvestre_2_.pdf

QUICENO, María Paula & otros.

2015 *Diagnóstico sobre el comercio de carne de monte en las ciudades de Colombia*. Documentos Ocasionales 136. Bogor, Indonesia: Centro para la Investigación Forestal Internacional -CIFOR En la web: http://www.cifor.org/publications/pdf_files/OccPapers/OP-136.pdf

REGAN, Jaime.

2011 *Hacia la tierra sin mal. La religión del pueblo en la Amazonía* (3era Edición). Lima, CETA, CAAAP.

RENGIFO, F.

1993 *El comercio de carne de monte (quelonios) en los mercados de Iquitos*. Informe de Práctica pre profesional. UNAP.

RENGIFO, Martha y otros.

1996 *Crianza familiar del majaz o paca (Agouti paca) en la Amazonía.* Lima, Tratado de Cooperación Amazónica – TCA.

REVISTA DE INVESTIGACIONES VETERINARIAS DEL PERÚ.

1999 *Valor nutritivo de las carnes de sajino (tayassu tajacu), venado colorado (mazama americana), majaz (agouti paca) y motelo (geochelone denticulata)*. En: ***Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú,*** Vol. 10, Nº 1 Enero-Julio 1999.

RODRIGUEZ, Ricardo.

1968 *Guia centenaria de Iquitos*. Lima, s/e.

ROSENZWEIG, Fernando.

1967 *La economía de la región oriental del Perú: estado actual y perspectivas*. Lima, s.n.

SAN ROMÁN, Jesús.

1994 *Perfiles históricos de la Amazonía Peruana*. Iquitos, CETA, CAAAP, IIAP.

SANTOS, Fernando. &Frederica BARCLAY.

2002 *La Frontera domesticada: Historia económica y social de Loreto, 1850-2000.* Lima, Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

SIMAL.

2010 *Plan estratégico del sistema de información de mercados amazónicos de Loreto*. Periodo 2002 – 2010. SIMAL, Agosto 2002. En la web: http://www.siforestal.org.pe/descargas/PlanEstrategicoSIMAL2002-2010.pdf

TUZIN, Donald.

1981 *Food taboos in lowland South America: a discussion*. En *Working Papers on South American Indians*. Number 3, august 1981. Food Taboos in Lowland South America. Kenneth M. Kensinger and Waud H. Kracke Editors. Bennington College, Bennigton Vermont - University of Washington.

VAN VLIET, Nathalie y otros.

2014 *Carne de monte y seguridad alimentaria en la zona trifronteriza amazónica (Colombia, Perú y Brasil)* .CGIAR, USAID, CIFOR, Fundación SI, UFAM, Fundación Omacha. 24 p. Bogotá, D.C. En la web: http://www.cifor.org/publications/pdf_files/Books/BVanVliet1401S.pdf

VARGAS –TOVAR, Nancy.

2012 *Carne de monte y seguridad alimentaria: consume, valor nutricional, relaciones sociales y bienestar humano en Colombia*. En BAPTISTE, María y otros. *Carne de monte y seguridad*

alimentaria: Bases técnicas para una gestión integral en Colombia. Sebastián Restrepo Calle, editor. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.

WAHL, Lissie, LIMACHI, Luis & José BARLETTI.

2003. *Del discurso oficial al caserío rural: el desarrollo regional y la carretera Iquitos - Nauta*. En *Amazonía: Procesos demográficos y ambientales*. Carlos Aramburú, Eduardo Bedoya (Editores).Lima: Consorcio de Investigación Económico y Social – CIES.

ANEXOS

ANEXO I

Glosario de términos usados en la tesis.-

Acarahuazú: Pez de escamas negras, muy consumido por la población local de Loreto.

Achuni: Coatí de cola anillada, sudamericano.

Añuje: Picure o añuje, es una especie de roedor de la familia Dasyproctidae que se encuentra desde el sur de México y Centroamérica hasta el norte de la Argentina, principalmente en los bosques, a menos de 2.000 m.s.n.m.

Apiacho (Loretanismo): Se refiere a objetos o material endeble.

Ayahuma: Árbol medicinal de grande proporciones. Se usa principalmente para malestares en el aparato reproductor femenino.

Boquichico: Especie de pez que habita en la Amazonía Peruana. Es una especie muy consumida por la población de la selva peruana.

Canoa: Embarcación pequeña hecha de madera para el transporte fluvial; similar a un bote de pequeñas proporciones.

Carachupa: Nombre con que se conoce en la Amazonía al armadillo.

Charapa: Loretanismo. Se refiere a la tortuga acuática.

Chinganero (Loretanismo): Persona que vende alcohol etílico en los bares de los pueblos ribereños de la Amazonía Peruana.

Chuchuhuasi: Es un robusto árbol maderable que cuenta con diversas propiedades medicinales. Su corteza macerada en alcohol permite la

preparación de variados cocteles y bebidas alcohólicas de uso regional en la Amazonía Peruana.

Clavohuasca: Es una planta maderera que a su vez, cuenta con propiedades medicinales y afrodisíacas.

Gamitana: Especie de pez muy consumido por la población loretana.

Huingo (Loretanismo). Fruto parecido a la calabaza. Se usa para la preparación de jarabes bronquiales. Su fibra exterior se usa como recipiente; mejor conocidos como “pates”.

Huangana: Especie de cerdo salvaje que habita en los bosques tropicales.

Huayo (Loretanismo): Se conoce así a todo tipo de vaya; fruto de árboles o plantas.

Inchicapi: Plato típico de los departamentos de San Martín, Loreto, Madre de Dios, Ucayali y Amazonas. Consiste en una sopa a base de gallina, maíz y maní.

Juane de arroz: Plato típico de los departamentos que conforman la selva peruana. Está hecho de gallina, arroz, huevos; condimentado con palillo y demás especias. Todo envuelto en hoja de bijao y hervido a fuego lento.

Loretanismo: Se conoce a aquellas palabras coloquiales propias de la región Loreto.

Majaz: Es un roedor nocturno, manchados y sin cola, que representan una fuente potencial de carne para los trópicos suramericanos. En su estado adulto pesan entre 6 y 14 kg siendo los machos más pesados que las hembras.

Mamíferos edentata: Son un súper orden de mamíferos placentarios exclusivamente americanos que incluyen a los osos hormigueros, armadillos y perezosos.

Maquisapa: Especie de mono de extremidades largas y pelaje negro, pardo o castaño.

Mono choro: Especia de primate endémico del Perú. Habita en los bosques tropicales y su carne es demandada en los principales mercados de Iquitos.

Montaraz: Persona del campo o la montaña. Se refiere al cazador que se adentra en el bosque a cazar.

Motelero: Loretanismo. Persona que prepara para la venta la carne de tortuga terrestre. También del cazador que solo caza motelos o tortugas terrestres.

Motelo (Loretanismo): Se refiere a la tortuga terrestre.

Motocar (Loretanismo): Modo coloquial de denominar al triciclo motorizado.

Paiche: Especie de pez más grande de los ríos de la Cuenca del Amazonas. Su carne es muy cotizada.

Paujil: Ave de pelaje negro; de similar tamaño que una gallina. Se consume en las comunidades nativas, campesinas y pueblos de la ribera.

Peque-peque (Loretanismo): Bote de madera que funciona con motor de hélice.

Picachar (Loretanismo). Se refiere a picar, cortar finamente.

Pijuayo: Fruto de palmera.

Pinsha (Loretanismo): Colibrí.

Piripiri: Es una planta herbácea, similar a una pequeña cebolla. Tiene un color rojo encendido. Se utiliza para elaborar la Pusanga.

Piscigranja: Criadero de peces.

Pucacunga: Ave de cuello rojo que vive en la Amazonía. Es consumida en el área rural de Loreto.

Pusanga: Es un elixir o perfume a base de plantas afrodisíacas. Se cree que tiene las propiedades de exaltar las feromonas y atraer al sexo opuesto. Se usa para fines de amor entre parejas.

Regatón: Es la persona que compra y vende en los puertos de las comunidades ribereñas de la Amazonía loretana.

Restinga: La restinga son zonas de elevación que se localizan en selva baja. Durante el invierno o creciente de los ríos, esta zona no se inunda por completo, siendo un terreno propicio para el hábitat de los animales terrestres.

Sacaritas: Nombre que se le da a los caños o vados que unen a los meandros entre sí.

Sachavaca (Loretanismo): Se conoce con ese nombre al tapir sudamericano.

Sajinero: El que caza a sajino (cerdo salvaje de pelaje negro).

Sarapatera: Sopa típica a base de carne tortuga y plátano verde triturado.

Chimipampana: Es una planta herbácea. Su raíz se extrae un líquido, masticándolas en la boca; se le atribuye propiedades afrodisiacas. Esa planta la usan las mujeres para atraer a los hombres.

Tipishca: Termino regional para designar una laguna en forma semilunar que se origina en la rotura del pedúnculo de un meandro de río.

Turushuqui: Pez de la Amazonía. Tiene gran demanda en los mercados de las principales ciudades de la selva peruana.

Taricaya: Especie de tortuga o quelonio que vive en el agua. Su carne y huevos son muy apreciados para el consumo humano.

Ungulados: Son mamíferos placentarios que se apoyan y caminan con el extremo de los dedos. Están revestidos de una pezuña (Ejem. El venado colorado).

Ungurahui: Es una palmera que puede alcanzar los 25 metros de altura. Sus tallos son usados para la elaboración de flechas, dardos y hasta arcos. Su fruto es consumido para la elaboración de refrescos.

Zoocriadero: Criadero de animales silvestres para su conservación y en algunos casos su domesticación.

Zúngaro: Especie de pez consumido por la población de la Amazonía. Su carne es muy apreciada.

ANEXO II

Nombre científico de la fauna silvestre.-

Las especies que se extraen son diversas. Tomando en cuenta el volumen de extracción y comercialización son los siguientes:

a) Sajino *(Pecari tajacu).*
b) Huangana *(Tayassu pecari).*
c) Majaz *(Agouti paca).*
d) Sachavaca *(Tapirus terrestris).*
e) Venado *(Mazama).*
f) Motelo *(Geochelone denticulata).*
g) Lagarto blanco *(Caiman croccodilus).*
h) Mono Choro *(Lagothrix lagotricha).*
i) Taricaya *(Podocnemis unifilis).*
j) Carachupa *(Dasypus novemcinctus).*
k) Añuje (*Dasyprocta fuliginosa).*
l) Ronsoco *(Hydrochoerus hydrochaeris).*
m) Charapa *(Podocnemis expansa).*
n) Maquisapa *(Ateles paniscus).*
o) Achuni *(Nasua nasua).*
p) Pucacunga *(Penelope jacquacu).*

q) Mono coto *(Alouatta seniculus).*
r) Cupiso *(Podocnemiss extuberculata).*
s) Paujil *(Mitu mitu).*
t) Sachapato *(Cairina moschata).*
u) Chosna *(Potos flavus).*

ANEXO III:

Cuencas de extracción de carne de monte.-

Estas zonas fueron extraídas del texto de Bendayán (2003), donde identifica 76 zonas de caza de fauna silvestre distribuidas dentro de 12 cuencas cada una de ellas caracterizada en volúmenes de extracción y zonas de vida.

- **Cuenca del Oroza**. En esta se registró un volumen de extracción de 105 649,012 kg de carne de monte. Incluye la zona de caza de Yanashi / Oroza.
- **Cuenca del Manití**. Se registraron 27 098,550 kg de volúmenes de extracción de carne de monte.
- **Cuenca del Ucayali**. En esta se registró 39 048,150 kg de volúmenes de extracción de carne de monte. Incluye a las zonas de caza: Puinahua, Juancito, Genaro Herrera, Pto. Enrique, Nuevo San Antonio, Flor de Punga, Churo Caño, Iricahua, Atún Caño, Qda. Wimba, Bagazán Tamanco, Yarapa, Maquía, Sapuena, La Pedrera, Curinga, Tapiche y Vainilla.
- **Cuenca del Napo**. Se estimaron volúmenes de extracción de 32 131,200 kg de carne de monte. Incluye zonas de caza ubicadas en el Curaray (medio Napo), Orellana, Sta. Clotilde.

• **Cuenca del Marañón**. Se registraron volúmenes de extracción de 14 716,125 kg. Incluye a las zonas de caza correspondientes a Sta. Rosa, Yanayacu, Nauta Caño, Pona Cocha, San Francisco, Tapirillo, Qda. Gasparito, Pucate, Cocha Palmira, Qda. Sarapanga, Tapira Caño, Chambira, Lupuna Cocha, Pastaza, Maipuco, Qda. Zaragoza y Payorotillo.

• **Cuenca del Tigre**. En esta se registraron 6 124, 575 kg de volúmenes de extracción de carne de monte provenientes de la zona de caza de Intuto […].

ANEXO IV

Cuadro estadístico de conservación y biodiversidad: 2010-2013.-

CONSERVACIÓN Y BIODIVERSIDAD
ÁREA NATURAL PROTEGIDA POR EL ESTADO POR AÑO DE PROMULGACIÓN DE LEY Y DEPARTAMENTO DE UBICACIÓN, 2010-2013
(Hectáreas)

Tipo de áreas naturales protegidas	Departamento de ubicación	Año de promulgación de Ley	2010	2011	2012	2013
Total			**18 680 252.90**	**19 559 626.46**	**19 528 864.27**	**19 520 604.83**
Parque Nacional			**7 967 119.03**	**7 967 119.03**	**8 170 747.54**	**8 170 747.54**
Alto Purús	Ucayali y Madre de Dios	18/11/2004	2 510 694.41	2 510 694.41	2 510 694.41	2 510 694.41
Manu	Cusco y Madre de Dios	29/05/1973; 11/07/2002	1 716 295.22	1 716 295.22	1 716 295.22	1 716 295.22
Cordillera Azul	San Martín, Loreto, Ucayali y Huánuco	21/05/2001	1 353 190.85	1 353 190.85	1 353 190.85	1 353 190.85
Bahuaja - Sonene	Madre de Dios y Puno	17/07/1996; 04/09/2000	1 091 416.00	1 091 416.00	1 091 416.00	1 091 416.00
Huascarán	Áncash	01/07/1975	340 000.00	340 000.00	340 000.00	340 000.00
Otishi	Junín y Cusco	14/01/2003; 30/05/2003	305 973.05	305 973.05	305 973.05	305 973.05
Río Abiseo	San Martín	11/08/1983	274 520.00	274 520.00	274 520.00	274 520.00
Güeppi-Sekime	Loreto	25/10/2012	a/	a/	203 628.51	203 628.51

Cerros de Amotape	Tumbes y Piura	22/07/1975; 07/07/2006	151 561.27	151 561.27	151 561.27	151 561.27
Yanachaga - Chemillén	Pasco	29/08/1986	122 000.00	122 000.00	122 000.00	122 000.00
Ichigkat Muja - Cordillera del Cóndor	Amazonas	09/08/2007	88 477.00	88 477.00	88 477.00	88 477.00
Cutervo	Cajamarca	08/09/1961; 03/08/2006	8 214.23	8 214.23	8 214.23	8 214.23
Tingo María	Huánuco	14/05/1965	4 777.00	4 777.00	4 777.00	4 777.00
Reserva Nacional			**4 498 135.26**	**4 652 851.63**	**4 652 851.63**	**4 652 851.63**
Pacaya - Samiria	Loreto	25/02/1972; 25/01/2007	2 080 000.00	2 080 000.00	2 080 000.00	2 080 000.00
Pucacuro	Loreto	23/10/2010	637 953.83	637 953.83	637 953.83	637 953.83
Matsés	Loreto	26/08/2009	420 635.34	420 635.34	420 635.34	420 635.34
Salinas y Aguada Blanca	Arequipa y Moquegua	09/08/1979	366 936.00	366 936.00	366 936.00	366 936.00
Paracas 1/	Ica	25/09/1975	335 000.00	335 000.00	335 000.00	335 000.00
Tambopata	Madre de Dios	04/09/2000; 10/09/2000	274 690.00	274 690.00	274 690.00	274 690.00
San Fernando	Ica	09/07/2011	c/	154 716.37	154 716.37	154 716.37
Sistema de Islas, islotes y puntas guaneras	Áncash, Arequipa, Ica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Moquegua, Piura	31/12/2009	140 833.47	140 833.47	140 833.47	140 833.47
Calipuy	La Libertad	08/01/1981	64 000.00	64 000.00	64 000.00	64 000.00
Allpahuayo - Mishana	Loreto	15/01/2004	58 069.90	58 069.90	58 069.90	58 069.90
Junín	Junín y Pasco	07/08/1974	53 000.00	53 000.00	53 000.00	53 000.00
Titicaca	Puno	31/10/1978	36 180.00	36 180.00	36 180.00	36 180.00
Tumbes	Tumbes	07/07/2006	19 266.72	19 266.72	19 266.72	19 266.72
Pampa Galeras Bárbara D' Achille	Ayacucho	18/05/1967; 06/04/1993	6 500.00	6 500.00	6 500.00	6 500.00
Lachay	Lima	21/06/1977	5 070.00	5 070.00	5 070.00	5 070.00
Zona Reservada 2/			**2 843 753.99**	**3 556 227.98**	**2 932 715.23**	**2 924 455.79**
Sierra del Divisor	Loreto y Ucayali	05/04/2006	1 478 311.39	1 478 311.39	1 478 311.39	1 478 311.39
Yaguas	Loreto	25/07/2011	-	868 927.57	868 927.57	868 927.57
Santiago Comaina	Amazonas y Loreto	21/01/1999; 09/08/2007	398 449.44	398 449.44	398 449.44	398 449.44
Cordillera Huayhuash	Áncash, Huánuco, Lima	20/12/2002	67 589.76	67 589.76	67 589.76	67 589.76
Illescas	Piura	16/12/2010	37 452.58	37 452.58	37 452.58	37 452.58
Río Nieva	Amazonas	01/10/2010	36 348.30	36 348.30	36 348.30	36 348.30
Reserva Paisajística Cerro Khapia	Puno	28/05/2011	-	18 313.79	18 313.79	18 313.79
Lomas de Ancón	Lima	06/10/2010	10 962.14	10 962.14	10 962.14	10 962.14
Ancón	Lima	28/11/2011	-	10 452.45	10 452.45	2 193.01
Chancaybaños	Cajamarca	14/02/1996	2 628.00	2 628.00	2 628.00	2 628.00
Laguna de Huacachina	Ica	06/06/2012	-	-	2 458.25	2 458.25
Bosque de Zárate	Lima	13/10/2010	545.75	545.75	545.75	545.75
Humedales de Puerto Viejo	Lima	29/01/2008	275.81	275.81	275.81	275.81
Güeppi	Loreto	03/04/1997	625 971.00	625 971.00	a/	a/
Pucacuro	Loreto	21/04/2005	b/	b/	b/	b/

San Fernando	Ica	24/07/2009	154 716.37	c/	c/	c/
Udima	Cajamarca, Lambayeque	01/02/2010	30 503.45	d/	d/	d/

2.7 ÁREA NATURAL PROTEGIDA POR EL ESTADO POR AÑO DE PROMULGACIÓN DE LEY Y DEPARTAMENTO DE UBICACIÓN, 2010-2013

(Hectáreas)

Conclusión.

Tipo de áreas naturales protegidas	Departamento de ubicación	Año de promulgación de Ley	2010	2011	2012	2013
Reserva Comunal			**1 777 466.39**	**1 777 466.39**	**2 166 588.44**	**2 166 588.44**
El Sira	Huánuco, Pasco y Ucayali	22/06/2001	616 413.41	616 413.41	616 413.41	616 413.41
Amarakaeri	Madre de Dios y Cusco	09/05/2002	402 335.62	402 335.62	402 335.62	402 335.62
Airo Pai	Loreto	25/10/2012	-	-	247 887.59	247 887.59
Machiguenga	Cusco	14/01/2003; 30/05/2003	218 905.63	218 905.63	218 905.63	218 905.63
Purús	Ucayali y Madre de Dios	18/11/2004	202 033.21	202 033.21	202 033.21	202 033.21
Asháninka	Junín y Cusco	14/01/2003; 30/05/2003	184 468.38	184 468.38	184 468.38	184 468.38
Huimeki	Loreto	25/10/2012	-	-	141 234.46	141 234.46
Tuntanain	Amazonas	09/08/2007	94 967.68	94 967.68	94 967.68	94 967.68
Yanesha	Pasco	28/04/1988	34 744.70	34 744.70	34 744.70	34 744.70
Chayu Nain	Amazonas	09/12/2009	23 597.76	23 597.76	23 597.76	23 597.76
Reserva Paisajística			**711 818.48**	**711 818.48**	**711 818.48**	**711 818.48**
Sub Cuenca del Cotahuasi	Arequipa	23/05/2005	490 550.00	490 550.00	490 550.00	490 550.00
Nor Yauyos - Cochas	Lima y Junín	01/05/2001	221 268.48	221 268.48	221 268.48	221 268.48
Bosque de Protección			**389 986.99**	**389 986.99**	**389 986.99**	**389 986.99**
Alto Mayo	San Martín	23/07/1987	182 000.00	182 000.00	182 000.00	182 000.00
San Matías - San Carlos	Pasco	20/03/1987	145 818.00	145 818.00	145 818.00	145 818.00
Pui Pui	Junín	31/01/1985	60 000.00	60 000.00	60 000.00	60 000.00
Pagaibamba	Cajamarca	19/06/1987	2 078.38	2 078.38	2 078.38	2 078.38
Puquio - Santa Rosa	La Libertad	02/09/1982	72.50	72.50	72.50	72.50
Aledaño a la Bocatoma del Canal Nuevo Imperial	Lima	19/05/1980	18.11	18.11	18.11	18.11
Santuario Nacional			**317 366.47**	**317 366.47**	**317 366.47**	**317 366.47**
Megantoni	Cusco	17/08/2004	215 868.96	215 868.96	215 868.96	215 868.96
Cordillera de Colán	Amazonas	09/12/2009	39 215.80	39 215.80	39 215.80	39 215.80
Tabaconas - Namballe	Cajamarca	20/05/1988; 03/09/2009	32 124.87	32 124.87	32 124.87	32 124.87
Pampa Hermosa	Junín	26/03/2009	11 543.74	11 543.74	11 543.74	11 543.74
Huayllay	Pasco	07/08/1974	6 815.00	6 815.00	6 815.00	6 815.00

Calipuy	La Libertad	08/01/1981	4 500.00	4 500.00	4 500.00	4 500.00
Ampay	Apurímac	23/07/1987	3 635.50	3 635.50	3 635.50	3 635.50
Manglares de Tumbes	Tumbes	02/03/1988	2 972.00	2 972.00	2 972.00	2 972.00
Laguna de Mejía	Arequipa	24/02/1984	690.60	690.60	690.60	690.60
Cotos de Caza			**124 735.00**	**124 735.00**	**124 735.00**	**124 735.00**
El Angolo	Piura	01/07/1975	65 000.00	65 000.00	65 000.00	65 000.00
Sunchubamba	Cajamarca	22/04/1977	59 735.00	59 735.00	59 735.00	59 735.00
Santuario Histórico			**41 279.38**	**41 279.38**	**41 279.38**	**41 279.38**
Machu Picchu	Cusco	08/01/1981	32 592.00	32 592.00	32 592.00	32 592.00
Bosque Pómac	Lambayeque	01/06/2001	5 887.38	5 887.38	5 887.38	5 887.38
Chacamarca	Junín	07/08/1974	2 500.00	2 500.00	2 500.00	2 500.00
Pampas de Ayacucho	Ayacucho	14/08/1980	300.00	300.00	300.00	300.00
Refugio de Vida Silvestre			**8 591.91**	**20 775.11**	**20 775.11**	**20 775.11**
Bosques Nublados de Udima	Cajamarca	21/07/2011	d/	12 183.20	12 183.20	12 183.20
Laquipampa	Lambayeque	07/07/2006	8 328.64	8 328.64	8 328.64	8 328.64
Pantanos de Villa	Lima	31/08/2006	263.27	263.27	263.27	263.27

a/ A partir del año 2012 la Zona Reservada de Güeppi-Sekime fue reclasificada como Parque Nacional.
b/ A partir del año 2010 la Zona Reservada de Pucacuro fue reclasificada como Reserva Nacional.
c/ A partir del año 2011 la Zona Reservada de San Fernando fue reclasificada como Reserva Nacional.
d/ A partir del año 2011 la Zona Reservada de Udima fue reclasificada como Refugio de Vida Silvestre (Bosques Nublados de Udima).
1/ La Reserva Nacional de Paracas posee 117 mil 406 hectáreas en tierra firme y 217 mil 594 hectáreas marinas.
2/ Área de carácter provisional hasta la determinación de su categoría.
Fuente: Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado.

(Fuente: INEI - Medio Ambiente:http://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/medio-ambiente/).

ANEXO V

Entrevistas transcritas. -

Comerciantes:

ENTREVISTA N° 1:
Entrevistadora: Luria Cáceres Córdova (1)
Entrevistada: (2)

Veri Arirama Rioja (27 años, Iquitos), vive en “Zona Baja de Belén. Tienes secundaria incompleta (hasta segundo año de media); no tiene hijos, pero trabaja en el puesto de carne de monte con su pareja.

¿Y desde cuándo vendes carne de monte?

Ya voy siete años vendiendo carne de monte; sí pues, son siete años. Mi conviviente ya vendía. Yo me he reunido con él y él ya tenía su puesto hace siete años. Así me metí en este negocio. Él empezó a vender primero porque su mamá tenía un puesto y él aprendió de ella.

¿Y tú qué tipo de carne de monte vendes?

Yo vendo sajino, majaz y venado, en ahumado y fresco. Esas son las carnes que principalmente la gente busca, eso es lo que más pide la gente. La carne de ronsoco y añuje no sale tanto porque no llega mucho. Ah! Y carne de lagarto no vendo tampoco; yo sólo vendo todo lo que es carne de monte.

¿Y de dónde compras la carne de monte, a quién le compras, sabes de dónde lo traen?

Sí, los traen de las riberas, de los pueblos de las riberas y yo compro en el puerto. Les compro directamente a los chacareros en el Puerto de Masusa o en el Mercado Productores. Yo les compro por kilo, voy con mi balanza de mano o a veces lo compro al ojo un costal; pero antes de eso reviso el estado de la carne para ver si no está podrida porque si no está bien ahumada o salada yo no lo compro. Luego una termina mal y la gente ya no me va a querer comprar. Siempre voy en la madrugada a comprar al puerto, voy a las 4:00 ó 4:30 a esperar que lleguen las lanchas. Por la madrugada llegan las lanchas y los de la chacra llegan a vender sus productos. Y no le compro a ningún rematista, yo sola voy a comprar directamente porque así sé cuánto está y no pagaré de más porque los rematistas cobran más.

¿Trabajas con algún familiar?

No, yo sola trabajo, sólo lo hago con mi pareja, él me ayuda en la venta y me ayuda a traer la carne, pues como hombre, él me tiene que ayudar para traer hasta acá y para cualquier problema que puede haber.

¿Tienes acceso a créditos para ampliar tu negocio, puedes sacar préstamos?

Sí, sólo con Mibanco, ellos me han dado préstamo. ¡Ay! Ya quiero salirme de ese préstamo. Lo que pasa es que yo habilitaba, di, y me ‘cabecearon’ con este producto, es que daba fiado. Es un tremendo compromiso sacar préstamo, pero ahí voy pagando, poco a poco hasta terminar con el pago del préstamo.

¿Y tienes algún problema o fuerte competencia con otros comerciantes, o te llevas bien?

Hay competencia bastante, como en todo negocio, pero normal me llevo, no tengo problemas con ellos.

¿Y cómo te llevas con los administradores del mercado? ¿Cómo accedes al espacio, al puesto?

Con el administrador me llevo bien y también con los otros encargados me llevo normal. Este espacio es pagado, le pagamos al municipio por los hábitos, y el pago es diario; pagamos al municipio cincuenta céntimos diario por el espacio, por mi mesa.

¿Tienes o has tenido problemas con la Policía? ¿Han venido hasta tu puesto?

Sí, he tenido, pero no han venido al puesto sino allá en el puerto. Lo que pasó es que cuando una vez fui a comprar, alguien me tiró dedo y me fui a para a la comisaria por dos costales y me decomisaron la carne. Me asustaron. Tuve que pagar cien soles. Me cobraron s/. 100.00 para salir con la carne, para que me dejen ir. Me pidieron soborno. Y esa fue la primera vez hasta ahora, que me quisieron decomisar

¿Y los del ministerio de agricultura o de ambiente han venido a visitarte al mercado?

No, nuca han venido. ¿Y para qué vendrían?

¿Y según tú, y por lo que has podido ver, quiénes consumen la carne de monte? ¿Todo tipo de personas lo hacen? ¿Gente pudiente o el común de las persona?

El común de las personas. Sí, me llevan medio kilo, un kilo, dos kilos, por lo general así me compran. Aunque también sale por cuarto, también sale, sale; con tal que venda, sale.

¿Y tú comes carne de monte desde *chiquita*?

Sí, todo el tiempo. Pero más me gusta el majaz. Yo lo como en asado a la parrilla, así lo como más. Pero también lo preparo en sopa, guiso, en lo que quieras comer (risas).la carne de monte es rica y saludable, a todos les gusta acá.

ENTREVISTA 2

Entrevistada: Belén Cajamine (59 años), Iquitos. Vive en Calle 7 N°12 – Distrito de Belén.

¿Hace cuántos años está vendiendo carne de monte?

¡Ah!, yo estoy vendiendo desde la edad de 35 años este producto. Pero bueno, digamos, en el trabajo vas escalando, buscando la forma que te conviene y ganar un poquito más. Para tener más estabilidad; yo he vendido de todo, pescado, fruta […] Esto es un poco más delicado, pero igual se gana. O sea se escala de posición. Como comerciante, claro, escalando posición.

¿Y cómo consigue la carne de monte?

A nosotros nos vende la gente que viene de la ribera, los que vienen a Iquitos; los chacareros, ellos vienen hasta acá, nos buscan para que les compremos. Pero también vienen los rematistas cuando se adelantan a los chacareros, cuando no hay para que venga el dueño, viene el rematista.

¿Y desde qué hora trabaja?

Yo, desde la seis de la mañana hasta la una de la tarde estoy en el mercado. Vendo principalmente carne de venado, sajino, majaz, huangana, carachupa; carne de motelo, si hay se vende, si se lo encuentra. Pero si no es tu negocio, no te ofrecen. Principalmente los chacareros y los rematistas van donde las 'moteleras' directamente porque ese es su negocio, ellas son más conocedoras de esa carne.

¿Y a la gente […] los consumidores, qué prefieren, qué más piden?

La gente pide más majaz porque su carne es más suave, no es duro, es más suave. Y la gente va a economizar su gas, y hasta los niños pueden comerlo sin problemas en masticarlo. La gente come de todo, pero prefieren la carne de monte mayormente y el pescado. Pero otra carne de monte que gusta mucho es el venado. Al venado también lo prefieren, es más rico. Por ejemplo, prefieren más al venado que a la carne de la huangana, o al sajino porque su carne es más suave. Ya sea en crudo o en asado […] es bien suavecito la carne de venado.

¿Y es todo el año igual la venta o hay temporadas de escasez?

No, es por temporada. Por ejemplo ahorita está abasteciendo, es regular. Cualquier cliente que viene, compra, lleva un kilo, dos o tres. Ya cuando empieza a secarse el río esta carne escasea y llega a costar s/. 25.00 el kilo, llega a costar como el paiche. Hay veces que escasea.

¿Y aun así la gente compra?

Sí, pero ya no como ahora que compran por cantidad y a cada rato. Después vas a ver los que vienen consecutivamente en escala, a ellos no les va a faltar. Vienen a comprar los que tienen un poco más de dinero y los que no, igual comprar pero un poco, medio kilito, un cuarto; pero no dejan de comprar un mes. Por esta temporada cualquiera lo compra porque lo están ofreciendo más barato.

¿Y de dónde vienen trayendo estas carnes? ¿Sabe usted en dónde las cazan para venir a vender a Iquitos?

De Arapa, del (río) Tigre, de Tierra Blanca, de Mahuizo, de Nauta […]. De pueblos de la ribera del Ucayali, de Nanay y otros pueblos cerca de Iquitos.

¿Señora, así como usted vende, también vende algún familiar suyo?

Sí, la de la esquina (refiriéndose al puesto contiguo), la chica de la esquina, la 'altaza', ella es mi nuera. Y la otra chica, Verito (dueña de otro puesto contiguo) es nuera de otra señora que también vende abajo, con esa señora vendía años, con nuestros puestos apegaditos. Ya después nos separamos, nos abrimos campo y me vine por aquí y ella se quedó más abajo.

¿Y ha tenido alguna vez algún enfrentamiento o rivalidad o competencia con las otras vendedoras?

Ah, sí, como en todo negocio. Por la percepción más que todo, por el producto. Decía que mi carne de venado, por ejemplo, era de pata fina y la de ella era pata gruesa; pero como en todo […] hasta en las oficinas hay problemas, es así en todo negocio, en todo trabajo. Es que a veces no siempre te va a llegar productos de buena calidad, a veces cuando no hay, te llega lo que te trae el campesino y de lo que ha podido cazar, ya tú le arreglas para recuperar tu plata; pero eso no es para menospreciar a tu compañera, al contrario. Así son bastante 'egoistillas, pero yo normal.

¿Y los administradores del mercado o del municipio vienen a inspeccionar?

Las autoridades del municipio ya colgaron el guante, no controlan nada, solo vienen a cobrar los cincuenta céntimos y a cobrar el carné de vendedora que es anual porque sin él no puedes hacer ninguna gestión ni pedir préstamo al banco. Es lo que te identifica como vendedora.

¿Y usted ha accedido a crédito del banco?

Sí, porque tu garantía es el puesto de venta y el producto que vendes. Y normal me dan en Mibanco.

¿Y ha tenido algún problema con la Policía?

A cada rato, pero ahora no. Ahora es a mi hijo porque él compra por cantidad. Yo ya estoy cansada […] yo sólo compro lo necesario: 100 ó 150 kilos y lo trabajo en tres días. Pero ellos compran hasta 300 o 400 kilos y lo venden en dos días o tres, ellos venden bastante (refiriéndose a la nuera y su hijo que tienen sus tres puestos delante del suyo). Tienen dos puestos, ellos venden bastante. En cambio yo, me ahúmo cuatro majaces, un sajino o un venado, y con eso tardo todo el día; en cambio para ellos eso es un almuerzo, una sentada.

¿Alguna vez ha venido la Policía a hacer batida o a decomisar la carne?

Sí, cada vez que se pone en veda el paiche, agarran con esto también. Todo lo agarran. ¡Nada, nada les importa! Sólo saben decirnos que la carne lo llevan a los albergues y que les darán de comer ahí y por eso no nos van a devolver; no les interesa. Por ejemplo, en el río, donde mi hijo saca su carne y viene trayendo 200 kilos en dos motocars; la Policía ya sabe de dónde saca, ya saben que van a comer que van a sacar algo ahí y ¡pum! Le caen ahí, le detienen porque saben que van a sacar tajada. Agarran de un producto que hay 100 ó 200 kilos y no quieren recibir s/.100.00 sino s/. 200.00 a cambio de dejar pasar. Si se les quiere dar s/.100.00 soles a cambio que dejen pasar 200 kilos de carne, ellos no quieren ni s/.150.00 porque dicen que les estamos insultando y quieren sus s/.200.00. Son unos desgraciados, la Policía es una mafia.

¿Y sus hijos viven de esto?

Son dos, y sólo uno vive de esto. El otro, el menor viven en Lima, está estudiando en Senati. Él vive en Independencia y está trabajando en un restaurante de comida norteña. Yo me voy todos los años a ver a mi hijo y a mis parientes.

ENTREVISTA 3

Al principio se quiso desarrollar las entrevistas conforme al desarrollo de las guía de entrevista; pero luego, según el contexto y las circunstancias en que se desarrollaba la misma, se optó por preguntar según el quehacer en el oficio de la entrevistada. Se observaba detenidamente la actividad de la venta de carne que ese momento se hacía, para luego soltar preguntas en relación. Las preguntas contestadas, serán escritas en este informe de insumo, la

información provista de la observación participante será expuesta en otro documento adjunto.

Entrevistada: (no quiso dar su nombre por mantenerse en el anonimato) (30 años).

¿Desde cuándo empezaste a vender carne de monte?

Yo soy vendedora nueva acá, empecé hace tres años.

¿Estás cortando sajino?

No, es majaz. Majaz ahumado.

¿Y solamente lo vendes *pichtado*[101], asado? ¿En presas, no?

Mmm […] según vemos la forma en que sale, presa o por kilo. (Empezó a atender a la clientela y posteriormente a recibir a un suministrador de carne, que llegaba con un costal de carne de sajino fresco, específicamente con una pierna del animal).

¿Compras la carne en el Puerto de Masusa o en el Puerto de Belén?

No, a mí me traen a vender acá, acá vienen los 'chacareros' y los rematistas. Pero más caro si es rematista. Barato si viene el mismo dueño a vender. Y los rematistas la mayoría, por lo menos los que me venden a mí, sí son de acá.

(Empezó a vender la carne de monte, a la vez que las cortaba en grandes pedazos en forma de filete. Le compraban entre ½ kg. a 3 kg., por cliente. Posteriormente vino otro rematista trayendo 60 kg de carne fresca de majaz, todo en un saco).

[101] Cortado en filete o capas delgadas de carne pura.

ENTREVISTA 4

Entrevistado: Sr. José (63 años).

¿Cuánto tiempo está trabajando acá?

Estoy aquí en el mercado ya casi 20 años, vendiendo todo tipo de carne de monte; empecé vendiendo carne de lagarto, Zúngaro[102] […] otros pescados. Empecé con pescado, pero con carne de monte gano un poco más. Yo no soy de Belén, yo vivo en el centro.

¿Cómo se abastece de la carne de monte?

A veces no llego a tiempo al mercado porque las lanchas llegan tarde y tengo que esperar a comprar a los que vienen de las riberas.

¿Esa carne blanca, qué es? (refiriéndome a la carne de lagarto).

Es carne de lagarto blanco, con eso se hace chicharrón, asado […] hasta ceviche. Y sabe a pollo, como pollo frito. Y lo traen del río, del Ucayali o del Putumayo, de por ahí.

¿Qué más podría hacer? (le consulto a otra compradora).

Su carne es un poco dura, pero puedes hacer bistec, ceviche porque no se hace 'apiacho'[103] o lo puedes comer frito. Sabe a pollo, un poco duro su carne.

¿Y qué otras carnes también vende?

Yo vendo más venado, pero también piden majaz, venado, huangana, carachupa, sajino; de todo lo que llega.

¿Y la gente qué más le compra?

La gente pide más majaz, venado y sajino porque son carnes especiales. Son suaves.

¿Señor, usted ha tenido problemas con la Policía, han venido al mercado a querer quitarle el producto?

No, aquí no; en el puerto es donde te quitan, te decomisan. Pero una vez aquí ya no, no te quitan nada. La Policía ya no manda acá adentro. Pero sí dicen que estas carnes están en veda […] toda la vida está en veda.

[102] Un tipo de pescado.
[103] Loretanismo, se refiere a elementos blandos.

ENTREVISTA 5

Preguntas salidas durante la observación participante en el Mercado Belén a una vendedora en plena actividad comercial. En esa oportunidad, vendió por tres días solo carne de 'mono choro'. Se vendían a s/.10.00 soles el kilo / 8 monos pelados y enteros […] extendidos en una mesa.

A la vendedora: ¿Qué se hace con el mono?

Se hace sopa, y se come todo, cola. Mano […] 'es como el cristiano'. La gente vieja toma sopa de mono, o mazamorra de mono. Es bien rica la carne de mono y nutritiva.

Una consumidora: ¿Señora, sale medio kilo?

"Por qué no, […] medio kilo, dónde, piernita, brazo […] el brazo es la mejor parte. Se hace sopa, guiso con yuca […] te le hago la 'pedicure' si quieres. Al mono choro lo traen de las alturas o del Marañón, del Ucayali. Uno entero puede pesar entre 4 kilo a 5 kilos; uno entero se lo vende a s/. 40.00."

Pregunta a la consumidora: ¿Señora, usted sabe dónde venden comida con carne de mono choro?

"Por ahí, donde están las 'comideras' [104] *, ellas venden sopa desde la madrugada [...] allí verás cómo preparan al mono y los 'chaucheros'* [105] *, mototaxistas van a comprar bastante.*

ABASTECEDORA

Romelia55 años, Río Putumayo, migrante desde hace 3 años. Vive en las cercanías de la ciudad de Iquitos (Caserío Segundo Huambé. Carretera Iquitos-Nauta)

Tiene 5 hijos: agricultores, pescadores y montaraces[106].

La conversación se dio con ella y la hija menor de 16 años que contaron sus experiencias en la actividad de caza – venta y consumo del producto de carne silvestre.

Sra. Romelia:

"Cerca donde vivo es zona de agricultura de caza. Mi marido y mis hijos casan majaz, añuje, achuni. La carne de monte es todo lo que es monte: motelo,

[104] Vendedoras de comida.
[105] Estibadores o cargadores de bultos.
[106] Cazadores.

majaz, sajino, añuje, achuni, sajino […], el lagarto no, porque es de cocha, quebrada, es más de agua.

Mi esposo vende allá donde vivimos también, le compran los moradores; a veces van rematistas o cuando yo vengo, vendo en el Mercado Belén; pero no sólo vendo carne, también traigo ungurahui[107]*, zapote, yuca, pijuayo, plátano. Pero cuando traigo carne para vender, traigo majaz, venado y sajino en ahumado o fresco; traigo 50 ó 60 kilos como máximo, no traigo mucho porque allá donde vivo también le compran a mi marido."*

Hija: (contando su experiencia en caza y consumo de motelo).

"Hallé motelo por mi casa, allá en la carretera…estaba en mi emponado, y fui corriendo a amarrarlo para que no me muerda, porque no sabe soltarte cuando agarra tu dedo. Son dos veces que ya estoy agarrando motelo, mi abuela me decía que corra a agarrar el motelo para hacerlo mi picadillo o mi sopa y eso hice [risas].

Sra. Romelia: (sobre las temporadas de caza).

"Las épocas de caza es en invierno, así como estamos ahora. Se van los hombres se van con cama 15 días, 10 días para encontrar animales. Si van cerca no encuentran nada, tienen que entrar al fondo, donde todo está silencio […].

Hay gente en mi caserío que sólo cazan, cazan todo el año y se dedican a vender carne ahumada en el Mercado Belén, principalmente sajino y majaz. Viven de la casa y de hacer mitayo [108] *y fariña. Viven de la caza y de la fariña porque no hay mucha agricultura, solo la yuca, el plátano o cualquier huayo*[109] *que se siembre, pero no muchos siembran.*

Mi esposo y mi hijo también crían perros para la caza. Le curan, por ejemplo, para que sea motelero[110]*, le dan de comer una hormiguita, el comején; pero cuando son chiquitos. Para que sean sajineros*[111]*, le dan de comer una avispa grande, negra, eso lo tuestan y le dan de comer al perro cuando está chiquito. Eso es curar al perro."*

Sobre la Huangana

---

[107] Fruto del bosque que se utiliza para la elaboración de refrescos y helados de hielo.

[108] Comprende las actividades que implican el abastecimiento de alimento, ya sea carnes, pescados, frutos y otros alimentos que se extraen del bosque amazónico.

[109] Semillas.

[110] Cazador de motelo o tortuga de tierra.

[111] Cazador de sajino.

"Si aparece una, la matan, pero ahora ya no se le ve mucho, hay poco. Hay pero al fondo en el monte. Pero a veces tampoco se le come mucho como a la sachavaca. Algunas personas no comen sachavaca porque se les pinta el cuerpo, te haces morocho[112], morocho u overo[113], o te salen ronchas por todo el cuerpo."

CONSUMIDORA

Clara Ramírez (55 años); ama de casa y asidua consumidora de carne de monte y compradora en el Mercado Belén.

"Yo desde que nací como carne de monte. Mi papá no nos hacía faltar 'carne de monte' o pescado de toda calidad, sea verano o invierno, lo teníamos como bodega, abajo, motelo, arriba, paiche y encima pescado salado. Las carnes la conservábamos asado para poder comer. Los motelos vivían en la huerta amontonados en la tierra; ahí vivían comiendo la basura, les dábamos por una rendija del entablado de la cocina lo que sobraba de la comida o sino las verduras o frutas que traía mi papá.

Mayormente mi mamá nos daba de comer 'carne de monte' desde que éramos chiquitos a mis hermanos y a mí; nos daba majaz porque era más suave. Me daba en sopita o guiso con yuca porque antes no había papa, o sino asadito. Llegué desde Mahuizo[114] a Iquitos a la edad de 17 años y desde que llegué compro mis alimentos y la carne de monte en Belén. Todo el tiempo compraba en Belén. Toda la vida venden carne de monte en el Mercado Belén; yo llegué en el '72 y ya vendían carne de monte de las restingas. En ese tiempo consumía más pescado, carne de res, carne de monte y pollo; en ese tiempo era más barato la carne de monte. Antes se comía de todo más variado, de toda cosa; un día comía pescado, carne, motelo, majaz, pollo; pero no repetíamos ningún día, comíamos variado."

Sobre el Precio

"Siempre ha sido la carne de monte un poco más caro que la carne de res. Pero aun así la gente come y paga. Paga 14 soles o 17 soles, como estaba en enero. La gente más pobre no come tanta carne de monte, compra

[112] Se refiere a las manchas de piel.
[113] Manchas blancas sobre la piel.
[114] Caserío ribereño en el río Ucayali, a dos días y medio de la ciudad de Iquitos por vía fluvial (embarcándose en una lancha desde el puerto de Masusa en Iquitos o desde el Puerto de la Hoyada en Pucallpa).

huesadito[115], como de la res, huesos del majaz o del venado para hacer su sopa; sólo con esa huesada hacen su comida. En la ciudad comen así, pero cuando van a sus pueblos comen buenas presas, si cazan sus maridos. De nosotros amanecían tremendos majases en el entablado[116]; lo traía mi hermano sacando de la trampa que ponía mi papá. A veces, él traía majaz, carachupa, motelo, hasta mono traía papá de las trampas que ponía."

Gustos

"A mí me encanta la carne de monte; la res no tanto, sólo en bistec. Yo preparo usualmente sopa de majaz, guiso de majaz, picadillo de majaz. Solamente eso puedes preparar de eso, lo mismo con el sajino y el venado; se los come con bastante verdura, aunque aquí es caro porque no hay mucho. De la carachupa se hace 'mazamorra de carachupa' con plátano; o sino sopa o también guiso y asado. La carachupa tiene otro sabor más agradable que las demás carnes de monte, ¡qué rico! y más si está gordito. Es muy rico en 'mazamorra de plátano', bien guisadito y asadito se lo masca con todo y su casquito[117][risas]. Del motelo se hace 'inchicapi' o de su casco se hace 'sarapatera' con todo su 'tripaje'[118], su hígado, todo eso se lo ponen picachando[119] para la 'sarapatera'; igual con la taricaya."

Carnes de monte

"También lo son la carne de monte, taricaya y lagarto. Son carnes que se encuentran en el monte. Del motelo se hace 'sarapatera'; de la taricaya no tanto se le hace porque es una carne flemosa. Pero sus huevos son muy ricos, al igual que del motelo. Esas carnes también se venden en el mercado. De sus huevos se hacen 'aradú'[120] o se lo come sancochado."

Sobre la ley

"Sé que está prohibido que los casen a esos animales del monte y por eso no les dejan traer; eso le dicen que está en veda, que son animales en veda y cuando está en veda la Policía les decomisan. Eso es hace años, les quitan, les decomisan esas carnes. Pero igual venden. Cómo será, supongo que traerán poquito a poquito. Sé que el motelo está escaso, no lo pueden traer así

---

[115] Hueso de res para preparar sopas.
[116] Superficie hecha de tablas.
[117] Caparazón o coraza del armadillo.
[118] Intestinos.
[119] Cortado en trozos pequeños.
[120] Postre hecho con fariña (yuca fermentada tostada, cuyo producto es como una granola crujiente) y huevos; se mezcla y se agrega azúcar.

nomás, no es como el pollo o el pescado que pueden ser criados en granja o piscigranja. Parece que lo traen de aquí cerca nomás porque si vienen de más lejos, le decomisan en viaje: tal fulano va a traer carne de monte, dicen y la Policía rodea la lancha al igual que cuando traen droga. Eso le pasó a mi vecina, le quisieron decomisar una tremenda charapa, pero como era viejita y les dijo que eso era para vender y comprar su comida, ya no le quisieron quitar; pero le advirtieron que no más lo haga. Bueno, yo sé que esto es toda la selva. Hasta en Pucallpa, en Contamana; van al centro a matar animales y de los poblados de las riberas vienen los rematistas comprando y vienen a vender acá a la ciudad. Hay días que se ve mesa llena de carne, por ejemplo hoy día había un montón de majaz, todos sobre encima. Pero no les decomisan en el mercado."

Yo no conocía a la sachavaca, toda la vida lo había visto en carne nomás, nunca en vivo. Mi padre lo traía en presas nomás y nosotras teníamos que pishtarlo, salarlo y ahumarlo. Todo para que dure y tener mitayo."

Municipio

"Los que viajan por los ríos y les compran a los ribereños, les veden a los minoritas. Esos son los rematistas, pero más son los propios vendedores que compran la carne directamente. Sé que del municipio van a revisar si todo está limpio; igual hacen con las comideras. Van en mancha agentes del municipio a revisar las mesas, sus cuchillos. Eso lo hacen cada tres o cuatro meses, eso veía."

"En la bajada, las comideras venden carne de monte en comida típica. También en caldo o asado de majaz, sajino. Las comideras, la mayoría son de Belén, pero también son de otro lugar y se juntan allá a vender. Van de San Juan, de Punchana; de todo sitio van a vender y a comprar."

MONTARAZ (1)

Bernardino García (79 años); migrante del caserío de Mahuizo. Vive en Iquitos hace 36 años.

Yo era montaraz y agricultor, yo un tiempo, dos meses, tres meses, era montaraz; venía el mes de abril y empezaba a sembrar frejol, yuca, arroz y la criandería en galpón. Mahuizo es buena tierra para la agricultura. La agricultura es mejor que la caza, pero cuando halaga eso tenemos que hacer, cazar. Pero de Junio a Agosto es temporada de siembra, de cosecha; es verano. La temporada de caza es desde enero, febrero. Cazaba con escopeta, con trampa

y con perro sajinero, majacero…tenía de todo, para todo tipo de carne, para carne de motelo; pero no cazaba lagarto, eso es enemigo del hombre. Yo solo cazaba todos los animales que comen hierba, yuca, arroz…todo allá en Mahuizo. Mahuizo es buena tierra para la caza y la agricultura, para la producción.

Yo traía sajino, venado, majaz. Les traía en presas, le partía en trozos, en carne; como también el día que monteabas traías fresco o vivo lo que se caceaba; le baleaba en las patas. Para ir a cazar te ponías con tu retrocarga y tu cartucho; llegabas a la restinga y ahí están andando los animales, los sajinos, los venados para escoger en la bajada, en la quebrada, en tierra de altura ya ahí mismo ¡bam, bum, bam! Y cuando ya quieren botarse al agua, ¡bam, bam! Les dábamos con mi primo. Llegábamos a matar diez majaces o diez sajinos, ya así. Un mes enterito éramos montaraces y vendíamos carne en invierno, en marzo, en pleno invierno. Venía a vender en Sargento Lores y algunas veces en el Mercado Belén, pero ya me compraban más en la lancha, todito y los que me compraban vendían en Belén."

"Yo vendía más sajino, huangana no tanto porque difícilmente se presentaban para baladores, pero sajino sí ¡bruto, diario! Carachupa también, majaz y añuje era lo que más cazaba; gastaba dos retrocargas una bancada. En lo que es aves, cazaba paujil. Yo desde que me casé era gran novedad que sean un buen agricultor, cazador y trabajador de madera. Mi hermano se casó primero con la hermana de mi mujer y así se creció la familia. Los domingos iban los compradores de Dos de mayo, de Tierra Blanca se iban y mis perros ya habían cazado sajino y venado y ahí mismo la compra vuela. Compraban todo lo que cazaba; también me compraban mis gallinas y chanchos que criaba. Muy pocos sabíamos hacer de todo en campo, muy pocos.

Yo también trabajé en shiringa. La chiringa es una resina como látex, me lo compraban los patrones shiringueros. Mandaban a su gente de acá, de Iquitos a comprar la shiringa.

Montaraz (2)

Mahuicino de 35 años.

Aprendí por la práctica, mirando de los padres y por la generación…..antes cazábamos con escopeta, cartucho, bala y con los perros buenos.

Los perros siguen a los animales a meterlos en el hueco, el majaz y al sajino lo detienen en la aleta de los palos de los árboles grandes, y a los motelos…son los perros cazadores, sajineros, añujeros, moteleros, majacero…

Se come cualquier día del año de nuestra vida, cuando vamos a montear queremos comer carne de monte.

Vendemos al pueblo donde habitamos o a los lugares distintos de afuera de los pobladores.

En las restingas los animales se reducen en tiempo de invierno lo animales se hacen mansos y ahí los matamos de dos a cinco y varios de distintas calidades o tipos de animales y de distintos lugares; trochando y amarrando a los animales chancados, sacándoles sus tripas para que no pese y no pesen y no se malogren en las colpas. Esto es allá, en las restingas, restingiando…

Es rico y bueno porque es un animal alimentado por los huayos de la montaña y comen almendras, huicungos, plátano, yuca, citulli, huevos, bichitos del monte, y más…

ANEXO VI

Recetario de algunos platos típicos a base de carne de monte.-

Este recetario solo contiene algunos de los platos más conocidos y tradicionales de la cocina mestiza loretana. Son platos que se consumen hasta la fecha en la ciudad de Iquitos, caseríos, centros poblados y demás zonas rurales donde se encuentre la población mestiza. No se ha considerado los platos de las comunidades nativas. La carne de monte para el consumo en la ciudad y los pueblos ribereños es diversa como la misma gastronomía peruana.

Por ejemplo, tenemos[121]:

1. **Sarapatera** (para 6 personas)

Cuyos ingredientes son: 1 charapa pequeña, 6 plátanos, ½ kg. fariña tostada o ½ kg. de "cancha" molida, 5 ó 6 litros de agua, 1 cabeza chica de ajos, 6 cebollas 2 cebollas chinas, 2 C/. achiote, 6 hojas de saha culantro, 1 rama de

[121] Los seis primeros ejemplos han sido recogidos del libro – recetario de: NAAR, Casilda. (1987) Sumak Mikquna. *Arte Culinario Aborigen del Departamento de Loreto en la Amazonía Peruana*. CONCYTEC, Iquitos. (pp. 75-77). Los demás son de la autoría del autor de la tesis, según evidencias recogidas de las amas de casa y observación en puestos y/o restaurantes.

hierbabuena u hojas de orégano, 2 C/. sal y toda la grasa de la tortuga adherida al casco. Con la carne y caparazón de la charapa o taricaya, ya cortada y escurrida (cuello, brazos y patas), cuézanse con sal en otra olla aparte hasta que se suavicen bien. Procédase enseguida a soasar el casco, volteándole sobre las brasas para que no queme, tratando que se ase ligeramente. Échese agua en el casco y déjese calentar. Mientras tanto, se ralla los plátanos, luego se ablanda con la mano hasta hacerlo gelatinoso, y se diluye en un poco de agua, se echa en el agua caliente del casco o en una olla; tener cuidado que no se formen grumos. Se agrega la menudencia limpia y las presas semi-cocidas y cortas en pequeños trozos, echándole sal. Se deja hervir hasta que todo suavice. Se agrega la "cancha molida", faltando unos 10 ó 15 minutos antes de retirar el caso del fuego o la olla (depende del cocinero o cocinera). Por último, se derrite parte de la grasa de la "taricaya" y se prepara la fritura con el achiote y parte de cebollas, ajos, etc. Se agrega al preparado y mezcla por uno minutos y se apaga.

2. **Shirimbi** (para 6 personas aprox.):

1kg. de venado o sajino, 200grs de arroz o choclo machacado, 2 yucas, 3 dientes de ajos, 4 litros de agua, 5 hojas de "sachaculantro", culantro, 5 cebollas, 1 C/. manteca de sajino o cerdo, 1C/. sal fina. Se escoge un pedazo de sajino o venado, pura carne, de la mejor calidad. Luego se corta en presas pequeñas o unipersonales y se pone a cocer con poca sal; cuando esté suavizándose, agregar el choclo fresco ligeramente molido (o arroz), agregando la yuca picada, y en tajadas. Agréguese también las especies finamente picadas, dejando hervir hasta que se haya espesado.

3. **Cecina asada** (para 6 personas aprox.):

1 kg de Cecina de chancho, sajino o majás, brasas ardientes. Se enjuaga la cecina y se corta en pedazos individuales, o en tiras largas, colocándola sobre

la parrilla de brasas, sin avivar el fuego. Se da vuelta para mejor cocción. Se sirve con “inguiri” o chifles.

4. **Guisado de majaz o venado** (para seis personas aprox.):

1 kg. de carne de majaz o venado, 1 kg. de yuca, 3 tomates rojos, 2 C/. Achiote, 2 C/. vinagre, orégano, 2 C/. de manteca, 3 tazas de agua, ramitas de culantro, 1 C/. de pimienta. Se enjuaga y limpia la carne, se pica en pequeños cuadritos, echándole sal, pimienta y vinagre. Se prepara el aderezo con las especies poniendo a dorar la carne por ¼ de hora más o menos. Luego, se agrega la yuca en pequeñas tajadas, echándole agua para que todo se cueza, procurando que no se consuma totalmente el jugo. Se sirve con arroz, plátano asado o frito.

5. **Runtu Charapa Pangu**:

24 runtúes (huevos) de “charapa”, 2 ½ litros de agua, 1 C/. sal. Se enjuaga los huevos frescos o salados y se cuecen por ½ hora. Se escurre y se sirve como entrada o plato de fondo, acompañado de yuca sancochada, “inguiri” o “fariña”.

6. **Tacacho**:

6 plátanos verdes, 250 g. chicharrones de sajino o de chancho, ½ c/. de sal, 1 C/. de manteca de cerdo. Se pelan los plátanos verdes y se asan a la parrilla. Una vez listos, se retiran del fuego, se quita la capa blanquecina con un cuchillo; luego se machaca en un platillo, agregándole los chicharrones, manteca, manteca y sal.

7. **Picadillo de venado**:

Se compra venado ahumado y se deshilacha. En una olla se hace un aderezo con cebolla picada en cubitos, ajos, palillo (una cucharadita), se hecha al aderezo caliente ½ kg de *chiclayo* [dícese a las vainitas que se siembran en la región] picado; ají dulce [pimiento de la región], y sacha culantro [culantro silvestre]. Se revuelve, se hecha sal y listo. Se acompaña con arroz blanco, frejol ucayalino o plátano inguiri [plátano verde sancochado].

8. **Sopa de carne de monte**:

Se pone a hervir pedazo de carne de monte fresco (ya sea de sajino, venado, majaz, añuje, etc.), con ajos, sal, comino, pimienta y palillo. Se agrega luego de media hora de cocción 1/8 de arroz y yuca picada. Antes de apagar se agrega ají dulce y culantro picado.

9. **Guiso de carne de monte** (fresco o ahúmado):

En una olla se hace el aderezo de ajos, sal, achiote, comino, pimienta, tomate regional y cebolla picada en cubos. Se agrega pedazos de carne de monte, se deja cocinar por 15 minutos si es ahumado y 30 minutos si es fresco. Se agrega caigua picada, ají dulce, col. Se acompaña con yuca sancochada y arroz.

10. **Sopa de mono choro**:

Se ralla plátano verde; se hace hervir en una olla por una hora a pedazos de carne de mono choro, condimentado con comino, cebolla picada, palillo y sal. Se agrega el rallado de plátano, se deja hervir hasta que espese. Antes de apagar se agrega ají dulce y sacha culantro picado [culantro silvestre].

11. **Tallarines rojos con carne de monte**:

Se pone a hervir el agua para los fideos. Se adereza a las carnes picadas en presa [ya sea ahumada o fresca]; se puede hacer de majaz, sajino, venado (cualquiera de ellos). Se sofríe las carnes; luego se prepara la salsa de tomates, zanahoria, cebolla, ajos. Se licua todo y se agrega en la olla y se deja a cocción lenta por 30 min; se agrega sal. Se adiciona los fideos cocidos y se mezcla. Se suele acompañar el plato con porción de arroz blanco y frejol ucayalino.

ANEXO V

Documentos de decomiso y entrega de carne de monte incautada.-

ACTA DE ENTREGA Nº 001–2011–GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS

En las instalaciones de la casa del anciano san francisco de asís, sito, en Av. del ejército N° 1479, siendo las **14:00 horas** del **lunes 10 de enero del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de la **CASA DEL ANCIANO SAN FRANCISCO DE ASIS**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **56 Kg.** de carne del monte seco salado de diferentes especies.

OBSERVACIÓNES:

- ~ El producto perecible (carne del monte) de diferentes especies será para la alimentación de los ancianos albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/N GRAN DIEGO, por personal policial DIVPOLFIS; dichos productos fueron entregados con **oficio Nº 053-2011-DIREOP-PNP-DIRTUPRAMB-DIVTUPRAMB-IQU/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS.**

- ~ La coordinadora de la Casa del Anciano, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **14:07** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

WALTER ROJAS SÁNCHEZ
Personal PRMRFF Iquitos
DNI Nº 0536212

CASA DEL ANCIANO SAN FRANCISCO DE ASIS

Sra. María Amelia Escobedo Vargas

COORDINADORA

ACTA DE ENTREGA Nº 002–2011–GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS

En las instalaciones de la casa de la Niña de Loreto, sito en calle San José N° 676, siendo las **14:10 horas** del **lunes 10 de enero del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de la **CASA DE NIÑA DE LORETO**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **38 Kg.** de carne del monte seco salado de diferentes especies.

OBSERVACIÓNES:

- ~ El producto perecible (carne del monte) de diferentes especies será para la alimentación de las niñas albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/N GRAN DIEGO, por personal policial DIVPOLFIS; dichos productos fueron entregados con **oficio Nº 053-2011-DIREOP-PNP-DIRTUPRAMB-DIVTUPRAMB-IQU/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS.**

- ~ La coordinadora de la Casa de la Niña de Loreto, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **14:20** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

WALTER
ROJA SÁNCHEZ
Personal
PRMRFFS – Iquitos
DNI Nº 05362126

CASA DE LA NIÑA DE LORETO

ACTA DE ENTREGA Nº 003–2011–GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS

En las instalaciones del Centro de rehabilitación Talita Kumi, sito en 9 de diciembre N° -----, siendo las **14:45 horas** del **lunes 10 de enero del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de la **CENTRO DE REHABILITACIÓN TALITA KUMI**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **35 Kg.** de carne del monte seco salado de diferentes especies.

OBSERVACIÓNES:

~ El producto perecible (carne del monte) de diferentes especies será para la alimentación de los Jóvenes albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/N GRAN DIEGO, por personal policial DIVPOLFIS; dichos productos fueron entregados con **oficio Nº 053-2011-DIREOP-PNP-DIRTUPRAMB-DIVTUPRAMB-IQU/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS.**

~ El representante del centro de rehabilitación Talita Kumi, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **14:55** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

WALTER ROJAS SÁNCHEZ
Personal PRMRFFS – Iquitos
DNI Nº 0536212

CENTRO DE REHABILITACIÓN TALITA KUMI

Sr. Jorge Luis Silva Crisóstomo
Representante

ACTA DE ENTREGA Nº 003–2011–GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS

En las instalaciones del Centro de rehabilitación Talita Kumi, sito en 9 de diciembre N° -----, siendo las **14:45 horas** del **lunes 10 de enero del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de la **CENTRO DE REHABILITACIÓN TALITA KUMI**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **35 Kg.** de carne del monte seco salado de diferentes especies.

OBSERVACIÓNES:

~ El producto perecible (carne del monte) de diferentes especies será para la alimentación de los Jóvenes albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/N GRAN DIEGO, por personal policial DIVPOLFIS; dichos productos fueron entregados con **oficio Nº 053-2011-DIREOP-PNP-DIRTUPRAMB-DIVTUPRAMB-IQU/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE-SDPM-IQUITOS.**

~ El representante del centro de rehabilitación Talita Kumi, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **14:55** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

……..

WALTER
ROJAS
SÁNCHEZ

Personal
PRMRFFS – Iquitos
DNI Nº 05362126

CENTRO DE REHABILITACIÓN TALITA KUMI

Sr. Jorge Luis Silva Crisóstomo
Representante

ACTA DE ENTREGA Nº 005-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones de la casa hogar algo bello para Dios , sito en Av. del Ejercito N°---------- siendo las 06**: 15 horas** del **Mares 31 de mayo del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de **LA CASA HOGAR ALGO BELLO PARA DIOS**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ (02) ejemplares congelados de *Caiman crocodilus* "lagarto Blanco" de sexo indeterminado.

OBSERVACIÓNES:

- ~ El producto perecible (lagarto blanco congelado) será para proveer alimentación de las personas albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/F "Vennor, con matricula N° IQ-21494, por el personal de la SDPM-PRMRFFS; dichos productos fueron decomisados con acta de intervención fluvial N° 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS/SDPM-Sede Iquitos, El día 312 de mayo del presente año.

- ~ El representante de la Casa Hogar Algo Bello para Dios, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **06:20** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

CASA HOGAR ALGO BELLO PARA DIOS

ACTA DE ENTREGA Nº 005-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones de la casa hogar algo bello para Dios , sito en Av. del Ejercito N°---------- siendo las 06**: 15 horas** del **Mares 31 de mayo del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de **LA CASA HOGAR ALGO BELLO PARA DIOS**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ (02) ejemplares congelados de *Caiman crocodilus* "lagarto Blanco" de sexo indeterminado.

OBSERVACIÓNES:

- ~ El producto perecible (lagarto blanco congelado) será para proveer alimentación de las personas albergados en dicha institución; el producto fue incautado durante un operativo conjunto en el interior de la M/F "Vennor, con matricula N° IQ-21494, por el personal de la SDPM-PRMRFFS; dichos productos fueron decomisados con acta de intervención fluvial N° 001-2011-GRL-GGR-PRMRFFS/SDPM-Sede Iquitos, El día 312 de mayo del presente año.

- ~ El representante de la Casa Hogar Algo Bello para Dios, deberá presentar al PRMRFFS-SDPM-IQUITOS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

Siendo las **06:20** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

CASA HOGAR ALGO BELLO PARA DIOS

ACTA DE ENTREGA Nº 007-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones del Proyectado Centro de Custodia Temporal "El Varillal", ubicado en el Caserío Varillal a la altura del Km 15 de la carretera Iquitos Nauta, Distrito de San Juan Bautista, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto, siendo las **6:00** horas, del día **jueves14deJuliodel2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante del Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas lo siguiente:

N° ejemplares	Especie		Sexo
	Nombre científico	Nombre común	
27	*Podocnemis unifilis*	"Taricaya"	**HEMBRAS**
27	**TOTAL DE EJEMPLARES**		

Se procede a la entrega de los especímenes con la finalidad de que el personal recepcionante, proceda a realizar la liberación de los especímenes en el área que corresponde a la Reserva Nacional Pacaya Samiria, en la cuenca del Río Pacaya**,** en virtud del cual hace la recepción el Blgo. Hermán Vladimir Ruíz Abecasís, identificado con DNI N° 40431725; quien se compromete a conducir a los ejemplares de quelonios acuáticos hacia el Área Natural Protegida y proceder a su liberación, elaborando el Acta de Liberación respectiva, la misma que se remitirá a las oficinas del Programa Regional de Manejo de Recursos forestales y de Fauna Silvestre, a fin de continuar con trámite respectivo.

OBSERVACIONES:

- Los códigos (muescas en el caparazón) de los ejemplares es como sigue: hembras (código: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,27,22,23,24,25,26,27).
- Dos (02) de los ejemplares que ingresaron al PCCT "El Varillal" con Acta de Entrega en Custodia Temporal Nº 034-2010-GRL-GGR-PRMRFFS-SEDE IQUITOS, presentan los códigos 1 y 2.
- Veinticinco (25) de los ejemplares que ingresaron al PCCT " El Varillal" con Acta de Entrega de Custodia Temporal N° 016-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS, presentan los códigos desde el 3 hasta el 27.

En señal de conformidad firman:

Por PRMRFFS **Responsable de Entrega**

Blga. Milagros Gonzales Saldaña
Blgo. Hermán Ruíz Abecasís
Cargo: Personal del PRMRFFS
DNI N° 41525141

Cargo: Jefe de Cuenca Pacaya RNPS
DNI Nº 40431725

TESTIGO

Irene Soria Ocampo
Cargo: Personal del PCCT "Varillal"
DNI N°05845335

ACTA DE ENTREGA Nº 010-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones de la **Casa Hogar de la Niña De Loreto**, sito en la calle San José N° 676-Morona Cocha, siendo las 12:00 **horas** del **viernes 11 de noviembre del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de **Casa Hogar de la Niña De Loreto**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **06 Kg.** de carne salada de lagarto.

OBSERVACIÓNES:

~ El producto perecible (carne seco salado) será para proveer alimentación de los niñas albergadas en dicha institución; el producto fue comisado por personal de la policía ecológica; y puesto a disposición del PRMRFFS con **oficio Nº 1871-2011-DIREOP-DIRTUPRAMB/DIVTUPRAMB-IQ/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 032-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS.**

~ La representante de la Casa Hogar de la Niña De Loreto, deberá presentar a la SDPM-PRMRFFS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

~ Siendo las **12:45** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS TESTIGO

……..……

Blga. Milagros Gonzales Saldaña
Personal PRMRFFS DNI N° 41525141

CASA HOGAR DE LA NIÑA DE LORETO

Hrna. María José Nogueira

"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"
Programa Regional de Manejo de Recursos Forestales y de Fauna Silvestre

ACTA DE ENTREGA Nº 010-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones de la **Casa Hogar de la Niña De Loreto**, sito en la calle San José N° 676-Morona Cocha, siendo las 12:00 **horas** del **viernes 11 de noviembre del 2011**, en presencia de los abajo firmantes, se procedió a entregar al representante de **Casa Hogar de la Niña De Loreto**, el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **06 Kg.** de carne salada de lagarto.

OBSERVACIÓNES:

~ El producto perecible (carne seco salado) será para proveer alimentación de los niñas albergadas en dicha institución; el producto fue comisado por personal de la policía ecológica; y puesto a disposición del PRMRFFS con **oficio Nº 1871-2011-DIREOP-DIRTUPRAMB/DIVTUPRAMB-IQ/DPA** y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 032-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS.**

~ La representante de la Casa Hogar de la Niña De Loreto, deberá presentar a la SDPM-PRMRFFS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

~ Siendo las **12:45** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS

TESTIGO

……..……

Blga. Milagros Gonzales Saldaña
Personal PRMRFFS
DNI N° 4152514

CASA HOGAR DE LA NIÑA DE LORETO

Hrna. María José Nogueira

"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"
Programa Regional de Manejo de Recursos Forestales y de Fauna Silvestre

ACTA DE ENTREGA Nº 022-2011–GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS

En las instalaciones de la Sub Dirección Provincial Maynas del Programa Regional de Manejo de Recursos Forestales y Fauna Silvestre (PRMRFFS), oficina del área de Fauna Silvestre sito en Ricardo Palma Nº 113 - 5to Piso, siendo las 01**.20** horas del día **15 de diciembre del 2011**, se procedió a entregar al Comité de Gestión Micaela Bastida "Wawawasi" el siguiente producto perecible de fauna silvestre:

- ✓ **20 Kg.** de carne de lagarto fresco.

OBSERVACIÓNES:

- ~ El producto perecible (carne) será para proveer alimentación a los niños en el wawawasi; el producto fue entregado por la policía ecológica-DIVTUBRAMB con **Oficio Nº 2099-2011-DIREOP-PNP-DIRTUPRAMB-DIVTUPRAMB-IQT-DPA**y recepcionado con **acta de entrega y recepción Nº 041-2011-GRL-GGR-PRMRFFS-DER-SDPM-SEDE IQUITOS.**

- ~ La representante de Comité de Gestión Micaela Bastida " Wawawasi", deberá presentar a la SDPM-PRMRFFS un informe sobre el uso del producto perecible entregado.

- ~ Siendo las **01:31** horas del mismo día, se da por concluido el acto, en fe de lo cual firman el presente documento.

PRMRFFS-IQUITOS **TESTIGO**

Blga. Milagros Gonzales Saldaña
Personal del PRMRFFS

DNI N° 44818278 **DNI N° 41525141**

Comité de Gestión Micaela Bastida

Sra. Elda Rengifo De Ríos
Presidenta del Comité de Gestión Micaela Bastida

Anexo VIII

	Centros Ex Situ en la Jurisdicción de la Subdirección Provincial Maynas			
Nº de orden	Modalidad de aprovechamiento	Razón Social	Dirección del Establecimiento	Especies reproducidas
1	ZOOCRIADERO	Instituto Veterinario de Investigaciones Tropicales y de Altura (IVITA)	Carretera Guayabamba S/N, frente al penal, distrito de San Juan Bautista	Aotus nancymae “Mono Musmuqui”
				Aotus Vociferans “Mono Buri buri”
				Saimiri Boliviensis “Mono Fraile
				Saguinus Mystax “Pichico Barba blanca”
2	ZOOCRIADERO	Captive Breeding EIRL	Km. 01 Carretera Zúngarococha, Distrito de San juan Bautista	Epicrates Cenchria “Boa Arcoiris”
				Boa Constrictor ”Boa mantona”
3	ZOOCRIADERO	Biodiversidad Amazónica SCRL (BIOAM)	Km. 23 Carretera Iquitos-Nauta, distrito de San Juan Bautista	Hydrochaeris “Ronsoco”
				Pecari Tajacu “Sajino”
4	ZOOCRIADERO	CENCRIREFAS	Km. 01 Carretera Zúngarococha, Distrito de San juan Bautista	Podocnemis Unifilis “Taricaya”
				Chelus Fimbriatus “Mata mata”
5	ZOOCRIADERO	Centro Piloto de Crianza de *Agouti paca "majaz"* - UNAP	Altura de la Comunidad de Barrio Florido - Río Amazonas, Distrito de Punchana	Agouti Paca “Majaz”
				Pecari Tajacu “Sajino”
				Dasyprocta Fuliginosa “Añuje”
6	ZOOCRIADERO	El Mundo de las Mariposas	Caserío Padrecocha - Río Nanay, Distrito de Punchana	Familia Papilonidae
				Familia Morphidae
				Familia Heliconidae
				Familia Pieridae
7	ZOOCRIADERO	Exotics Frogs	Calle Almirante Guisse N° 366 - Iquitos	Dendrobates Flavovittatus
				Dendrobates Reticulatus
				Dendrobates Ventrimaculatus
				Dendrobates Duellmani
				Dendrobates Biolat
				Dendrobates Fantasticus
				Dendrobates Imitador
				Dendrobates Variabilis
				Dendrobates Vanzolinil
				Epipedobates Trivitattus
				Epipedobates Hahnell
				Epipedobates Bassteri
				Epipedobates Cainarachi
8	ZOOCRIADERO	Amazon Imports of Peru EIRL	Calle Leticia N° 429 - Belén	Agalychnis Praspedopus “rana mono”
				Hyla Triangulum “rana triangula”

				Hyla Leocuphillata “rana jirafa”
9	ZOOCRIADERO	Río Momón E. I. R. L.	Caserío San Andrés - Río Momón, Distrito de Punchana	Podocnemis Unifilis “Taricaya”
				Chelus Fimbriatus “Mata mata”
				Podocnemis Sextuberculata “cupiso”
				Geochelone denticulata “motelo”
				Kinostemon Scorpioides “tortuga”
				Phrynops ñasutus “tortuga cabezón”
				Dendrobates Reticulatus “ranita”
				Dendrobates Ventrimaculatus
				“ranita”
				Pipa Pipa “Sapo pipa”
				Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
10	ZOOCRIADERO	EVELYN	Km.42 Carretera Iquitos Nauta, Caserío Ex petroleros- Distrito de San Juan Bautista	Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
				Chelus Fimbriatus “Mata mata”
11	ZOOCRIADERO	PERU NATURAL	Km. 23.1 Carretera Iquitos Nauta Distrito de San Juan Bautista	Lachesiss Muta “shushupe”
				Botrox Atrox “jargon”
12	ZOOCRIADERO	PERU FROGS	Las Camelias cuadra 3	Hyla Leocuphillata
13	ZOOCRIADERO	QUELONIOS	Comunidad Cabo López - Belén	Podocnemis Unifilis “Taricaya”
14	ZOOCRIADERO	FAPEX	Km. 32 carretera Iquitos Nauta- Distrito de San Juan Bautista	Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
				Chelus Fimbriatus “Mata mata
15	ZOOCRIADERO	SELVA AMAZONICA	Comité Las Malvinas Lt. 05 -Caserío Rumococha. San Juan Bautista	Dendrobates Reticulatus “ranita”
				Dendrobates Ventrimaculatus
				Epipedobates Trivitattus
				Pipi Pipa “sapo pipa”
				Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
16	ZOOCRIADERO	SERVIMON	Se encuentra ubicado en la parcela Agrícola denominado "Ruta setentiseis", de la unidad	Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
				Phrynops nasutus “tortuga cabeza de boa”

			Catastral Nº 36539, en la región Loreto, provincia de Loreto, Distrito de Nauta	Phrynops gibbus "Tortuga cabeza de sapo"
				Platemys platicephala "Ashna charapa"
				Kinostemon Scorpioides “tortuga de fango”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Geochelone denticulata “motelo”
17	ZOOLOGICO	QUISTOCOCHA	Carretera Iquitos Nauta Km. 06 - Distrito de San Juan Bautista	FALTA QUE DEFINAN Y GESTIONEN SU PLANTEL GENETICO
18	CENTRO DE RESCATE	LA ISLA DE LOS MONOS	Río Amazonas Caserío Timicuro I zona-Distrito de Mazan	Ateles Paniscus “maquisapa negro”
				Ateles Belzebuth “maquisapa cenizo
				Cacajao Calvus “huapo colorado”
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Lagothrix Lagotricha “mono choro”
				Aotus Nancymae “musmuqui”
				Callecebus torquatus “ mono tocòn”
				Callicebus cupreus “mono tocòn”
				Alouatta Seniculos “coto mono”
				Calimico Goeldii “Supay Pichico”
				Saguinus Mystax “Pichico Barba blanca”
				Saguinus Fuscicollis “Pichico común”
				Saguinuc nigricollis “pichico”
				Saguinus tripartitus “pichico”
				Cebuella Pygmaea “mono leoncito”
				Bradypus Variegatus “perezoso de tres uñas”
19	CENTRO DE RESCATE	SERPENTARIO PADRECOCHA	Julio Kerry N° 267-Caserío Padrecocha-Distrito de Punchana	Tapirus Terrestris “Sachavaca”
				Hydrochaeris Hydrochaeris “Ronsoco”
				Agouti Paca “Majaz”
				Felis Pardalis “tigrillo”
				Felis wieddii “huamurushi”
				Potos Flavus “chosna”
				Mazama Americana “Venado rojo”
				Myrmecophaga Tetradactyla “Oso Hormiguero”
				Tamandua Tetradactyla “Shihui”
				Dasypus Spp “Carachupa”
				Lagothrix Lagotricha “mono choro”
				Aotus Sp. “musmuqui”
				Eira Barabara “Manco”
				Boa Constrictor “ boa mantona”
				Eunectus murinus “Anaconda”

				Epicrates Cenchria “Boa arco iris”
				Corallus Hortulanus “Boa Arboricola”
				Podocnemis Expansa “Charapa”
				Podocnemis Unifilis “Taricaya”
				Podocnemis Sextuverculata “Cupiso”
				Geochelone denticulata “motelo”
				Ara Spp. “Guacamayo”
				Amazona Spp. “loro”
20	CENTRO DE RESCATE	CHAVITA	Caserío Padre Cocha - Río Nanay-Distrito de Punchana	Cacajao calvus "Huapo colorado"
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Bradypus Variegatus “perezoso de tres uñas”
				Choloepus Didactilus "Perezoso"
				Cebuella Pygmaea “mono leoncito”
				Saguinus spp.
				Tamandua Tetradactyla “Oso hormiguero”
				Myrmecophaga Tetradactyla “Oso Hormiguero Gigante”
				Ciclopes Didactilus "Intipelejo"
21	CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	PILPINTUWASI	Caserío Padre Cocha - Río Nanay-Distrito de Punchana	Phantera Onca “Otorongo”
				Tapirus Terrestris “Sachavaca”
				Myrmecophaga Tetradactyla “Oso Hormiguero”
				Geochelone denticulata “motelo”
				Alcutta Seniculus “coto mono”
				Cacajao calvus “huapo rojo”
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Cebus Albifrons “mono machin blanco”
				Cebus Apella “Mono Machìn negro”
				Saimiri Sciureus “mono fraile”
				Amazona Fariginosa “Ushpa loro”
				Ara Macao “Guacamayo Rojo”
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
22	CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	SUEÑOS DEL MOMÓN	Caserío San Andrés - Río Momón-Distrito de Punchana	Bradypus Tridactylus “pelejo”
				Hydrochaeris Hydrochaeris “Ronsoco”
				Agouti Paca “Majaz”
				Myoprocta practti “punchana”
				Dasyprocta Fuliginosa “Añuje”
				Geochelone denticulata “motelo”
				Chelus Fimbriatus “Mata mata”

				Podocnemis Unifilis “Taricaya”
				Eunectes murinus “Mantona”
				Boa Constrictor “ boa mantona”
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
				Leptodactylus pentadactylus “sapo hualo”
23	PROYECTADO CENTRO DE RESCATE Y CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	EL VARILLAL	Ubicado en el margen derecho de la carretera Iquitos/nauta en el Km. 14.9; perteneciente al Centro Poblado "El varillal", Distrito de San juan bautista, provincia de Maynas, departamento de Loreto.	Leopardus pardalis "Tigrillo"
				Leopardus Widdii "Huamburushi"
				Herpailurus Yaguaorundi "Yaguarundi"
				Lagothrix Lagotricha “mono choro”
				Cebus Apella “Mono Machìn negro”
				Cebus Albifrons “mono machin blanco”
				Ateles Paniscus “maquisapa negro”
				Ateles Belzebuth “maquisapa cenizo
				Saguinus spp. "Mono Pichico"
				Aotus Sp. “musmuqui”
				Alouatta Seniculos “coto mono”
				Callicebus cupreus “mono tocòn”
				Cacajao calvus "Huapo colorado"
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Cebuella Pygmaea “mono leoncito”
				Bradypus Variegatus “perezoso de tres uñas”
				Choloepus Didactilus "Perezoso"
				Ciclopes Didactilus "Intipelejo"
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
				Ara Macao “Guacamayo Rojo”
				Ramphastos Cuvieri "Tucan"
				Pteroglossus Spp. "Tucanetas"
				Amazonas Spp. "Loro"
				Penelope perspicanx "Pucacunga"
				Crax mitu "Paujil"
				Podocnemis Spp. "Tortugas acuaticas"
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Geochelone denticulata “motelo”
				Phrynops Spp. "Ashna charapa"
				Kinosternon Scorpioides "Ashna charapa"
				Platemys platicephala "Ashna charapa"

				Boa constrictor "Boa mantona"
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
				Melanosuchus niger "Lagarto negro"
				Paleosuchus Spp. "Lagarto enano"
24	PROYECTADO CENTRO DE RESCATE	PIRAÑA PARK	Ubicado en el caserío Santa Rosa, ubicado políticamente en el distrito de Punchana bautista, provincia de Maynas, departamento de Loreto.	Saimiri Boliviensis “Mono Fraile
				Geochelone denticulata “motelo”
				Iguana Iguana "Iguana"
				Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Podocnemis Unifilis “Taricaya”
				Podocnemis Expansa “Charapa”
				Melanosuchus niger "Lagarto negro"
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
25	PROYECTADO CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	EL PAUJIL	Caserío "El paujil" Km. 37 de la carretera Iquitos - nauta, distrito de san juan	Lagothrix Lagotricha “mono choro”
				Ateles Paniscus “maquisapa negro”
				Ateles Belzebuth “maquisapa cenizo
				Alouatta Seniculos “coto mono”
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
				Ara Macao “Guacamayo Rojo”
				Ramphastos Cuvieri "Tucan"
				Amazona Festiva "Loro lomo rojo"
				Amazona Fariginosa “Ushpa loro”
				Amazona amazónica "Loro cara amarilla"
				Amazona Ochrocephala"Loro frente amarillo"
				Brotogeris versicolurus "Pihuicho ala blanca"
				Brotogeris cyanoptera "Pihuicho ala azul"
				Brotogeris Sanctithomae "Pihuicho frente amarillo"
				Penelope perspicanx "Pucacunga"
				Psophia leucoptera "Trompetero"
				Anhima cornuta "Camungo"
				Crax mitu "Paujil"
26	PROYECTADO CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	PARQUE AMAZONICO	CCNN Santo tomas- Río Nanay - Distrito de Punchana	Lagothrix Sp. "Mono choro"
				Pithecia pithecia "Mono huapo"
				Hydrochaeris Hydrochaeris “Ronsoco”
				Bradypus Tetradactyla "Perezoso"
				Chelus fimbriatus "Mata mata"

				Eunectes murinus “Anaconda”
				Boa constrictor "Boa mantona"
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
27	PROYECTADO CENTRO DE CUSTODIA TEMPORAL	NEYSER	Ubicado en el centro poblado San juan de Huashalado -Río amazonas	Dasyprocta Fuliginosa “Añuje”
				Nasua nasua "Achuni"
				Bradypus Variegatus “perezoso de tres uñas”
				Choloepus Didactilus "Perezoso de 2 uñas"
				Lagothrix Lagotricha “mono choro”
				Cebus Apella “Mono Machìn negro”
				Cebus Albifrons “mono machin blanco”
				Ateles Paniscus “maquisapa negro”
				Ateles Belzebuth “maquisapa cenizo
				Boa constrictor "Boa mantona"
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
				Podocnemis Sextuberculata “cupiso”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Geochelone denticulata “motelo”
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
				Ara Macao “Guacamayo Rojo”
				Ramphastos Cuvieri "Tucan"
				Amazona festiva "Loro lomo rojo"
				Amazona Fariginosa “Ushpa loro”
				Amazona amazonica "Loro cara amarilla"
				Amazona ochrocephala "Loro frente amarillo"
28	PROYECTADO ZOOCRIADERO	IGUANA	Ubicado en la comunidad de Padre cocha- Río nanay, distrito de punchana, provincia de Maynas, departamento de Loreto	Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
				Geochelone denticulata “motelo”
29	PROYECTADO ZOOCRIADERO	AMASISA	Calle las Amasisas, en el Caserío Cabo López, (altura cuadra 14 y 15 de la Av. Participación), parcela 16 provincia de Maynas, ciudad de iquitos, distrito de belén.	Avicularia avicularia
				Avicularia urticans "Tarantula"
				Avicularia hirchii "Tarantula"
				Avicularia purpura "Tarantula"
				Avicularia ancylochira "Tarantula"
				Megaphobema velvetosoma "Tarantula"
				Pamphobeteus ornatus "Tarantula"
				Pamphobeteus antinous "Tarantula"
				Pamphobeteus vespertinus "Tarantula"
				Pamphobeteus petersi "Tarantula"
				Thrixxopelma ockerti "Tarantula"
				Cyriocosmus bertae "Tarantula"

				Cyriocosmus sellatus "Tarantula"
				Cyriocosmus ritae "Tarantula"
				Acanthoscurria ferina "Tarantula"
				Acanthoscurria insubtiles "Tarantula"
				Heterophrynus longicornis "Tarántula"
				Holotele rondonni "Tarántula"
				Tapinauchenius latipes "Tarántula"
				Tapinauchenius lemur "Tarántula"
				Tapinauchenius gigas "Tarántula"
				Tapinauchenius cupreus "Tarántula"
				Tytius silvestris "Escorpión"
				Tytius asthenes "Escorpión"
				Ananteris cussini "Escorpión"
				Scolopendra Subsinipes "Cien pies"
				Scolopendra gigantea "Cien pies"
30	PROYECTADO ZOOCRIADERO	CORPORATION JUNGLE FISHES	Calle las flores Nº 160, comunidad campesina San juan de miraflores, distrito de san juan, provincia de Maynas, departamento de Loreto	Dracaena Guianensis “iguana cabeza roja”
				Platemys platicephala "Ashna charapa"
				Phrynops nasotus "Tortuga cabezón"
				Phrynops gibbus "Charapita de aguajal"
				Kinosternon Scorpioides "Ashna charapa"
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
				Podocnemis Erytrocephala "Tortuga cabeza roja"
				Peltocephalus Sp. "Guacamayo charapa"
				Pipa Pipa “Sapo pipa”
				Dendrobates Ventrimaculatus "Ranita"
				Epipedobates trivittatus ""Ranita"
				Agalychnis Craspedopus “rana amazonica”
				Paleosuchus trigonatus "Dirindirin"
				Hyla leucophillata "Rana jirafa"
				Amphisbaena fuliginosa "Sapana"
				Amphisbaena alba "Sapana"
				Avicularia avicularia "Tarántula"
				Pamphobeteus antinous "Tarántula"
				Scolopendra Sp. "Cien pies"
31	PROYECTADO ZOOCRIADERO	SELVA AMAZON BREEDER S.A.C	Ubicado en el en el Km. 7.5; de la carretera Iquitos/nauta en la región Loreto, provincia de Maynas, Distrito de San juan bautista	Saimiri Boliviensis Boliviensis
32	PROCESO DE EVALUACIÓN DE ZOOCRIADERO	ZOO AQUARIUM ILAVE	Psje. Simón Bolívar Nº 150, Comunidad campesina de	Agalychnis Craspedopus “rana amazónica”
				Ameerega ventrimaculata "Ranita"

			San Juan de Miraflores, distrito de San Juan, provincia de Maynas, departamento de Loreto	Epipedobates Hahnell "Ranita"
				Dendropsophus triangulum "Ranita triangulum"
				Dendropsophus punctatus "Ranita de cristal"
33	PROCESO DE EVALUACIÓN DE ZOOCRIADERO	MUSA KARUSHA	Comunidad de Musakarusha, río Pastaza.	Crax mitu "Paujil"
				Aburria Sp. " Pava"
				Penelope perspicanx "Pucacunga"
				Tinamus major "Perdis"
				Cryctellus undulates "Panguana"
				Ramphastus Sp. "Pinsha"
				Pithesia Monachus “huapo negro”
				Cebus Apella “Mono Machìn negro”
				Cebus Albifrons “mono machin blanco”
				Saimiri Boliviensis “Mono Fraile
				Hydrochaeris Hydrochaeris “Ronsoco”
				Agouti Paca “Majaz”
				Dasyprocta Fuliginosa “Añuje”
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
				Orthosipttaca manilata "Lorillo"
				Amazona Sp. "Loro"
				Tigrisoma lineatum "Puma garza"
				Anhinga anhinga "Sharara"
				Pecari Tajacu “Sajino”
				Tayassu pecari "Huangana"
				Tapirus Terrestris “Sachavaca”
				Alouatta Seniculos “coto mono”
				Sciureus Sp. "Ardilla"
				Dasypus Spp “Carachupa”
				Bradypus Sp. "Perezoso"
				Trichechus inunguis "Vacamarina"
				Geochelone denticulata “motelo”
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
				Podocnemis Expansa “Charapa”
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
				Melanosuchus niger "Lagarto negro"
34	PARA DAR DE BAJA	ZOOCRIADERO WILD AMAZON	Ubicado en el caserío Varillal Km. 14 de la carretera Iquitos Nauta, distrito de San Juan, provincia de Maynas, departamento de Loreto	Geochelone denticulata “motelo”
				Podocnemis unifilis “Taricaya”
35	PARA DAR DE	ZOOCRIADRO	Ubicado en el Km. 26	Galictis vittata "Hurón menor"

	BAJA	RIO MADRE DE DIOS	de la carretera iquitos nauta, distrito de san juan, provincia de Maynas, departamento de Loreto	Eira Barabara “Manco”
				Cebus Albifrons “mono machin blanco”
				Agouti Paca “Majaz”
				Dasyprocta Fuliginosa “Añuje”
				Hydrochaeris Hydrochaeris “Ronsoco”
				Tayassu pecari "Huangana"
				Pecari Tajacu “Sajino”
				Bradypus Variegatus “perezoso de tres uñas”
				Ara Ararauna “Guacamayo azul”
				Amazona ochrocephala "Loro frente amarillo"
				Amazona amazonica "Loro cara amarilla"
				Amazona Fariginosa “Ushpa loro”
				Brotogeris versicolurus "Pihuicho ala blanca"
				Brotogeris Sanctithomae "Pihuicho frente amarillo"
				Brotogeris cyanoptera "Pihuicho ala azul"
				Ara severa "Guacamaillo"
				Rinophins clamator "Buho de anteojos"
				Ortalis guttata "Manacaraco"
				Penelope crepitans "Trompetero"
				Podocnemis Sextuberculata “cupiso”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Caiman Crocodylus “lagarto blanco”
36	PARA DAR DE BAJA	ZOOCRIADERO POLYTRADE CZ	Ubicado a la margen izquierda del Km. 15.5 de la carretera Iquitos Nauta	Boa Sp. "Boas"
				Geochelone denticulata “motelo”
				Chelus fimbriatus "Mata mata"
				Paleosuchus trigonatus "Dirindirin"
				Paleosuchus palpabrosus "Lagarto enano"
				Tupinambis teguixin
37	DADO DE BAJA	ZOOCRIADERO RANCHO AMAZONICO	Ubicado en el caserío cruz del sur Km. 8.5 de la carretera Iquitos Nauta, distrito de San Juan, provincia de Maynas, departamento de Loreto	
38	DADO DE BAJA	ZOOCRIADRO LA TORTUGA ECUESTRE	Ubicado en el caserío Varillal Km. 15 de la carretera Iquitos Nauta, distrito de San Juan, Provincia de Maynas,	