

RESUMEN

El objetivo del presente estudio es proporcionar información sobre el sistema de producción del cultivo de lacayote (*Cucúrbita ficifolia* Bouché) en 5 comunidades perteneciente al municipio de Padcaya de la provincia Arce del departamento de Tarija además se pudo verificar la importancia social y económica de este cultivo en el ámbito familiar en Padcaya, considerando que el sub producto del mismo es utilizado para la elaboración de las tradicionales empanadas blanqueadas, las cuales son la principal fuente de ingreso de las familias que elaboran y comercializan este producto.

La investigación que se realizó fue de tipo descriptiva con diseño no experimental, y se tomaron 45 muestras para los productores del cultivo, 45 muestras para los consumidores y 28 muestras para las personas que elaboran y comercializan los productos elaborados a base del lacayote y que son integrantes de AMEMPA (Asociación de mujeres emprendedoras de Padcaya).

La técnica utilizada fue la encuesta, además de las técnicas de relevamiento como la recolección de datos de producción, recolección de datos de productores, recolección de datos de consumidores, observación de campo y entrevistas complementarias de las encuestas.

Un relevamiento es una revisión, una investigación o un estudio de algo. Lo que se hace al relevar, es registrar cierta información que se detecta a partir de cierta observación; es así que se realizó esta investigación partiendo de una observación directa en la zona de estudio que fue la localidad de Padcaya donde se realizó la investigación titulada relevamiento de información del cultivo del lacayote y su importancia social y económica en la localidad de Padcaya distrito I de la Provincia Arce.

Con la información obtenida se pudo elaborar un sistema de producción del cultivo de lacayote en las localidades aledañas a Padcaya, también se verificó la importancia de dicho cultivo ya que se obtienen sub productos que son utilizados para elaborar dulces destinados a la elaboración de empanadas blanqueadas.

1. INTRODUCCIÓN

El lacayote (*Cucúrbita ficifolia* Bouché), también conocido como alcayota, alcayote, auyama, ayote, blanca, calabaza blanca, calabaza, victoria, cayote, chilaca, chila, chila-caiota, gila-caiota, chilacayote, tzilicayotli, chiclayo, chiverre, cidra, cidracayote, kan, lacayote, pantana, bolo, cabello de ángel o zambo, es una especie de planta rastrera o trepadora de frutos comestibles que constituye la especie más importante de calabazas en las regiones de grandes altitudes del Neotrópico, incluyendo los siete países andinos de Sudamérica.

Su origen permanece incierto pero algunos autores plantean que el origen del lacayote (*Cucúrbita ficifolia* Bouché), es del sur-mexicano-centroamericano (la evidencia lingüística apunta a que el nombre empleado casi universalmente pareciera ser de origen náhuatl, derivado de la palabra tzilicayotli: “tzilac” = liso y “ayotli” = calabaza), mientras que otros sugieren que es originario de la región oriental de la Cordillera de Los Andes (los restos arqueológicos más antiguos conservados provienen del Perú), pero ninguna hipótesis ha sido corroborada. Su área de distribución abarca las zonas medias o altas de prácticamente todas las cordilleras o cadenas montañosas de Latinoamérica, desde el norte de México hasta Argentina y Chile. Su cultivo se difundió tanto dentro como fuera del continente americano, en Europa, África, Asia, India y finalmente en Oceanía.

Aunque se adapta a varios tipos de suelo y tolera suelos pobres en nutrientes, prefiere aquellos capaces de retener humedad y con buen drenaje, aunque no soporta suelos totalmente arcillosos.

Ocupa zonas de altitud media a alta (entre los 1.000 y los 3.000 msnm), en climas tanto cálidos como templados, aunque es resistente a temperaturas bajas moderadas (no soporta las heladas).

Ancestralmente fue utilizada como alimento, casi toda la planta se aprovecha: los tallos y hojas son útiles como forraje de ganado menor. Las flores y los brotes tiernos se consumen como verdura. La cucúrbita tiene una pulpa blanca y dulce, sus semillas son elípticas de 14 a 25 x 7 a 12 mm, de color blanco-crema, pardo oscuras a negras. Las semillas tienen un importante contenido de lípidos y proteínas y se usan en la elaboración de dulces, barras energéticas y granolas con alto contenido de fibra. El fruto se usa para la elaboración de sopas, dulces, bebidas y otras preparaciones gastronómicas, y su pulpa es rica en

carbohidratos, provitamina A, calcio, fósforo, fibra, vitaminas y minerales. Tiene un importante aporte de ácido ascórbico, con alto poder antioxidante.

En Bolivia es cultivada en los Andes, zonas de ribera (zona de tierra más cercanas a océano, lago, río, quebrada) y de Valles entre los 1600 y 2900 metros sobre el nivel del mar.

En la zona de Padcaya se cultiva esta cucúrbita en forma familiar pero muy difundida entre sus pobladores y algunas regiones aledañas como Abra de la Cruz, Abra de San Miguel, Cañas, Chaguaya, etc. el mismo es usado para la elaboración de dulces el que posteriormente se utiliza en la fabricación de empanadas, masitas y otros productos, esta cucúrbita tiene gran cantidad de fibra, lo que hace que el dulce sea de buena consistencia.

2. JUSTIFICACIÓN

Con el trabajo de investigación realizado se pretende dar a conocer la importancia económica que este producto tiene en la provincia Arce y principalmente en el distrito 1 de Padcaya (Abra de La Cruz, Cabildo, Chalarmarca, Fuerte Grande, Huacanqui), pero también se pretende incentivar a su producción ya que este producto es de vital importancia para la elaboración de diferentes alimentos tradicionales de la zona, como ser: dulce de lacayote, mermeladas, empanadas blanqueadas, watia, anchi de lacayo y otros.

Además de que los derivados de este producto, como el dulce de lacayote que es utilizado para la elaboración de empanadas blanqueadas, son la principal fuente de ingresos económicos de algunas familias y debido a su poca producción el poder conseguirlo representa un problema porque tienen que viajar más lejos y pagar más por el producto y su transporte.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- Generar información sobre el sistema de producción del cultivo de lacayote (*Cucúrbita ficifolia* Bouché) identificando la importancia social y económica de este cultivo en el ámbito familiar en la localidad Padcaya distrito I de la Provincia Arce.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Recolección de información, del estado en el que se encuentra el cultivo de lacayote (*Cucúrbita ficifolia* Bouché).
- Sistematización de los conocimientos del sistema de manejo y producción del lacayote que se desarrollan en la localidad de Padcaya distrito I de la provincia Arce.
- Analizar la estrategia familiar en la incorporación del cultivo de lacayote dentro del sistema de producción y su importancia en la seguridad alimentaria familiar.

4. HIPÓTESIS

Que tan relevante es este cultivo para la localidad de Padcaya y para las personas y/o familias que lo utilizan para generar ingresos económicos.