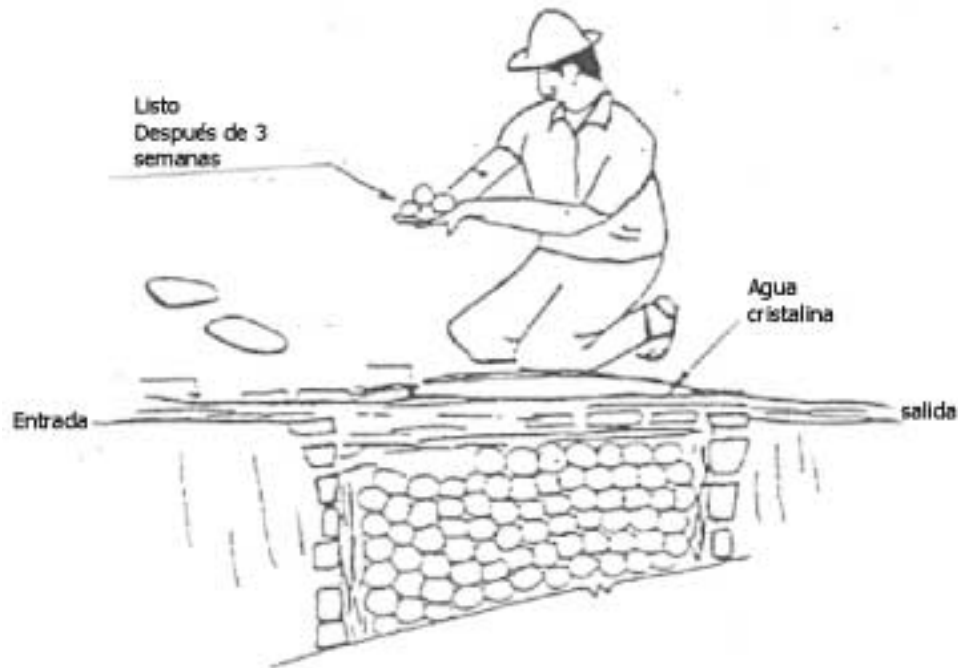


## CONSTRUCCIÓN DE T'AJANAS

JALL'PANCHEJMANTA N° 118  
Ascencio Huaqui – Sebastián Huaqui  
Comunidad Chullina – Bautista Saavedra – La Paz  
Serie: Yapuchaña



### Comunarios

Ascencio Huaqui, agricultor de 67 años de edad, con dos hijos, sin instrucción escolar, residente de Chatalaya (San Miguel de Chullina).

### Comunidad

La construcción de T'ajanas es una tecnología practicada en la comunidad Chullina, ubicada en la provincia Bautista Saavedra del departamento La Paz a 270 km. hacia el norte de la ciudad.

Chullina se ubica a 3400 m.s.n.m., su clima es de templado a frío y con topografía accidentada.

Chullina es un cantón dividido en 2 grandes zonas (San Miguel de Chullina y Wasa); la zona de Wasa a su vez comprende 3 poblados que son wikhili (3000 m.s.n.m), Yeañi (2700 m.s.n.m) y Qoasant'a (3000 m.s.n.m)

Chullina antiguamente fue un ayllu, en la actualidad la organización social está fuertemente estructurada, las relaciones sociales de producción tiene 2 ámbitos; a nivel comunal, en el cual se decide el espacio el espacio que sería sembrado en determinado año, respetándose el turno en la rotación de cultivos de las kapanas (sinónimo de aynokas), tiempo de inicio de labores agrícola, etc., a nivel familiar como núcleo de la producción, y se articula al primero.

## Introducción

La producción agrícola en Chullina está por lo general orientada al autoconsumo y dentro de ello a la transformación de productos agrícolas como en el caso de la papa en el chuño y la tunta; y en el caso de la oca la kaya; estos 2 últimos subproductos requieren de un procesamiento previo que consiste en el desamargo a través del agua.

En Chullina existen diferentes grupos de las papas cultivadas a diferentes altitudes entre ellas, el grupo de las papas ruk'i, algunas qheni y kapana papa; en orden de preferencia; son destinadas a la elaboración de la tunta, de igual modo ocurre con la oca.

El proceso de desamargado, se le realiza principalmente en las t'ajanas, que son construidas en el subsuelo de las orillas o proximidades del lecho de los ríos.

Las t'ajanas, son por lo general construidas en la región de Charazani, en comunidades ubicadas en las partes altas y con las mismas características y/o pequeñas variantes.

## Proceso de construcción

1. Selección del lugar a excavar, esta deberá estar a orillas del río.

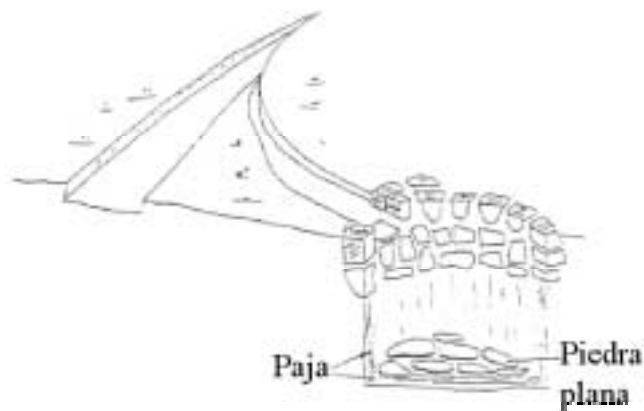


2.- Abrir un hoyo con la ayuda de una picota y pala, de aproximadamente 1.5 a 2 m de profundidad y 1.5 m de diámetro.



Cortar y limpiar las paredes uniformemente, de tal forma que quede limpio se puede dejar la t'ajana por una semana para que las paredes se estabilicen.

3. Colocar en el piso de la t'ajana una capa de paja de aproximadamente 5 cm de espesor, opcionalmente se puede sobreponer paja, piedras planas de tamaño



mediano.

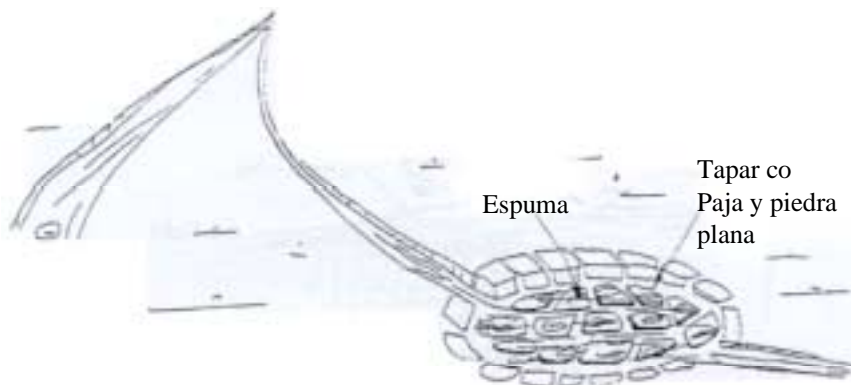
Cuando la t'ajana está lista, y en los meses de mayo – junio (época de elaboración de chuño y tunta), ésta se va llenando con la papa helada.

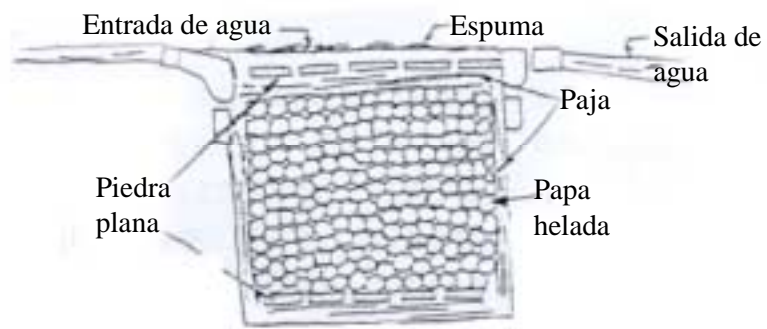
4. Paralelamente al llenado de la papa helada llenando de agua a través de un pequeño canal que se deriva del río o del lecho de agua.



A medida que se va llenando de papa y agua la t'ajana, también se va forrando las paredes de la t'ajana con paja.

5. Una vez que la t'ajana esta llena de papa, esta debe ser cubierta con una capa de paja y piedras planas.





6. La ausencia de espuma y presencia de agua cristalina en la superficie de la t'ajana, es señal de que la tunta o kaya esta lista para extraer, este proceso dura aproximadamente entre 3 semanas a 1 mes.



## **Comentarios**

Las t'ajanas son construcciones sencillas en las cuales se elabora tunta de muy apreciable calidad, el producto final es muy apreciado en la comunidad por el gusto agradable que ésta presenta, sin embargo, la coloración de la misma no es muy blanca como se ofrece en los mercados de las ciudades, siendo ésta un tanto plomiza.

La capacidad de una t'ajana es función de la profundidad y el diámetro, en una t'ajana de 1.5 m de profundidad y 1.5-1.8 m de diámetro entran entre 4-5 cargas de papa, esto equivale a 16 o 20 arrobas, una carga tiene entre 4 o 5 arrobas.

Tecnología revalorizado por:  
Lidia Paz Hidalgo  
Becaria de AGRUCO – PIABS  
Chulina, Junio de 1995

**AGRUCO**  
AGROECOLOGIA UNIVERSIDAD COCHABAMBA

Dirección: Facultad de Agronomía Av. Petrolera Km 41/2  
Casilla 3392 – Telefonos 52601 – 52602 – Telefax (0591-42)  
52602 – Tlex 6220 CP BV – Cochabamba Bolivia

Proyecto de Cooperación Técnica del Gobierno Suizo  
(COTESU) Facultad de Ciencias Agrícolas y Pecuarias de la  
Universidad Mayor de San Simón  
Intercooperación, Berna, Suiza.