

El Estado inca y su territorio

En el oeste de América del Sur, en los Andes Centrales, se desarrolló la organización estatal más amplia y compleja de la época prehispánica: el **Imperio inca**. A partir de mediados del siglo xv, los incas, uno de los pueblos que habitaban la zona, se embarcaron en un proceso de conquistas territoriales. En menos de un siglo constituyeron un enorme imperio que llegó a abarcar un territorio de más de dos millones de kilómetros cuadrados.

A medida que se expandían, los incas fueron transformando el espacio de acuerdo con los desafíos que les planteaba un territorio cada vez más vasto y ambientes diversos. Por ejemplo, para controlar y administrar de manera eficiente el territorio imperial construyeron el **Qhapaq Ñan**, una densa red de caminos que comunicaba todas las regiones del imperio. También asimilaron diferentes saberes y técnicas de los pueblos conquistados que les permitieron, por ejemplo, incrementar la producción de alimentos y la cría de animales, y perfeccionar el tallado de rocas para la construcción y el trabajo de los metales.

Del mismo modo, la práctica de la **agricultura** en un territorio mayormente montañoso requirió del desarrollo de técnicas productivas específicas que garantizaran la provisión de alimentos. La solución que hallaron fue el sistema de **terrazas de cultivo**: cortaban el terreno de las laderas de las montañas para formar escalones, que rellenaban con tierra. Para irrigar los cultivos construían **cisternas**,³ que captaban el agua de los ríos, y canales que la transportaban. Este sistema permitía aprovechar las diferencias de temperatura a lo largo de la ladera para cultivar especies diversas. Así, en las zonas más bajas se cultivaban maíz y otros cereales, y en las intermedias, papa; en tanto las más elevadas se destinaban al **pastoreo** de animales, de los que se aprovechaban la carne y la lana, además de utilizarlos como animales de carga.



▲ El sistema de terrazas de cultivo permitía cultivar distintas especies. En Moray, cerca de Cuzco, en lugar de hacer los andenes en altura sobre la ladera de la montaña, eran contruidos en círculos concéntricos desde el nivel del suelo hacia abajo. La disposición de los andenes produce una variedad de climas que va desde las temperaturas más altas en el centro hacia las más bajas en los círculos exteriores.



Línea de fuga



El chuño andino

El chuño es un alimento tradicional de la zona andina elaborado mediante la deshidratación de la papa. Para prepararlo, las papas cosechadas se extienden en superficies planas, llamadas *chuñochinampas*. Allí se las deja durante unos diez días, expuestas a las heladas de las noches y a las temperaturas moderadas del día. La alternancia entre el congelamiento y la exposición al sol produce la deshidratación.

Durante ese proceso, los tubérculos pierden alrededor del 80% del agua que contienen. Esto quiere decir que, por ejemplo, de una papa de 100 gramos se

obtiene un chuño de 20 gramos. A pesar de la reducción, el chuño conserva intacto el valor nutritivo de la papa. La elaboración del chuño es estacional, solo se realiza durante el invierno, cuando las temperaturas descienden a sus valores mínimos. Sin embargo, al estar deshidratado puede ser almacenado durante largo tiempo y consumirse en cualquier época del año.

Desde tiempos antiguos, el chuño tuvo una gran importancia para los pueblos que vivían en el altiplano. Sus posibilidades de conservación permitían contar con alimento en épocas de escasez.