

## I. Título

### **Sabiduría campesina de consumo de *ch'aqo* (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-llave de región Puno**

## II. Resumen del proyecto

La investigación versa sobre la sabiduría de consumo de *ch'aqo* (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-llave de la región Puno. Las familias campesinas siempre consumen el *ch'aqo* con la papa, pero los jóvenes ya no quieren consumir. Por ello es imprescindible tener como interrogante general ¿Cuál es la sabiduría de consumo de *ch'aqo* en las comunidades aymaras?. El objetivo es describir las modalidades de consumo y medicinal de *ch'aqo*. Para ello se utilizará la etnografía, el método cualitativo, con la ayuda de las técnicas como la entrevista, observación participante e historias de vida, nos permitirá vislumbrar sobre el tema de pesquisa. Con el resultado de la investigación se mostrará la sabiduría campesina del consumo de *ch'aqo*, en primer momento sobre la adquisición del *ch'aqo*, el consumo en diferentes momentos de la época del año, conocimiento sobre las propiedades benéficas y curativas.

III. **Palabras claves:** *Ch'aqo* (arcilla comestible), consumo, sabiduría campesina

## IV. Justificación del proyecto

El presente trabajo de investigación se ha efectuado con la finalidad de comprender la forma particular de consumo de *ch'aqo* en las familias campesinas de manera particular de los aymaras, es importantes afirmar sobre nuestro contexto geográfico que, en un país como Perú donde se afirma que tenemos 83 de las 103 zonas de vida que existen en el mundo, no es de extrañar que cuando se habla de la diversidad de comidas, se afirme que esta sea una de las más variada del planeta (Rengifo, 2000). En otro sentido, los aymaras consideran que la vida es un tejido y la comida es *qepa* (trama) del tejido. La *qipa* es el que da cuerpo y forma a la vida (Chambi, 1999). Por ello es sustancial nombrar el cultivo de la papa, las variedad de la papa es uno de los productos infaltables e insustituibles en la alimentación diaria de las familias campesinas, merecidamente lo denominan "*qipa mamita*" trama de la vida (Espillico, 2000).

Es conocido que el consumo de arcillas en el altiplano peruano – boliviano está más relacionado con la cosecha de papas, aunque pueden ser ingeridas en cualquier época del año (Araníbar *et al.*,2007). Las formas de preparar la comida están vigentes de acuerdo a la ciclicidad del tiempo (Alanoca *et al.*, 2020). En las comunidades aymaras la comida de cada día es variada (desayuno, fiambre y cena) por eso la preparación está en función de lo que se cultiva y de lo que la naturaleza ofrece, así también, su "consumo está

muy relacionado a las estaciones climáticas del año agrícola que son; “*jallupacha* o *chujñawrasa*” (época de lluvia) y “*autipacha*” (época seca)” (Espillico, 2000). Para las familias campesinas los meses de bonanza corresponde a la temporada de cosecha que se inicia a partir de mediados de marzo con el recojo de habas (Apaza, 2018).

El *ch’aqo* es sustancial para quitar la acidez de la papa, por ello generalmente a las papas sancochadas o *watiada* (papa horneada) se consume con *ch’aqo*. Esta arcilla no existe en todos los lugares, existe en zonas ya conocidas se extrae para comercializar y los comercializadores trasladan a diferentes ferias locales de la región (Chambi *et al.*, 1997), los comerciantes y consumidores carecen de la suficiente información acerca de las características físicas y químicas de estas arcillas comestibles, en la zona de la provincia de Mocho conocen con el nombre de *phasalla* (arcilla comestible). La phasa (conocida así entre los pobladores aymaras) es un tipo de arcilla comestible que se encuentra en los suelos, empleada como medicina tradicional en la mayoría de los continentes, principalmente para aliviar o tratar patologías gastrointestinales e infecciones cutáneas. Su consumo se remonta muchos siglos atrás; existe evidencia del uso de este elemento en las Placas de arcilla de Nippur en Mesopotamia (2500 años a. C.). (Ramirez & Copa, 2020)

Los alimentos que consumen los aymaras son nutraceúticas, por ello a los productos agrícolas se acompaña con otros productos de origen animal y mineral. La medicina tradicional es muy importantes, en el contexto, la medicina tradicional o popular se presenta como una alternativa en la atención primaria de la salud y hoy en día comienza a ganar importancia. La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha reconocido desde 1978 a la Medicina Tradicional y entre ellas a la Geoterapia, como una práctica muy importante que enseña a utilizar los recursos propios de cada zona, para el alivio o curación de determinadas enfermedades.

La población aymara carece a cerca de los conocimiento científicos del *ch’aqo*, pero su utilización en base a sus propias experiencias vivenciadas es positiva, para la prevención o tratamiento de gastritis. En los últimos años existen estudios de investigación que se han realizado sobre las propiedades benéficas de las arcillas naturales en humanos y en producción animal, por lo tanto se requiere conocer cuánto cambia la composición química de las arcillas naturales cuando son purificadas. Los resultados proporcionaran información para mejorar su comercialización, cumpliendo con requisitos legales, ambientales, ecológicos y de bienestar para la bioseguridad alimentaria de las personas. Con estos antecedentes nos planteamos las siguientes preguntas

### **Pregunta general**

¿Cuál es la sabiduría campesina de consumo de *ch’aqo* (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-llave de región

Puno?

### **Pregunta específica**

¿Cómo adquieren al ch'aqo (arcilla comestible) para consumo en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave?

¿Cómo es el consumo de ch'aqo (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave?

¿Por qué es medicinal el ch'aqo (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave?

### **V. Antecedentes del proyecto**

En un estudio de caracterización química, Díaz *et al.* (2004), encontró mayor proporción de calcio (29.9 meq/100g); y en menor proporción: magnesio, potasio y sodio, además elementos metálicos como mercurio (80 ppm) y trazas de plomo y cromo, a pesar que el mercurio es considerado toxico, sin embargo no se han registrado casos de intoxicaciones en humanos y animales de experimentación.

Domínguez (2001) al analizar una arcilla terapéutica dio los siguientes resultados: Silice 49.10%, Alumina 14.61 %, Sesquióxido de hierro 5.65 %, Calcio 4.44%, Magnesio 4.24 %, Oxidos alcalinos 3.08 %, Anhidrido Titanico 0.74 %, Humedad 7.40 %, materia orgánica 10.85 %.

Estudios realizados por Quispe *et al.* (2007), reporta que el *Cha'qo* de yacimientos ubicados en los poblados de Acora, Asillo , Azángaro, y Tiquillaca, de la región Puno, al análisis por espectroscopia Mössbauer (EM), microscopia electrónica de barrido (MEB) y difracción de rayos X (DRX), los resultados varían en su composición, identificándose minerales del grupo de los esmectitas (montmorillonita, nontronita, volkonskoita y vermiculita) y minerales correspondientes al grupo de los tectosilicatos (cuarzo, cristobalita, albita y ortoclasa). Además, microfósiles de diatomeas pertenecientes a la orden Pennales. Concluyéndose que contienen principalmente esmectita.

En su investigación Roque (2017), sobre ccaracterización físico – química y grado de conocimiento de los consumidores y comercializadores de las arcillas comestibles (*cha'qo*) de la región de puno, nos presenta un análisis de los resultados de los diversos investigaciones de estructura y físico-químico de ch'aqo, en el altiplano.

Según la investigaciones de Castillo & Frisancho (2014) sostienen que los pobladores del altiplano peruano-boliviano consumen una sustancia natural

conocida como “chaco”, muy difundida desde la época precolombina y apreciada por sus propiedades digestivas. Dichos investigadores indican que el mecanismo de acción terapéutico (antiácido) se debe a una acción citoprotectora sobre la mucosa gástrica por mecanismos independientes de la inhibición de la secreción ácida, ya que no posee propiedad antiácida *in vitro*. La arcilla es usado en formulaciones farmacéuticas, como principios activos administrados por vía oral (protectores gastrointestinales, laxantes osmóticos orales, antidiarreicos) o administrado por vía tópica (protectores dermatológicos, cosméticos); y como excipientes (lubricantes, sistemas de entrega, bases inertes, emulsionantes) (Díaz *et al.*, 2004).

Por su parte Cancapa (2016), en tesis titulada: Análisis comparativo del efecto citoprotector y terapéutico de la monoterapia y tratamiento combinado con ch’aqo (silicato de aluminio hidratado) y sangre de grado (croton lechleri), en unidades experimentales inducidas a gastritis aguda, Arequipa, 2016. Se realizó con la finalidad de determinar comparativamente el efecto citoprotector y terapéutico de la monoterapia y tratamiento combinado con ch’aqo o arcilla de hidralgirita (Silicato de aluminio hidratado) y sangre de grado (*Croton lechleri*) en ratas de la especie *Rattus norvegicus cepa Holtzman* inducidas con etanol y ácido clorhídrico a gastritis aguda; fue realizado en el Bioterio de la Universidad Católica de Santa María de Arequipa.

En la investigación Chambi *et al.*,(1997) sobre Asi nomas nos curamos, en ella nos presenta el lengua de los protagonistas es decir de los medicos andinos, presentando la sabedoria de usar la arcilla en el tratamiento de las diversas enfermedades en las comunidades aymaras.

Es necesario hacer constar que no existe estudios desde la sabedoria ancestral de consumo de ch’aqo en la región Puno, es sustancial presentar desde las ciencias sociales sobre el tema.

## **Marco teórico**

### **Las arcillas comestibles y tipos**

Son sustancias minerales terrosas compuestas en gran parte de hidrosilicato de alúmina que se hace plástica cuando se humedece y dura. “Las arcillas son cualquier sedimento o deposito mineral que consiste de un material granuloso muy fino, formado por partículas muy pequeñas cuyo tamaño es inferior a 2 micras y que se compone principalmente de silicatos de aluminio hidratado” (Valdez, 1994). Las arcillas como producto de la descomposición de ciertas rocas ígneas antiguas, se presenta en terrenos llamados estratificados generalmente en capas muy regulares, la arcilla pura es el silicato de aluminio llamado caolín (Calderón, 2001). También es considerado como elementos minerales que se mezclan y producen diferentes coloraciones, y que tienen propiedades características como elasticidad y plasticidad que se les atribuye por la textura de estos silicatos hidratados (Géminis, 2002).

En este contexto la clasificación de las arcillas son en dos tipos: *primarias o residuales*: formadas en el lugar de sus rocas madres y no han sido por tanto transportadas por el agua, y el viento, son de grano grueso y relativamente no plásticas; son puras, blancas y libres de contaminación con materiales arcillosos, la mayoría de los caolines son arcillas primarias; y, las *secundarias o sedimentarias*; han sido desplazadas del lugar de las rocas madres originales, el agua y el viento son los agentes transportadores, son mucho más corrientes que las anteriores y están compuestas por material procedente de distintas fuentes: hierro, cuarzo, mica, materias carbonosas y otras impurezas (Calderón, 2001).

### **Usos y beneficios de las arcillas**

El poblador inca tuvo la idea que la arcilla “*Ch’aqo*” era un producto bueno para curar las úlceras, y aún se dice hoy que es eficaz contra el cáncer. En Puno donde hay un alto consumo de este recurso mineral, el índice de cáncer es muy bajo; considera que el campesino tiene la impresión que la papa recién cosechada es agria y picante, y para neutralizar estos efectos se condimentan las papas con una salsa preparada de “*Ch’aqo*” a la que se le ha adicionado bastante sal; a fin de que no fermente la mezcla (Antúnez de Mayolo, 1981).

Considera Frisancho (1988) que, cuando las arcillas se mezclan con vinagre o zumo de membrillo quita los dolores de la gota, tiene acción astringente ya que detiene las hemorragias por gastritis ulcerosas crónicas, como talcos en las excoiaciones entre las piernas de los niños y las personas muy gordas. Los curanderos indígenas lo usaron para quitar manchas (acción detergente) y puede suplir la falta de jabón, al levantar espuma, con ella limpia la ropa, y se lavan la cabeza, combatiendo de esta forma la piojera. Además un estudio realizado en el Laboratorio de farmacología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, confirma que su efecto cito protector y la regeneración de la mucosa gástrica, se da en pocos días de tratamiento (Pascual & Villanueva, 1993). Otra de las propiedades que se le atribuye es que proporcionan mayor resistencia a la agresión tóxica, pero su acción no es solamente preventiva, sino también curativa, como se deduce de los resultados que se obtienen en las intoxicaciones o infecciones diversas (Suarez, 2002).

Los investigadores (García & Suárez, 1991), consideran que las arcillas, se vienen usando como excipiente en la industria farmacéutica, ya que no son tóxicas, ni irritantes, y, no pueden ser absorbidas por el cuerpo humano, se utilizan para la elaboración de preparaciones tanto de uso tópico como oral, como adsorbente, estabilizante, espesante, agente suspensor y como modificador de la viscosidad; su principal uso es la preparación de suspensiones tóxicas, geles y soluciones.

## **Arcillas comestibles para consumo humano**

Comúnmente denominadas con el vocablo aymara “*Ch’aqo*” en quechua (Cha’aqo, ch’aqu, chaco, ch’ako, ch’aquo, chhacco, ch’akko, chachakko, upi) es una variedad de las arcillas de tipo bentonita (Aparecio, 2002). Mientras que García & Aranibar (2006) la ha clasificado como esméctica del tipo beidellita. De las investigaciones realizadas por Aranibar *et al.* (2007), utilizando arcillas de los Distritos de Asillo, Azángaro de la zona norte de la región, Acora y Tiquillaca de la zona sur, las denominó a las cuatro como “Arcilla 3A-T”, denominándolas así por el lugar de procedencia; el mismo autor menciona que tienen muchas propiedades favorables para el hombre y los animales, adsorbe toxinas que existen en algunos alimentos, reduce la acidez gástrica, protege la mucosa gastrointestinal, mejora el aprovechamiento del alimento y disminuye los efectos nocivos de la diarrea.

Estas arcillas denominadas: 3A-T (Azángaro, Asillo, Azángaro y Tiquillaca) han sido clasificadas como montmorillonita (Cruz, 1998), y que presenta intercambio iónico, con lo cual es posible ablandar el agua parcialmente (Aparicio, 2002). Durante mucho tiempo son consumidas por los pobladores con la finalidad de disminuir el sabor amargo de las papas nativas y como medicina para el tratamiento de úlceras gástricas y diarreas (Frisancho, 1988).

Para uso interno, es un excelente depurativo, útil para todo tipo de afecciones gastrointestinales, diverticulitis y colitis, y es fuente de minerales, absorbe las toxinas del estómago y los intestinos segregados por los microorganismos, haciéndolos inofensivos y eliminándolos, desintoxica la sangre, aplicada por vía nasal, es eficaz contra la sinusitis (Carrillo, 2006).

También es sustancial considerar aporte de Domínguez (2011), que la Arcilla Terapéutica para uso interno, fortifica y vitaliza todo el organismo, las pequeñas partículas radioactivas de la arcilla estimulan las mucosas que tapizan todo este recorrido, activando también las funciones digestivas; renueva todas las células debilitadas, aporta al organismo, en forma asimilable, todas las sales minerales que necesita (calcio, hierro, magnesio, sílice, potasio, etc.) que, en la alimentación habitual faltan muy a menudo. Absorbe toxinas, venenos, bacterias, gases putrefactos, fermentaciones, acideces que encuentra en el organismo, purificándolo integralmente.

### **VI. Hipótesis del trabajo**

Los aymaras agricultores aun consumen el Ch’aqo en todo el ciclo del año, con la papa y como medicinal para el tratamiento de úlceras gástricas y diarreas

### **VII. Objetivo general**

Describir la sabiduría campesina de consumo de *ch’aqo* (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave de región Puno.

## VIII. Objetivos específicos

Determinar la adquisición del ch'aqo (arcilla comestible) para consumo en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave

Mostrar las modalidades de consumo de ch'aqo (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave

Describir el uso medicinal del ch'aqo (arcilla comestible) en las comunidades aymaras de la provincia de El Collao-Ilave?

## IX. Metodología de investigación

La metodología de la investigación es corte cualitativa y el análisis comprensivo interpretativo del sentido objetivo, de consumo de ch'aqo en las Comunidades Campesinas de la provincia de El Collao. Este método pretende describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupo, culturas y comunidades. (Patton, 2002; McLeod y Thomson, 2009). La etnografía implica la descripción e interpretación profunda de un grupo, sistema social o cultural (Creswell 2009). (Citado por: Hernández Sampieri y et al, 2010). Para cumplir con la pesquisa se tomara en cuenta a 15 comunidades, es decir, 5 comunidades por zona: baja, intermedia y alta, la muestra 20 familias campesinas.

## X. Referencias

- Alanoca, V., Apaza, J., Calderon, A., Ticona, C., & Maquera, Y. (2020). Gastronomy and Industrialized Food in the Aymara Communities of the Pilcuyo District, El Collao Province -Ilave -Puno-Peru. *American Scientific Research Journal for Engineering, Technology, and Sciences (ASRJETS)*, 71. 153-163: [https://www.asrjetsjournal.org/index.php/American\\_Scientific\\_Journal/article/view/6089](https://www.asrjetsjournal.org/index.php/American_Scientific_Journal/article/view/6089).
- Antúnez de Mayolo, S. (1981). *nutrición en el antiguo Perú*. Lima-Perú: Mor Son.
- Aparecio, W. (2002). *Determinación de la Capacidad de Adsorción del Ch'aqo aplicado a la Extracción de Cationes Metálicos*. Puno-Perú: UNA-Puno tesis de maestría.
- Apaza, J. (2018). *Ritualidad y crianza de la agrobiodiversidad de las familias campesina*. Contexto aymara. España: EAE.

- Araníbar, J., García, E., & Suárez, M. (2007). Arcilla comestible (arcilla 3A-T). *agro noricias Perú*, 327: 48-49.
- Calderón, C. (2001). *Producción y Comercialización del Ladrillo en Colombia*. Colombia: Universidad nacional de Colombia.
- Cancapa, V. (2016). *Análisis comparativo del efecto citoprotector y terapéutico de la monoterapia y tratamiento combinado con ch'aqo (silicato de aluminio hidratado) y sangre de grado (croton lechleri), en unidades experimentales inducidas a gastritis aguda, Arequipa, 2016*. Arequipa: UNSA Tesis de pregrado.
- Carrillo, A. (2006). *Arcilla Medicinal. Bucaramanga*. Colombia: Fondo Agrícola Campesino.
- Castillo, O., & Frisancho, O. (2014). El "chaco": Arcilla medicinal comestible del altiplano peruano y sus propiedades en la patología digestiva. *Gastroenterol Peru*, 35, 97-99.
- Chambi, N., Chambi, W., Quiso, V., Cutipa, S., Gordillo, V., & Apaza, J. (1997). *Asi nomas nos curamos*. Lima-Perú: Chuyma Aru.
- Chambi, W. (1999). *Las qepas del tejido de la vida en los ayllus de Conima*. Lima-Perú: Manuscrito Asociación CHUYMA ARU.
- Cruz, P. (1998). *Caracterización Físico - Química de una arcilla montmorillonita (chacko) y su evaluación como absorbente*. Arequipa: UNSAA tesis de maestría.
- Díaz, W., Blackwelder, E., Hopking, B., Jones, F., & Whitlow, L. (2004). Aflatoxin binders II Reduction of Aflatoxin in milk by sequestering agents of cows consuming aflatoxin in feed. *Mycopathología*, p.233.
- Domínguez, M. (2001). *Composición de la arcilla terapéutica*. España.
- Espillico, P. (2000). *El chuño sirve para todo en: Comida y biodiversidad en los andes*. Lima-Perú: PRATEC.
- Frisancho, D. (1988). *medicina Indígena y Popular*. Lima-Perú: Los Andes.
- García, E., & Suárez, M. (1991). *Las Arcillas Propiedades y Usos*. Madrid-España: Universidad de Madrid, Universidad de salamanca.
- García, S., & Aranibar, J. (2006). *Arcilla chacko en alimentación animal*. España: SEA.
- Géminis, H. (2002). usos y propiedades de Arcilla. *Arganzuela, Madrid*, N° 111/112.
- Pascual, M., & Villanueva, R. (1993). *Efecto Citoprotector del Chacko sobre la Mucosa Gástrica en Ratas Albinas Sometidas a Estrés por restricción Hipotérmica*. . Lima-Perú: UNMSM.

- Quispe, J., Medina, J., & Aranibar, J. (2007). *Composición de la arcilla comestible del altiplano peruano*. Cusco-Perú. Acta Microscópica. Vol 16, N° 1.2.: Congreso Mundial de Microscopia electronica.
- Ramirez, G., & Copa, V. (2020). PHASA: Todo sobre arcilla comestible. *Rev Cient Cienc Méd*, 23.2. 240-246.
- Rengifo, G. (2000). *Comida y biodiversidad en el mundo andino*. Lima-Perú: PRATEC.
- Roque, L. (2017). *Caracterización físico – química y grado de conocimiento de los consumidores y comercializadores de las arcillas comestibles (ch'áqo) de la región de puno*. Puno-Perú: UNA tesis Doctoral.
- Suarez, M. (2002). La Arcilla, tierra Medicinal Milenaria. *Medicina y termalismo*, [www.materiniciativa.com](http://www.materiniciativa.com)>chaco-acora.
- Valdez, B. (1994). *Cerámica y refracciones*. Lima-Perú: A&B S.A.

## **XI. Uso de los resultados y contribuciones del proyecto**

El proyecto contribuirá a fortalecer y vigorizar la sabiduría de consumo de ch'áqo (arcilla comestible) en las familias campesinas de la provincia El Collao-Ilave de la región Puno.

### **a. Impactos esperados**

#### **i. Impactos en Ciencia y Tecnología**

Las familias campesinas, en particular los aymaras, a partir de su propia sabiduría milenaria sobre el uso de ch'áqo en la alimentación y como medicinal, se espera contribuir a la tecnología adecuada y ecológica de los aymaras. El consumo como medicinal de parte de los jóvenes está siendo abandonado por la influencia de la medicina moderna.

#### **ii. Impactos económicos**

La valoración del ch'áqo es sustancial para consumo en la alimentación y medicinal, las familias no gastarán en el medicamento convencional en el tratamiento de úlceras gástricas y diarreas.

#### **iii. Impactos sociales**

Permitirá a vigorizar los conocimiento de los campesinos desde lo cultural sobre consumo de ch'áqo, se contribuyera con la

investigación a las programas que tiene que ver sobre la salud humana.

#### iv. Impactos ambientales

Con las prácticas de saberes ancestrales de consumo de ch'aqo, se propicia la conservación del medio ambiente y la salud humana.

#### XII. Recursos necesarios

Cada docente cuenta con equipo de cómputo, reportera, filmadora para realizar la ejecución del proyecto.

#### XIII. Localización del proyecto

En las comunidades del distrito de llave, provincia El Collao-llave, departamento de Puno.

#### XIV. Cronograma de actividades

TIEMPO	CALENDARIO											
	ENERO 2022 AL DICIEMBRE 2022											
ACTIVIDADES	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Revisión de bibliografías	X											
Formulación del proyecto de Investigación.	X											
Redacción del proyecto de investigación.	X											
Presentación del proyecto a Vicerrectorado de investigación UNA.	X											
Trabajo de Campo y recolección de datos		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Procesamiento y análisis de datos											X	
Redacción de la investigación.												X
Primer borrador del informe.												X
Presentación del informe final												X

#### XV. Presupuesto

Descripción	Unidad de medida	Costo Unitario (S./.)	Cantidad	Costo total (S./.)
Laptop	Equipo	3000.00	4	12000.00
Impresora	Equipo	1000.00	1	1000.00
Cámara	Equipo	1000.00	4	4000.00
Filmadora	Equipo	3000.00	1	3000.00
Papel Bond	Millar	20.00	3	60.00
USB	Unidad	30.00	10	330.00
Impresión	Millar	100.00	2	200.00
Servicio de digitación	Personal	3000.00	2	6000.00

Viáticos	Personal	5000.00	5	25000.00
Servicio de teléfonos	Servicio	1000.00	4	4000.00
Impresiones	Otros	5000.00	1	5100.00
	<b>TOTAL</b>			<b>60690.00</b>