

# **Economía social y solidaria: estudios de caso en la Sierra norte de Ecuador**

*José Pereira*





## Introducción

---

*José Pereira*<sup>16</sup>

En este documento de trabajo, presentamos los primeros resultados de la investigación sobre economía social y solidaria en la Sierra norte de Ecuador. Conocer las características principales de las prácticas y experiencias de economía social y solidaria, contribuirá a la visibilización del sector, de su aporte y contribución al logro del Sumak Kawsay de la sociedad en su conjunto.

Contribuir a la construcción del Sumak Kawsay, a partir del conocimiento de la economía solidaria, concebida como ese gran espacio al que se converge desde distintos caminos, que se originan a partir de diversas situaciones y experiencias: la pobreza, las mujeres, los pueblos y etnias originarios del continente, en las diversas comunidades indígenas y campesinas que buscan rescatar sus propias culturas ancestrales y reconstituir sus tradicionales modos de vida es una meta y una tarea que nos

---

16 Docente de la Universidad Politécnica Salesiana del Ecuador.



compete a todos, pero especialmente a quienes desde la vida académica podemos reflexionar sobre los conceptos, la realidad y las proyecciones e incidencia de la economía social y solidaria.

Este trabajo aspira contribuir al conocimiento de las prácticas y experiencias de economía solidaria identificadas específicamente en la Sierra norte de Ecuador. Sin embargo, no pretende ser una descripción completa ni exhaustiva de todas las iniciativas de economía solidaria existentes en esta parte del país. Nuestro propósito es más modesto: mostrar la riqueza y diversidad de tres experiencias e iniciativas diferentes en las zonas de Chota-Pimampiro, Otavalo y Cayambe-Paquiastancia, especialmente desde la percepción y en la perspectiva de los actores sociales que participan en ellas. Al mismo tiempo, aspira evidenciar los elementos comunes que comparten entre sí, y descubrir, y comprender el valor y potencialidad de éstas como patrimonio cultural de las distintas localidades.

El objetivo principal del trabajo corresponde al Objetivo 1 del proyecto “Circuitos Económicos Interculturales”, en el cual participa la Escuela de Gestión para el Desarrollo Local Sostenible de la UPS. Desde una mirada académica al proyecto, se busca: articular la comprensión del tipo de modelo de desarrollo asociado a estas prácticas, con base en las culturas andinas de las zonas, reconocer y caracterizar los principios y prácticas de Economía Solidaria o afines, como modelo/procesos que permiten la puesta en valor y la reapropiación social del patrimonio cultural local.

## **1. Contexto del estudio y funcionamiento de la economía andina**

La información arqueológica, etnohistórica y etnográfica existente sobre las sociedades andinas hace posible ubicar en el

contexto andino en general a las prácticas y experiencias de economía solidaria observadas en la Sierra norte del Ecuador, y en particular, en las zonas: Chota-Pimampiro, Otavalo, y Cayambe-Paquiestancia. A su vez, nos permite reconocer en ellas algunas características propias de la economía andina, identificada por una serie de importantes características relacionadas con los principios y las prácticas de manejo complementario de varios pisos ecológicos, la reciprocidad y redistribución, dimensiones sobresalientes de las sociedades andinas, y avizorar la racionalidad que las anima, les da continuidad, sostenibilidad y proyección futura.

En este sentido, un primer aspecto destacado a tenerse en cuenta es el hecho que las distintas experiencias y prácticas observadas se desarrollan en zonas que presentan una variedad de pisos ecológicos, desde los más bajos y cálidos (en el valle del Chota y Guayllabamba) hasta los más altos y fríos (en el Imbabura y el Cayambe) característicos de la imponente cordillera de los Andes, y sobre los cuales se han realizado varios estudios (Yáñez del Pozo, 2005).

En segundo lugar, dar cuenta de la mayoría de los procesos económicos, tanto anteriores como actuales, se lo puede hacer a través de la aplicación de un argumento muy sencillo, basándonos en el principio de complementariedad en la utilización de los pisos ecológicos. Como dice Yáñez del Pozo (2005,18):

Si una familia está ubicada en un determinado piso ecológico tratará siempre de conseguir los productos de otros pisos, sea por intercambio o compra. El intercambio puede darse mediante trueque o mediante la forma de “agrados” o “medianos” propios de los tiempos festivos. Para obtener el dinero para la compra de otros productos la gente vende sus “excedentes” o su fuerza de trabajo en lugares cercanos o alejados de su comunidad.



En general, acceder a los productos de diferentes pisos ecológicos, permite a los indígenas y campesinos asegurar y/o ampliar la base de subsistencia.

Tercero, cuando consideramos las características sobresalientes de las prácticas y experiencias referidas, observamos que éstas son distintas, y no corresponden a los “factores de oposición y competencia acumuladora del capital,” sino que son alternativas económicas distintas, basadas en la reciprocidad y la equidad, que se encuentran vigentes los Andes centrales y otras regiones, y que nosotros con frecuencia hemos ignorado o desconocido. Esto, a pesar que desde el siglo XVI los agricultores andinos, en Ecuador, Perú y Bolivia vienen participando activamente en los procesos de comercialización, sin dejar de lado el legado cultural de la reciprocidad andina y de los principios éticos de “El Don”<sup>17</sup>.

Ventajosamente, cuando hoy, en el contexto de la construcción del Sumak Kawsay, reconocemos claramente la existencia de estas vías alternativas en algunos países del sur, observamos que éstas se concretan, por ejemplo, en prácticas e iniciativas de economía social y solidaria, que pueden contrarrestar los efectos negativos de la economía capitalista de mercado. Observamos, también, con optimismo que la economía andina, su vigencia y potencialidad, y los principios que la sustentan comienzan a ser tomados en cuenta; y, en el caso ecuatoriano, éstos empiezan a ser pensados por sus propios actores, como modelos/procesos que permiten la puesta en valor y la reapropiación social del patrimonio cultural local.

---

17 (Delgado/Torrinco, 2005)

Cuarto, a pesar que las comunidades y pueblos andinos de la zona norte y de otras regiones de nuestro país han sido seriamente afectados por las políticas de ajuste estructural de los gobiernos de turno con la intensificación de las relaciones capitalistas de producción, a partir de la década de los 80, sus integrantes, han recreado y siguen recreando a través del tiempo, el principio de la reciprocidad, que fue un elemento esencial en la organización económica y social de la sociedad andina anterior a la Conquista, la cual continúa realizándose en el presente con “profusión y vigor”.<sup>18</sup>

En este proceso de continuidad y adaptación al cambio, la reciprocidad andina se ha constituido en un “principio de seguridad vital”, la base fundamental de las sociedades andinas, de su cosmovisión y su reproducción biológica y cultural. Para estas sociedades, la reciprocidad “es su fortaleza. Parte de la complementariedad y la redistribución”,<sup>19</sup> principios constitutivos importantes que nos ayudan a comprender las características, organización y funcionamiento de la economía y la sociedad andina<sup>20</sup>.

El principio de redistribución, anteriormente mencionado, en el mundo andino tiene que ver con: “la ética básica de la reciprocidad [que] se refleja en el destino del producto. Si hay un excedente en la producción, éste es redistribuido en el contex-

---

18 (Alberti, Mayer, 1974: 8)

19 (Delgado/Torrinco, 2005)

20 En el caso de Bolivia donde “la vida de los pobladores andinos se mueve entre las esferas de la vida material, social y espiritual, “la lógica económica está también reflejada en estas esferas: transacciones comerciales para la vida material, trueque para la vida social y “cambiacuy” para la vida espiritual, a la vez fuente primaria que retro alimenta a los que participan en cualquier forma de intercambio” (Ibíd.).



to de las necesidades materiales, los festivales y los rituales” de la comunidad<sup>21</sup>. Además, “compartir los productos da prestigio y, por lo tanto, es una forma de redistribución (ampliada) de los productos fuera del ciclo económico, generado por las relaciones de reciprocidad y parentesco y retroalimentado por la vida espiritual”<sup>22</sup>.

En las comunidades de la zona de Cayambe, no obstante haber sido afectadas por la intensificación de las relaciones capitalistas de producción de la década de los 80, la gente sigue manteniendo diversas formas de relación recíproca, expresadas a través de: prestamamos, mingas, siembras al partir, *uniguilla*, *chuchir*, compra o fiado, además de la práctica del trueque, con comerciantes indígenas y no indígenas, y la entrega de suplidos, o anticipos de dinero (como forma de relación económico-moral), por parte de los lecheros considerados “buena gente”<sup>23</sup> (Ferraro 1999: 77-90 citado en Yáñez del Pozo 2005: 17).

El suplido en la zona, como una relación económico moral, funciona también para sufragar los gastos extras que supone la celebración de las fiestas principales como las del tiempo de la cosecha o la de difuntos, para la reproducción social y cultural de la comunidad y no solamente la subsistencia económica de sus habitantes. A nivel de estas comunidades andinas siguen recreándose los patrones de reciprocidad, confianza, moral y previsión, a través de los “ahorros” generados, en este caso,

---

21 (Ibíd.).

22 (Ibíd.).

23 Véase también la Reseña de “Reciprocidad, Don y Deuda. Formas y Relaciones de Intercambios en los Andes de Ecuador: La Comunidad de Pesillo” de Emilia Ferraro. *Iconos. Revista de Ciencias Sociales*, septiembre, número 020, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Sede Académica de Ecuador Quito, Ecuador pp. 148-150.



“por la producción del huerto agroforestal o aquel manejado en la caja solidaria de la Asociación”, que entran también en esta dinámica<sup>24</sup> (Yáñez del Pozo, 2005: 17).

En concordancia con los principios de funcionamiento hasta aquí mencionados, las comunidades andinas generalmente se organizan en correspondencia a una contraparte geográfica diferente y reflejan o expresan otros niveles de relación de su vida social, cultural e ideológica<sup>25</sup>. Lo cual es, en cierta forma, el resultado, consecuencia o reflejo del sentido de continuidad, creado y recreado a través del tiempo, desde la época prehispánica, la colonia y la vida republicana y actual, a través del ayllu, la comuna, los comités, “como la base necesaria de organizaciones de segundo grado y de organizaciones de cobertura más amplia a nivel regional, nacional o internacional”<sup>26</sup>, como las federaciones regionales y confederaciones nacionales, y a cuyo funcionamiento han contribuido también la aplicación de los principios del derecho consuetudinario y del denominado derecho positivo.

---

24 José Yáñez (2005), citando a Emilia Ferraro (op. Cit.).

25 “Así tenemos que las comunidades de los altos tienen un sentido de correspondencia con las comunidades de las partes más bajas, reproduciendo así el modelo de las mitades, que no solamente es importante para la adquisición y distribución de los recursos en sistemas microverticales o de archipiélago, sino también para la consolidación de los sistemas de parentesco o para la realización de peleas rituales como las que se dan durante las fiestas en honor a la Madre Tierra y al Padre Sol en el solsticio de verano” (YANEZ del Pozo 2005: 18).

26 (Ibíd.)



## 2. Las sociedades andinas y la economía social y solidaria

A pesar que ninguno de los diversos grupos indígenas de América Latina conserva intactas sus tradiciones, “que sufrieron el impacto en muchos casos devastador de la conquista y colonización y experimentaron sucesivamente los efectos desarticuladores de la subordinación a los Estados nacionales, de su contacto con la industrialización y de su interacción con los mercados modernos [...] permanecen latentes y vigentes en ellos los valores estructurantes de sus culturas tradicionales (Razeto, 1999). Para Razeto “la economía de solidaridad es un gran espacio al que se converge desde diferentes caminos, que se originan a partir de diversas situaciones y experiencias”. Uno de esos caminos “es el que se origina en los pueblos y etnias originarios del continente, en las diversas comunidades indígenas que buscan rescatar sus propias culturas ancestrales y reconstituir sus tradicionales modos de vida”<sup>27</sup>.

Para este autor, el esfuerzo indígena por la recuperación de sus valores e identidad cultural “se vincula estrechamente a la revalorización de formas de trabajo, tecnología, organización, distribución y reproducción económica que objetivan aquella cultura”; sus formas económicas “se distinguen por consistentes elementos comunitarios y de integración solidaria”. Y, como él enfatiza, en efecto:

...las economías de los pueblos originarios de América Latina se caracterizaban por tener como sujeto principal a la comunidad, integrada en base a formas de propiedad comunitaria, al trabajo colectivo y a relaciones de reciprocidad y cooperación (Razeto, 1999).

---

27 (Ibíd.)

El intercambio entre el valle del Chota y Pimampiro, por medio del trueque o “cambeo”; la producción agroecológica para autoconsumo y para la venta, a través de la feria “de la mata a la olla”, de la ciudad de Otavalo; y, la producción familiar y comunitaria y la feria semanal de Paquiestancia, Ayora en el Cantón Cayambe, abordadas en este documento son claros ejemplos en los cuales se evidencian la reciprocidad andina y la economía solidaria.

Los estudios de caso aquí presentados son parte de y se basan en el trabajo realizado durante el último trimestre del 2010 y parte del 2011, por el equipo académico del proyecto “Circuitos Económicos Interculturales”, de la Escuela de Gestión para el Desarrollo Local Sostenible de la Universidad Politécnica Salesiana; y en las publicaciones sobre el tema y el área, las entrevistas, talleres y encuentros realizados en el terreno, y la documentación etnográfica, etnohistórica, y de la prensa local y nacional sobre el tema.

## 2.1 El intercambio entre el valle del Chota y Pimampiro: el trueque o cambeo<sup>28</sup>

Una práctica particularmente interesante es la experiencia del trueque o cambeo que en la actualidad se celebra en Pimampiro<sup>29</sup>. Forma parte de lo que los habitantes de la zona norte

---

28 Pimampiro, vive aún el trueque: *Narcisca de Jesús (i) y Elcy Narváez, en un ambiente de amistad intercambian aguacates por papas. Pimampiro. Son las 21:00 del pasado viernes y los alrededores del mercado local están repletos de cientos de personas, entre ellos niños, jóvenes y adultos. Es que cada año en el mes de marzo, reviven una práctica ancestral que no ha desaparecido, “EL TRUEQUE”. 2010-03-28, Imbabura, Correa Santiago*

29 “La experiencia del trueque o cambeo”; gestores culturales y Economía Solidaria, Pedro Borja, Galo Pupiales, Nov. 2010. Relato de Gestores. En Mímeo.



del país identifican como experiencias de trueque que “se han venido perdiendo hasta los últimos tiempos, pero que se está rescatando a través de las ferias solidarias que se están desarrollando en las ciudades de Ibarra, San Gabriel, Pimampiro, y la recientemente instalada en Otavalo”.

Esta es una experiencia que se viene realizando desde que se tiene memoria en este sector del país. Los relatos de informantes locales destacan que el trueque o cambio, como se le conoce localmente, se celebra desde hace muchísimos años, que “ancestralmente” se realizaba en cada comunidad del valle del Chota. En ella se intercambiaban los productos propios de la zona: panela aguacate, plátano, naranja, pepino dulce; habiéndose incrementado, a partir de 1972, otros productos como: yuca, frejol, gandul, pimienta, tomate de mesa, y muchos productos no tradicionales. Estos productos, de la parte baja del valle, se intercambiaban con productos de la zona alta: habas, trigo, cebada, papas, ocas, melloco y maíz duro (morocho).

Desde la parte baja, estos productos se transportaban en burros, mientras que desde la parte alta se los trasladaba al valle a caballo. En opinión de nuestros entrevistados, existen dos razones o motivos principales para la realización y persistencia de la práctica del trueque o cambio entre el valle y las partes altas de la zona: la diversificación de alimentos y la relación de amistad, entre los pueblos afroecuatorianos e indígenas y mestizos.

En efecto, el trueque permitía a los agricultores del valle acceder a los productos de los pisos ecológicos altos y, viceversa, asegurando una diversidad de alimentos que les permitían y, hasta ahora, les permiten enriquecer su dieta, ampliar su base de subsistencia y renovar, o ampliar, sus vínculos de amistad y confianza con el/la otro/a integrante indígena y/o mestizo/a.

Esta práctica muestra la aplicación del principio andino de complementariedad ecológica entre el piso alto y el piso bajo para posibilitar el acceso a los alimentos que no producen los habitantes locales sino sus vecinos. Históricamente, el cambeo se realizaba, de manera regular a lo largo del año, en pequeños volúmenes, y para la época de finados, la fiesta patronal y la Semana Santa, como ahora sucede, en volúmenes mayores. Además, en el contexto de las relaciones de los indígenas y campesinos con las haciendas de la zona, el trueque se organizaba sobre la base de la complementariedad del trabajo de hombres y mujeres. Los entrevistados consultados, destacan que quienes se encargaban de realizar estas experiencias eran las mujeres, “las amas de casa”, y los hijos mayores, “porque los jefes de casa estaban ocupados en trabajos de la hacienda”, incluyendo los sábados y domingos, y cada quince días estaban ocupados en las cuadrillas de elaboración de panelas en el trapiche, y no tenían el tiempo necesario para realizar esas experiencias.

En la actualidad, esta feria se celebra cada año el viernes y el sábado inmediatamente anteriores a Semana Santa. A ella confluyen, en un mismo lugar, mestizos, afroecuatorianos e indígenas, vecinos, familiares y agricultores de las distintas comunidades rurales del cantón Pimampiro y del Valle del Chota, además de los pobladores urbanos de la localidad y de otros sectores de las Provincias de Imbabura y Carchi, Pichincha, Esmeraldas, Sucumbíos, e incluso del vecino país, Colombia.<sup>30</sup>

30 Este año [2010] “Una de las participantes en el trueque fue *Elcy Narváez y Luz Narváez*, provenientes de Colombia, desde el sector La Victoria. *Las dos mujeres han asistido por el lapso de cinco años consecutivos al cambeo*, mencionaron. Trajeron, papas, mellocos, habas e intercambiaron con *Narciza de Jesús de Pusir Grande*, frutas y más productos. *Todas coincidieron en que esta actividad es favorable y se debe efectuar más frecuente...*” [2010-03-28, Imbabura. Correa Santiago. Disponible en: <http://www.elnorte.ec/>



La mayor afluencia de participantes en la actividad de intercambio se produce entre las 23h00 y 02h00 del día sábado, víspera del Domingo de Ramos, uno de los motivos por los cuales los pobladores locales de las parroquias, comunidades, instituciones educativas y barrios urbanos de Pimampiro, un cantón eminentemente agrícola, con pisos climáticos diversos (cuya diferencia actitudinal oscila entre los 2080 y 3960 msnm), con etnias fortalecidas con identidad propia, experimenta una verdadera feria-fiesta caracterizada por el intercambio solidario, la alegría y el bullicio de los “intercambiantes” durante sus transacciones, las mismas que contrastan con la rigidez y lo impersonal del comercio en el mercado capitalista.

Como era de esperarse, una característica particular importante de este gran atractivo, como ha sido calificada localmente esta feria anual del cambeo, y que se lleva a cabo en las inmediaciones del mercado municipal, es la realización de los intercambios de productos entre los participantes “sin la utilización de la moneda”. En efecto, los feriantes no utilizan dinero, sino tan solo sus voces como parlantes para ser escuchados por todo lado, proponiendo: “cambio maíz por yuca, plátano por col”, etc. La unidad de medida utilizada en las transacciones es flexible; es acordada previamente entre los “intercambiantes”: un pequeño recipiente, una canasta, medio costal, etc., de los productos a intercambiarse, en correspondencia y reciprocidad mutua, sin que ninguno se sienta perjudicado.

Pero la feria del trueque o cambeo en Pimampiro, no solo es una ocasión para intercambiar unos productos por otros entre los participantes, sino que es un espacio de encuentro que sir-

ve también para intercambiar otro tipo de valores; semillas, informaciones, conocimientos entre quienes ya tienen o establecen, por primera vez, una relación de intercambio.

En este contexto, vale la pena mencionar que al escribir sobre esta feria anual como “un atractivo particular”, en su trabajo “El trueque en Pimampiro” un autor nos refiere lo que él considera una interesante anécdota, en los siguientes términos: “Me contaron que el año anterior [2007] se dio un caso tan significativo como curioso: había venido a la feria un poeta colombiano, que, al ver cómo se hacían las transacciones, ofreció y obtuvo, un poema por un canasto de papas”<sup>31</sup>.

#### *El carácter patrimonial de la feria del cambeo*

En la actualidad, reconocida formalmente como un “acontecimiento” cuya historia data de varias décadas atrás, esta feria del cambeo es considerada localmente como un verdadero patrimonio cultural del cantón Pimampiro –promocionado, a su vez, por su municipalidad como la “tierra del sol”. A través del trueque los participantes en la feria se proveen de una variedad de productos para el sustento de sus familias y, especialmente en esta fecha, para la preparación de la “fanescas”, plato típico saboreado sólo en esta época del año, durante la celebración del Viernes Santo. Vinculada al calendario agrícola y festivo ceremonial de la zona, la feria ha sido recientemente relacionada con los temas de la seguridad alimentaria y la economía social y solidaria, garantizadas por la Constitución de la República del Ecuador.<sup>32</sup>

31 Rodrigo Villacís Molina, “El trueque en Pimampiro”. Publicado el 31 de octubre de 2008. Disponible en: (Cf. Hoy.Com.ec Quito, lunes 4 de abril de 2011). (Noviembre del 2011).

32 (Ibíd.)



Las autoridades y participantes locales, al referirse auspiciosamente al trueque o cambeo en Pimampiro, destacan, por un lado, el carácter ancestral y tradicional de esta práctica, cuya vigencia y continuidad desde épocas bastante anteriores orgullosamente reconocen, enfatizando que: “los niños y jóvenes han tomado la posta de nuestros ancestros, y con alegría como si fuese una fiesta comparten lo que tienen”, por otro lado, auspician, alientan y promueven la realización de la feria y la participación de los niños y jóvenes en ella.

Al mismo tiempo, al reconocer el carácter agrícola, comercial, y religioso del evento, las autoridades, grupos sociales, culturales y empresarios de la localidad promocionan, especialmente, entre los turistas nacionales e internacionales, la feria del trueque o cambeo de Pimampiro, como una auténtica fiesta, a la cual hacen ostensible su invitación a propios y extraños para que participen de este importante evento. Con esto la aspiración es que visitantes, turistas y ciudadanía en general, tenga la oportunidad de efectuar el trueque o cambeo de bienes y servicios que la comunidad demanda, considerando que no asistir a ser parte de esta costumbre sería un pecado en virtud de que no se tendría ingredientes para la preparación del plato tradicional de la fanesca.

Finalmente, se destaca también el carácter histórico cultural, festivo e identificador del cambeo, cuando el alcalde de Pimampiro enfatiza que: “estas actividades lo que hacen es mantener vivas nuestras tradiciones y costumbres, mismas que construyen identidad”<sup>33</sup>, ratificando, una vez más, el carácter patrimonial de esta feria/fiesta en Pimampiro.

---

33 La legitimidad social y el reconocimiento “formal” de carácter tradicional e identitario del cambeo, por parte de las población asentada en la región norte del país, no solamente del primer personero municipal de la localidad,



## 2.2 La producción agroecológica y la feria “de la mata a la olla” de la ciudad de Otavalo

Esta experiencia “consiste en el aprovechamiento de las chacras comunitarias, para la implementación de huertos integrales, con fines de autoconsumo familiar y la venta del excedente en la feria “de la mata a la olla”, un colorido espacio comercial que se genera los días sábados, de 7 a 12 de la mañana, en la cancha múltiple del barrio La Florida, junto a la piscina Neptuno, de la ciudad de Otavalo<sup>34</sup>.

### *Contexto institucional y Objetivo General de la experiencia*

La producción agroecológica para la feria semanal de la mata a la olla es el resultado y expresión visible del trabajo de los productores indígenas otavaleños y la recuperación de sus chacras. Se realiza como parte y en el contexto del plan de trabajo ejecutado por el Centro de Estudios Pluriculturales (CEPCU)<sup>35</sup>, en el marco de los proyectos del Buen Vivir, cuyo Objetivo General de uno de ellos se propuso como el “mejoramiento de la calidad de vida a través de la recuperación de los conocimientos ancestrales con la que se fortalezca la soli-

---

explica por qué “El Gobierno Municipal de San Pedro de Pimampiro a través de la Unidad de Educación, Cultura y Comunicación, viene preparando el escenario y las actividades a cumplirse los días viernes 26 y sábado 27 de marzo del 2010 para la realización de la práctica ancestral y milenaria como es el trueque o cambeo”. De igual forma, hace comprensible la colaboración del Ministerio de Cultura, “con una banda de pueblo local, proveniente de San Francisco de los Palmares para amenizar el evento”.

- 34 Fabiola Cachiguango, presidenta actual del CEPCU, entrevista proporcionada.
- 35 El Centro de Estudios Pluriculturales (CEPCU), Organización No Gubernamental indígena que trabaja en la Sierra norte del país. Es una institución privada sin fines de lucro, integrada por profesionales Kichwas, con sede en la ciudad de Otavalo, Provincia de Imbabura, Ecuador.



daridad y responsabilidad a lo largo del ciclo de producción, comercialización y consumo de alimentos con la que se garantice la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades periféricas y urbanas del cantón Otavalo”<sup>36</sup>.

La profundización del sistema andino de producción, teniendo como foco la recuperación de especies andinas y la siembra ampliada (en diversidad y en extensión) a nivel de las familias fue desde el comienzo objetivo importante de este proyecto, para beneficiar a 200 familias originales y 158 nuevas con quienes compartirán recursos, en la Cuenca del Lago San Pablo (Imbakucha), y a 4 organizaciones de segundo grado.<sup>37</sup>

De esta manera, para el mes de julio de 2010, 160 familias de 25 comunidades de las parroquias Miguel Egas, Quichinche, San Luis y El Jordán, en el occidente del cantón Otavalo, estaban en efecto involucradas con el proyecto de “recuperación de las chacras como parte de la tecnología andina de producción”; estos productores se encontraban participando en la

---

36 Los siguientes son los objetivos específicos: “1.- Fortalecer las capacidades productivas de los jóvenes y mayores en 25 comunidades urbanas y periféricas”; “2.- Sensibilizar a las familias urbanas sobre el cuidado y la conservación de las aguas de las vertientes que alimentan a Otavalo”; y, 3.- “Mejorar la diversidad de la plantas y animales para incrementar la productividad de las chacras de la seguridad y soberanía alimentaria”.

37 Los dos ejes restantes del proyecto son los referidos a: fortalecimiento de las Organizaciones de Segundo Grado (OSG), y la gestión de los recursos naturales. El proyecto beneficiará con recursos para animales e insumos agrícolas a nuevas familias. Con los recursos originales se entregarán 15 vaconas, (1 vacona por familia), engorde de cerdos: para 25 familias (25 cerdos), engorde de pollos para 10 familias (200 pollos), engorde de gallinas criollas 10 familias (200 gallinas a 20 a cada familia), Cuyes 15 familias (150 cuyes) , Ovejas 5 familias (5 ovejas), Insumos agrícolas de papa, trigo y cebada, otros a 108 familias (48 familias promedio de 200 USD por familia y 60 con apoyo de 50 USD promedio), Infraestructura productiva 12 familias. (Heifer, 2010)

tercera fase del mencionado proyecto con miras a “retomar la sabiduría y la tecnología agrícola heredada de sus ancestros”.<sup>38</sup>

Este proyecto, la recuperación de los conocimientos y la sabiduría ancestrales, se basa en la recuperación las chacras, consideradas como el centro de la acción (cf. Documento del Proyecto). Como explica Fabiola Cachiguango, presidenta del CEPCU:

... para nosotros, como pueblos andinos, el concepto de chacras es tener una variedad de cultivos al interior de una parcela. Esto es hortalizas, legumbres, plantas medicinales, frutales y algunos productos que están en vías de extinción, como la mashua, jícama, aracacha, entre otros que estamos recuperando. Lo principal es que no utilizamos nada de químicos, toda la producción es agroecológica.<sup>39</sup>

En opinión de esta dirigente, el complemento de la producción de cultivos es la crianza de animales menores, como conejos y cuyes, que las familias pueden mantener en sus hogares para la utilización del estiércol como abono de las parcelas. En su visión, “la simbiosis de animales y plantas ahuyenta a las plagas y evita que la falta de agua de riego perjudique a los cultivos”; además: “las plantas, los insectos y los elementos de la naturaleza actúan en beneficio del hombre. La chacra es la posesión más valiosa para las familias que la utilizan para proveerse de alimentos”<sup>40</sup>.

Enfatiza que el cultivo de las chacras permite a los indígenas aplicar el *kuri muyu*, o la bendita semilla del saber, el buen vivir, la riqueza espiritual y la sabiduría de la tierra. Enumera

---

38 (Ibíd.)

39 Disponible en: <http://www4.elcomercio.com/Generales/Solo-Texto.aspx?gn3articleID=253614>. Redacción Sierra Norte [ecuador@elcomercio.com](mailto:ecuador@elcomercio.com) (Noviembre del 2011).

40 (Ibíd.)



una diversidad de productos que se siembran en las parcelas, y que crecen a diferentes altitudes y pisos ecológicos: mashua, oca, melloco, papas; maíz (choclo), zapallo, poroto; acelga, lechuga, remolacha, rábano; taxo, frutilla. Finalmente, se refiere también a las plantas medicinales útiles, para la salud humana y animal y para combatir las plagas: la manzanilla, el marco y la ruda se emplean para alejar a las plagas; el árbol de aliso se utiliza para formar cortinas para romper el viento y generar condiciones más propicias para los cultivos.

### *Capacitación*

La capacitación a las familias participantes juega un papel importante en el proceso de recuperación de los conocimientos ancestrales a través de la ejecución de las chacras, centro del accionar del proyecto. El proceso se inicia con la capacitación a los comuneros y la adecuación de los semilleros, con el propósito de que las familias conozcan, o se actualicen en, las técnicas adecuadas para los cultivos.

La presidenta del CEPCU y otros seis miembros del equipo de capacitación (dos agrónomos, tres promotores y una secretaria), recorren las comunas y se reúnen con las familias para capacitarlas en los saberes ancestrales sobre agroforestería, semilleros, abonos animales, alimentación básica y la recuperación de los productos andinos<sup>41</sup>.

Lograr una producción agroecológica, articulando simultáneamente a los productores con los consumidores urbanos que

---

41 Como es lógico, no empezaron de cero, sino que aprovecharon la capacitación que realizaron otras ONG en el último lustro y la experiencia, ya lograda, los años anteriores por la feria sabatina denominada De la Mata a la Olla, que por cuatro años se realiza todos los sábados, en el barrio La Florida, en Otavalo.

concurrer a la feria semanal de la mata a la olla, es lo que propone la concepción del proyecto. Con este propósito, identifica los principales contenidos de capacitación, y en torno a la producción agroecológica para la feria “De la mata a la olla” propone en concreto.

Recuperaremos desde la preparación de la tierra, abonamiento natural, fases lunares favorables para la agricultura, rotación, y asociación de cultivos, indicadores naturales, etc. para que de esta manera el proceso productivo sea amigable con el entorno y que a mas de alimentar sirva también para curar; por otra parte se fortalecerá para que los excedentes se venda a los consumidores de la ciudad en forma directa a través de la feria “De la mata a la olla” que se realiza todos los días sábados.<sup>42</sup>

El proyecto también plantea las acciones específicas para fortalecer el vínculo entre producción y consumo, entre productores orgánicos responsables y consumidores urbanos conscientes y solidarios con éstos y con el entorno. Como parte de la capacitación:

Se organizará a las consumidoras a fin de que realicen visitas a cuarenta chackras y verifiquen que su producción cumple con las condiciones básicas para definirse como orgánicos; a la vez se concientizarán sobre el cuidado del entorno y apoyarán en la sensibilización de la problemática ambiental dentro de la ciudad, finalmente se logrará que valoren los productos que se están extinguiéndose [sic] como la mashuwa, jícama, arracacha, etc.

---

42 Se menciona que: “Mediante este proyecto se recuperará los conocimientos ancestrales; como centro de acción será las chackras, a partir del cual conoceremos lo básico de la astronomía, ingeniería, genética, agrícola, pecuario, artesanías y otros que se practicaba dentro de la cosmovisión indígena” (Documento del Proyecto)



Además de articular la producción orgánica entre las familias y comuneros indígenas y campesinos rurales con los consumidores urbanos regionales y nacionales, la concepción del proyecto propone también vincular las iniciativas y experiencias de turismo comunitario abierto a visitantes internacionales, como un modo de producción realmente alternativo para que las familias involucradas en dichas prácticas recuperen su cultura.

Uno de los capacitados es José Salcedo, dueño de una chacra agroecológica, ubicada en la comuna Mojandita Curuví, localizada a 15 minutos de Otavalo; él tiene una huerta donde cultiva legumbres, hortalizas y frutales, mandarinas, limones, tomates y cebollas largas. Pero en su predio también hay moras silvestres y granadillas. Estas crecen junto a su casa. Posee además, 30 gallinas, 200 cuyes y una vaca, cuyo estiércol sirve para abonar sus cultivos. Él está satisfecho con la capacitación recibida. Su elocuente testimonio evidencia el éxito del trabajo del CEPCU y de su chacra. En su opinión, “La chacra nos permite comer, vender y vivir sanamente. El proyecto del CEPCU es muy bueno, nos ayudó mucho”.<sup>43</sup>

En efecto, y como señala una publicación periodística reciente, “la chacra le proveerá de alimento a él [José], a su esposa y a sus tres hijos. Su familia es una de las 45 familias productoras que participan en la feria “De la mata a la olla”, en Otavalo. Su esposa, María Chinchico, participa en la feria desde mayo del 2009. Ella vende papas cocidas con ensalada de pandra (una verdura) y nabo. Vende USD 10 cada sábado. Sus hijas ofrecen chuchuca (choclo tostado y molido), quinua, fréjol,

---

43 Disponible en: Redacción Sierra Norte [ecuador@elcomercio.com](mailto:ecuador@elcomercio.com) (Sábado 24/07/2010)

maíz, papas, cebollas, apio, pimiento y yerbas medicinales. Las porciones se venden entre 25 y 50 centavos”.<sup>44</sup>

Por otro lado, en el caso de otra participante, Manuela Cachimuel, de la comuna Calpaquí, la economía solidaria se convirtió en una verdadera alternativa de trabajo autónomo para romper la dependencia de un trabajo asalariado, maltratante y mal remunerado. “Ella dejó de trabajar en el servicio doméstico para dedicarse al cultivo. Obtiene USD. 20.00 semanales que le sirven para costearse sus estudios de computación”.<sup>45</sup>

### *Comercialización*

No todos los productores indígenas y campesinos participantes en el proyecto generan excedentes para la venta en la feria “De la mata a la olla”. Como era de esperarse, son muchas más las familias indígenas y campesinas que participan en el proceso de producción agroecológica y recuperación de las chacras que las que comercializan sus productos en la feria. En la actualidad, en esta feria participan unos 45 productores, quienes venden los productos que obtienen en sus chacras de las comunidades, cuyas familias fueron previamente capacitadas para el cultivo de productos orgánicos. Una de las ventajas de esta feria son los precios módicos; como recalcan los productores/vendedores que participan en ella, la venta a los consumidores la realizan directamente los productores, sin la presencia de intermediarios.

La presencia de un menor número de vendedores en la feria, en relación al número de productores, muestra, al menos en

---

44 (Ibíd.)

45 (Ibíd.)



parte, que la motivación principal de la recuperación de las chacras no es necesariamente económica y monetaria. Es decir, no está motivada solamente por el interés comercial sino que obedece, en particular, a la necesidad de producir alimentos para el autoconsumo y la seguridad alimentaria de las familias y a otro tipo de motivaciones y consideraciones de orden social y cultural más amplias, coherentes con los valores y principios de funcionamiento de la sociedad andina y con la estrategia de mercadeo y negocios del proyecto.

En su tercera fase, el proyecto plantea explícitamente que la mayor cantidad de la producción estará dirigida a la seguridad y soberanía alimentaria de la población; y que el mercado no será la meta específica de este proyecto por lo que se producirá productos que no son necesariamente rentables pero que son buenos para la salud.

Este proyecto no está dirigido para sacar ganancia ni ser rentable sino a buscar el mejoramiento de la vida de los seres que está a punto de extinguirse. Parte de este proyecto es la solidaridad entre los seres humanos como con el entorno, por lo que se rescatará las ceremonias tradicionales de wakcha karai y de ofrendas a las vertientes y cerros. Nuestras reservas estarán llenas con productos que no necesariamente tengan demanda en el mercado como la jícama, mashuwa, oca, papa chawcha, etc.

Por último, además de articular la producción orgánica entre las familias y comuneros indígenas y campesinos rurales con los consumidores urbanos regionales y nacionales, la concepción del proyecto propone también vincular las iniciativas y experiencias de turismo comunitario abierto a visitantes internacionales, como un modo de producción realmente alternativo para que las familias involucradas en dichas prácticas recuperen su cultura.



La producción agroecológica de los compañeros que hacen turismo comunitario servirá para proponer la nueva forma de producción a los turistas, logrando que estas familias recuperen su cultura no solo por el turismo, sino porque el modo de producción planteada sea realmente alternativo con la que se logra mejorar el nivel de vida de todos los seres que habitan en el entorno a través de la reciprocidad y solidaridad con la Pachamama, vertientes, espíritus, cerros y todos los seres vivos.

De esta manera, la reciprocidad y solidaridad, como una característica importante de las sociedades andinas, se ve reflejada en este proyecto, como el medio que permite vehicular no solamente la promoción del Sumak Kawsay y la dimensión socioeconómica entre los seres humanos, sino también las relaciones entre éstos y la Pachamama, en las esferas: religiosa, ecológica y cultural, para el mejoramiento de la calidad de vida en los términos planteados en el objetivo general del proyecto.<sup>46</sup>

En síntesis, podemos ver que esta segunda experiencia de economía solidaria está directamente basada en o articulada a las prácticas agropecuarias tradicionales; ligada a la recuperación, valoración, actualización y/o mejoramiento de los conocimientos y la sabiduría ancestral de las familias y comunidades indígenas, y a la satisfacción de sus necesidades alimentarias, de salud, y mejoramiento de la calidad de vida.

---

46 Los siguientes son los *objetivos* específicos: “1.- Fortalecer las capacidades productivas de los jóvenes y mayores en 25 comunidades urbanas y periféricas”; “2.- Sensibilizar a las familias urbanas sobre el cuidado y la conservación de las aguas de las vertientes que alimentan a Otavalo”; y, 3.- “Mejorar la diversidad de la plantas y animales para incrementar la productividad de las chackras de la seguridad y soberanía alimentaria”.



Se organiza en torno a la idea de producir con solidaridad y reciprocidad no solo entre familias y con la comunidad, sino también con el entorno y la Pacha Mama, cuya sabiduría y generosidad hay que reciprocarse, celebrando las ceremonias tradicionales del wakcha karai y haciendo las ofrendas a las vertientes y cerros.

Articula directamente, como en el caso del trueque o cambeo, descrito anteriormente, a productores rurales, entre sí y con los compradores urbanos, a quienes aquéllos ofrecen sus productos orgánicos excedentes, con la “garantía” de ser producidos totalmente sin químicos, y a precios más convenientes; al mismo tiempo, reclaman de los compradores escépticos su disponibilidad para visitar las chacras, y constatar el tipo de producción, incluidos algunos productos andinos en peligro de extinción, cuya valoración es parte del proyecto de recuperación de los conocimientos y sabiduría e identidad indígenas.

Articular productores rurales con consumidores urbanos y periurbanos, como parte de la tecnología andina de producción, implica no solamente capacitar a los productores en la producción orgánica, y otros temas, sino también inducir a los compradores al conocimiento y la compra de productos nutritivos y amigables con el ambiente, y con la salud humana y la economía familiar y comunitaria.

Finalmente, esta experiencia de economía solidaria, al igual que la anterior, responde tanto a las necesidades familiares y comunitarias de los indígenas como a las de los consumidores urbanos de Otavalo, por un lado, y además a las posibilidades de apoyo jurídico, social y económico por parte de instituciones no gubernamentales, que lideran este tipo de iniciativas, articulan a los participantes y convocan el apoyo de otras instituciones nacionales e internacionales.

### 2.3 La producción familiar y comunitaria y feria semanal de paquiestancia, Ayora, cantón Cayambe

Identificada como una tranquila comunidad de raíces indígenas ancestrales, Paquiestancia es una comunidad libre, perteneciente a Ayora, una de las tres parroquias urbanas del Cantón Cayambe. Tiene una extensión aproximada de 450 hectáreas, de la superficie total de 1350 Km<sup>2</sup> del total de Cayambe, al Nororiente de la provincia de Pichincha y uno de los ocho cantones que la conforman.

Las principales actividades económicas de esta comunidad son la agricultura, la floricultura, la ganadería y, desde hace algunos años, el turismo comunitario, considerado por “la relación especial de identidad que mantienen sus habitantes con el bosque” como un distintivo especial de Paquiestancia, sobre todo cuando señalan que “nosotros todavía tenemos la costumbre de nuestros antepasados”, de visitar el bosque.

A tiempo que destacan la presencia del árbol más antiguo, un arrayán de 200 años de vida en este bosque,<sup>47</sup> los entrevistados hacen referencia especial a la relación del bosque/árbol anciano con la comunidad, enfatizando, a su vez, que “a través del bosque nativo queremos mejorar el ecoturismo; la relación con el bosque-la comunidad y el ecoturismo”. Este bosque es parte de la Reserva Ecológica Cayambe Coca que, a su vez, forma parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, del Ministerio del Ambiente.<sup>48</sup>

---

47 Tiene el reconocimiento del Ministerio del Ambiente de ser el árbol más antiguo del bosque andino (200 años).

48 (Lasso, 2009)



En el bosque de la comunidad se realizan los recorridos turísticos, para observar árboles centenarios de pumamaquis, considerados como los guardianes de los viajeros; caminatas hacia las cascadas, cabalgatas por los pajonales del páramo, y las montañas, hasta llegar a las faldas del volcán Cayambe para avistar al majestuoso cóndor andino. Los promotores del turismo consideran que, a futuro, se podrían desarrollar otras actividades turísticas como visitas a las pirámides arqueológicas, a la capilla y la casa de hacienda de la comunidad, o realizar prácticas de actividades cotidianas como ordeño del ganado, etc.

En lo agropecuario, la actividad más importante es la agrícola. En sus pequeñas parcelas, que en los mejores casos no superan las 4-5 hectáreas de terreno, producen cultivos para el autoconsumo, incluyendo entre otros: cebada, papas y habas, cebollas, aunque también se cultiva trigo, mellocos, ajos, maíz, fréjoles, cebollas, lechugas, zanahoria, tomate, tomate de árbol, entre otros productos.

La producción se realiza generalmente con los instrumentos tradicionales de labranza: el azadón, la pala, el arado de yunta y en las tierras más planas y, cuando hay posibilidades, con el tractor. El abono orgánico constituye el vínculo entre la actividad agrícola y pecuaria; los animales permiten aportar materia orgánica al suelo. Algunas familias poseen 2 o 3 cabezas de ganado, algunos cuyes y gallinas, cuya majada se recoge y esparce en las chacras, además de la materia orgánica vegetal de las cosechas y de las trillas.

Varias familias de Paquiestancia participan en los centros de acopio de leche de las comunidades del norte del Cantón Cayambe, una organización en la cual convergen también los productores de otras comunidades como Puliza, La Chimba, Turucucho y San Pablo Urco, que están en proceso de obtener

la personería jurídica de asociación.<sup>49</sup> La producción lechera ha motivado también la posibilidad de intercambio de información y conocimientos con organizaciones y empresas ya consolidadas en la producción de quesos y otro tipo de lácteos como es el caso del Salinerito, de la Provincia de Bolívar.

En general, la producción agrícola en esta comunidad está a cargo de la unidad doméstica, entendiéndose por ésta al grupo familiar (una pareja y sus hijos) que organiza las actividades de producción, distribución y consumo, independientemente de otros grupos familiares, con los cuales, indudablemente, mantienen relaciones tradicionales de intercambio y reciprocidad, como el presta manos entre parientes y miembros de la comunidad, principalmente para las tareas de siembra y cosecha.

En la medida en que varios productores venden su fuerza de trabajo a las empresas florícolas de la zona, con frecuencia, la mano de obra familiar no es siempre suficiente para garantizar la producción del grupo doméstico. En estos casos sembrar al partir o en sociedad suele convertirse en una estrategia alternativa en este sistema de producción.

En esta comunidad existe, además, una fuerte relación comunitaria interna, que se expresa a través de las mingas convocadas

---

49 Esta Red de Frío, pionera en el Ecuador, es una de las pocas organizaciones en el cantón y el país que han logrado posicionar su leche en el mercado, en base a calidad. 8 comunidades que aglutinan alrededor de 650 pequeños productores, equipados cada uno con equipos de enfriamiento. Tres de ellos, Santo Domingo No. 1, Pesillo y El Chaupi, están constituidos jurídicamente como sociedades anónimas, y el resto, Paquiestancia. INFORME MEMORIA GIRA DE APRENDIZAJE “MANEJO DEL AGUA, GOBERNANZA Y DESARROLLO LOCAL EN LA MICRO CUENCA DEL RÍO LACHIMBA” Rimisp, Universidad Politécnica Salesiana, Casa campesina de Cayambe y otros, 2005. En Mimeo.



para la reforestación del bosque con especies nativas como el yagual y el aliso, el cuidado de los páramo, la limpieza periódica de la acequia, la reparación de los caminos, la construcción o reparación de obras como la escuela, la capilla, la casa comunal, etc. Además, sus habitantes participan también como comunidad en la celebración de las fiestas de San Pedro, en Cayambe, el 29 de junio de cada año; y, en las celebraciones de la Fundación de la Comunidad de Paquiestancia, el 16 de julio.

En los últimos años, y como reflejo del empeño de sus dirigentes y la comunidad por recuperar, valorar, potenciar y/o actualizar las tecnologías ancestrales, garantizar la seguridad alimentaria de las familias, y/o fortalecer las organizaciones de comercialización existentes, se ha venido desarrollando la producción agroecológica, aprovechando tanto las raíces indígenas ancestrales andinas como las bases científicas de la agroecología, orientadas a desarrollar los distintos aspectos de la producción, distribución y consumo, en armonía con la naturaleza, y enfocadas a la consecución del Sumak Kawsay, o Buen Vivir. Esto se facilita por los procesos de apoyo y capacitación que ofrecen las entidades de cooperación nacionales y/o internacionales.<sup>50</sup>

---

50 Por ejemplo, el “Proyecto de fortalecimiento de las actividades productivas y de comercialización de las mujeres del sector nor-oriente de la parroquia Ayora No. 23-1220-0200”), cuya organización responsable en la zona es la Corporación de Apoyo Técnico a las Organizaciones Populares, CORATEC, que trabaja específicamente con 40 familias de cuatro grupos pertenecientes a las comunidades de Cariaco, Paquiestancia, Santo Domingo 1 y Santo Domingo. “El presente proyecto está encaminado a definir y fortalecer estrategias de comercialización que ya mantienen los grupos de mujeres, para dar salida a la producción agroecológica que en este momento tienen las compañeras. Simultáneamente que se consolide la comercialización como eje central y articulador del proyecto permitirá también la consolidación de la producción agroecológica y las estructuras organizativas”. Para el componente productivo se entregarán 12 cuyeras con 10 animales para cada familia, en total 120 cuyes; 8 sistemas de riego y 4 sistemas se complementarán, 8

### *Destino de la Producción*

La mayor parte de la producción se destina al autoconsumo y, en menor proporción, para la venta y el intercambio en la feria comunal de reciente creación, en la cual cada productor -vendedor ofrece directamente al consumidor, a precios y pesos justos, los productos frescos y nutritivos que cultiva en su predio: papas, maíz, habas, cebolla paiteña, tomates, hortalizas, granos secos, etc. A esta feria concurren compradores de la comunidad, Cayambe, Ayora, Quito norte, e inclusive turistas de las provincias del norte, o de colombianos que regresan a su país.

Pero la feria, se convierte también en un espacio de re-encuentro e intercambio de conocimientos e informaciones entre productores y vendedores sobre productos, semillas, procesos productivos, precios, recetas, etc. Es además, un espacio donde se ofrece también comida y recetas tradicionales o especiales del lugar, uchujacu,<sup>51</sup> morocho, caldo de gallina, asado de borrego, cuyes asados, caldo de gallina y pollos de campo.

La feria de Paquiestancia, en la cual participan regularmente unas 25 familias de la comunidad,<sup>52</sup> forma parte de la Red Bio-vida, a la cual se integran también las ferias comunitarias de Cayambe, Buena Esperanza, y El Quinche. Algunos productores y productoras locales de Paquiestancia, participan también en estas ferias, los días miércoles (Cayambe) o jueves (Buena

---

colmentas y materiales para 8 pequeños invernaderos. (Total 40 familias originales ) y semillas para todas las familias. Se cubrirán en total 80 familias (40 originales y 40 por compartir).

51 El *Uchujacu* es una colada de harina de varios granos acompañada de una presa de cuy. [www.cayambe.net/index.php?](http://www.cayambe.net/index.php?)

52 Varias vendedoras dejaron de participar en ella, puesto que ahora, trabajan en las plantaciones florícolas de la zona, de donde obtienen sus mayores ingresos.



Esperanza), llevando sus productos agroecológicos para el intercambio y la venta. La Red Biovida se autodefine como “una organización de productores y productoras agroecológicos que a partir de parcelas integrales se organizan para intercambiar y vender de manera asociativa, los productos sanos directamente del productor al consumidor”. Auspiciada por SEDAL, una fundación de servicios para el desarrollo alternativo, cuya misión es “contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de las familias campesinas y de las zonas periurbanas”, la Red Biovida, promueve el impulso de tres ejes estratégicos de acción: la Agricultura Sostenible, la Economía Solidaria y la incidencia política”.

De las conversaciones con nuestros entrevistados, podemos inferir que los resultados que mejor se evidencian en la comunidad de Paquiestancia tienen que ver especialmente con los dos primeros ejes. En cuanto a la agricultura sostenible, se manifiesta que la capacitación recibida ayudó a la toma de conciencia de los dirigentes y de las familias de la comunidad sobre el deterioro de los suelos y la contaminación de éstos y el agua, como producto de la pérdida de sus conocimientos ancestrales y de la producción florícola en la zona. Permitió, además, el aprendizaje de nuevas formas preparación de abonos orgánicos, selección de semillas, y producción agroecológica, primero, por parte de algunas familias y, posteriormente, la participación en la capacitación y producción agroecológica de otros miembros de la comunidad, con quienes, ahora se rescatan y mejoran los conocimientos y creencias de los mayores y ancianos en función de sus necesidades.

En cuanto a la Economía Solidaria en Paquiestancia, se valora especialmente, la reciente creación y establecimiento de la feria semanal, puesto que ésta ha permitido que, en la comunidad, ahora se pueda comprar-vender e intercambiar todo tipo de productos, incluidos granos secos, verduras, hierbas



medicinales, sin tener que trasladarse a Cayambe para adquirirlos. Otro aspecto importante también mencionado es la ampliación de las posibilidades de intercambio de conocimientos, semillas, e informaciones sobre formas de producción y comercialización a partir de la participación en otras ferias y experiencias de economía solidaria en la provincia de Pichincha y en otros lugares.

### 3. Conclusiones

Los estudios de caso sobre el trueque o “cambeo” entre el valle del Chota y Pimampiro, la producción agroecológica y la feria “de la mata a la olla”, de Otavalo; y, la producción agroecológica y la feria semanal de Paquiestancia, Ayora, Cantón Cayambe, cuyas principales características hemos explorado en este documento de trabajo, nos permiten formular algunas conclusiones tentativas sobre: (a) el tipo de modelo asociado a estas prácticas, y (b) las lógicas, y/o principios que las animan.

- a. En cuanto al tipo de modelo asociado a estas prácticas, podemos afirmar que, no obstante sus diferencias individuales, estas prácticas y experiencias son parte y expresión de un modelo alternativo de economía social y solidaria en proceso de construcción, sobre la base de la recuperación, valoración y potenciación de los conocimientos, experiencias, prácticas, valores y principios de organización y relación intra e inter familiar e intra e intercomunitario ancestrales; relaciones con la naturaleza, el cosmos y la sociedad, en torno a los procesos de producción, distribución y consumo orientados a satisfacer las necesidades vitales de la población a nivel local, nacional y global. Esto se evidencia, de una u otra manera, en los tres casos.



En el contexto de la realización de las ferias solidarias en la Sierra norte de Ecuador, la feria del cambeo, o trueque entre el valle del Chota y Pimampiro, una práctica ancestral, anteriormente circunscrita a nivel de las comunidades individuales, y que se ha venido perdiendo en los últimos tiempos, se está rescatando con fuerza, cobra vigencia, actualidad y reconocimiento, como una práctica tradicional ancestral, símbolo importante de identidad local, y un verdadero patrimonio cultural del cantón Pimampiro, y de su diversidad étnica y cultural. Es decir, una práctica económica no capitalista, que se realiza sin la intervención del dinero, vinculada al calendario agrícola y festivo ceremonial de la zona, recupera su continuidad, cobra vigencia, legitimación y relevancia social adicional al ser relacionada con los temas de la seguridad alimentaria, la economía social y solidaria, y el Sumak Kawsay, o buen vivir, garantizados por la Constitución de la República de Ecuador.

- b. A diferencia de la economía capitalista, que persigue el máximo beneficio y alcanzar el mayor grado de riqueza posible, medida en términos de mercado y sin importar los impactos negativos que puedan generarse al ambiente, la experiencia de producción agroecológica y la feria “de la mata a la olla” de la ciudad de Otavalo, -- consistente en el aprovechamiento y recuperación de las chacras comunitarias--, obedece, más bien, a la necesidad de contar con alimentos para el autoconsumo, la seguridad y soberanía alimentaria de las familias y de la comunidad, y a otro tipo de motivaciones y consideraciones de orden social y cultural más amplias.

No tiene como motivación principal lo monetario y comercial. Su meta específica no es el mercado y la acumulación y el lucro personal o grupal, o empresarial. Al ser coherente con los valores y principios de funcionamiento de la sociedad andi-

na, busca el mejoramiento de la calidad de vida de las familias y comunidades; la solidaridad entre los seres humanos y entre éstos y el entorno, el rescate del buen vivir, la riqueza espiritual y la sabiduría de la tierra, la celebración de las ceremonias tradicionales del *wakcha karai* y las ofrendas a las vertientes y cerros; la recuperación de productos en procesos de extinción, como: jícama, mashuwa, oca, *papa chawcha*, etc., que no son necesariamente rentables pero que son buenos para la salud; la articulación de la producción agroecológica entre las familias y comuneros indígenas y campesinos rurales con los consumidores urbanos regionales y nacionales, la promoción de iniciativas y experiencias de turismo comunitario como un modo de producción realmente alternativo para que las familias involucradas en dichas prácticas recuperen su cultura.

- c. De igual forma, el tipo de modelo de economía social y solidaria asociado a la experiencia de la producción familiar y comunitaria y la feria semanal de Paquiestancia, Ayora, Cantón Cayambe, representa una alternativa, desarrollada en el contexto regional de una sociedad en la cual el paradigma económico dominante es el capitalista regido por principios básicos que tienen que ver con la maximización de las ganancias a través de la explotación del trabajo en el proceso de acumulación económica. A diferencia de ésta, tanto las raíces indígenas ancestrales andinas, como las bases científicas de la agroecología, que se utilizan en esta experiencia para desarrollar los distintos aspectos de la producción, distribución y consumo, en armonía con la naturaleza, se enfocan -al igual que en la experiencia anterior- a la consecución del Sumak Kawsay, o Buen Vivir, garantizados por nuestra Constitución.



La reciente producción y comercialización de los cultivos agroecológicos en esta comunidad responden a la necesidad de recuperar, valorar, potenciar y/o actualizar las tecnologías ancestrales, garantizar la seguridad alimentaria de las familias, y/o fortalecer las organizaciones de comercialización existentes y la organización comunitaria, lo cual se facilita por los procesos de apoyo y capacitación que ofrecen entidades de cooperación nacionales y/o internacionales, como SEDAL y Heiffer. La feria no solo es un espacio dedicado al intercambio y venta directa, a precios y pesos justos, de productos frescos y nutritivos, producidos sin agroquímicos, a nivel local y regional, sino también un espacio de reencuentro e intercambio de conocimientos e informaciones entre productores/vendedores y compradores, sobre productos, semillas, procesos productivos, precios, recetas y alimentos preparados; forma parte de la Red Biovida, a la cual se integran también las ferias comunitarias de Cayambe, Buena Esperanza, y El Quinche.

1. En cuanto a las lógicas, y/o principios básicos que animan o rigen las prácticas de economía solidaria estudiadas en este documento de trabajo, podemos concluir que éstas, en su conjunto, muestran la operación del principio general de reciprocidad, base fundamental de la cosmovisión y reproducción biológica y cultural de las sociedades andinas. Además, aquí cabe recordar que “el principio de reciprocidad implica no sólo una forma de solidaridad, de compartir con el otro lo que se tiene, sino también una forma de endeudamiento social y simbólico. Por ello, es necesaria una importante dosis de confianza, en términos de que, tarde o temprano, dicha deuda moral será pagada. Por lo mismo, los actos de

solidaridad y de apoyos mutuos no se hacen siguiendo una racionalidad económica del tipo costo-beneficio”.<sup>53</sup>

De igual forma, es importante recalcar que, al igual que en otros ejemplos del mundo andino, dicha reciprocidad no solamente se expresa entre individuos, sino también entre grupos familiares, entre comunidades; y lo que es más importante aún, no solo se da entre seres humanos, sino entre éstos y la naturaleza y el cosmos. Esto permite también entender el funcionamiento de los otros principios importantes que guían el accionar de las sociedades andinas, como la complementariedad en la utilización de los pisos ecológicos para el manejo de los recursos naturales y los productos encontrados o producidos en aquéllos; y la redistribución de los excedentes obtenidos para homenajear a las personas, las comunidades, y a la pachamama, en reciprocidad por los favores recibidos, prestamos, participación en las mingas, siembras al partir, etc., a través de las fiestas, ritos y celebraciones especiales a las cascadas, los cerros, etc., que encontramos en los tres casos estudiados.

Entendida en estos términos no es difícil percibir también la importancia asignada por los actores participantes en estas experiencias de economía social y solidaria al legado de las formas de relación social, económica y ambiental heredado de sus ancestros y reproducido, actualizado y mejorado cotidianamente, como un patrimonio cultural importante la economía y la sociedad andina.

---

53 Así, por ejemplo, Durand (1994) señala que si bien puede haber cierta monetización en algunos de estos intercambios (búsqueda de empleo, apoyo en el primer asentamiento, etc.), en general prima una lógica basada en compromisos morales y simbólicos de “reciprocitar” los favores recibidos. Comunidades Transnacionales y Redes Sociales, disponible en: [http://migracion-remesas.hn/html/comunidades\\_trans\\_redes\\_sociales.htm](http://migracion-remesas.hn/html/comunidades_trans_redes_sociales.htm). (Noviembre de 2011).



#### 4. Bibliografía

ALBERTI, G. Y Mayer, E. (Compiladores)

1974 *Reciprocidad e Intercambio en los Andes peruanos*, INSTITUTO DE ESTUDIOS PERUANOS.

ALBUJA, J.

2005 *Factores socioeconómicos que inciden en la Rentabilidad de los Agricultores del Cantón Cayambe, Período 2000-2004*, Tesis en Alta Gerencia, Facultad de Gerencia Empresarial, IAEN.

DELGADO, F. San Martín, J. y Torrico, D.

*La reciprocidad andina: principio de seguridad vital*, en: <http://www.agriculturesnet-work.org/magazines/latin-america/cultivando-ecologicamente-y-comercializando-con/la-reciprocidad-andina-principio-de-seguridad>. Noviembre del 2011

DEL POZO YÁNEZ, José

2005 *MI NOMBRE HA DE VIVIR y yo me he de ir a mi destino (Tránsito Amaguaña). Género, producción y aprendizaje intercultural en los Pueblos Andinos*. Ediciones Abya Ayala, Quito.

JUNCOSA, J. Reseña de Reciprocidad, Don y Deuda

Formas y Relaciones de Intercambios en los Andes de Ecuador: la Comunidad de Pesillo, de Emilia Ferraro. Iconos. Revista de Ciencias Sociales, septiembre, número 020, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Sede Académica de Ecuador. Quito, Ecuador.

RAZETO, L.

1999 *La Economía de Solidaridad; Concepto, Realidad y Proyecto*. Revista Persona y Sociedad, Volumen XIII, N° 2, Santiago de Chile, en: <http://www.luisrazeto.net/content/la-econom%C3%ADa-solidaria-concepto-realidad-y-proyecto>. Página visitada en noviembre del 2011

DELGADO, Freddy. Juan San Martín y Domingo Torrico

“La reciprocidad andina: principio de seguridad vital”, disponible en: <http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/latin-america/cultivando-ecologicamente-y-comercializando-con/la-reciprocidad-andina-principio-de-seguridad>. (Noviembre del 2011).

Disponible en: <http://www.luisrazeto.net/content/la-econom%C3%A9a-solidaria-concepto-realidad-y-proyecto>. (Noviembre del 2011)

Disponible en: [http://www.elnorte.ec/noticia.php?ID\\_NOTICIA=32320&date=2010-03-28&ID\\_SECCION=4](http://www.elnorte.ec/noticia.php?ID_NOTICIA=32320&date=2010-03-28&ID_SECCION=4). (Noviembre del 2011)

Disponible en: [www.heiferecuador.org/files/contenidosheifer.odt](http://www.heiferecuador.org/files/contenidosheifer.odt) (Noviembre del 2011)

Disponible en: <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Parque-Nacional-Cayambe-Coca.pdf>