

## INTRODUCCIÓN (ESTADO DE LA SITUACIÓN)

El modelo de desarrollo aplicado desde la propuesta neoliberal en nuestro país, tiene como prioridad a la concentración de los recursos económicos en manos de grupos oligárquicos, dejando de lado los criterios de desarrollo social, local sustentable y redistribución. De la misma manera la protección ambiental no ha sido sustentable, por lo que en nuestros territorios son explotados nuestros recursos naturales.

En materia alimentaria, este modelo de desarrollo multidimensional, está enfocada más a la exportación, en la que no promueve la producción destinada a la alimentación de la población nacional, tampoco a fortalecer nuestros mercados locales, en busca de un equilibrio entre los componentes de un desarrollo integral: económico, social y ambiental.

Es importante construir un modelo agro-productivo intercultural que recoja los conocimientos tradicionales de la cultura ancestral; para dinamizar el sistema de la revolución verde que dañó los suelos y el ecosistema, incrementó la pobreza y la dependencia externa por medio de monocultivos orientados a la exportación y la disminución de nuestra propia soberanía alimentaria.

La situación actual en las comunidades indígenas y campesinas, sobre todo la alimentación de la niñez y la juventud, se ve que ha desvalorizado la comida ancestral, en comparación con tiempos de nuestros ancestros, por lo que están presentes otras formas de alimentación impuesta por las empresas transnacionales, las mismas que han perjudicado en la salud de las familias campesinas, contrarrestando las prácticas de producción y alimentación comunitaria.

En la actualidad no se ven los cultivos andinos, lo que antes garantizaban una alimentación sana y nutritiva en las familias indígenas y campesinas sobre todo los niños se nutrían de una comida balanceada siendo estos productos producidos en sus propias comunidades. En la actualidad la alimentación no es apropiada, por lo que ha provocado diferentes enfermedades como: desnutrición, anemia, infección de vías respiratorias y otras enfermedades desconocidas, a muy temprana edad.

La producción agroecológica en estos últimos años ha ido escaseando, porque existen otras prácticas contrarias a las nuestras. Ahora ya no se cultiva la cebada ni el trigo, productos que aseguraban una alimentación nutritiva muy propia de las comunidades, en la que ha garantizando una salud digna y energía en las familias campesinas, en la que permitía realizar los trabajos con mayor facilidad.

El consumo de alimentos nutritivos, es con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, se busca promover el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a la comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, en la que garantice la salud y una sociedad soberana.

El objetivo de la presente investigación es sistematizar los conocimientos tradicionales que aún se mantienen en nuestras comunidades del cantón Saraguro, y en particular la comunidad Oñakapak, donde las familias mayores tiene una relevancia en relación a la alimentación y la producción ancestral e históricamente ha sido heredada desde los abuelitos, en lo que ha garantizado la salud permanente y la armonía con la naturaleza.

Con este esfuerzo se pretende ayudar a tomar conciencia a otras comunidades sobre todo con la juventud y la niñez, sobre las ventajas que se logrará en el futuro al consumir los

alimentos tradicionales, de esta forma contribuir a disminuir el consumo de alimentos (chatarras) que no son apropiados en nuestras culturas. Apoyar a la búsqueda conjunta de alternativas de solución para la conservación y valoración de alimentos tradicionales para garantizar el verdadero sumak kawsay y el buen vivir, en todas las familias de las comunidades locales, cantonal, provincial, regional y nacional.

El presente trabajo busca identificar prácticas y experiencias productivas ancestrales desde la propia realidad cotidiana de las familias de la comunidad, basada en las prácticas agroecológicas y el respeto a la pacha mama, que sustenten una verdadera soberanía alimentaria y el sumak kawsay.

El deterioro de las prácticas productivas y alimentación en las comunidades campesinas del cantón Saraguro está provocando la disminución y ruptura de los valores culturales dentro de la territorialidad indígena y campesina, haciendo que los jóvenes vayan adaptando a otros hábitos alimenticios.

La pérdida de la Soberanía Alimentaria incluye desvalorizar la propia cultura, a causa de las empresas transnacionales o industrias nacionales que han venido imponiendo en la sociedad ecuatoriana, ampliando mercados de alimentos industrializados para el consumo de la humanidad, mientras que nuestros alimentos van perdiendo su propio valor.

El uso cada vez menor de la alimentación ancestral, ha hecho que vayamos perdiendo la autoestima e identidad de los productores y consumidores de las comunidades de Saraguro, por el desconocimiento y por la mala difusión que hacen los empresarios. Así, mismo se ve el descuido de las instituciones locales, no tratan de promover e impulsar la importancia de la alimentación ancestral, y tomar con mayor fuerza para que no se

pierdan las prácticas productivas en el sector campesino.

La presente investigación aporta al fortalecimiento del conocimiento sobre la alimentación comunitaria de manera crítica y analítica, con el fin de lograr rescatar y conservar la producción suficiente, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de las comunidades, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares; respetando y protegiendo la agro-biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

A través de estos valores y principios aún existentes en nuestras comunidades indígenas y campesinos, debemos promover el interés en los niños y jóvenes, sobre la importancia de una buena alimentación para así, lograr todo una complementariedad del Sumak kawsay y el Buen Vivir, en nuestras comunidades.

Se pretende desarrollar estrategias que contribuyan a la seguridad y soberanía alimentaria en las familias de la comunidad Oñakapak, y otras comunidades del cantón Saraguro, teniendo como ejes fundamentales: la recuperación de los cultivos andinos, en el que se intenta promover y mejorar la alimentación de las familias mediante la restauración y diversificación de las especies andinas, aprovechando las experiencias de personas mayores, y generando políticas comunitarias de revitalización cultural, con participación de todos los actores comunitarios, principalmente de la juventud, la niñez y la mujer.

Este trabajo busca promover y rescatar una buena alimentación entre los niños y adolescentes, a través de la valorización de los productos tradicionales que, siendo propios de la comunidad están en proceso de extinción, al momento también existe una promoción masiva de cultivos bajo invernadero dirigidos a la exportación, lo que significa que estos cultivos están acostumbrados a utilizar agroquímicos fuertes para su

control y no para salvaguardar la dinámica natural de especies nativas. El impacto social y la salud humana de estos cultivos bajo invernaderos son realmente negativos; y además rompe el equilibrio social, cultural y ambiental de la zona.

A través de esta investigación se pretende crear conciencia y sensibilizar a los jóvenes de la población para romper el monopolio de las casas comerciales de semillas híbridas, agro-tóxico, plásticos que han causado daños en la salud, el medio ambiente, el suelo; este trabajo pretende afrontar esta realidad.

Esta investigación ayudará a concertar, comprender y sensibilizar a que los jóvenes y los niños de la comunidad tomen conciencia que al consumir alimentos enlatados, enfundados y otros denominados “comidas rápidas”, dentro de las comunidades indígenas, ha producido la pérdida de la Soberanía Alimentaria, generando impactos negativos en la salud, a causa de la mala alimentación.

La Soberanía Alimentaria unida a otros conceptos tales como Derechos Humanos, la naturaleza, los valores culturales, la solidaridad, la justicia y el bien común dentro de cada territorio e identidad. Más que una tesis, constituye un sistema de pensamiento y aprendizaje que ha ido compartiendo por múltiples experiencias con otras formas distintas y armónicas.

Cuando se habla de Soberanía Alimentaria, se hace mención a los valores ancestrales, la identidad alimentaria, las prácticas de producción, la cosecha, la selección de semillas y otros testimonios que complementan, como un derecho propio, en la que permite una mejor relación armónica entre la naturaleza, la humanidad y la Pacha mama que está constituido por varios criterios y principios culturales de cada territorio o localidad.

La Soberanía Alimentaria, abre la oportunidad para construir una nueva relación entre el campo y la ciudad, redistribución, solidaridad y equidad para quienes producimos los

alimentos de mejor calidad para la vida de todas las familias y la sociedad.

**Las grandes preguntas que guiarán la tesis serán las siguientes:**

¿Cuáles son las prácticas de alimentación y producción que tienen las familias de la comunidad?

¿Se mantienen los alimentos típicos en la actualidad? y ¿cuánto valoran la alimentación ancestral sobre todo las niñas, niños y jóvenes de la comunidad?

¿Cuáles son los alimentos que han perdido en la comunidad y con qué ha sido sustituidos?

¿Cómo inciden todo esto en la soberanía alimentaria y la salud?.

Con estas preguntas quiero llegar a conocer más de cerca sobre la realidad que viven las familias, sobre todo sus prácticas de producción, alimentación, su economía, etc. Por otro lado se pretende conocer la importancia y el valor que tienen los jóvenes y los niños, en comparación con los mayores, sobre estas costumbres alimenticias dentro de la comunidad Oñakapak. Así, mismo se quiere conocer cómo ha influido la alimentación chatarra dentro de la comunidad y en la escuela.

**Metodologías que serán aplicadas**

Para sistematizar y conocer cómo es el sistema de alimentación y la producción en la comunidad de Oñakapak se usarán las siguientes metodologías como:

\* Revisión bibliográfica y de diagnóstico comunitario.

\* Trabajo de campo en la comunidad de Oñakapak (entrevistas)

\* Observación de experiencias comunitaria sobre la realidad alimentaria local.

Las entrevistas los realizaré a las siguientes personas:

- Ing. Pedro Manuel Sigcho, Presidente de la comunidad y líder de muy larga trayectoria.
- Lauro Vicente Poma uno de los líderes de la comunidad, que conoce la realidad sobre la producción y la alimentación local.
- Profesora Rosa Elena González Directora del “CEC” Oñakapak, para conocer sobre los hábitos alimenticios en la niñez y los jóvenes de la comunidad, la alimentación escolar y los programas sobre la alimentación escolar que promueven el Ministerio de educación.
- Rosario Sigcho, una mujer oriunda de la comunidad, que conoce sobre la
- producción, preparación y alimentación actual en la comunidad Oñakapak.

Estas metodologías permitirán obtener una información cualitativa y objetiva, se logrará identificar sobre los valores y las costumbres que aún están presentes en la producción y alimentación que posee la comunidad. Así mismo se pretende verificar sobre los valores y la importancia de la alimentación tradicional en los jóvenes y los niños de la comunidad.

A través de ella se buscará también la información sobre la pobreza y desigualdad, la desnutrición existente en la población del cantón Saraguro y sus parroquias.

## **CAPITULO I**

### **MARCO CONCEPTUAL**

#### **1. SOBERANIA ALIMENTARIA Y DESARROLLO SOSTENIBLE**

La Soberanía Alimentaria, define un medio a través del cual se quiere acabar con el hambre y la malnutrición, garantizando el acceso a la alimentación permanente y sostenible para todos los individuos. En la actualidad se busca un modelo no competitivo, altamente integrado en el ecosistema, donde se desarrolla preservación de recursos, biodiversidad, un modelo familiar que aumente la población activa, que practique la justicia social al nivel local alimentario global, que no busque exportar su mercancía, sino alimentar un mercado local, bajo culturas alimentarias locales.

De esta manera se puede garantizar la Soberanía Alimentaria en los pueblos con capacidad de alimentar a las poblaciones y preservar los recursos agrícolas para las generaciones venideras y fomentar modelos de desarrollo local sostenible de justicia social.

La Soberanía Alimentaria es un derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, de pesca, alimentarias y agrarias que sean ecológicas, sociales, económicos y culturalmente apropiados a sus circunstancias exclusivas. Incluyendo el derecho real a la alimentación y la producción de los propios alimentos, lo que significa que todos los pueblos tengan derecho a los alimentos nutritivos e identificados culturalmente (MINGA, 2008).

La Soberanía Alimentaria ha convertido en una bandera que une a los agricultores con otros movimientos sociales rurales y redes internacionales de ONGs. Estas alianzas han funcionado durante una década para corregir las injusticias que están en la base de las reglas de la Organización Mundial del Comercio. Para lograr este objetivo están desarrollando alternativas frente al acuerdo para la Agricultura de la Organización



Mundial de Comercio OMC y otras políticas que subordinan la ecología y las necesidades humanas a la lógica del beneficio económico.

La Soberanía Alimentaria es un principio fundamental, para controlar sus propias provisiones alimentarias: tener decisión en lo que se produce y bajo qué condiciones se hace, y tener voz sobre lo que se importa y exporta. A nivel local, supone los derechos de las comunidades rurales a permanecer en la tierra y a continuar produciendo su propia comida, para el consumo humano y luego para ofrecer en los mercados locales<sup>1</sup>.

Es el derecho de los pueblos a producir, intercambiar y consumir alimentos de acuerdo a las practicas que vienen definidas por valores, conocimientos, creencias y rituales pertenecientes a su cultura, accediendo a alimentos sanos y nutritivos sin ningún tipo de obstáculo o presión política, económica, o militar.<sup>2</sup> La CLOC se refiere así a la Soberanía Alimentaria:

*“La Soberanía Alimentaria de los pueblos es una alternativa a la situación actual. Una auténtica respuesta socialmente adecuada a la actual crisis de la alimentación y la agricultura reside en el marco que ofrece la Soberanía Alimentaria de los pueblos, Desde una perspectiva amplia del desarrollo económico nacional y local, es mucho más importante hacer frente a la pobreza y al hambre, gestionar los recursos en forma sustentable y producir en primer lugar para los mercados locales antes que exportar”.*

*Precios justos para productores familiares y consumidores, se deberán hacer esfuerzos a nivel nacional e internacional para establecer precios mínimos, el control de la oferta y la regulación a favor de los pequeños productores y distribuidores. El conocimiento de las comunidades locales y pueblos siempre ha tenido validez y no necesita de “ratificar” de la ciencia occidental. Las*

---

<sup>1</sup> Avery Cohn, Jonathan Cook, Margarita Fernández, Rebecca Reider y Corrina Steward. Agroecológica y la Lucha para la Soberanía Alimentaria en las Américas.

<sup>2</sup> Biodiversidad, Sustento y Culturas. Ya es tiempo de la Soberanía Alimentaria. 2006. pág. 02

*predicciones climáticas han sido un elemento intrínseco del conocimiento para el manejo de la agricultura y están íntimamente ligadas a importantes elementos culturales (CLOC, 2006: 25)*

La Soberanía Alimentaria plantea el derecho a una alimentación suficiente, saludable y culturalmente apropiada para todos los individuos, pueblos y comunidades, incluidos aquellos que tienen hambre, están bajo ocupación, están en zonas de conflicto, los marginados y rechazan las propuestas que el alimento es solo una mercancía para el agro-negocio internacional.<sup>3</sup>

Es una propuesta con una base social sólida, pues surge del campesinado y las organizaciones sociales de los países empobrecidos. Es una alternativa consensuada que parte de un análisis profundo de las causas del hambre y la pobreza en el mundo; que propugna la combinación de las capacidades productivas de la agricultura campesina, con una gestión sustentable de los recursos productivos y con políticas gubernamentales que garanticen la alimentación adecuada de la ciudadanía con independencia de las leyes que rigen el comercio internacional (García, 2003: 03).

*A principios del siglo XXI el sistema económico neoliberal ha impuesto en prácticamente todo el mundo. Vivimos en un modelo de pensamiento único y economía únicos, sin alternativas. Bajo el concepto neoliberal la producción de alimentos se orienta a la producción de beneficios económicos y se basa en la ley de la oferta, la demanda y la no intervención del Estado: el libre comercio. La agricultura se incluye en el libre comercio, defendiendo “que las ventajas competitivas” consigan resultados justos.*

*Hablar de agriculturas campesinas es hablar de historia de la humanidad, agricultura, alimentación, palabras que han ido de la mano de la evolución de los pueblos y las culturas y que tienen su raíz en la tierra, en su cultivo, las*

---

<sup>3</sup> Landivar, García, 2009, Para Conocer y defender el derecho Humano, a la Alimentación en el Ecuador. Viva la Soberanía Alimentaria de los Pueblos, Nuestra Lucha por la Tierra es por nuestro derecho a la Alimentación, pág. 22

*agriculturas de planeta, las culturas de producción y consumo de alimentos, abastecían al conjunto de los pueblos mediante dietas ricas y diversas (García, 2003:23).*

La Soberanía Alimentaria abre la oportunidad para construir una nueva relación entre el campo y la ciudad, redistribución, solidaridad y equidad para quienes producimos los alimentos de mejor calidad para la vida de todas las familias.

Fortalece a las comunidades rurales, ya que representa mayor autonomía, menos dependencia en el abastecimiento alimentario y más sostenibilidad en el desarrollo, contribuirá a fortalecer los patrimonios y la identidad cultural de las familias, comunidades y territorios. Asociado con la producción y armonía con la Pacha mama.

*“La Soberanía Alimentaria es un concepto que está en proceso, no porque sea una propuesta nueva, pues nuestro pueblos han sido en el pasado soberanos en su alimentación, hay algunos que todavía lo siguen siendo, cada día menos desafortunados, porque hoy surge con mayor fuerza, debido a la amenaza que representa el mercado mundial y la globalización.*

*La Soberanía Alimentaria es, lo contrario a la globalización. Se sustenta en dos líneas: la primera es la capacidad control y decisión soberana en toda la red alimenticia, desde la producción hasta el consumo. La segunda es hacer que el Ecuador sea un país que se auto abastezca en su alimentación. El concepto se aplica tanto para políticas nacionales, como a nivel de los productores.*

*Este concepto, va más allá de la noción de seguridad alimentaria –que es el asegurar alimentación para toda la población- aunque si lo incluye. Dado que la Soberanía Alimentaria se basa en el control de todo el proceso productivo por parte del productor, dos componentes básicos es el acceso a la tierra y al agua”.*

La Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria, expedida en mayo del 2009, con todas las limitaciones que arrojó el veto presidencial, aportó con la redefinición de los conceptos

de la función social y ambiental de la tierra, articulando el tema ambiental al debate sobre la tierra y ubicando lo social referido a la generación de empleo, redistribución de la riqueza y utilización productiva y sustentable de los recursos.

Durante esta investigación, el entonces Ministro de Agricultura anunció la implementación del “Plan Tierras”, como un primer paso en el marco del objetivo estratégico señalado en el Plan Nacional 2009 – 2013, de revertir la tendencia de concentración de la tenencia de la tierra.

Por lo tanto la noticia, es la propuesta de una política pública de masiva redistribución de tierras con un rol directriz desde el Estado. Esto es un dato importante, en la que marca una distancia fuerte, al respecto de las políticas del período neoliberal, que frente al tema de tenencia de la tierra, relegaban al Estado a un rol secundario, el otorgamiento de títulos de propiedad y la implementación de catastros y seguridad jurídica, mientras operaba libremente el mercado, lo que en la práctica dio paso a procesos de reconcentración.<sup>4</sup>

La redistribución de la tierra en Ecuador es un tema de vieja data. En el siglo pasado Ecuador ha vivido tres intentos de redistribución de la tierra, en: 1964, 1970 y 1973. Las dos leyes de reforma agraria y el decreto presidencial de redistribución de tierras arroceras fueron discutidos y elaborados por los hacendados, los empresarios agrícolas, los agro-exportadores, los importadores y los banqueros a través de las cámaras de agricultura y ganadería, los partidos políticos tradicionales, los bancos y el Congreso (ROSETO, 2010: 02).

Por otro lado, la Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria crea “la Conferencia Nacional de Soberanía Alimentaria, que; deberá sentar las bases jurídicas para transformar el sistema agrario y alimentario del Ecuador bajo el nuevo paradigma de la Soberanía

---

<sup>4</sup> Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria. 2009.

Alimentaria, paso esencial para la realización del Sumak Kawsay”, (QUIMBIAMBA, 2010), en la que deberá construir las siguientes leyes:

- Uso y acceso a tierras, territorios y comunas
- Agro biodiversidad y semillas
- Agroindustria y empleo
- Desarrollo agrario
- Sanidad animal y vegetal
- Comercio agrícola
- Recursos pesqueros
- Consumo responsable
- Crédito público, seguro y subsidios

El régimen de la Soberanía Alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agrobiodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental(Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria, 2009).

De acuerdo a esta ley, el Estado a través de los niveles de gobierno nacional y

subnacionales, implementará las políticas públicas referentes al régimen de Soberanía Alimentaria en función del Sistema Nacional de Competencias establecidas en la Constitución de la República y la Ley.

Art. 2. De la ley de Soberanía Alimentaria las disposiciones de esta ley son de orden público, interés social y carácter integral e intersectorial. Regularán el ejercicio de los derechos del buen vivir -sumak kawsay- concernientes a la Soberanía Alimentaria, en sus múltiples dimensiones.

Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento y aquéllas que defina el régimen de Soberanía Alimentaria.

Las normas y políticas que emanen de esta Ley garantizarán el respeto irrestricto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción. (Ley de Soberanía Alimentaria, 2009)

La Constitución del 2008, que fue elaborada con la participación de las organizaciones sociales y el mismo aprobada por el 64% de la población ecuatoriana, propone un nuevo modelo de Estado y de desarrollo, una economía social solidaria y la Soberanía Alimentaria. Esta nueva política alimentaria incluye la redistribución de la tierra y el agua, la agro-ecología, el crédito, la democratización de los servicios agrícolas, los

encadenamientos productivos cortos y las compras públicas a los pequeños y medianos productores por parte de todas las instituciones del Estado.

La Nueva Constitución señala como un derecho a la Soberanía Alimentaria, entendida como un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.<sup>5</sup>

Art. 282. El Estado normará el uso y el acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierra, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra. Se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes. El Estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental<sup>6</sup>.

*“Desde el enfoque de la Economía Solidaria. El rol del Estado es garantizar la disponibilidad de alimentos de calidad para el consumo interno debe hacerse promoviendo al máximo la producción local de alimentos orgánicos. Consideramos que es la mejor opción desde las perspectivas de los derechos a la alimentación por las siguientes razones:*

- 1. Un número importante de los pobres están en zonas rurales y dependen de las pequeñas parcelas productivas para su alimentación diaria.*
- 2. Permite promover el consumo de alimentos sanos y nutritivos propios de la cultura local.*
- 3. Evita generar situaciones de dependencia y permite el auto-determinación de los pueblos. (ANDINO. 2009: 37)”.*

---

<sup>5</sup> Constitución Política del Estado. Capítulo Tercero, art. 281. “Soberanía Alimentaria” 2008. Pág. 132

<sup>6</sup> Constitución Política del Estado 2008. Óp., cit.

Por esta razón, incluso desde la perspectiva del consumidor, la propuesta desde la economía solidaria pone especial énfasis en:

- Privilegiar fuertemente el fomento a la producción nacional de alimentos de calidad (orgánicos) para garantizar su disponibilidad para el consumo interno,
- Reducir progresivamente la importación y las donaciones de alimentos para el consumo interno.
- Evitar al máximo la importación de alimentos nocivos para la salud (incluidos los transgénicos y de bajo contenido nutricional)<sup>7</sup>.

### **1.1. El derecho a la Alimentación:**

El derecho a la alimentación ha sido reconocido por diferentes instrumentos internacionales de derechos económicos, sociales y culturales, como el agua, la salud, educación, el derecho a una vivienda adecuada, etc. El derecho a la alimentación tiene dos dimensiones: el estar libre de hambre y el derecho a una alimentación adecuada que garantice una vida digna.

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada y medios para obtenerla. Por ello, el derecho a la alimentación debe ser entendido de modo amplio, considerando el acceso físico y económico a los alimentos adecuados y medios para obtenerlos, en cualquier momento, y no de un modo restrictivo que se ciña a una dotación de calorías, proteínas y otros nutrientes.

El derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, mediante compra por dinero, una alimentación cuantitativa y

---

<sup>7</sup> Andino, Verónica. 2009. Docente de la carrera Desarrollo local sostenible y Consultora Internacional. "Soberanía Alimentaria y Derecho a la Alimentación". Elección de políticas públicas desde el enfoque de la Economía Solidaria En: Revista Académica, ALTERIDAD-UPS-QUITO. Pág. 37.



cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y garantice una vida síquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna.

No se trata sólo de ser alimentado, sino también de tener garantizado el derecho a alimentarse, para lo cual no sólo es necesario que haya alimentos disponibles (es decir, que se produzcan alimentos en suficiente cantidad para alimentar a toda la población), sino además que sean accesibles, de modo que cada familia disponga de los medios para producir sus propios alimentos o posea suficiente poder adquisitivo para comprar los alimentos que necesite. Para contribuir al logro de esos objetivos dependerá del establecimiento de marcos jurídicos e institucionales a nivel nacional y de la aplicación de políticas debidamente orientadas a promover la realización del derecho a la alimentación<sup>8</sup>.

Una alimentación adecuada contiene básicamente los siguientes:

- Disponibilidad de alimentos, en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada.
- La producción agroalimentaria; la agro-biodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación.
- Conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición,

---

<sup>8</sup> <http://www.srfood.org/index.php/es/derecho-a-la-alimentación>

- La participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias<sup>9</sup>.
- Impulsar la economía social y solidaria, la asociación de pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones.

Solo así podremos contrarrestar los alimentos de los Supermercados, el agro tóxico que son peligrosos para la salud, dañan al medio ambiente y afectan a la tierra.

La alimentación, tiene que ser una de las principales preocupaciones del ser humano; de la alimentación depende en gran medida, que las personas lleven una vida saludable. La alimentación debe ser, por sobre todo las cosas, balanceada, no hay que ingerir un solo grupo de comidas, ni tampoco, exagerar en la ingesta de un solo tipo de alimento<sup>10</sup>.

*“Los alimentos son una necesidad imperativa para la existencia de todos los seres vivos. Los requerimos de manera permanente para el cuidado y mantención de la vida al igual que el aire y el agua. Sin embargo, para los seres humanos los alimentos son más que una necesidad fisiológica básica, también son una forma de relacionarnos y compartir, estimular nuestra capacidad de crear y recrearnos con sus colores y de deleitarnos con sus sabores y aromas. Son también el sustento de las fiestas y ceremonias; animan las conversaciones e incluso son ofrendas de agradecimiento en los funerales”*  
(BIODIVERSIDAD, 2006:01).

---

<sup>9</sup> Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria 2009.

<sup>10</sup> Minga, Polibio. En la lucha por la identidad alimentaria de nuestros pueblos. 2008 Pág. 3

Los alimentos son parte de nuestra cultura, en relación con nuestros propios territorios, con nuestras costumbres de organización social, por todo este respeto a las culturas, la tradición y los hábitos alimenticios de los diferentes pueblos y comunidades. La producción y el consumo de alimentos deberían darse como resultado de los cambios naturales de la vida social y las visiones culturales.

El deber primordial de la alimentación es ser fuerte de energía para la vida. Si la comida que ingerimos no sirve para promover nuestra salud, pierde su función más importante. En la naturaleza, los animales se alimentan para obtener vigor y los alimentos que consumen les brindan organismos de una potencia impresionante. Para lo cual es importante que nosotros también debamos escoger los alimentos naturales con el propósito de garantizar una vida sana y fortificante.<sup>11</sup>

Las personas se han olvidado de que los alimentos sirven para generar salud, no comen sintiendo hambre y pensando en nutrirse. La mayoría de los comestibles del sistema comercial son venenos de acción lenta, no tienen ninguna relación con la salud. A los fabricantes no les interesa la salud de la gente sino solo sus ventajas, la propaganda de los alimentos peligrosos a la salud ametralla a diario nuestro subconsciente para lograr vender la porquería de lo que producen<sup>12</sup>.

La comida afectiva es capaz de armonizar los sentimientos familiares, de calmar la ansiedad, el vacío, la tristeza, de apaciguar e impulsar al guerrero. La mujer del hogar, esposa o madre, fue siempre privilegiada para cumplir tan sublime labor maravillosa construyeron mucho de la estabilidad y felicidad de la familia.

---

<sup>11</sup> Santiago Portilla Rosales. La Alimentación, Esencial Humana, 2009, pág. 35

<sup>12</sup> Santiago Portilla Rosales. La Alimentación, Esencial Humana, Ob. Cit. 2009

“La culinaria de las culturas tradicionales destaca el inmenso contenido emocional que transmiten los alimentos, contenido que proviene de la persona quien los prepara y ofrece. La comida no contiene solo materia física sino sutiles y profundos elementos efectivos y psicológicos que penetran en quien lo consume, la alimentación ejerce mucha influencia hacia la paz o la alteración interior”.

*“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. Entre los derechos colectivos constan los de conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos, sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales (SALAZAR.2009:12).*

Los alimentos son parte de la cultura, de relación con su territorio, sus formas de organización social, etc. Por eso, el respeto a la cultura, la tradición y los hábitos alimenticios de los diferentes pueblos y comunidades es otro elemento fundamental del derecho a la Alimentación.<sup>13</sup>

Las mejoras en los hábitos de consumo y producción de alimentos deberían darse como resultado de los cambios naturales de la vida social y de las visiones culturales, mas no por la imposición de hábitos alimentarios ajenos a los diferentes colectivos humanos<sup>14</sup> . Sin embargo, la publicidad descontrolada que existe en torno a la comida “rápida” y “chatarra” producida por grandes empresas de alimentos, ha contribuido a restar el valor a la alimentación adecuada. Las políticas de “comercio” que han promovido la importación masiva de alimentos ajenos a la cultura de muchos pueblos y comunidades, destruyendo las fuentes de ingresos de hombres y mujeres productores de alimentos.

---

<sup>13</sup> MANTILLA Y MORALES. 2006, PAG, 56

<sup>14</sup> Ibídem pág. 57

La comida, su preparación y su forma de servirla, es una de las más representativas manifestaciones de la cultura. Se la utiliza como “símbolo de tradición” y se la califica como “típica”, “tradicional” de una cultura, dependiendo a los territorios pertenecientes, o localidad específica.

Es en la diversidad alimentaria en donde podemos reconocer, de manera más tangible, la riqueza de nuestro país y de la cultura que nos une a la sociedad. Esto nos motiva para ampliar el conocimiento y valorar nuestro patrimonio alimentario.

## **1.2. Calidad de semillas**

Se debe valorar y tomar muy en cuenta las semillas que aún están presentes en nuestros pueblos, como el primer eslabón de la cadena alimenticia. Siempre se ha dicho que el Ecuador es un país mega-diverso, que nuestra verdadera riqueza es la biodiversidad. Cuando dicen esto, muchos miran hacia la Amazonía o hacia los bosques noroccidentales. Pocos reconocen que nuestra biodiversidad agrícola es la que ha sustentado a la agricultura ecuatoriana en los últimos cinco mil años, y que esta se encuentra en cada chacra indígena o finca campesina.

En el Ecuador existen campesinos que todavía conservan sus semillas, que no usan agroquímicos, y aunque la producción no es tan rentable en términos económicos, su tierra conserva la fertilidad, sus productos son sanos y son campesinos soberanos. Estos son los modelos que se debe promover. La semilla como base de la agro-ecología y la alimentación sana, es hora de iniciar un camino de retorno a estos tipos de agricultura. Estas chacras pueden servir además de fuentes de abastecimiento para otros campesinos de semillas tradicionales<sup>15</sup>.

---

<sup>15</sup> Bravo, Elizabeth, Soberanía Alimentaria, 2009

Art. 8. De la Ley Orgánica del régimen de la Soberanía Alimentaria, dice que el Estado así como las personas y las colectividades promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa.

El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen el patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

### **1.3. Modelos de producción**

Antiguamente los mayores alimentaban el suelo con abono de animales, hoja de chilca y de marco. Asociaban y rotaban los cultivos, producían papas alverja, habas, chocho, maíz, ocas, melloco, mashua, como no había tanta presión por tener dinero, la tierra podía descansar, para poder reproducir respetando el ciclo agrícola durante el año.

Los agricultores han demostrado que la tecnología agrícola innovadora, los principios agroecológicos y la creación de nuevos mercados pueden equilibrar a la agricultura de la subsistencia, la agricultura de mercado y la conservación de la biodiversidad, como una de las estrategias utilizando árboles y cultivos locales y técnicas agroforestales, los agricultores que habían sufrido la poca fertilidad de las tierras y la falta de acceso a los mercados hoy cultivan, procesan, empaquetan y venden productos locales del Amazonas como: zumo de frutas, palmitos y frutos secos.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Avery Cohn, Jonathan Cook, Margarita Fernández, Rebecca Reider y Corrina Steward. Agroecológica y la Lucha para la Soberanía Alimentaria en las Américas. Soluciones basadas en la soberanía alimentaria.pag. 28

Sus técnicas agrícolas combinan el conocimiento tradicional y nuevos descubrimientos, utilizando las prácticas de permacultura y reforestación que revitalizan el medioambiente local y refuerzan la autosuficiencia económica. Aquí demuestran que existen opciones de mercados potenciales para pequeños agricultores fuera de los mecanismos gubernamentales.

Las múltiples variedades de papa, maíz, quinua, maca, oca y mashua representan la diversidad de los cultivos Andinos producidos a diferente altura de las montañas. El aumento del calor durante el día y las bajas temperaturas en las noches están afectando la producción agrícola en las comunidades.

Los pueblos indígenas y comunidades dependemos directamente del clima para nuestra subsistencia. Nuestra alimentación depende fundamentalmente de los cultivos agrícolas y la crianza de animales, cuya producción depende de las condiciones climáticas.

La mayoría de los pueblos indígenas de los Andes se ocupan principalmente en actividades de ganadería extensiva y agricultura de autoconsumo con especies adaptadas a las características de los ecosistemas de montaña que han logrado conservar desde tiempos del “Tawantinsuyo”.

Esta situación se agrava porque hay una sola estación lluviosa una pronunciada estación seca en las zonas alto Andinas. Las lluvias son cada vez más intensa, en las zonas alto andinas, al igual que la helada, el fríaje que a veces se presenta con nevadas también afecta la agricultura y la ganadería, así como la salud de las personas, debido a que aumenta el riesgo de infecciones respiratorias agudas como bronquitis y neumonías, sobre todo en los ancianos y menores de cinco años, han sufrido infecciones de los ojos, daños en el rostro por el reflejo de la luz solar en la nieve” (QUISHPE, ARZAPALO y ALVARADO, 2010:8).

En la actualidad también es necesario luchar por el cambio climático por lo que afecta la estabilidad de la balanza agrícola, es decir que ya no se produce la cantidad de alimentos proporcional al crecimiento poblacional y sus necesidades alimentarias en muchos de los países subdesarrollados.

Cada vez hay menos tierras para producir alimentos y más población; esto se da por los excesos de la producción agroindustrial orientada al negocio y no a la satisfacción de los derechos humanos y de la Madre Tierra. Debemos combatir por todos estos fenómenos que tanto nos vienen perjudicando a la sociedad entera.

El maíz no sólo se cultivaba con fines de consumo, sino también de manera ritual, lo cual se mostraba, por ejemplo, en un gran valor simbólico asignado a la chicha, medio básico de socialización y de “pago” a la tierra. Alrededor del maíz se tejen mitos, leyendas e historias que cuentan los orígenes de las comunidades indígenas.

Lo que se siembra se cosecha es una ley natural de grandes esperanzas y advertencias, en especial para la tercera edad. La salud o la enfermedad durante toda la vida son fruto de nuestro estilo de vida. Gozar de salud en la ancianidad y morir sanos, por vejez, son hechos naturales en todos los animales silvestres y aun observables en las gentes del campo.

El tema de producir sano para ofrecer alimentos saludables es una ética relacionada con el valor de la vida. Una vida saludable para el que produce y para el que consume. No se trata de producir para vender, se trata de producir sano para ofrecer sanos, trata de cuidar la salud y la vida de todos.

El impacto de esta ética, modifica la mirada de los productores convencionales, motivando iniciar un proceso de transición hacia lo agroecológico. Esta nueva ética relaciona al productor con el consumidor más allá de la transacción de la venta y la



compra; establece un espacio de diálogo con el consumidor, en muchas veces educado por el productor respecto de los beneficios de consumir alimentos sanos.<sup>17</sup>

La producción se basaba de acuerdo a sus propias costumbres de cada pueblo como herencia que dejaron los abuelitos, sin utilizar los productos agroquímicos ni semillas mejoradas, que en la actualidad han venido engañando con otras formas de producción, permitiendo el facilismo dejando de lado las propias tecnologías ancestrales, irrespetando a la naturaleza, dañando nuestra pacha mama.

El paquete verde ha llegado en las haciendas, a través de los trabajadores quienes han llevado estos químicos a sus terrenos “seguimos copiando lo que hacían en las haciendas”. La gente veía “las matitas verdes, porque habían fumigado, así todos querían hacer lo mismo”. Pues la gente vio comodidad en el uso de estos químicos, porque trabajaban menos. No pensaban lo que pasaría en el futuro. No sabían lo que estaban haciendo a nuestros suelos (BUSTOS, 2010: 154).

En las ciudades hay tanta enfermedad entre ancianos que creemos que, de alguna dolencia tiene que morir la gente, y que ser ancianos significa estar enfermos. Para disfrutar de una buena salud hasta la ansiedad debemos aplicar hábitos de vida apropiados, mediante cambios en nuestros comportamientos alimentarios.

“Es necesario la integración de diferentes recursos y técnicas, de diversas funciones de uso de la tierra (producción de alimentos, leña, conservación del suelo y agua, mantenimiento de la fertilidad del suelo, protección de los cultivos), de distintos componentes biológicos (mucho o poco se ha ganado, cultivos alimenticios, cultivos forrajeros, pastos naturales, árboles, hierbas, plantas medicinales, abonos verdes, cercas rompe vientos, etc.), pero sobre todo el saber adaptar nuevas ideas a sus condiciones y necesidades específicas, que constituyen la base de la innovación dentro de las comunidades campesinas.

---

<sup>17</sup> BUSTOS, Blanca y BUSTOS, Hortensia. 2010, Hacia la Soberanía Alimentaria, Agroecológica y Comercio Asociativo desde experiencias andino pág. 257

La productividad y sostenibilidad es más alta en sistemas campesinos mixtos en lo que se incluyen agricultura, forestería, caza y pesca, produciendo mayor cantidad de productos y las funciones de la naturaleza (BRAVO, 1996).

Un modelo agrícola sustentable debe basarse en una descentralización productiva de unidades. Su prioridad debe ser la localización y descentralización en lugar de globalización y centralización de la producción y distribución. Esto permitirá que los productores adquieran autonomía económica y control sobre sus recursos, y que haya una redistribución del poder y participación en el proceso de toma de decisiones que los afecta.

Dentro de esta propuesta los Gobiernos locales deben apoyar la agricultura desarrollada por los sectores urbano-marginales en las periferias de las grandes ciudades y ciudades intermedias, mediante el apoyo de prácticas agroecológicas, incluyendo el manejo de desechos biodegradables para la producción de abono y energía; forestación lúdica y protectora y canales alternativos de comercialización. Algunas experiencias de este tipo existen ya en Cuba y en Rosario - Argentina.

Las comunidades campesinas deben ser los principales gestores del proceso agrícola, de tal manera que ellas puedan mantener el control en lo que se refiere a producción, transformación y comercialización de los productos.

#### **1.4. Modelo de comercialización**

La comercialización asociativa logra construir una nueva ética en la sociedad y fundamentalmente en las relaciones productoras consumidores. Esta nueva ética es

posible, nos dicen estas experiencias desde las prácticas que vienen realizando nuestros pequeños productores promovida desde las organizaciones.

La nueva ética está relacionada con diferentes elementos: valoración, de la salud propia y del consumidor, precio y peso justo, nuevas condiciones de diálogo intercultural, trabajo en función del bien común, valoración social sobre el rol del productor de alimentos, y de Soberanía Alimentaria.

Precio justo y peso justo es un aporte ético que muestra que es posible romper con la inequidad del mercado convencional, mercado por los niveles de intermediación que afectan al productor en precio y peso, y también al consumidor. Peso y precio justo es un mecanismo ético para dismantelar la acumulación de ganancias en la intermediación (BUSTOS, 2010: 257).

Un aspecto a ser tomado en cuenta para la revalorización de la economía campesina, es que un tercio de los productores rurales no son campesinos, como los pescadores artesanales, recolectores y trabajadores tradicionales de la salud, comerciantes, artesanos, por lo que es importante integrar a estos otros productores rurales en una estrategia para el sector rural.

Un aprendizaje fundamental de las experiencias apuntan a reconocer la importancia y el rol de la organización en procesos que marcan la articulación entre producción y comercialización asociativa. La organización es el factor que otorga identidad, cohesión y fuerza a los procesos, para planificar una vinculación con el mercado.

Esta vinculación no puede separar la producción de la comercialización. Mediante la organización diseña ferias, establece listas de productos, fija precios. Establece mecanismos de coordinación local, define herramientas y procedimientos para recoger

de la producción que centra a la feria y verifica que no exista oportunidad para que no haya intermediación.<sup>18</sup>

En este aspecto los consumidores también tienen derecho a consumir productos sanos producidos en el campo tradicionalmente. De acuerdo a la constitución en el art. 28, numeral 13, prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud, no se debe depender de la alimentación que se vende en los supermercados.

### **1.5. Lucha de las organizaciones sociales en defensa de la Soberanía Alimentaria**

La lucha de las organizaciones sociales por volver la mirada al campo y a sus necesidades no termina aún. Es un proceso que lleva varias décadas y si bien en algunos países andinos han alcanzado avances importantes, como el posicionamiento de la Soberanía Alimentaria, siguen los desafíos por lograr una reforma agraria integral y el acceso a las semillas, la tierra y el agua, entre otros recursos indispensables para impulsar la agricultura (BIODIVERSIDAD, 2009: 11).

Luchar por la Alimentación es luchar por la dignidad humana y la justicia social. Es necesario aplicar políticas nacionales e internacionales adecuadas para acabar con el hambre, tener una alimentación adecuada y luchar por otros derechos (LANDÍVAR y GARCÍA, 2009).

La FENOCIN, ha sido una de las organizaciones que ha luchado por la Soberanía Alimentaria, en la que ha definido con mucha firmeza sobre una producción para el

---

<sup>18</sup> BUSTOS, Blanca y BUSTOS, Hortensia. 2010, Hacia la Soberanía Alimentaria, Agroecológica y Comercio Asociativo desde experiencias andino pág. 255-256

auto-consumo y el abastecimiento del mercado interno, y la recuperación y valorización de los saberes tradicionales de los pueblos indígenas y campesinos, sobre los conocimientos y prácticas agroecológicas.

La lucha ha sido por la recuperación de la identidad cultural en la comida, mediante el fortalecimiento de los hábitos de consumo alimentario, la producción diversificada y el control de las semillas, etc. Eliminación, de la dependencia de los insumos productivos industrializados, e impulsar la recuperación del suelo, fertilización natural del suelo, cuidado del agua, incremento de la biodiversidad y el equilibrio ecológico.

Fortalecimiento de la planificación territorial rural de manera participativa y orientada a la organización de la producción en los territorios con predominio campesino<sup>19</sup>. Para ello es necesario apoyar el fortalecimiento de las organizaciones existentes. La organización es también importante para llevar tareas rurales que requieren distintos niveles de solidaridad como es el riego, la construcción de terrazas, actividades de siembra o cosecha, etc.

### **1.6. La Soberanía Alimentaria en la comunidad de Oñakapak**

En tiempos o décadas atrás para nuestros mayores no utilizaban este nuevo término de la Soberanía Alimentaria, por cuanto había mucha tranquilidad en sus campos o territorios se abastecían de los elementos necesarios para la producción y su alimentación como: agua, tierra, sus propias semillas, sus animales para abonar la tierra, vivían en armonía con la naturaleza realizaban sus rituales en agradecimiento al pacha mama, se alimentaban de una comida súper nutritiva, orgánica y saludable, para nuestros mayores era indispensable disponer de productos para su consumo y a través de ella adquirían

---

<sup>19</sup> FENOCIN. "Soberanía Alimentaria". En revista, Derechos, Identidad, el trabajo y la comunidad.

otros productos practicando el trueque (intercambio) no pensaban en la comercialización externa.

Los alimentos eran parte de nuestra cultura, en relación con nuestros propios territorios, con nuestras costumbres de organización social, el respeto a las culturas, la tradición y los hábitos alimenticios de los diferentes pueblos y comunidades. Toda la producción y el consumo de alimentos respondían a sus costumbres en la vida social y las visiones culturales de cada territorio y pueblos.

En la actualidad para muchos mayores de las comunidades indígenas del cantón Saraguro, en especial de la comunidad Oñakapak, la Soberanía Alimentaria, se sustenta en los alimentos que conservaron como parte de la herencia que dejaron los abuelos, el cual garantizan una vida digna, les dan energías para el trabajo diario, una alimentación sana, sustentable, económica, sagrada, libres de enfermedades desconocidas, sobre todo el maíz, el frejol, papas, cebada, el trigo, entre otros, son los alimentos de todos los días; todos quienes han permanecido en las comunidades son más fuertes para el trabajo, sanos, las personas han muerto de mayores, no por enfermedades que en la actualidad han atacado<sup>20</sup>.

Así mismo existía gente sabia en lo que utilizaban plantas y otros elementos para la medicina ancestral para curar todo tipo de enfermedades comunes que ese entonces existía. La gente vivía independiente de las farmacias o la llamada medicina occidental.

Mientras que con el pasar del tiempo ha venido creciendo la población en el cual ha empezado reducir la tierra, a concesionar el agua, a explotar los recursos naturales y luego se remata la llamada revolución verde, debido a esta amenaza que representa el mercado mundial y la globalización. Las comunidades, organizaciones hemos tomado

---

<sup>20</sup> SIGCHO. Rosario. Oriunda de la comunidad oñakapak, comparte sus experiencias y testimonios sobre la alimentación en las comunidades indígenas de Saraguro.

con mayor fuerza a defender nuestros derechos y nuestra Soberanía Alimentaria, porque se pone en peligro.

### **1.7. Situación de los jóvenes y la niñez en la comunidad de Oñakapak**

La falta de fuentes de trabajo en el sector rural, porque los recursos que se generan no son suficientes para el sustento diario, los padres se ven obligados a emigrar dejando a sus hijos a cargo de sus familiares, vecinos o amigos, quienes en su mayoría de ocasiones no les brindan un buen trato.

En Saraguro se da el caso de que han acordado emigrar en pareja al exterior, o después de un año llevar a la esposa. Si bien este acuerdo favorece a la pareja, sin embargo produce desequilibrios con el resto de los miembros. Los hijos quienes quedan al cuidado de algún familiar, abuelo, tía o en casos más terribles con una empleada, tienen problemas psicológicos y de afectividad especialmente los niños de uso de razón.

Existen niños abandonados, sin educación, con bajo rendimiento y desequilibrios en la adolescencia. En la comunidad de Gulacpamba y Lagunas de la parroquia y cantón Saraguro, existe una familia encargada de cuidar a 20 niños comprendidos entre las edades de 3 meses a 13 años.

No existen datos precisos de la migración pero se calcula que un 50% de Saraguros están fuera de su lugar de origen prestando sus servicios de mano de obra en España, Italia, Estados Unidos.

Los niños no se alimentan adecuadamente, en el cual han originado una desnutrición en la mayoría de los niños, sobre todo no crecen bajo el amparo de su padre y madre que les brinde el lenguaje afectivo, amoroso, cálido, que acoge como el rol dentro de una familia u hogar responsable.

Esto ha generado desconfianza, del desamor, del dolor que aprisiona y contrae; un abrazo, una caricia y cualquier tipo de reconocimiento por lo que el otro es y representa, estimulando así la química de los niños y niñas, potenciando su crecimiento mental y físico<sup>21</sup>.

En las comunidades indígenas del pueblo Saraguro, los niños comprendidos entre la edad de 0 a 7 años, según sus creencias religiosas y costumbres; son definidas como Ángeles, cuando un niño muere, las familias se alegran porque consideran Angelitos, según la religión católica, aún no tiene pecados, por lo tanto se cree que se va directo al cielo, y no va sufrir en la tierra.<sup>22</sup> De la misma manera por imposición de la religión católica se dice que los niños que no se bautizan, no tienen derecho a heredar el cielo, porque aún no se consideran cristianos.

En la muerte de los niños las familias se alegran mediante bailes y comidas que los comparten a todos los acompañantes, los alimentos que colaboran son producidas en la misma localidad como: mote, queso, papas, trigo, cebada, carne de res, oveja, pollo, etc., en estas circunstancias se practica la solidaridad, porque a veces las familias son de escasos recursos económicos para comprar la comida, en estas situaciones existe la costumbre de compartir la alimentación para todos los acompañantes.

La gente son solidarios en todas las comunidades cada quien comparten productos para preparar la comida, acompañan, apoyan a preparar la alimentación para repartir a todos los acompañantes hasta el segundo día del entierro ya sea en la muerte de los niños, jóvenes y adultos.

---

<sup>21</sup> Cartuche Polibio. Riesgos más comunes que afectan a la población infantil. 2009. Pág. 18.

<sup>22</sup> Quishpe, Luis. Elementos culturales que identifican a los Indígenas Saraguros. 2001. Pág. 38.



La concepción que ha existido en los indígenas con la colonia española ha quedado de lado, en épocas antiguas se creía que la muerte era un paso a otra etapa o ciclo de vida, porque cuando una persona se moría el espíritu inmediatamente era engendrado en los niños que recién nacían en la que se convertía en una persona viviente y continuaba otra nueva etapa de vida y así sucesivamente de generación en generación inclusive físicamente aparecía a la persona fallecida. (MOROCHO)

Mientras en la actualidad la religión católica nos dice que cuando una persona muere si ha hecho buenas obras se van al cielo, caso contrario al infierno, de todas formas la muerte es un paso a la otra vida (eterna). Por eso se cree que los niños más fácil van al cielo, mientras los adultos somos considerados más pecadores y se cree que es difícil gozar el cielo en comparación con los niños y los jóvenes.

### **1.8. Desarrollo local y Soberanía Alimentaria**

Desde el desarrollo local se busca un cambio cualitativo entre la sociedad y un mundo mejor, que se logre recomponer los vínculos sociales, que han roto por las relaciones del mercado; que refuercen con la cohesión social que promuevan la institucionalidad de la Soberanía Alimentaria, la solidaridad y la distribución equitativa desde los gobiernos locales.

Según la hipótesis central es que el desarrollo local tiene más respeto de los propios hábitos de transformación territorial y desarrollo. En cada uno de nuestros territorios se debe exigir condiciones de sostenibilidad, eficacia y legitimidad de la Soberanía Alimentaria que siempre esté en armonía con la naturaleza.

Puesto que el desarrollo local abarca a todos los recursos potenciales específicos de un territorio, la sostenibilidad en el proceso de producción debe estar relacionado con el

medio ambiente; proponer políticas para reproducir el propio capital con capacidad de conservar la propia identidad a través de un continuo cambio derivado de las innovaciones locales, como es una alimentación nutritiva, balanceada y saludable que garantice una vida digna de las familias sin pensar solo en el desarrollo económico.

Según la constitución actual, la Soberanía Alimentaria constituye un objetivo estratégico y es la obligación del Estado garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, alcancemos la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. De esta manera podremos poner en práctica el desarrollo local sostenible, e ir contrarrestando el sistema dominante de los países industrializados y capitalistas, que han impuesto con otras formas de alimentación y la producción en nuestros territorios.

A través de nuestras prácticas locales nos permitirá valorar el campo y nuestros propios productos, mediante el acceso a la tierra, el agua, semillas y la conservación de la tecnología ancestral aún presentes en nuestros territorios este nos permitirá vivir en armonía con la naturaleza y practicar una producción sostenible. Por otro lado nos permite el fortalecimiento a nuestra propia economía solidaria, (intercambio, trueque, randy, randy) alentando la demanda local con la activa participación de los actores locales.

El concepto de la soberanía está compuesto por varios aspectos interrelacionados, siendo sus categorías principales como:

- Soberanía política
- Soberanía territorial
- Soberanía ambiental
- Soberanía económica
- Soberanía energética
- Soberanía Alimentaria

La Soberanía Alimentaria se sustenta en tres conceptos previos: el desarrollo sustentable con identidad, la agricultura sustentable y la economía solidaria. Esto se refiere que el desarrollo debe ser comprendido en el contexto de la cultura andina, del cual proceden concepciones míticas y prácticas con el concepto de la pacha mama, la tierra considerada como un ser vivo, porque es nutritivo, da abrigo y calor a sus hijos.

La cultura andina nació de sistemas sociales muy fuertes y organizados, que se caracterizaban por la complejidad de los métodos administrativos y de gobierno, la solidaridad del trueque de productos y cambio de manos. También se refiere a una a las actividades productivas del sector primario.

### **1.9. Reflexiones finales sobre la Soberanía Alimentaria y el desarrollo local**

Para mi concepto la Soberanía Alimentaria unido a otros conceptos tales como Derechos Humanos, naturaleza humana, valores culturales, solidaridad, justicia y el bien común dentro de cada territorio e identidad. Constituye un sistema de pensamiento y aprendizaje que ha ido compartido por múltiples experiencias con formas distintas dependiendo de las comunidades y pueblos en la que nos encontremos.

Todo esto hace mención a los valores ancestrales, como un derecho propio o inherente al entorno natural en armonía con la humanidad, la pacha mama que está constituido por varios criterios y principios culturales de cada cultura, pueblo, territorio o localidad.

Hablamos de disponibilidad, la misma que se refiere al derecho de las personas, pueblos y comunidades a tener alimentos, accediendo a los recursos productivos que les permitan producir nuestros propios alimentos y mecanismos de distribución, transacción o intercambio de alimentos, de manera adecuada.

Las personas, pueblos, comunidades, etc., deben tener acceso permanente a los recursos para la producción y bienes naturales necesarios, como: la tierra, el agua de los ríos,

bosques, manglares, el territorio, etc. Para esto debemos fortalecer las condiciones necesarias para el desarrollo de la agricultura familiar campesina, de la pesca artesanal y de las actividades productivas de las comunidades indígenas, para poder concretar en una forma social y ecológicamente sostenible<sup>23</sup>.

Finalmente para nosotros como indígenas y campesinos, los alimentos son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y pueden morir si no participan de condiciones, de valoración y adaptabilidad; entendemos la Soberanía Alimentaria una práctica cultural y productiva de los bienes para la vida, que posibilita una utilización eficiente de los recursos para lograr una alimentación sana, nutritiva y apropiada. Una práctica provechosa y saludable para lograr un verdadero *sumak kawsay* y el buen vivir.

Con todos estos conocimientos se pretende reafirmar y apropiarse como derecho de los pueblos a controlar sus propias semillas, tierras, agua y la producción de alimentos, garantizando, a través de una producción agroecológica, local y culturalmente apropiada, el acceso de los pueblos a alimentos suficientes, variados y nutritivos en complementación con la Madre Tierra y profundizando la producción autónoma de cada pueblo o territorio.

Todo esto apoya al desarrollo local sustentable, se refiere a todas las áreas de actividad humana en especial a los componentes productivos que pueden estar con mayor presencia en el campo. Esto permite, conservar el manejo de cultivos, el uso de abonos fertilizantes e insecticidas orgánicos, la regulación natural de plagas y enfermedades. Manejo sostenible de los bosques nativos, reforestación y agro forestación. Incidencia política a favor de la agricultura sostenible, que se proponga el derecho y acceso a la tierra, al agua y las semillas.

---

<sup>23</sup> GARCIA, GONZALES. 2009. Para defender el derecho Humano a la Alimentación en el Ecuador. Pág. 36

## CAPITULO II

### CONTEXTO DE LA COMUNIDAD DE OÑAKAPAK, PARROQUIA Y CANTON SARAGURO.

#### 1. BREVE ARGUMENTO DEL PUEBLO SARAGURO



Foto #1: Identidad Saraguro  
fuente: Diagnóstico comunitario

El pueblo Saraguro, su nombre es derivado del kichwa “Sara” que significa maíz, y “Guro” gusano. La simbología hace referencia a las mazorcas secas, fuente de la vida del pueblo de Saraguro. Se considera que antes de la conquista incásica los Saraguros formaban parte de los Paltas. Los historiadores señalan que Tupak Yupanki y luego Huayna Kapak, al dirigirse al Reino de Quito, fueron dominando pueblos enteros pero, por la resistencia que presentaron fueron castigados y trasladados a tierras del Perú y reemplazados por poblaciones de “mitmaccunas”.

Otra hipótesis afirma que los Saraguros son originarios de Bolivia, basándose fundamentalmente en las similitudes de la vestimenta con los Paquizhapas, Indígenas de la zona Boliviana de Urdaneta.

Sus formas de vestimenta son de permanente luto, recuerdan la fatal llegada de los conquistadores que mancillaron sus tierras, sus costumbres y su honra, sellando con la muerte de Atahualpa, la muerte de una etnia de mucha trascendencia.

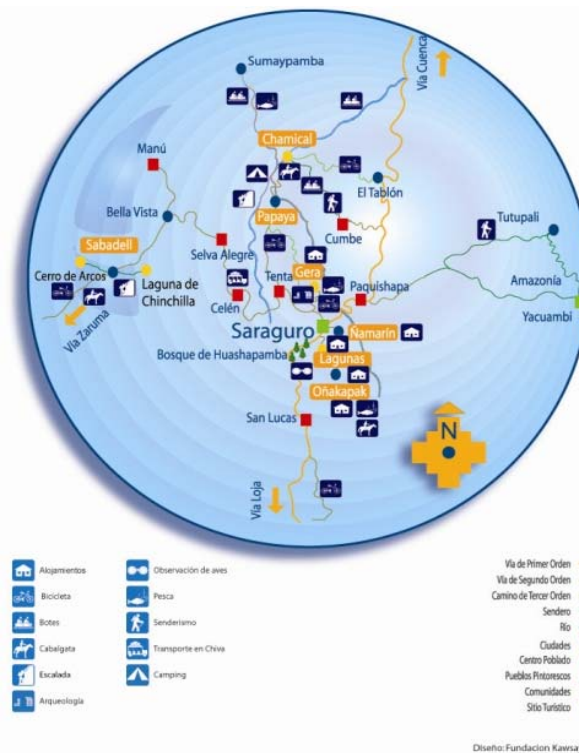
El origen del nombre de nuestro Cantón Saraguro, no se encuentra todavía bien definido. Según Aquiles Pérez, es



Foto #2: Monumento del Maíz-Saraguro  
Fuente: Autora

un vocablo Kichwa compuesto de "Sara" = Maíz y "guro" = gusano, entonces significaría gusano de maíz o maíz que apolilla, también hay otra probabilidad como: Sara "gura" = maíz que germina o crece. Cualquiera que sea nuestro origen, lo cierto es que el nombre de Saraguro tiene su estrecha relación con el maíz que es el alimento principal de la cultura originaria<sup>24</sup>.

El cantón Saraguro está ubicada al sur de la sierra, al norte de Loja que dirige hacia Cuenca; su estructura cantonal se conforma por 11 parroquias entre ellas son indígenas y campesinas que viven de la agricultura, artesanía y la ganadería; en ella existen comunidades con mucha riqueza turística incaicos.



**Diseño #3: Croquis del Cantón Saraguro**  
Fuente: Fundación Jatari en: Turismo Comunitario

Su población, según proyecciones del INEC, para el año 2007. Con respecto a la pobreza y desigualdad indica que en gran parte de la población se ubica por debajo de la

<sup>24</sup> Fuente: [www.Saraguros.com](http://www.Saraguros.com)

línea de pobreza, a pesar de ello el coeficiente del GINI (poner el significado de estas siglas) demuestra que en las comunidades hay bastante equidad social<sup>25</sup>.

### Incidencia de pobreza por parroquia del cantón Saraguro

<b>POBREZA Y DESIGUALDAD EN EL CANTÓN SARAGURO</b>				
<b>PARROQUIAS</b>	<b>POBLACIÓN</b>	<b>INCIDENCIA DE POBREZA</b>	<b>INCIDENCIA DE POBREZA EXTREMA</b>	<b>COEFICIENTE DEL GINE</b>
SARAGURO	7.279	0,56	0,25	0,39
EL PARAÍSO DE CELÉN	2.261	0,83	0,59	0,39
TABLON	877	0,83	0,55	0,38
LLUZHAPA	1.758	0,76	0,43	0,35
MANU	4.715	0,73	0,40	0,37
SAN ANTONIO DE CUMBE	1.228	0,81	0,51	0,38
SAN PABLO DE TENTA	3.489	0,81	0,49	0,35
SAN SEBASTIÁN DE YULUG	1.046	0,66	0,29	0,34
SELVA ALEGRE	2.028	0,84	0,60	0,40
URDANETA (PAQUISHAPA)	3.112	0,78	0,48	0,38

En este cantón y parroquia Saraguro se encuentra la comunidad Oñakapak, una de las comunidades con mayor diversidad cultural. Esta comunidad fue creada legalmente con Acuerdo Ministerial Nro. 466, del 23 de agosto de 1990.

Está ubicada en la parte oriental, a 8 Km., desde la cabecera cantonal de Saraguro, en una altura de de 2600 m.s.n.m, con una temperatura de 15 hasta 18 grados centígrados, con una precipitación anual de 1000 a 1500 mm. La extensión poblada de la comunidad

<sup>25</sup> El coeficiente de Gini es un número entre 0 y 1, en donde 0 se corresponde con la perfecta igualdad (todos tienen los mismos ingresos) y 1 corresponde con la perfecta desigualdad.

está alrededor de 5 Km2, y distribuido en 55% mujeres y 45% de hombres.<sup>26</sup> En esta comunidad, existe un promedio de:

320	Familias
120	Niños menores de 5 años
250	Niños de 5 a 15 años

De las 320 familias 150 disponen de televisores, 7 disponen de internet, 270 se comunican en kichwa, 40 comprenden totalmente pero no se comunican en su idioma nativa<sup>27</sup>.

Se conoce que nuestros primeros tatarabuelos vinieron perseguidos por los mestizos de Saraguro, ya que anteriormente estos miembros tenían su lugar de habitación donde actualmente es la parroquia de Saraguro.

Los primeros miembros de la comunidad de Oñakapak han sido desplazados por los mestizos, del centro Saraguro, en ese entonces la gente se vio obligado a desalojarse hacia el campo, uno de estos lugares más lejanos de la parroquia y cantón Saraguro, en busca de una vida digna y de paz, en la que denominaron a la comunidad con el nombre de Oñakapak, que significa un lugar tranquilo y llena de mucha biodiversidad y así sucesivamente viene creciendo la población con su representatividad cultural siendo el 100% indígenas.

Los habitantes que actualmente son miembros de la comunidad Oñakapak, en su mayoría son familias que mantienen los valores culturales como: la música, su vestimenta, el idioma, sus costumbres y otros valores ancestrales, sobre todo los mayores no ha dejado de influenciar por la cultura occidental. Aun que la juventud

---

<sup>26</sup> CONDOLO, Pedro. "Profesor de Educación Básica" del Centro Educativo Comunitario. "Tupak Yupanki" oriundo de la misma comunidad

<sup>27</sup> CONDOLO, Óp. Cit.



actual ha sufrido su aculturación, por la influencia de la sociedad y emigración del campo a la ciudad y fuera de nuestra patria ecuatoriana.

Los testimonios lo dicen que por los años 70, nuestros antiguos líderes lucharon fuertemente contra los mestizos del cantón, especialmente con la Alcaldía de Saraguro para recuperar un espacio físico, donde posteriormente se tenía planificado edificar un albergue para los Saraguros; liderado desde las Comunidades Indígenas de Saraguro, que actualmente es la Federación Interprovincial de Indígenas Saraguros "FIIS", filial a la FENOCIN.

En colaboración de los diferentes Mayorales (hoy cabildos) de las comunidades de la parroquia Saraguro, han luchado para poder reivindicar algunas partes de nuestra identidad cultural, en el centro de Saraguro, se conoce que han construido una casa de bareque y también la casa sede de la organización FIIS, en la actualidad funciona las oficinas de la organización antes mencionada, también están los compañeros artesanos, el restaurante Mama Cuchara, administrada por las compañeras de la Asociación de Mujeres Indígenas Saraguros "ASOMIS".



Foto #4: comunidad Oñakapak  
Fuente: Autora

### 1.1. Espacio Territorial

Oñakapak, por ser una comunidad antigua, y sobre todo por tener su propio espacio territorial amplio se encuentra dividida en diferentes sectores como: Muchicapamba, Virgen Pata, Zhimaloma, Capilla Pamba y Capulis Pamba, en la que facilita una mejor administración comunitaria.

Esta comunidad posee de grandes extensión de terrenos comunales, a través de las luchas de los primeros dirigentes y después de largos problemas, han logrado adquirir su posición y legalización de sus tierras comunales, para el beneficio comunitario.

Estos terrenos comunales se encuentran divididos en diferentes sectores como: Trigo pamba con una extensión de 530 hectáreas, Chiñowanay con una extensión de 250 hectáreas, Cochapamba con una extensión de 50 hectáreas, Guagua Yumala con una extensión de 120 hectáreas<sup>28</sup>, en algunas de estos lugares han utilizado el bosque para la industria; por lo que la comunidad necesita contar con sus propios recursos económicos, como fruto del propio esfuerzo y trabajo de la comunidad, en el año anterior se realizó la venta de madera proveniente de uno de estos lugar.

También tienen reforestado la mayor parte con plantas nativas que responden a la conservación de los páramos y los bosques naturales que aún los protegen las familias de la comunidad, de ello nacen las fuentes de agua, que abastece las tres grandes comunidades como son: Oñakapak, Tambopamba y Tuncarta que son comunidades vecinas.

## **1.2. Entidades de apoyo social**

Históricamente, en esta comunidad han venido apoyando las siguientes entidades:

En el año 2001, la desaparecida Subcomisión Ecuatoriana "PREDESUR" en su periodo de ardua labor comunitaria ha hecho su importante labor como: El reservorio comunal, con la finalidad de facilitar el riego parcelario a las comunidades de: Oñakapak, Tambopamba y Tuncarta; destacando su importancia de almacenamiento de agua, donde la comunidad de Oñakapak ha podido realizar la crianza y explotación de truchas, para el consumo de la comunidad y venta en los restaurantes de Saraguro.

---

<sup>28</sup> POMA, Segundo. Estudio Histórico para adjudicación de las tierras comunales, 2009

Esta entidad aportó significativamente en sus primeros años con raciones alimenticias, para la forestación y reforestación en las tierras comunales, pudiendo al momento contar con bosques naturales y por otra parte existen extensiones de pino, eucalipto, aliso y nogal, como resultado de un trabajo mancomunado entre la institución y la comunidad jurídica de Oñakapak<sup>29</sup>.

De igual forma los niños y padres de familia de la escuela han sido cada vez más motivados por el proyecto, así como también se ha incorporado actividades relacionado al campo productivo ecológico, a sabiendas de que la alternativa de la supervivencia de la humanidad es preservando y conservando los recursos naturales; es decir todo lo que concierne a la biodiversidad.

En el año de 1978, la comunidad tuvo la presencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería, actualmente MAGAP, institución que se dedicó a la actividad de: Forestación y Reforestación en las tierras comunales, concretamente con plantas nativa y exóticas, y arreglo de la vía Tuncarta, Tambopamba y Oñakapak; también colaboró con la entrega de raciones a las familias que se dedicaban de esta actividad.

En el año 2009, la comunidad se dio cuenta que estas plantas exóticas estaban generando impactos negativos como la reducción del agua, pérdida de algunas vertientes, ahuyentando a los animales, entre otros. Por lo que tomaron la decisión de talar todo el bosque para la venta de la madera, pero con la finalidad de volver a reforestar con plantas nativas que apoyen a la conservación de las fuentes de agua, ya que esta comunidad es cuidadosa en mantener los bosques naturales.

---

<sup>29</sup> SIGCHO, Pedro. Líder de la comunidad.

En sus tres años de presencia, la institución realizó importantes obras, razón por lo que tuvo una excelente acogida por parte de los comuneros, ya que no solo proveía de plantas y raciones alimenticias, sino también ayudó a fortalecer la participación comunitaria, a través de las mingas comunales, así como a incentivar en la conservación del medio ambiente y la Biodiversidad.

En el 2006, Consejo Provincial de Loja, ha venido apoyando en la implementación del sistema de agua entubada y letrización.

En el año 2007, el CODENPE, apoyó en la rehabilitación de canal de agua de riego, desde la quebrada Yumala hasta llegar al reservorio de la comunidad, seguidamente hasta la comunidad de Oñakapak y Tambopamba. Esto lo hizo por medio de la organización FIIS, al cual somos filiales.

En 1974, es creada la escuela sin nombre, hoy llamado "**Tupak Yupanki**", apoyado por la Dirección Provincial de Educación Hispana, apoyados también por los padres de familia mediante el trabajo en mingas comunitarias para la construcción del plantel.

En los años 1990 aproximadamente se hace presente la Dirección Provincial de Salud, con la implementación del Subcentro de salud en esta comunidad.

En 1998, es creado el centro de desarrollo infantil de “guardería” “FLOR del Bosque”, con el apoyo del INNFA.

### 1.3. Administración jurídica y estructura administrativa de la comunidad

En tiempos de los Inkas, hubo jueces particulares contra los ociosos, holgazanes (perezosos). Todos andaban ocupados en sus propios oficios a servir a sus padres, a los inkas y a toda la nación, tenían una tarea que cumplir desde los cinco años y se distribuían responsabilidades de acuerdo a las edades.

Había una ley de cuidar la madre naturaleza, sin destruir nada, la tierra se trabajaba de manera equilibrada y armónica para producir para el ayllu, el inka, y el inti. En estos tiempos todos tenían que comer, vestir y calzar, nadie podía llamarse pobre ni pedir limosna, todos eran iguales.

En la actualidad los problemas que con más frecuencia se dan al interno de la comunidad son: sobre terrenos, (linderos), deudas, robos, problemas intrafamiliares, caminos, deudas, entre otros, que a la final han tratado mediar y resolver estos conflictos, a través de la autoridad que es el cabildo y la asamblea comunitaria.

De acuerdo al Art. 171, de la nueva Constitución las autoridades de las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas están facultados a ejercerán funciones jurisdiccionales, en base a sus tradiciones ancestrales y su derecho propio, dentro de su ámbito territorial, con garantía de participación y decisión de las mujeres. Las autoridades aplicarán normas y procedimientos propios para la solución de sus conflictos internos.

Amparados en la nueva Constitución Política, la comunidad está practicando y administrando la justicia indígena, cuando ocasionen conflictos antes mencionados al interno comunitario, esta se lo hace mediante diálogos, asambleas, con la participación de mujeres y personas mayores, en la que se genera un diálogo entre las partes, así se llega a acuerdos mutuos y la solución de dichos problemas si perjudicar a ninguna de las partes.

Las reglas aplicadas en la comunidad son a través de los estatutos, leyes o normas que rigen las comunidades indígenas, la que permiten consolidar las relaciones humanas, el respeto al Pachakamak, pacha mama y su relación con la madre naturaleza, el uso y manejo de la tierra.

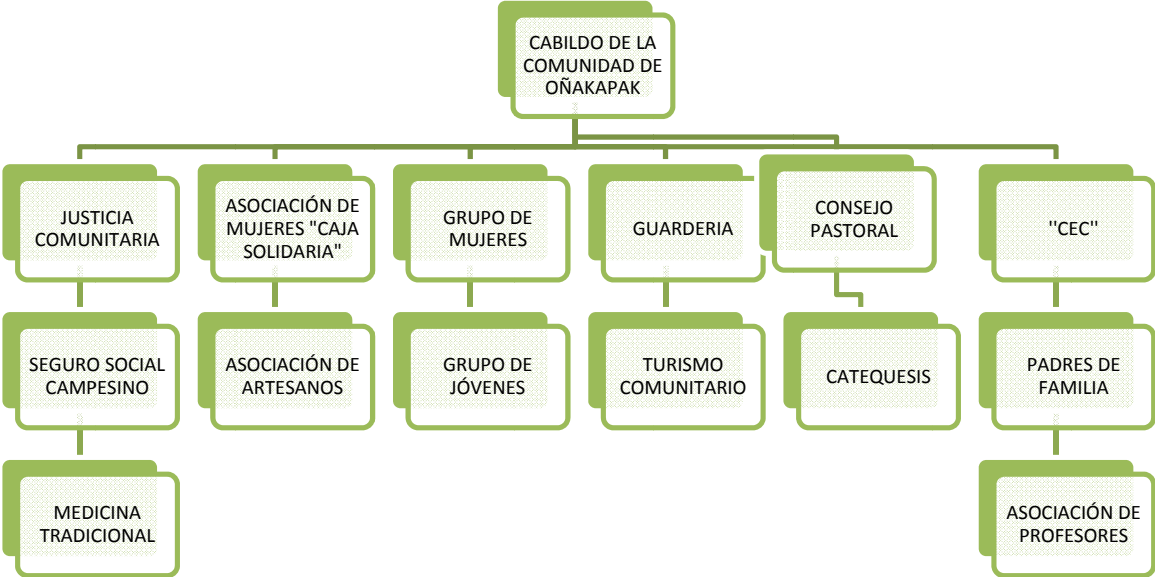
Como resultado organizativo y gestión de los líderes de la comunidad de Oñakapak al momento cuenta con diversos servicios básicos y sociales como: escuela bilingüe, guardería de infantes, casa comunal, capilla, agua potable, letrización, cancha de uso múltiple, subcentro de salud, y conservación ecológica.

Para poder fortalecer efectivamente a la comunidad, el cabildo, con la colaboración de sus moradores han estructurado diferentes sub-organizaciones como: Grupo de Mujeres "Caja Solidaria", Grupo de Jóvenes, Grupo de Catequesis, Comité de Padres de familia de la Guardería "Flor del Bosque", Comité de Padres de Familia del Centro Educativo Comunitario "Tupak Yupanki", grupo de Turismo Comunitario.

Estas sub-organizaciones tienen diferentes actividades, y su rol que cumplir con la comunidad, y/o fuera de ella, pero, sin deslindar del aspecto Socio-organizativo del Cabildo, por considerar que ella es la máxima Autoridad de la comunidad, y que por lo mismo, por ningún concepto de ley, deberá sobreponerse a estas normas comunitarias.

Todas estas sub-organizaciones se coordinan al interno de la comunidad, entre el Seguro Social Campesino y la Justicia comunitaria tiene su diferente estructura y sus diferentes roles, así también tienen se relacionan muy bien por ser miembros de la misma comunidad.

**1.4. Estructura organizativa de la comunidad Oñakapak**



## 2. SITUACIÓN DE LA NIÑEZ Y LOS JÓVENES DE LA COMUNIDAD

En esta comunidad existen aproximadamente 280 niños comprendida en la edad de 0 a 13 años y 120 jóvenes aproximadamente entre 13 a 28 años. De los cuales estos jóvenes la mayoría estudian su secundaria, otros se dedican al trabajo de la agricultura y la ganadería, algunos trabajan en la construcción de viviendas fuera de la comunidad.

En la mayoría de estos niños y jóvenes existe la falta de una alimentación balanceada que brinde una buena nutrición, esto es porque no todos consumen los productos apropiados que garantice la salud, a diferencia de los mayores, en esta comunidad hay presencia de desnutrición y enfermedades desde muy temprana edad.

Se debe mencionar que esta comunidad ha mantenido su identidad alimentaria y vestimenta, sin embargo los jóvenes están adaptando a otro sistema, por falta de concienciación en la alimentación y vestimenta. Por otro lado desde el Estado no implementan programas de alimentación nutritiva, más bien a entregado alimentos que atentan a la salud humana.

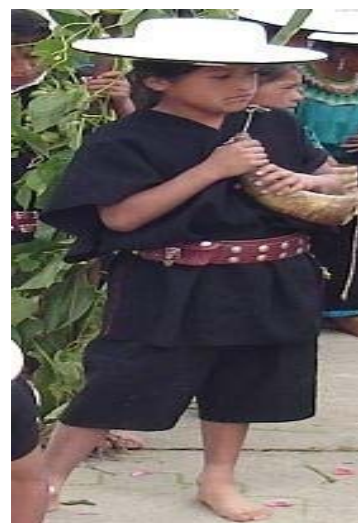


Foto #5. Niños de Onakapak  
Fuente: diagnóstico comunitario.

Como se puede dar cuenta que uno de los factores que ha causado la pérdida de la Soberanía Alimentaria en la actualidad especialmente con los jóvenes y niños, es la migración del campo a la ciudad y fuera del país, por falta de fuentes de trabajo, acceso a la tierra, al crédito, por todo esto, la gente ha migrado y han acostumbrando al facilismo y convertido en consumista, dejando de lado nuestras prácticas ancestrales en nuestras comunidades.



Se debería incidir que se ponga en práctica la reforma agraria y la Soberanía Alimentaria, a través de nuestros gobiernos autónomos descentralizados para así, todos tener acceso a los elementos necesarios que garanticen apropiarnos de nuestros campos en armonía con la naturaleza, acceder a la tierra para producir y fortalecer nuestros mercados locales, para ofrecer productos locales y no consumir los productos industrializados así fomentaremos el allí kawsay para todos.

Por otro lado los habitantes de esta comunidad tienen la fortaleza de practicar el propio idioma, los niños entienden muy bien, aunque no hablan el kichwa, de la misma manera en la mayoría dependen de la alimentación ancestral especialmente los adultos.

Los niños a partir de los cuatro años al iniciar su educación escolar, empiezan la independencia de la alimentación tradicional por cuanto los bares escolares, las tiendas comunitarias ofrecen alimentos llamados chatarras, como: enlatados, papas fritas, coca cola, chitos, etc., todos estos alimentos son dañinos para la salud, no nos damos cuenta que estamos envenenando el organismo de nuestros niños.

Existen un 20% <sup>30</sup> aproximadamente de niños que estudian en el centro Saraguro, en las escuelas fiscales, entre estos son hijos de padres y madres que han migrado al exterior y están a cargo de los abuelitos u otros familiares, por lo que no valoran la educación en la propia comunidad, porque se cree que la educación en el centro urbano es mejor.

De la misma manera se ha visto en la mayoría de los niños la desnutrición por la mala alimentación, enfermedades desconocidas, infecciones intestinales, problemas respiratorias, hepatitis, parasitosis, entre otros, que en tiempos de nuestros ancestros no existían estas enfermedades, a lo contrario gozaban de una buena salud.

---

<sup>30</sup> SIGCHO, Pedro. Líder de mucha trayectoria, actual cabildo de la comunidad.

A continuación presento la tabla de datos sobre la desnutrición en los niños entre 1 a 5 años, en cada una de las parroquias del cantón Saraguro.

<b>CUADRO DE DATOS SOBRE LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS DE 1 A 5 AÑOS.</b>			
<b>DATOS POR PARROQUIAS</b>	<b>NIÑOS DE 1 A 5 AÑOS</b>	<b>PREVALENCIA DE DESNUTRICIÓN DE NIÑOS ENTRE 1 A 5 AÑOS</b>	<b>NIÑOS ENTRE 1 A 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN CRÓNICA</b>
SARAGURO	776	62,24	483
EL PARAÍSO DE CELÉN	283	70,52	200
LLUZHAPA	168	68,71	115
SAN SEBASTIÁN DE YULUG	559	52,21	67
MANU	559	49,36	276
SAN ANTONIO DE QUMBE	145	53,01	77
SAN PABLO DE TENTA	406	67,48	274
SELVA ALEGRE	249	66,96	167
TABLON	105	55,37	58
URDANETA (PAQUISHAPA) <sup>31</sup>	349	71,79	251

Adicionalmente, la prevalencia de desnutrición crónica en los menores de cinco años varía de forma importante entre grupos socio-económicos y por localización geográfica. La tasa de desnutrición crónica es mayor en poblaciones rurales (35,5%) que en poblaciones urbanas (19,2%); mayor en la Sierra (32,6%) y Amazonía (35,2%) que en la Costa (18,9%). La Sierra-rural presenta un mayor porcentaje de niños con retardo en talla (43,6%) que la Amazonía-rural (37,7%) y la Costa-rural (25,4%).

<sup>31</sup> LEON, Carla y VERA, Andrea Molina. Desnutrición de la niñez ecuatoriana

## 2.1. Variables de desnutrición crónica

Variable	Prevalencia de desnutrición crónica
Quintil 1	(más pobre) 40,3
Quintil 2	26,1
Quintil 3	21,9
Quintil 4	16,9
Quintil 5	(más rico) 8,08
Hogar pobre	34,2
Hogar no pobre	17,3
Rural	35,5
Urbana	19,2
Sierra rural	43,6
Sierra urbana	23,6
Costa rural	25,4
Amazonía	35,2
Indígena	50,5 <sup>32</sup>

La desnutrición crónica es mucho mayor para niños/as indígenas (50,5% desnutridos crónicos) que para aquellos de cualquier otro grupo étnico (22,8% de niños/as desnutridos). Además, es mayor para las familias pobres (34,2%) que para los hogares no pobres (17,3%). En el quintil más bajo de la distribución de consumo, el 40,3% de los

---

<sup>32</sup> Quinta Ronda -2005-2006 y el VI Censo de Población y V de Vivienda 2001.

niños son desnutridos crónicos; mientras que, en el quintil más alto solamente el 8,08% son desnutridos crónicos<sup>33</sup>.

La desnutrición en la niñez es el resultado de una falla en el ejercicio del derecho a una canasta con alimentos adecuados y suficientes y a su aprovechamiento biológico. Es una forma clínica de hambre provocada por carencias graves y prolongadas de nutrientes: proteínas, energía, vitaminas y minerales, incide directamente en la mortalidad infantil, en una mayor morbilidad, en el rezago del crecimiento físico y en un menor desarrollo cognitivo.

En el Ecuador hay suficiente disponibilidad de alimentos y de recursos para combatir la desnutrición. En consecuencia, se trata de un problema distributivo. El reto consiste entonces en eliminar las fuentes de privación que afectan a las poblaciones que sufren de desnutrición, mediante políticas públicas activas, integrales y sostenidas, que ataquen sus múltiples causas y que articulen a los niveles nacionales y locales.

La erradicación de la desnutrición crónica severa y la disminución del retraso en talla para la edad se encuentran consagradas en el Plan Nacional de Desarrollo 2009-2013, que se propone la meta de reducir la desnutrición crónica 14% en 2013.

En este contexto, el mapa de desnutrición es una herramienta importante que contribuye a priorizar las acciones de política pública en los cantones, parroquias y comunidades con altos niveles de prevalencia de desnutrición crónica.

## **2.2. Educación actual en la comunidad de Oñakapak**

La comunidad cuenta con un plantel propio, en la que ha facilitado que el personal docente en su mayoría, sea de la propia comunidad valorando sus propias capacidades profesionales, así mismo el centro educativo cuenta con materiales didácticos de manera

---

<sup>33</sup> Estudio del Banco Mundial (2007)

adecuada y pedagógicamente funcional, al momento cuenta con 157 niños; 10 profesores, entre ellos 5 con nombramiento, 2 contratados, 1 bonificado y 2 pasantes<sup>34</sup>.

En 1974 es creada la escuela, que es hoy llamado "**Tupak Yupanki**", en aquel tiempo era dirigida por la Dirección de Educación Hispana. Desde ese entonces los padres de familia, apoyaron su trabajo a través de las mingas comunitarias para el mejoramiento del plantel, incremento de profesores, y por una mejor calidad de enseñanza y auto-aprendizaje. En el año 1989, la escuela pasa a depender técnica administrativamente de la jurisdicción bilingüe.<sup>35</sup>

También es importante resaltar que la escuela al momento cuenta con 157 alumnos, de los cuales el 20% migran a la provincia de Zamora Chinchipe, a los cantones de: Yacuambi y Nangaritza, después de haber culminado el primer trimestre de clases; por situaciones de que las familias están radicadas en el oriente y en su mayoría se dedican a la explotación ganadera.

El personal docente en su totalidad es bilingüe y la mayoría de la misma comunidad, garantizando de esta manera la calidad de enseñanza, no solo en la parte pedagógica, sino también en el rescate, el mantenimiento, y sobre todo en la difusión de todo lo que encierra en el que hacer cultural de esta comunidad milenaria.

El 100% de los alumnos son bilingües coordinados (el kichwa y el español van juntos), aunque con mayor dominio del kichwa que es la lengua materna; por lo que preferentemente los profesores lo realizan en las dos lenguas, kichwa y español, porque todos los niños aunque no se comunican en kichwa, pero lo entienden en su totalidad.

En esta comunidad se ha logrado mantener el kichwa desde cada una de las familias, como una forma más para continuar fortaleciendo nuestro idioma desde la escuela a

---

<sup>34</sup> CONDOLO, OP., Cit.

<sup>35</sup> GONZALES, Rosa. 2000, "Historia de la comunidad Oñakapak". En: Monografía previa la obtención de Título de bachiller.

través de los profesores. Los niños desde pequeños entienden el kichwa aunque no hablan pero lo entienden muy bien.

La gente mayor en su mayoría se comunican en su propio idioma eso ha hecho que los niños y los jóvenes también les facilite hablar y entender el idioma originaria de la comunidad y porque no decir propia del pueblo kichwa Saraguro.

Mientras para otras comunidades es más escasa y difícil la aplicación del idioma kichwa porque desde los mayores han perdido su propio idioma. En esta vez se están iniciando a rescatar desde los centros educativos con los niños a través de los profesores, como un elemento importante para las comunidades indígenas.

Al momento ya existen en esta comunidad la educación básica en la sección nocturno con la finalidad de los jóvenes tengan acceso a estudiar hasta el noveno y decimo año de educación básica, en el mismo CEC<sup>36</sup>.

Los jóvenes de la comunidad de Oñakapak, después de haber terminado su primaria, entre algunos de ellos son obligados a continuar sus estudios secundarios en los Colegios del cantón Saraguro y otros a migrar al cantón Yacuambi, de la provincia de Zamora Chinchipe.

En la actualidad los jóvenes están dedicando a prepararse académicamente, pero en la mayoría de los casos la educación es opuesta, en la que exige adoptar la educación moderna, provocando la pérdida de nuestras propios valores comunitarias; por causa de la migración por situaciones de estudio o trabajo; en la que ha causado la pérdida de las prácticas productivas y alimentarias en las comunidades indígenas y campesinas del pueblo Saraguro<sup>37</sup>.

La juventud no quieren trabajar en el campo utilizando la tecnología ancestral, creen que utilizar aradora y los agroquímicos es más fácil la producción, porque se ve más fácil con menos trabajo y menor tiempo, así, les enseñan en las universidades sobre todo

---

<sup>36</sup> CONDOLO, Pedro. Profesor de Educación Básica. Sección nocturno. 2010

<sup>37</sup> SIGCHO. Sobre la educación superior.

en agronomía, no analizan ni piensan, las consecuencias que vendrán al futuro por la mala alimentación y el consumo de los agroquímicos.

### 3. PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA UTILIZADA EN LA COMUNIDAD OÑAKAPAK

Desde mucho tiempo atrás con nuestros ancestros ha existido un dominio sobre el conocimiento teórico y práctico en la tecnología ancestral que garantizaba la supervivencia de todas las familias de las comunidades del cantón Saraguro. La tecnología ha sido variada en diferentes campos, con diversos materiales; es decir la mano de obra y sus mentes de aquellos seres humanos estaban muy relacionadas con el respeto a la naturaleza (el pacha mamita).

Las familias conocían y dominaban perfectamente el uso, mantenimiento y mejoramiento de la tierra para sus diferentes cultivos, utilizando la construcción de acequias para el drenaje y canales para el riego, así mismo utilizaban varios tipos de abonos orgánicos de los propios animales, de la misma manera la especialización en el manejo de las semillas.

Según la geografía, altura y desbordamiento del terreno; como también del tiempo, realizaban la siembra de cultivo asociado, complementada con la construcción de terrazas o andenes. Esta forma de producción y tecnología, aún está presente en muchas comunidades indígenas de Saraguro, particularmente en la comunidad de Oñakapak, una de las comunidades que ha mantenido sus costumbres alimenticias y por ende ha dado relevancia a nivel del pueblo Saraguro.





Los instrumentos agrícolas para la roturación del suelo, tenemos el arado, el mismo que no ha cambiado en mayor grado, desde hace unos 60 años, y que consiste en el uso del arado con la yunta de bueyes, y para la siembra la tula o “makitula”<sup>38</sup>.

La siembra se practicaba con cultivos asociados entre maíz, poroto, haba, papa chacra, uka, zambo, etc. Cada uno de estos cultivos aporta de distinta manera al sistema productivo; así, los porotos y el haba aporta con nitrógeno al suelo, el zambo aérea el suelo y el maíz aporta con sustento a las plantas enredaderas. De la misma manera, el consumo de estos cultivos proveen una dieta equilibrada, brindando a la gente con los aminoácidos y otros nutrientes necesarios para una nutrición sana.

Este sistema de cultivo se mantiene, en parte, hasta la actualidad excepto la papa, la uka, y el milluku, que ya no se cultiva en estos últimos tiempos.

En aquellos tiempos no había muchas plagas y enfermedades que atacaban a las plantas, como la papa, por lo que no había la necesidad de utilizar pesticidas. El abonamiento del terreno se lo hacía de manera natural con el estiércol de animales, sin la utilización de abonos químicos, tampoco de insecticidas ni fungicidas, como se hace en la actualidad.

Para el deshierbe, hace muchos años se utilizó el chaki taklla, la pala de madera “llazhu”<sup>39</sup>. Estas herramientas han sido sustituidas por la lampa, actualmente se hace con azadones, picos, entre otras herramientas de hierro.

---

<sup>38</sup> Makiutula. Es una herramienta de madera, con su punta fina, utilizada por nuestros ancestros para tólar maíz, en cual sirve para hacer el hoyo y dejar el maíz, el frejol, habas, luego de esto las semillas son germinadas.

<sup>39</sup> El chaki taklla y el llazhu. Son dos herramientas realizadas de madera que permiten la labranza de la tierra, especialmente para deshierbar el maíz, para uka, melloco, entre otros.

Luego se realizaban la cosecha en walmus o almus (canastas grandes de corteza de carrizo), para luego de la cosecha del maíz, trigo, alverja, porotos, habas, se seleccionaban las semillas y luego se guardaba en los zurrone (cocidos de cuero), cajones, varas (sayas), ganchos, tinajas. Estos utensilios eran hechos de cuero, carrizo, paja, propiamente para almacenar granos distintos.

En la actualidad el sistema de cultivos, son realizados en su mayoría de manera tradicional y ancestral para el consumo de las familias. Pero también se está haciendo bajo invernadero con la producción de: babaco, tomate de mesa, pepinos, entre otros, con fines económicos, con uso de plaguicidas inorgánicos. Estas nuevas tecnologías han cambiado la forma de producción en algunas comunidades de Saraguro, causando una contaminación ambiental por el uso de insecticidas y por los desechos de plásticos que quedan una vez terminados su ciclo productivo, sin pensar en los impactos en la salud.

### **3.1. Conocimiento Astrológica**

Para la producción agrícola nuestros antepasados, tenían en cuenta las fases de la luna: para la siembra, el deshierbe, y la cosecha, caso de no cumplir con estas normas se perdía la producción.

Determinaron su año luni-solar-agrícola de 13 meses, de 28 días cada uno, calcularon y conocieron los eclipses del sol y la luna, así como también los solsticios y los equinoccios, para lo cual construyeron un edificio que servía como observatorio astronómico.

Nuestros mayores fueron muy sabios para calcular el tiempo, calcular los solsticios, como para saber las horas del día. Lo hacían a través de la sombra del sol que producía la misma persona, a través de la sombra de la casa, observando al sol y a través de cálculos imaginarios.

En cuanto el calendario de la producción del maíz, se mantiene hasta la actualidad, comprendidos entre los meses de septiembre a noviembre de acuerdo a la ubicación geográfica, la costumbre de sus habitantes de acuerdo a la variedad de la semilla.

La tierra es preparada desde el mes de agosto, iniciando primeramente con el llamado barbecho, la cruzada y en la tercera realizan la siembra. Estas actividades se realizan el sistema de mingas (apoyo del trabajo entre familiares y vecinos de la comunidad, intercambios de mano de obra), la primera deshierba se realiza después de un mes aproximadamente, la segunda se hace luego de 15 días.

En el mes de marzo y abril llega la “chagararina”, en donde empieza aparecer los productos tiernos como: haba, Frejol, choclo, los cuales sirven para hacer la fanesca en semana santa y compartir con la familia y amigos. Las cosechas se realizan en el mes de junio y julio, queda el rastrojo para dar al ganado o para abono del mismo terreno.

En estos tiempos ya no hay una garantía en el calendario agrícola, por los cambios climáticos que están presentes ha existido mucho cambio, por ejemplo antes las siembras se realizaban en el mes de septiembre y octubre, ahora se lo hace cuando llueve en noviembre y diciembre entonces esto ha hecho que varíen las cosechas.

### 3.2. Gastronomía actual

La gastronomía que posee la comunidad de Oñakapak, es altamente valorada por la población originaria como es el pueblo Saraguro, considerándola extensa y de gran variedad. Se utilizan ingredientes exclusivos de la zona que dan un sabor único muy apreciado por las personas que tienen la oportunidad de saborearlos.

Tradicionalmente en la comunidad de Oñakapak, del pueblo Saraguro se comparten los alimentos en un ambiente comunitario resaltando los productos tradicionales, compuesto por una variedad integral de alimentos basados en los productos propios de la zona, lo componen: papas, trigo, queso, cuy o pollo, tortillas o panes, mote, chicha, wajango, entre otros. Esta comida se lo comparte en eventos especiales que se dan dentro de las comunidades de los Saraguros, así como también dentro de los trabajos comunitarios que realiza al interno de la comunidad.

La chicha es una bebida tradicional procesada a base del maíz, el mismo que se encuentra en proceso de germinación y es aprovechada por la concentración de su almidón. Esta bebida lo podemos degustar durante las festividades y ritualidades que la comunidad lo lleva adelante, así como dentro de los compromisos sociales familiares, que se desarrollan dentro de las comunidades.

El wajango, es procesada del zumo del penko (mishki) fermentado, es especialmente producido en la comunidad, donde existen visitas guiadas para turistas, en las cuales se explica el proceso de su elaboración. Se trata de una bebida tradicional, muy ligada a la celebración y valorada por la comunidad y del Pueblo Kichwa Saraguro. Dentro de las comidas típicas más destacadas son:

- El Pinchi Mikuna
- Sopa de Kinua
- Sopa de chuchuka
- Caldo y estofado de gallina criolla

- Cuy asado con papas y mote
- Queso
- Carne de res
- Trigo con papas
- Mote pelado con habas y con cáscara
- Tortilla de gualus (choclo duro)
- Tortillas del maíz
- Tamales y humitas
- Coladas Típicas utilizadas en la comunidad:
  - Colada de maíz
  - Colada de suero
  - Colada de máchica
  - Colada de mizhki, (sumo de penco)
  - Colada de Oka
  - Colada de melloco
  - Colada de mashua



Foto #7: Mini Pinchi Mikuna  
Fuente: autora

Estos alimentos son preparados en momentos especiales dentro y fuera de la comunidad, las mismas son parte de la cultura y de sus costumbres comunitarias del pueblo Saraguro. Por otro lado tienen su poder nutritivo y curativo como: la machica, el maíz, la mashua, las carnes y otros se complementan una comida balanceada.

#### 4. COMERCIALIZACIÓN

La comercialización de los productos en la comunidad indígena, se conoce que mucho años atrás algunos miembros de las familias, realizaban el trueque de sus productos en los lugares llamados: Zaruma, Chayazapa, el Cisne, Célica, Chaguarpamaba, entre otros. Con la finalidad de realizar el intercambio con los productos que no existían en este lugar, por ejemplo, llevaban quesos, plantas medicinales, granos, machica, huevos,

canastas, escobas de cerro y animales menores, que eran cambiados con arroz, panela, sal, dulces, plátanos y yuca. La movilización la hacían caminando y los productos lo transportaban a lomos de caballo o mula<sup>40</sup>.

En la actualidad se ha visto un cambio total sobre la comercialización dentro de la comunidad y el pueblo entero de Saraguro. Estas formas de intercambio de productos han ido perdiendo, ahora es vendido todos los productos y animales menores, en el mercado de Saraguro, Loja, Yacuambi, Zamora Chinchipe, a través de los intermediarios (negociantes) siendo los primeros que benefician a espaldas de los productores.

El principal fuente de ingresos económicos es la ganadería, con la producción de carne, leche, quesillo (queso), otros ingresos por la venta de animales menores como: chanco, oveja, gallinas, cuyes y otros productos agrícolas, que a veces los intermediarios o llamados negociantes se benefician porque pagan a un precio mínimo, ellos imponen el precio, con la finalidad de poder tener una buena ganancia.

## **5. ASPECTOS SOCIALES Y RELIGIOSOS**

En esta comunidad indígena, la minga es uno de los elementos culturales que se mantiene hasta la actualidad, indicando que décadas atrás la participación de la gente de la comunidad era total, mientras que ahora en día ha venido cambiando poco a poco de acuerdo al desarrollo social, la intervención de instituciones públicas y privadas dentro de la comunidad, en ciertos casos a fomentado el paternalismo, haciendo que los comuneros pierdan el interés de participar en los trabajos comunitarios.

Estas mingas comunales se realizan en la limpieza de caminos vecinales, reforestación, limpieza de canales de riego, construcción de escuela, capilla, casa comunal, cancha,

---

<sup>40</sup> QUISHPE, Luis. Elementos que identifican a los Saraguros. 2002

entre otros. Las mingas familiares lo hacen en la construcción de casas, siembras y desirvas.

La persona encargada de convocar para los trabajos comunitarios, son los cabildos como única autoridad, a través de la kipa (cacho de vaca), las mingas no tienen un calendario fijo, pues a veces se llama de acuerdo a sus necesidades del caso y la gente está pendiente y predispuesto a colaborar al escuchar el sonido de la kipa u otros medios alternativos que permiten la comunicación dentro de la comunidad.

En esta la comunidad en su mayoría practican la religión católica; por ende se realizan diferentes festividades durante todos los anos, como puedo describir a continuación las siguientes festividades:

- Navidad (pase del niño)
- Pascua (semana santa)
- Corpus Cristi
- San Francisco ( 4 de octubre)
- Santa Teresa ( 15 de octubre)
- Virgen de la cascada Agua Santa (15 de septiembre)





Foto #9: Cascada Virgen de Agua Santa Oñakapak  
Fuente: Autora



Foto #10: Lugar de feria de productos en la cascada  
Fuente: Autora

En todas estas festividades religiosas son realizadas mediante coordinación al interno de la comunidad conjuntamente con los sacerdotes o devotos que aportan para que se lleve a cabo estas fiestas comunitarias y/o religiosas. Para los cuales comparten la alimentación para todos, los mismos utilizan comidas típicas, bebidas como la chicha de visitantes y devotos. Así mismo la música con instrumentos culturales como: concertina, bombo y violín, para alegrar y bailar los indígenas es el chapishka y sanjuanitos.

Todas estas costumbres comunitarias a través de sus devociones religiosas y culturales han venido aportando al fortalecimiento de la Soberanía Alimentaria, por ejemplo: las ferias de diversos productos en donde se aplica el intercambio de productos y semillas, la repartición de alimentos preparados por los propios productos comunitarios, como: la chicha, el pinché mikuna, (platos típicos) el mote, para toda la gente practicando también la solidaridad y el compañerismo.



### **CAPÍTULO III**

#### **RESULTADO DE LAS ENTREVISTAS DE LA SOBERANIA ALIMENTARIA**

Toda la información recopilada la he logrado a través de la respuesta por las personas que me supieron colaborar muy generosamente como: el personal del Centro educativo comunitario, el cabildo de la comunidad, el representante de turismo comunitario, un líder representante de grupo de jóvenes, quienes manifestaron sus diferentes visiones basado en sus conocimientos y experiencia sobre la alimentación y la producción así, como también sobre la desnutrición en los niños por la mala alimentación se logro conocer de cerca y la realidad que se vive en esta comunidad indígena.

Los resultados obtenidos para este capítulo he realizado directamente con las personas claves de la comunidad antes mencionados a través de las entrevistas de forma estructurada, en el cual me brindaron la información necesaria.

El objetivo de realizar estas entrevistas fue usarlas como herramienta de acercamiento a la comunidad y las personas que conocen y viven la realidad en esta comunidad llena de valores culturales, tanto en la producción, sus formas de alimentación y sus sabios conocimientos de preparación en variedades de platos típicos con los productos locales utilizados al interior y fuera de la comunidad y la importancia de sus ritos que aún los realizan en agradecimiento al pacha mama y respeto a la naturaleza.

Los temas de mayor interés para esta recopilación y sistematización fueron sobre:

- la alimentación ancestral comunitaria,
- sus formas de producción y la tecnología ancestral,
- los productos andinos y recetas alimentarias o medicinales,
- la importancia de la alimentación en los niños y jóvenes de la comunidad,
- la educación infantil relacionado con la alimentación,

- datos sobre la desnutrición y enfermedades en los niños en edades escolares.

Las costumbres de esta comunidad se basan también en la conservación de la naturaleza que aún mantienen como aéreas de reserva natural; de la misma manera los terrenos que son parte de este territorio en su mayoría cumplen su rol social y ambiental. Debido a este buen cuidado la comunidad cuenta con sus propias fuentes de agua.

A continuación se sistematiza el resultado de las entrevistas recopilada por mi persona. Aquí se demuestra la multitud de conocimientos sobre los productos y alimentos andinos, los que nos sirven para una buena nutrición y salud en las comunidades indígenas y en la que se sustenta nuestra Soberanía Alimentaria.

## **1. LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, SU IMPORTANCIA EN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y EN LA NUTRICIÓN**

La alimentación en las comunidades de Saraguro, especialmente la comunidad de Oñakapak, una comunidad muy rica con sus propias costumbres milenarias, dentro de la comida es comprendida un conjunto de actos o costumbres que desde mucho tiempo atrás han venido manteniendo como una de las herencias que dejaron nuestros abuelos. Dentro de estas están presentes las formas de producción, preparación y alimentación, en la que se relacionan con el medio sociocultural y económico los mismos que determinan en gran parte, los hábitos dietéticos y estilos de vida en cada una de las familias, comunidades y pueblos.

La alimentación es vista como una de las principales preocupaciones, para el ser humano, por lo que de una buena nutrición, dependen que las personas lleven una vida

digna y saludable, por el cual la alimentación adecuada es primordial por sobre todas las cosas, valorando el campo y los productos del medio producidas orgánicamente.

Las costumbres alimenticias en la comunidad se inician con las semillas propias, la producción basada en las prácticas tradicionales y la alimentación local. El principal alimento consumido diariamente, es el mote que no debe faltar en la mesa, luego las papas, el frejol, habas, queso, huevos, machica, en carnes el cuy, gallina, chanco, res, que son desarrollados en los propios criaderos por las familias de la comunidad. Pero también se están acostumbrando consumir otros alimentos llamados rápidos como: fideo, arroz, tallarín, atún<sup>41</sup>

Los alimentos antes mencionados que se consumen diariamente son propios de la comunidad, algunas son traídas del oriente, como el plátano, papa china, plátanos, queso, la panela muy rica que también es procesada por las familias radicadas en el Oriente cantón Yacuambi Zamora Chinchipe. Mientras que otra clase de alimentos son compradas en las tiendas más cercanas y el mercado del cantón Saraguro.

*“La alimentación en la comunidad ha variado mucho, durante estos años, pero la costumbre de alimentarse es a base de los mismos productos que se siembran en la comunidad, tales como: el maíz, la aba, la arveja, la papa que se siembra en la misma comunidad hasta la actualidad.”(POMA, 2010)*

La alimentación actual en la juventud ha cambiado, por cuanto salen a la ciudad a estudiar y trabajar, en el cual han ido cambiando sus hábitos de alimentación. Los jóvenes cada vez van perdiendo sus costumbres de producción y alimentación.

La forma de alimentación de la juventud, poco les importa de los productos andinos no se consume muy constante, más bien son las comidas adquiridas del mercado tales

---

<sup>41</sup> SIGCHO, Pedro , costumbres alimentarias de la comunidad Oñakapak, 2010

como el arroz, el fideo, los enlatados entre otros.

La comunidad aún consume en un mayor porcentaje los mismos productos que se siembran en la localidad, pero de igual manera lo complementan con lo que compran en el mercado como el plátano, el arroz, el azúcar, las carnes, la yuca, es decir cosas que no producen en la localidad.

Los alimentos que provienen a nuestro mercado del cantón Saraguro, es de Santo Domingo, de Riobamba, de Santa Rosa<sup>42</sup>, y también de un lugar de clima cálido que pertenece a nuestro mismo cantón Saraguro llamado la Papaya y Chamical, luego son distribuidas a nuestras comunidades (POMA, 2010).

## **2. PROCESOS DE PRODUCCIÓN**

Desde mucho tiempo atrás nuestros ancestros han ejercido un dominio sobre el conocimiento teórico y práctico en la tecnología ancestral que garantizaba la supervivencia de todas las familias de las comunidades del cantón Saraguro. La tecnología ha sido variada en diferentes campos, con diversos materiales; es decir la mano de obra y sus mentes de aquellos seres humanos estaban muy relacionadas con el respeto a la naturaleza.

Las familias conocían y dominaban perfectamente el uso, mantenimiento y mejoramiento de la tierra para sus diferentes cultivos, utilizando la construcción de acequias para el drenaje y canales para el riego, así mismo utilizaban varios tipos de abonos orgánicos de los propios animales, de la misma manera la especialización en el manejo de las semillas.

---

<sup>42</sup> POMA, Lauro. Líder y coordinador de jóvenes de la comunidad Oñakapak

Por otro lado en las comunidades de Saraguro especialmente la comunidad de Oñakapak celebraban, dando inicio con el Kolla Raymi, que se celebra en el equinoccio de septiembre, como una forma de propiciar el inicio del calendario agrícola con las primeras siembras del maíz, y simbólicamente ligado a la capacidad matriz y generatriz de la Allpamama (la tierra) la representación cósmica de la killamama (la Luna), la Kollamama (esto es la mujer reina madre).

El mes de septiembre en el imaginario indígena y popular sobre todo del pueblo Saraguro y el resto de la región sur de la sierra, es un mes de grandes devociones y peregrinaciones, tal cual lo mandaba y prescribía la tradición de los pueblos ancestrales de los Andes. Esta tradición se manifiesta en la actualidad como parte del santoral religioso con la advocación y veneración a vírgenes y en especial a la Virgen del Cisne y de la Merced.

Así mismo en el mes de septiembre, mes en el que se levantan vientos fríos y se destapa la tierra, propicia para el surgimiento de enfermedades epidémicas, se acostumbraba la fiesta llamada *zitua*, se realizaban mediante ceremonias de limpia energética de las comunidades Andinas. En esta fiesta se alimentaba de una comida llamada “sanku: mazamorra de harina de maíz con mezcla de sangre de llama se comían en grandes platos de oro, compartido con los delegaciones de los cuatro suyos, estas ceremonias aún se celebran en algunas comunidades, a pesar de la invasión española<sup>43</sup>.

En el mes de marzo celebran el Pawka Raymi en el que llega la “chagrarina”, en donde empieza aparecer los productos tiernos y se realizaban tareas económicas.

El próximo Raymy es celebrado en el mes de junio en agradecimiento a la pachamama

---

<sup>43</sup> BACACELA, María. La cultura espiritual: resistencia de los saraguros en la actualidad, 2010.

por los frutos generados, especialmente las ceremonias eran realizadas del maíz y las papas, aquí también se bendicen las semillas en el corpus Cristi, con la sangre del cordero se ofrenda en el punto máximo de la ceremonia, aquí se canta y se baila para que dure el producto hasta la otra cosecha.

### **3. LAS PRÁCTICAS PRODUCTIVAS AGRÍCOLAS, SU IMPORTANCIA EN LA CONSERVACIÓN DEL SUELO, DE LOS RECURSOS NATURALES Y EN LA NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN**

La producción es a base de técnicas agroecológicas desde la preparación de suelos con la utilización de yuntas, picos, palas, aquí no se utiliza la maquinaria pesada el tractor-aradora porque se apelmaza el suelo y se vuelve más compacto el suelo dificultando el desarrollo radicular, mientras con la yunta es al contrario, así mismo se incorpora la materia orgánica estiércol de ganado, borrego, cuyes en cualquier cantidad, también se incorpora todo los restos vegetales como abono verde<sup>44</sup>.

Las semillas son propias y nativas del medio en especial el maíz, frejol, haba, es seleccionada y guardada el tiempo de cosecha. También se cultivan papas, pero esta semilla es comprada, por lo que no se puede guardar, esta se pudre muy rápido.

Como es de costumbre las semillas son seleccionadas viendo las mejores “mazorcas, si es del maíz, o de otras semillas” pero es habitual el trueque entre vecinos de la misma comunidad o de otras para el intercambio de diversidad de semillas aún existentes.

Los insumos que se utilizan en la producción en esta comunidad son orgánicas, por lo

---

<sup>44</sup> SIGCHO, Pedro. Cabildo de la Comunidad Oñakapak, indica conocer sobre las prácticas de producción y alimentación, por lo tanto la mayoría de las familias utilizan la tecnología ancestral y sus propias semillas aún en la actualidad.

tanto no hay contaminación por las pesticidas y otros químicos, solo se produce a base de abonos existentes en la misma comunidad. No se descarta que en un mínimo porcentaje utilizan estos insumos químicos de vez en cuando los ven obligados por ejemplo para controlar la pestida en las papas, la lancha ha venido afectando a las papas.<sup>45</sup>

Los agroquímicos que son utilizados son: el lanchafin, topas, etc. Para el resto de cultivos se utiliza abono orgánico como: estiércol de ganado, borrego, cuyes en cualquier cantidad, también se incorpora todo los restos vegetales como abono verde (SIGCHO, 2010).

Todavía se utiliza la herramienta llamado arado, que son hechas en la misma comunidad, las yuntas, picos, palas y la tola que sirve para dejar la semilla en la tierra como; el maíz, frejol, habas, entre otras semillas.

En esta comunidad aún se practican la tecnología ancestral, es decir se siembran a base de las yuntas a través de mingas ya que es parte y un elemento importante de nuestra cultura en el mundo andino, las prácticas de solidaridad y el intercambio de mano de obra, que significa ayudar del uno al otro en las comunidades indígenas.

La tecnología que se utiliza en la actualidad ya hemos mencionado en el párrafo anterior, en esta comunidad en un 0,01% lo utilizan la aradora cuando no tienen sus yuntas (bueyes) para cultivar la tierra es decir preparar previamente a la siembra, pero ha dado un resultado negativo por cuanto hace falta en mas cantidad el abono por lo que se mueve demasiado la tierra desde lo más profundo.

---

<sup>45</sup> POMA, Lauro, producción y alimentación en la comunidad de Oñakapak- Saraguro. 2010

### **3.1. Comidas típicas (pinche mikuna)**

Los alimentos en un ambiente comunitario resaltando los productos tradicionales, compuesto por una variedad integral de alimentos basados en los productos propios de la zona, lo componen: mote, papas, trigo, queso, cuy, pepa de zambo, tortillas o panes, mote, chicha, wajango, entre otros.

La chicha conocida como una bebida tradicional procesada a base del maíz, el mismo que se encuentra en proceso de germinación, esta bebida lo podemos disfrutar ya sea en la familia o también durante las festividades y ritualidades que la comunidad lo lleva adelante, así como en las fiestas religiosas o socioculturales, que son desarrolladas al interior del pueblo Saraguro.

Así mismo otra bebida muy especial y favorita como es el wajango, procesada del zumo de penko (mishki) fermentado, es producido en la comunidad, en ellas existen visitas turistas, en las cuales se explica el proceso de su elaboración. Se trata de una bebida tradicional, muy ligada a la celebración y valorada por la comunidad y del pueblo kichwa Saraguro.

Estos alimentos típicos son compartidas en algunos eventos especiales como: fiestas religiosas, matrimonios, bautismos, confirmaciones, trabajos comunitarios, se suele entregar estos alimentos considerados importantes en las comunidades indígenas del pueblo Saraguro<sup>46</sup>.

La costumbre que se mantiene en esta comunidad, como ya hemos mencionado anteriormente, son las mingas, la solidaridad, la participación de alimentos entre las familias de la comunidad.

---

<sup>46</sup> SICCHO, Pedro, la importancia de la alimentación tradicional, en la comunidad de Oñakapak-Saraguro. 2010



Los hábitos de celebrar las fiestas culturales y religiosas, los devotos colaboran para compartir la comida para todos los visitantes por varios días, estas costumbres están presentes en la mayoría de las comunidades del cantón Saraguro, todo esto ha contribuido a la Soberanía Alimentaria de las familias que comparten o intercambian estas prácticas culturales. En esta comunidad aún están presentes estos valores como una costumbre sobre todo en su preparación muy comedidamente (solidaria).

### **3.2. Importancia de la alimentación tradicional cotidiana**

En la gastronomía, se viene manteniendo como uno de los valores principales dentro de la comunidad en la vida cotidiana en la mayoría de las familias de la comunidad Oñakapak, existe la costumbre de alimentar con nuestros propios alimentos producidos en la misma comunidad.

Los platos principales son: el mote de varias clases, pelado con habas, con cascara y habas, que no puede faltar diariamente en la mesa de todas las familias, de esto se complementan con sopa de granos y hortalizas producidos en la propia comunidad, en sus huertos o parcelas familiares.

La gente mayor tienen cuidado y preservan para que no pierdan estos alimentos porque valoran y creen que les da buenas energías y fuerzas para el trabajo cotidiano en la agricultura y sobre todo tienen la experiencia de que les ayuda a mantener una salud digna y soberana.

Debemos diferenciar entre las personas que tienen sus 40 años en adelante lo valoran mucho la comida típica, preparado de esta manera, pero la juventud creen que consumir estas comidas no es nada provechoso por eso optan por las comidas

chatarras, haciendo caso a los medios de comunicación, que difunden equivocadamente a favor de los empresarios imponiendo otro sistema de alimentación.

Cabe mencionar que las familias adultas no dejan de valorar estos alimentos ya que por ser propios productos de la localidad a veces se considera menos costoso pero sí, tiene su proceso y tiempo en su preparación.<sup>47</sup>

Los alimentos que se utilizan constantemente son: las tortillas de maíz (choclo) con queso o carne de pollo y chanco, en su debido tiempo durante el año, los tamales de manera más constante, muy propios de la comunidad que se mantienen hasta la actualidad, así como las carnes son: el cuy, el pollo criollo, en ocasiones más familiares, el chanco, o cordero. Estos alimentos se consumen en la comunidad como una alimentación propia, en combinación con otros productos que ofrecen en el mercado local, como: yuca, plátano, arroz, fideo, tallarín, aceite.<sup>48</sup>

#### **4. PRODUCTOS ANDINOS AÚN PRESENTES EN LA COMUNIDAD Y SUS RECETAS ALIMENTARIAS**

En el mundo Andino es uno de los diez lugares del planeta donde se "inventó" la agricultura en forma independiente.<sup>49</sup>

"Los alimentos andinos son funcionales y nutracéuticos (propiedades nutritivas y farmacéuticas); nutren y previenen enfermedades"; y "son baratos y la cultura indígena

---

<sup>47</sup> POMA, Lauro, poca importancia de la comida típica en la juventud. 2010

<sup>48</sup> POMA, Segundo.

<sup>49</sup> A más del Centro Andino, están los centros mesoamericano, amazónico, mediterráneo, etiope, centro de Asia, media luna fértil, sudeste asiático, China, India.

es sabia en combinar de forma balanceada las vitaminas y proteínas de estos productos". Los cultivos andinos, tanto granos, tubérculos, raíces, frutas, aromáticas y medicinales, tienen un gran potencial como alimentos nutritivos y sabrosos, así como de transformación primaria y agroindustrial.

Sin embargo, en la actualidad los países productores estamos sub-utilizando este potencial de alimentación, transformación y conservación, que es posible realizar, pudiendo obtener comidas y productos exclusivos con características originales.<sup>50</sup>

Los granos andinos como quinua es uno de los cultivos más importantes de la región Andina, la quinua es uno de los productos vegetales más nutritivos en el mundo, especialmente en América provienen los principales alimentos vegetales de los andinos: papas, maíz, quinua, porotos, lentejas, calabazas, yuca, ají, maní, zanahoria blanca, tuna, mellocos, ocas, mashua, chochos, maíz, tomate, etc.

De tal forma que en algunas comunidades del pueblo Saraguro se cultivan algunos productos como: maíz, papas, porotos, achira, el camote, oca, zambo, zapallo, mashuwa, zanahoria blanca, melloco, acchocha, raras veces se cultivan la quinua<sup>51</sup>.

El campesino andino, con la finalidad de surtirse de una variedad de productos y diversificar las especies, cultivaba en diferentes pisos ecológicos. Algunas comunidades todavía mantienen parcelas en distintas eco regiones. Pero, ahora, en la mayoría de los casos se opta más por el trueque (intercambio) de productos.

---

<sup>50</sup>Fuente: [www.google.com](http://www.google.com). RUALES, Jenny. En: "Ciencias de Alimentos y Nutrición Aplicada". Politécnica Nacional.

<sup>51</sup> SIGCHO. Rosario. Oriunda de la de comunidad oñakapak, responsable de turismo comunitario, en el cual menciona sobre la importancia y la existencia de los productos andinos al interior de la comunidad.

Rotación y descanso de las tierras de cultivo; para conservar los suelos fértiles: “No se debe cultivar, el mismo producto, en la misma parcela por dos años consecutivos”. Si el primer año se sembró papa, el segundo año necesariamente tendrá que ser otro producto. Esto se hace con la finalidad de prevenir plagas agrícolas y dejar que la tierra descanse.

Abono orgánico. El agricultor generalmente cuenta con pequeñas cantidades de ganado, ovejas y cuyes. Estos animales también son proveedores del abono orgánico para la agricultura.

Manejo comunitario de la tierra en las comunidades de Saraguro; el principio básico que rige al agricultor indígena fue y es: “La tierra como un don de Dios y derecho de todos”. Asegurando tierra para todos, y mediante una agro-tecnología adecuada, se intenta garantizar una seguridad alimentaria para todos los miembros de la comunidad y el mercado local, porque la actividad agrícola tiene como fin alimentar y dar vida a los seres humanos.<sup>52</sup>

Algunas recetas alimentarias que acostumbran en esta comunidad son:

- la colada de mashua, sus ingredientes es: mashua cocinado, panela, leche, jugo de naranja, piña, clavo de olor y canela;
- la sopa andino, sus ingredientes son: mote cauca, habas, queso, col, culantro.
- preparación de trigo sango: trigo cocinado, pepa de zambo, queso, manteca de chanco, cebolla blanca.

---

<sup>52</sup> QUISHPE, Juvenal. La difícil convivencia entre la agricultura tradicional y la agroindustria.

- dulce de frejol sus ingredientes son: frejol cocinado y licuado, panela, canela, leche, coco raleado<sup>53</sup>.
- leche de chocho; sus ingredientes: 1 libra de chochos, 5 granos de haba seca, 3 hojas de hierba luisa, 3 litros de agua y panela al gusto.
- torta de papa china, sus ingredientes son: 2 libras de papa china, 2 huevos, 3 cucharadas de cebolla blanca picada, ½ taza de queso raleado, 4 cucharadas de aceite con achiote, sal y comino.
- dulce de camote, sus ingredientes son: 1 libra de camote, 6 naranjillas, 1 libra de panela, una porción de canela y ½ taza de agua.
- mati uchú (un presente andino) son compuestas de la diferente manera: 15 libras de zanahoria blanca, 2 tazas de salsa de pepa de zambo, 2 libras de queso, 1 cuyasado en carbón, 15 panes grandes de trigo y asado en carbón, 5 litros de chicha de jora o wajango.
- Pan de zapallo: 10 libras de harina de trigo, 1 zapallo pequeño, 1 ½ de panela raleada, 1 ½ mil, 3 cucharas de levadura, 1 ½ de sal, 1 libra de manteca de chanco, 3 litros de agua, 6 huevos criollos, 3 libras de quesillo maduro.

La diversidad de esta riqueza de productos andinos están divididas en cinco grupos más comunes que han venido consumiendo desde las primeras generaciones considerando como alimentos adecuados, en cantidad suficiente y variada para que nuestro cuerpo funcione comedidamente para asegurar una buena salud, crecimiento, desarrollo intelectual y el mantenimiento correcto del cuerpo .

Estos alimentos se dividen en cinco grupos importantísimos como son:

---

<sup>53</sup> SIGCHO, Rosario. Conocedora de ingredientes para preparación de alimentos andinos.

- **Grupo 1 Cereales**, legumbres y sus derivados: en la que tienen su significado de una buena fuente de calorías y aportan carbohidratos, fibras, proteínas, vitaminas y minerales.
- **Grupo 2 hortalizas y frutas**: estas también además de ser ricas al saborear, contienen vitaminas, minerales, fibras y carbohidratos.
- **Grupo 3 están los productos lácteos**: estas aportan proteínas, vitaminas, y minerales.
- **Grupo 4 están las carnes y huevos**: como son el res, cuy, conejo, oveja, cerdo, y pollo criollo, pescado, mariscos, en la que contienen; proteínas, vitaminas, minerales. Los huevos también son alimentos nutritivos que contiene en su clara las mejores proteínas.
- **Grupo 5, están los aceites, grasas, azúcares y dulces**: estas aportan calorías, sirven como medio de transporte de algunas vitaminas, ayudan a mantener la temperatura corporal.

Estos productos andinos también son considerados como medicina por lo que se prepara con algunos de estos productos para sanar de algunos males que atacan en la actualidad como: es cáncer, la próstata, recaída, golpes leves, inflamación de vías urinarias, diabetes, fiebres leves, indigestión, espantos.

## 5. LA CULINARIA Y SU IMPORTANCIA EN LA NUTRICIÓN DE LOS JOVENES y LOS NIÑOS

Los profesores no habían formado a los niños indicando la importancia de la alimentación ancestral.

Pero recientemente han priorizado complementar la educación incluyendo como una asignatura, en la concienciación sobre la importancia de la alimentación ancestral a través de las practicas alimentarias, por ejemplo preparando una comida balanceada con aporte de los padres de familia e implementando huertos hortícolas para el consumo escolar.

Por otro lado están controlando el consumo de alimentos que ofrecen los bares, aquí hacen que los niños lleven su propio kukayo (fiambre desde la casa), han visto obligados a controlar el consumo de alimentos que puedan causar daños en los niños hacia el futuro. En esta vez los padres de familia están trabajando en coordinación con los profesores para mantener una mejor alimentación con los niños.

Realmente los productos de mayor nutrición; es el trigo, la cebada, el poroto, el maíz, el huevito de runa (criollo), la leche, el mote por ello un claro ejemplo, de existencia de nuestros mayores por el hecho de consumir solo productos andinos sin ninguna contaminación químico, han durado por muchos años sin tener enfermedades que causen operaciones, como en la actualidad existen jóvenes a muy temprana edad con enfermedades graves, como: cáncer, próstata y leucemia, que en algunas ocasiones han salvado a través de operaciones y en algunos casos han fallecido<sup>54</sup>.

Nada es extraño, sobre las tiendas comunales y los bares escolares, en la que están llenos de coca cola, galletas, chitos, otros enlatados y enfundados, los niños al irse a la escuela empiezan a cambiar su propio hábito de alimentación, ya sea por golosinas o por hambre. Estos productos han sido incontrolables por cuanto la gente piensa que es un negocio y un medio para ganar económicamente, sin pensar en el futuro sobre todo en la salud de los niños y la juventud.

---

<sup>54</sup> GONSALEZ. Rosa Elena. "Directora del Centro Educativo Comunitario Tupak Yupanki". 2010.

La alimentación en la niñez es igual, desde la familia son acostumbrados alimentarse lo que existe en la comunidad, pero en la edad escolar se cambia todo, empiezan a desvalorar la propia alimentación y adaptarse a otro tipo de alimentación.

Por consumir las golosinas, se ha visto presente algunas enfermedades como: infecciones, desnutrición, parasitosis, gripes, hepatitis, falta de memoria.

*“Esto es lamentable que no solamente los bares de la escuela ofrecen comidas chatarras, más bien los mismos padres de familia envían estas comidas chatarras y los bares de la escuela como de costumbre no hacen más que ofrecer: papas fritas, dulces, todo lo que es frito, para triple, la alimentación escolar lo remata con enlatados como atunes y sardinas de mala calidad que en nada les sirve como para nutrir a los niños”. (POMA:2010).*

Por ello los padres de familia lo complementan implementado huertos escolares y comprando en el mercado, para no consumir solo estos alimentos baratos que da el gobierno, (de qué? allí kawsay hablamos cuando lo que nos mete es veneno a nuestros hijos)

Ya hemos mencionado como es la alimentación en la niñez, en la escuela y de la misma manera en las familias jóvenes ya no hay esa cultura de consumir lo nuestro que es más saludable y nutritivo, en comparación con los mayores.

Mientras los yachachik (profesores) pueden tener una buena intención en ayudar a valorar los alimentos ancestrales, pero no hay una política de apoyo desde el mismo Estado para la recuperación de los alimentos andinos falta capacitaciones, programas y



proyectos en la cual podamos implementar un huerto integral de desarrollo en beneficio y mejoramiento de la alimentación sostenible que garantice el sumak kawsay y el buen vivir, para la colectividad en general desde nuestros propios territorios y no ser impuesto por los alimentos industrializados.<sup>55</sup>

En la actualidad muchos productos son sustituidos por otros por ejemplo, el arroz en vez del trigo, el fideo, el azúcar en vez de la rapadura, aquí debemos destacar algo muy lamentable, es decir los mismos productores de quesillo, huevos, leche lo que hacen es vender estos productos y traer chatarras del mercado como los productos ya citados en este mismo párrafo. Esto es por falta de conciencia el no saber qué es lo que se vende y qué se compra, (hace falta una capacitación y concienciación en las comunidades).

### **5.1. Interpretación de las prácticas de producción y alimentación en los jóvenes y la niñez en la comunidad de Oñakapak.**

Me he dado cuenta que en esta comunidad no todos los entrevistados interpretan con una misma visión sobre la alimentación en la niñez y la juventud. Cada persona tiene su propia visión de entre los entrevistados, algunos dicen que los niños y jóvenes valoran la alimentación dentro de las familias. Mientras los otros dicen que los niños en edades escolares y los jóvenes independizan de la alimentación ancestral.

De la misma manera en cuanto a las prácticas de producción dicen que es totalmente orgánico y el cabildo ha dicho que si utilizan los productos químicos en 1% de todas formas me parece que son en pocas familias.

---

<sup>55</sup> POMA. Op. Cit.

Por otro lado, no hay datos exactos sobre la migración, pero si se sabe que aproximadamente el 10% de la población ha migrado a otras provincias de Zamora, Cuenca, Machala, Loja, etc. algunos por estudio y otros por trabajo y fuera del país un 5% desde el año 2004 hasta la actualidad.

Pero si coinciden en cuanto a la alimentación que promueve el gobierno a través de programas como: Aliméntate Ecuador dirigido a las personas de la tercera edad y a los niños en edad pre-escolar, el desayuno escolar. Ellos consideran que este programa es pésimo, en el cual ofrecen enlatados, como sardinas, atunes, carne enlatada, azúcar, fideos, harinas, galletas entre otros que no son apropiadas dentro de la comunidad, sobre todo en la gente mayor, estos alimentos no contribuyen a la Soberanía Alimentaria del sumak kawsay.

Mediante esta investigación he logrado verificar, analizar y mirar desde la propia realidad, sobre cómo se relaciona la pérdida de las prácticas de producción dentro de la comunidad con la pérdida de los alimentos tradicionales, el nivel de nutrición entre los jóvenes y niños y la Soberanía Alimentaria.

La conclusión a la que he llegado es que esta es la única comunidad entre las otras, que viene manteniendo en un 90% sus propias prácticas productivas y por ende se alimentan de sus propios alimentos producidos en la comunidad a acepción de los jóvenes y los niños en edad escolar.

Es importante recuperar y conservar estos valores en los pueblos indígenas y campesinas, para mantener una relación armónica con la pacha mama y comunicar constantemente con la naturaleza, así sentirnos parte de ella y apropiarnos de la tierra, para que haya un desarrollo sostenible dentro de nuestras comunidades indígenas y

campesinas, así promover la economía social popular entre nuestras comunidades; generar el intercambio de productos y una alimentación sostenible. Para enfrentar contra el sistema de la producción verde que cada vez nos está imponiendo en nuestras comunidades y confundiendo a la juventud actual.

Por otro lado es urgente buscar mecanismos y estrategias para desarrollar otro modelo de programas de alimentación estatal (como Alimentación Escolar y Aliméntate Ecuador), por cuanto estos productos no son apropiados para el *sumak kawsay*, en la que estos productos son más enlatados y enfundados a mas de no aportar en una buena alimentación en las familias, ha provocado la contaminación ambiental.

Se ha visto problemas con los niños, no rinden como es debido en las clases, por causa de la mala alimentación, pero sí, se ha dado cuenta que la alimentación que se consume en la escuela no se ha explicado absolutamente nada sobre qué nivel de proteínas contienen estos alimentos que se consume hasta la actualidad como el arroz, los atunes, las sardinas, las galletas, entre otros.

Ahora es urgente trabajar por una agricultura campesina (AC), como una alternativa sociopolítica, cultural, económica y ambiental, que ha resistido históricamente las leyes del mercado, dada su racionalidad no capitalista, su autonomía, y cuidado de la naturaleza.

El nuevo concepto de la Soberanía Alimentaria trata de profundizar en el carácter ético, cultural y estratégico del control del acceso a alimentos adecuados para toda la población, tanto en el campo como en la ciudad. Los alimentos no deben ser considerados como simples mercancías sino como una necesidad absoluta y debería restringirse la propaganda y expendio de comida chatarra.

Es importante el autoabastecimiento primero en la unidad familiar productora, luego en la localidad y del país entero, mediante el control de la producción, distribución y consumo de alimentos de forma autónoma, sostenible y democrática. Nuestros mercados están atestados de productos extranjeros de buena apariencia y calidad dudosa, mientras que nuestros campesinos están prácticamente aniquilados.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES

La Soberanía Alimentaria debería ser política del Estado de alta prioridad y debe ser considerada como un derecho humano fundamental, por lo tanto debemos proponer políticas preferenciales desde nuestros gobiernos locales; para que la producción y consumo de alimentos locales sean como una base agroecológica, que posee de conocimientos, de destrezas y talento para dinamizar y desarrollar esta tarea, que por décadas han subvencionado la producción de alimentos para el país, sin recibir nada a cambio.

Es hora de poner fin al “privilegio” de los que han gozado los grandes centros agro-exportadores y la tecnocracia empresarial modernizante. La provisión de “urea” y otros insumos agro-tóxicos a los productores agrícolas, si bien puede tener sanas intenciones, solo intensifican la dependencia tecnológica y económica, arruina la base productiva, contaminan los suelos, el ambiente y el agua.

El valor nutricional de los productos andinos en el Ecuador no son considerados útiles sobre todo para la juventud y la niñez. Por tal razón se propone, a través de una política alimentaria, multiplicar el conocimiento de la riqueza nutritiva y el consumo masivo de estos productos para mejorar la calidad de vida en la sociedad del pueblo Saraguro.

La presente investigación me sirvió como un instrumento pedagógico, por el cual puedo enriquecer de este aprendizaje, en la que considere necesario estos aportes, que me permitieron ubicar las experiencias y aportes sobre la realidad alimentaria y su importancia para las familias mayores de la comunidad Oñakapak.

Gracias a la colaboración del cabildo, la directora del Centro Educativo Comunitario y otros actores de la comunidad se logró conocer con claridad los principios y valores relacionados con la alimentación existente en la comunidad, las familias de esta comunidad, ha destacado su importancia a través de la comida tradicional, dando importancia y valor, en todas las actividades sociales, religiosos, culturales, etc., esto ayudado a renovar los hábitos de una buena nutrición diaria, en la mayoría de las familias.

Como resultado he llegado a un aprendizaje sobre la preparación de alimentos y su importancia que tiene la alimentación ancestral, para las familias, mayores y sus mecanismos para promover el interés en los jóvenes y los niños, a través de los profesores del centro educativo comunitario que están trabajando a través de las prácticas de producción y alimentación con los propios estudiantes y padres de familia.

Los maestros conjuntamente con los estudiantes ya han empezado la implementación de huertos agroecológicos. Para así, contrarrestar el consumo de alimentos chatarras al menos al interno de las comunidades, así también dejar de lado la utilización de los productos químicos que tanto daño ha hecho a la Pacha mama, dejando infértil a nuestras tierras que antes producían mejor con el menor cuidado.

Otra de las causas de la pérdida de los saberes ancestrales ha sido la migración haciendo que los jóvenes, pierdan la identidad alimentaria y sus prácticas productivas, porque son impuestos a adoptar otro sistema alimentario y de producción, por ello se ve la desnutrición en algunos niños y la juventud en la comunidad de Oñakapak, y en otras comunidades y parroquias del cantón Saraguro.

Con esta investigación he podido conocer la realidad sobre las prácticas de producción y alimentación sobre todo en los mayores, jóvenes y niños de la comunidad. Por otro

lado me ha permitido conocer la alimentación ancestrales aún presentes dentro de la comunidad y sus testimonios que existen vivas en las familias, sobre los sembríos que lo realizan en armonía y comunicación con la madre tierra la Pacha mamita, porque creen que ella nos da frutos y por ende la vida de todos los seres humanos, como se puede demostrar que:

- La Soberanía Alimentaria que practican las familias, están basadas en sus propios conocimientos, integrada conjuntamente con su estilo de vida de la comunidad relacionada con sus ritos, sobre la celebración de los Raymis, que son alabadas en agradecimiento a la naturaleza durante todo el año. Como parte de las creencias y mitos de la identidad de las comunidades indígenas del pueblo Saraguro.
- Existen logros sobre la alimentación ancestral, por lo que ha garantizado una salud digna, haciendo que las personas ancianas disfruten en sus trabajos diarios sobre todo en el campo, en armonía con la naturaleza en donde se comunican diariamente con todo el entorno natural, ellos son quienes no aceptan el facilismo o utilización de productos agroquímicos.
- Los alimentos que utilizan en eventos especiales dentro y fuera de la comunidad, son de mucha importancia y valor, para todas las familias y siendo muy indispensable, en especial la participación de la comida en los trabajos comunitarios (mingas) en la que se intercambian la tonga el karanakuy, como una de las costumbres de los mayores, siendo los productos como: la machica, el mote, maíz, habas, tostadas o cocinadas, tortillas, la chicha, queso, frejol y papas entre otros que eran nutritivos y no se dañaban.
- Las comunidades indígenas desde hace mucho tiempo han practicado ya la Soberanía Alimentaria creyendo en el buen vivir, el allí kawsay. Practicando el trueque como una estrategia de intercambio de semillas y productos, la solidaridad dentro y fuera de la comunidad. Ahora con mas derecho y seguros

con la nueva Constitución que nos garantiza el Sumak Kawsay, para ello se hace necesario, aportar a la Soberanía Alimentaria, el cual está relacionada, con el manejo del agua, la protección del suelo, la producción de alimentos propios y apropiados y la conservación de la biodiversidad.

- Todas las prácticas alimenticias que las familias han conservado por muchas generaciones en esta comunidad es el resultado de una acumulación de experiencias y de conocimientos que han ido transmitiendo de manera oral, de generación en generación, de padres a hijos, en el marco de la vida comunitaria a través de encuentros culturales.
- Estas experiencias de los campesinos productores, parten desde sus propios conocimientos y experiencias heredadas y adquiridas durante su tiempo de cultivar sus chacras. Estas experiencias han sido adaptadas de acuerdo a las necesidades de la familia y la comunidad, las mismas que son importantes y a ella debemos apoyar a conservar estos conocimientos muy valiosos en la vida.
- Se puede entender que los agricultores se aparecen a una biblioteca viviente de los conocimientos locales de manera acumulada. En la que se expresan sus capacidades y conocimientos concretos sobre cómo: cultivar, cómo asociar y rotar en el espacio disponible; en qué momento sembrar haciendo uso el calendario agrícola; cómo manejar, cómo organizar el espacio y diseñar la arquitectura de la unidad productiva.
- Es importante conocer a través de la investigación, sobre los problemas que se dan sobre la comercialización local. A través de ello trabajar por una comercialización asociativa en donde se pueda lograr mecanismos de organizarse entre las comunidades, para poder organizar la venta de sus productos a un precio justo y peso justo, es importante retomar una parte de los



principios éticos de la economía popular solidaria, para ir contrarrestando la inequidad impuesta por el mercado convencional, a través de los intermediarios que han venido acumulando sus ganancias a costa de los productores, por eso se ve como una necesidad urgente de buscar formas de organización entre los productores y consumidores locales.

- Es muy importante fortalecer y conocer sobre la medicina ancestral que practica la comunidad por lo que es parte también del Sumak Kawsay, esta comunidad posee de muchas experiencias ricas que han heredado desde sus abuelos. De la misma manera es importante conocer cómo se ha logrado mantener en su mayoría su propio idioma que es el kichwa.
- Se debe fortalecer la educación intercultural de acuerdo a las necesidades locales. El cuidado de la naturaleza, porque esta comunidad cuenta con bosques naturales y cascadas turísticas, en el cual hay turistas que visitan diariamente en esta comunidad.

## BIBLIOGRAFIA:

ANDINO, Verónica. Marzo 2009. Desarrollo y Soberanía Alimentaria, para el “Sumak kawsay” y Economía Solidaria En: Revista Académica, ALTERIDAD-UPS-QUITO. Editada por Luis Álvarez Rodas.

BUSTOS, Blanca y BUSTOS, Hortensia. 2010. Hacia la Soberanía Alimentaria, Agroecológica y Comercio Asociativo desde la experiencia Andino. Quito-Ecuador. Editado por Ortiz Crespo Quinche.

BIODIVERSIDAD, Sustento y Culturas. 2006. Ya es tiempo de Soberanía Alimentaria. Compendio de artículos publicados.

BRAVO, Elizabeth. Soberanía Alimentaria, 1996. En: Ecuador Post-petrolero. Abya Yala. Quito.

CARTUCHE, Polibio. Octubre 2006. Riesgos más comunes que afectan a la población infantil. Saraguro. Inédito.

COHN Avery, COOK Jonathan, FERNÁNDEZ Margarita, REIDER Rebecca y STEWARD Corrina. 2005, Agroecológica y la Lucha para la Soberanía Alimentaria en las Américas. Editado por Michel Pimbert.

CONSTITUCIÓN del Ecuador. 2008. Capítulo Tercero, art. 281. “Soberanía Alimentaria”. Ecuador.

CLOC, 2006. “Las Semillas en la Tierra Germinan y se Multiplican”. En: Revista Soberanía Alimentaria.

FENOCIN. 2009. “Soberanía Alimentaria”. En: revista Derechos, Identidad, el trabajo y la comunidad. Quito. Cartilla número 8, página 26. Inédito.

GARCIA, Xavier. 2003, La Soberanía Alimentaria: un nuevo paradigma. Producción y Comercialización de Alimentos.

LANDIVAR, Natalia, 2009, Para Conocer y defender el derecho Humano, a la Alimentación en el Ecuador. Viva la Soberanía Alimentaria de los Pueblos, Nuestra Lucha por la Tierra es por nuestro derecho a la Alimentación. Quito-Ecuador. Editado por ECUAMAG.

MINGA, Polibio. 2008. En la lucha por la identidad alimentaria de nuestros pueblos. Saraguro. Editado por Fundación Kawsay.

QUISHPE, Luis. 2001. Elementos culturales que identifican a los Indígenas Saraguros. Saraguro. Mimeo.

QUISHPE, Miguel, PALACÍN ARZAPALO, Luis Víctor, AGUILAR Norman.2010. Reciprocidad para el Buen Vivir. Los pueblos Indígenas Andinos frente al cambio Climático.

ROSERO, Fernando. 2010. Análisis Jurídico Comparativo de los Proyectos de ley de Tierras Elaborados por el MAGAP, SIPAE y Dr. José Santos Ditto. Quito

PORTILLA Rosales, Santiago. 2008. La Alimentación Esencial Humana, fuente primordial de nuestra vitalidad, Segunda Edición. Quito. Inédito.

## ANEXO 1

### LISTA DE PERSONAS ENTREVISTADAS:

CONDOLO, Pedro. Profesor de Educación Básica en la sección nocturna, Formando niños y Jóvenes gestores desde cada uno de sus propios escenarios y rescatando los valores culturales, sociales, políticos, económicos entre otros.

GONZÁLES, Rosa Elena. Directora del Centro Educativo Comunitario. Conocedora sobre la alimentación escolar, en el cual los enlatados y las galletas han sido contrarias a la buena nutrición, razón por el cual en coordinación con los padres de familia han tratado de promover una alimentación sana, con la finalidad de que los niños valoren su propia alimentación nutritiva y saludable.

POMA, Lauro. Líder comunitario conocedor sobre las formas de alimentación en los jóvenes, la sustitución de alimentos presentes en la comunidad y la comercialización de los productos y animales.

POMA, Segundo. Líder de la comunidad Oñakapak, conocedor sobre la migración y algunas enfermedades que atacan en la actualidad.

SICCHO. Rosario. Experiencia y testimonios sobre la alimentación y sus formas de preparación con los productos andinos en las comunidades indígenas de Saraguro.

SIGCHO, Pedro. Cabildo de la comunidad Oñakapak, conocedor de larga trayectoria sobre las prácticas de la producción y la alimentación ancestral aún presentes en la comunidad.

## ANEXO 2

### ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS

1. Cuáles son las prácticas de producción al interno de la comunidad, sobre toda la tecnología que utilizan hasta la actualidad?
2. En esta comunidad las familias el cuánto x% utilizan los productos agroquímicos?
3. De donde provienen los productos para el consumo de las familias de esta comunidad?
4. ¿Los excedentes de productos producidos en la comunidad a donde son comercializados?
5. El cuanto x% de niños estudian en la comunidad y el cuanto x% estudian en el centro urbano (Saraguro)?
6. ¿Cómo es la alimentación escolar en los niños, sobre todo en los bares que alimentos ofrecen?
7. Cuántos niños estudian actualmente en la comunidad y cuántos profesores existen en el CEC?
8. ¿Conoce las enfermedades en los niños que atacan constantemente en edades escolares?
9. ¿Cómo es la educación con relación a la concienciación alimentaria, por parte de los profesores con los niños de la escuela?
10. Cuál es el porcentaje aproximadamente de los jóvenes que estudian su secundaria y cuantos continúan con sus estudios superiores?
11. Cómo son las costumbres Alimentarias dentro de la comunidad y tipos de alimentos que aprecian cotidianamente?
12. ¿Cuánto x% aproximadamente han migrado a la ciudad y fuera de ella? Sobre todo los jóvenes?
13. ¿Cuáles son los productos considerados tradicionales y su importancia de esta alimentación?
14. ¿Qué productos andinos existen actualmente en la comunidad? y algunas recetas alimentarias que son aplicadas en la comunidad como de costumbre?

15. El cuanto x% aproximadamente valoran la alimentación ancestral? los jóvenes y los niños.