

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO

CARRERA:

COMUNICACIÓN SOCIAL

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:

LICENCIADAS EN COMUNICACIÓN SOCIAL

TEMA:

**REVISTA DIGITAL SOBRE LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA EN LA
COMUNIDAD DE CUNIBURO EN CAYAMBE.**

AUTORAS:

MADELYN LIZETH MENDOZA MOREIRA

MARÍA FERNANDA TORRES MORANTE

TUTOR:

ROBERTO CARLOS ROSERO ORTEGA

Quito, junio de 2017

Cesión de derechos de autor

Nosotras, Madelyn Lizeth Mendoza Moreira y María Fernanda Torres Morante, con documento de identificación N° 172468990-4 y 120786537-7, manifestamos nuestra voluntad y cedemos a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que somos autores del trabajo de titulación intitulado: REVISTA DIGITAL SOBRE LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA EN LA COMUNIDAD DE CUNIBURO EN CAYAMBE, mismo que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciada en Comunicación Social, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En aplicación a lo determinado en la Ley de Propiedad Intelectual, en nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia, suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.



Madelyn Mendoza
172468990-4
26 de junio del 2017



Ma. Fernanda Torres
120786537-7
26 de junio del 2017

Declaratoria de coautoría del docente tutor

Yo declaro que bajo mi dirección y asesoría fue desarrollado el Producto Comunicativo, REVISTA DIGITAL SOBRE LA PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA EN LA COMUNIDAD DE CUNIBURO EN CAYAMBE, realizado por Madelyn Lizeth Mendoza Moreira y María Fernanda Torres Morante, obteniendo un producto que cumple con todos los requisitos estipulados por la Universidad Politécnica Salesiana, para ser considerados como trabajo final de titulación.

Quito, junio del 2017



Roberto Carlos Rosero Ortega

1713913042

Dedicatoria

Dedico este trabajo a mi familia. A mis padres Tanyi y Ramiro por guiarme en cada etapa de mi vida brindándome su apoyo y amor incondicional; y a mis hermanos Angi y Kevin por ser mis compañeros en todo momento.

Madelyn Mendoza

Dedico este trabajo a mis padres María Estela y Rafael, por estar presente en los momentos difíciles y felices de mi vida, y por el apoyo incondicional de mis hermanas Ana y Geomaira.

Ma. Fernanda Torres

Agradecimiento

Mediante el presente trabajo expresamos nuestro sincero agradecimiento a todas las personas que han sido parte del desarrollo de este producto. A la comunidad de Cuniburo por abrirnos las puertas y hacernos participe del proceso de producción agroecológica, especialmente a la señora Esther Villalva que nos recibió en su hogar durante todo el tiempo de trabajo de campo, dándonos su apoyo y cariño. A David Lasso por ayudarnos con sus opiniones como lector encargado.

De manera especial agradecemos a nuestro tutor Roberto Rosero por todo el acompañamiento y la guía que nos brindó para realizar la revista y sus consejos en cuanto a la diagramación y criterio del diseño.

Madelyn Mendoza – Ma. Fernanda Torres

Índice de contenidos

Introducción	1
Antecedentes	1
Problemática	2
Justificación.....	3
Comunicación desde la concepción latinoamericana	3
Dimensión Ecológica de la Comunicación.....	4
La agroecología y su relación con la comunicación.....	5
Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC´s).....	6
Comunicación Visual	8
Revista Digital	8
Géneros periodísticos	9
Metodología	11
Elaboración del producto.....	12
Público objetivo.....	15
Resultados	16
Cuniburo.....	16
Conclusiones	21
Referencias bibliográficas.....	23
Anexos	25

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de Cuniburo	16
----------------------------------	----

Índice de anexos

Anexo 1. Cronograma	25
Anexo 2. Presupuesto.....	29
Anexo 3. Entrevista a Pedro Gabriel Coyago, presidente de Cuniburo 2016.....	30
Anexo 4. Entrevista Collago Matamaro María teresa.....	32
Anexo 5. Entrevista Rosa Elvira Villaba	33
Anexo 6. Entrevista Tito Quishpe.....	34
Anexo 7. Entrevista Rafael Chimarro- Presidente de Cuniburo 2017	44
Anexo 8. Entrevista Isabel Proaño	47
Anexo 9. Entrevista Blanca Arias	48
Anexo 10. Entrevista Ilda Villalba.....	49
Anexo 11. Entrevista Martha Trujillo	51
Anexo 12. Entrevista a Esther Villalva.....	53

Resumen

La agroecología puede ser analizada desde distintos enfoques, entre ellos el comunicativo. Desde este, se expone la relación que se establece entre el ser humano y los componentes de su entorno en el afán de producir alimentos con una lógica distinta a la capitalista. En nuestro país existen comunidades que basan su economía en este sistema de producción, los alimentos cosechados tienen como objetivo el autoconsumo y la venta con el fin de impulsar el desarrollo local. Sin embargo, no existe conocimiento de un gran sector de la población acerca de esta forma de producción agrícola. Ante este escenario, se presenta la utilización de las herramientas comunicativas actuales, también conocidas como Tecnologías de Comunicación e Información (TIC's) para la creación de un producto comunicativo donde se plasmen las actividades en torno a la producción agroecológica de la comunidad de Cuniburo, ubicada en el cantón Cayambe. Mediante la inserción de campo, el registro fotográfico, la investigación, entrevistas y la utilización de software actual de diseño, se plantea la creación de una revista digital que evidencia la producción agroecológica en Cuniburo, exponiendo no solo el proceso sistemático, si no el elemento comunicativo que existe en la agroecología.

Palabras clave: Agroecología, Comunicación, Comunicación visual, Tecnologías de Comunicación e Información, Software de diseño

Abstract

Agroecology can be analyzed from different scenarios, among them the communicative. From this, it is exposed the relationship that is established between the human being and the components of its environment, in the desire to produce food with a different logic from the capitalist one. In our country, there are communities that base their economy on this system of production, harvested foods are aimed at self-consumption and sale, in order to boost local development. However, there is no knowledge of a large section of the population about this form of agricultural production. In this scenario, we present the use of current communicative tools, also known as Communication and Information Technologies (CIT's) for the creation of a communicative product where the activities around the agroecological production of the community of Cuniburo, Located in the Cayambe canton. Through the insertion of the field, the photographic record, research, interviews and the use of current design software, it is planted the creation of a digital magazine that demonstrates the agroecological production in Cuniburo, exposing not only the systematic process, but the element Communicative approach that exists in agroecology.

Key words: Agroecology, Communication, Visual communication, Communication and Information Technologies, Design software

Introducción

En julio del 2016 se realizaron los primeros acercamientos con la agroecología. Tema poco conocido y que llama la atención porque plantea una alternativa a la industrialización de la producción alimenticia del país. Esta alternativa busca mantener una relación armónica con el planeta, con el fin de no contaminar el entorno y heredar a las futuras generaciones un ecosistema equilibrado, productivo y apto para la vida. Lo único que sorprende más que el cambio positivo que pueda generar la agroecología, es la falta de interés por este tema.

Con el objetivo de determinar cuál es la mejor manera de impulsar el desarrollo de la agroecología y de las personas involucradas, es necesario definir los antecedentes, problemática y justificación. Aprovechando el desarrollo tecnológico actual, se abordará el asunto de difusión de información a través de las *Nuevas Tecnologías de la Comunicación TIC's*.

Antecedentes

En una sociedad en crecimiento, los principales productos de consumo diario pasan por un proceso industrial, ya sea antes, durante o después de su producción. Esto varía el contenido natural de químicos presentes en dichos productos afectando a la salud de los consumidores. Es por ello que en el año 2010 se implementó un nuevo sistema de clasificación nacional de alimentos, en los cuales se puede evidenciar que en las etiquetas están incluidos los porcentajes de azúcares, minerales y grasas que contienen. Esta fue una estrategia para poder frenar el consumo excesivo de alimentos potencialmente nocivos (INEC, 2012).

Una nueva propuesta de consumo alimenticio sano es la agroecología, donde se promociona productos que no afectan el equilibrio del ecosistema ni alteran el nivel

químico natural del alimento. La agroecología es una alternativa más integral que se enfoca principalmente en el proceso del cultivo, el cual busca que este sea puro (sin fertilizantes artificiales), y que el entorno en donde se produzca sea lo más natural posible. En Ecuador, en el cantón Cayambe perteneciente a la provincia de Pichincha, alrededor de 10 comunidades de aproximadamente 150 personas cada una, se han dado cuenta de la necesidad de frenar la contaminación ambiental producto de un uso lucrativamente irresponsable de procesos de industrialización de alimentos, es por ello que basan su economía en la producción agroecológica. Un dato muy interesante es que son mujeres las pioneras de este proyecto, ellas cuentan con cuerdas de tierra donde se dedican al cultivo de productos agroecológicos, los cuales son ofertados en las ferias populares de Cayambe.

Problemática

Se cuenta con poca información sobre la producción agroecológica. Todos los días miércoles en la plaza dominical se llevan a cabo las ferias agroecológicas, en las cuales solo una ínfima cantidad de gente asiste en comparación al número de personas que acuden a diario a un supermercado. Siendo esto una evidencia irrefutable de que la mayoría de la población no conoce con exactitud qué son los productos agroecológicos, sus beneficios y los lugares donde se ofertan.

A consecuencia de ello se tiene una demanda muy baja, lo que con lleva a una oferta que no tiene la debida recompensa económica, truncando el desarrollo de esta iniciativa. Con esta problemática, se torna necesario construir conjuntamente con los productores, un soporte comunicacional sustentado en las TIC's donde se exponga la gama de productos agroecológicos ofertados.

Justificación

Conociendo el impacto benéfico de la agroecología en nuestro entorno y para nuestro futuro, es nuestro deber impulsar el desarrollo de una iniciativa que busca el equilibrio del medio ambiente, cuidar la salud de las personas y heredar un mundo mejor a las próximas generaciones. En base a la problemática encontrada el análisis será netamente cualitativo con el fin de sentar las bases para futuras investigaciones.

Por ello para la elaboración del producto comunicativo nos hemos planteado los siguientes objetivos:

Objetivo General:

Elaborar una revista digital sobre la producción agroecológica en la comunidad de Cuniburo en Cayambe.

Objetivos Específicos:

Establecer la relación existente entre comunicación y agroecología

Realizar un aproximamiento teórico y práctico en torno a la comunicación y agroecología en la comunidad de Cuniburo.

Realizar un registro, mediante fotografía y entrevista, sobre la agroecología en Cuniburo.

Generar a través del diseño gráfico, un repositorio digital donde se exponga el proceso de producción agroecológica de la comunidad de Cuniburo.

Comunicación desde la concepción latinoamericana

Con la Escuela Latinoamericana de la comunicación nace un nuevo concepto de desarrollo y a partir de este se reestructura la idea de comunicación, en primer lugar

se produce una distinción entre lo que es información y comunicación, entendiendo lo primero como un mecanismo para transmitir ideas y lo segundo como “aquella que produce y supone una interacción biunívoca del tipo del con-saber, lo cual es posible cuando entre dos polos de la estructura relacional rige una ley de bivalencia: todo transmisor puede ser receptor y todo receptor puede ser trasmisor” (Pasquali, 1986, pág. 62), es decir un proceso generador de diálogo.

Bajo esta premisa se considera a la comunicación como un proceso de intercambio constante donde el eje que lo regula es la cultura en torno a las relaciones tejidas por un universo de sentidos y significaciones, donde no solo se remite a la relación cara a cara, si no que abarca todo un entorno social donde además de participar el ser humano, toma importancia el contexto donde este se desarrolla.

Es así que nace la necesidad de explorar el medio donde se producen los procesos comunicativos, ya que estos no se reducen a la mera transmisión de información basada en el sistema emisor-mensaje-receptor, sino que al contrario presupone intercambio constante donde participan los individuos dentro de un contexto histórico-social. Por ello se plantea hablar de Ecología de la Comunicación como categoría que amplía el núcleo de estudio debido a las implicaciones que abarca.

Dimensión Ecológica de la Comunicación

En su sentido etimológico la palabra ecología viene de *Oikos*, que significa bienestar, hogar, refugio, casa, de modo que ecología hace referencia al lugar donde cualquier ser vivo se establece de manera prolongada. Al vincular esta rama con la comunicación se pretende desentrañar las relaciones que los seres vivos crean al compartir un mismo espacio geográfico y al vivir en comunidad.

Hablar de ecología de la comunicación es relativamente nuevo, en 1980 Claus Erich por primera vez plantea la categoría y la vincula a la reacción tecnificada de la comunicación, en esta primera instancia se la asocia a la relación con los medios de comunicación (Romano, 2001). Esta rama asocia la ecología como la interrelación que todo ser vivo posee consigo mismo y con su entorno; y la comunicación como un dialogo e intercambio constante en toda relación.

Es así que en torno a la comunicación y ecología se constituye una visión más amplia e integradora, la comunicación es vista como un proceso de inter-retro-alimentación de los sistemas vivos (Peña, 2008). Esta concepción asume una comunicación dialógica (Freire, 1984). Centrada en el intercambio constante donde participan los seres humanos y el entorno con todos los elementos que lo comprenden, superando así el paradigma tradicional de comunicación que se centra en la transmisión de información como un proceso meramente de los seres humanos y a su vez establece una relación entre ser humano-entorno-comunicación.

La agroecología y su relación con la comunicación

Con la revolución verde se consolidó el monocultivo y a la vez se industrializó la producción agrícola, a través de la realización de estas prácticas se pretende generar un mayor ingreso económico desde el sector agricultor y consolidar una agricultura más rentable y tecnificada. En cambio, desde el enfoque agroecológico se reivindica las prácticas ancestrales donde predomina la diversificación de productos y se anula la utilización de implementos químicos para lograr una producción a gran escala.

La agroecología cuestiona todos los deterioros ambientales generados a partir de la tecnificación y el uso de productos químicos, y establece la agricultura desde una perspectiva ecológica. En su principio la agroecología recupera todos los

conocimientos de los agricultores y campesinos locales y a su vez se nutre de la dimensión cultural de las comunidades (Peña, 2008).

La comunicación desde la agroecología es vista desde diferentes dimensiones. En primera instancia se basa en cómo interactúan los investigadores técnicos con los campesinos en el afán de implementar y conocer las formas ancestrales de trabajar la tierra, y a su vez concatenar estos conocimientos con técnicas que favorezcan a la producción sin afectar la esencia de la agroecología; bajo esta concepción se establece que se debe consolidar una comunicación donde predomine el intercambio, la participación y el diálogo entre campesinos y técnicos, esto a su vez supone una relación entre ambos y la inserción de los técnicos en las realidades de los campesinos.

Por otro lado, al hablar de comunicación y agroecología se hace referencia en esencia a la relación que el ser humano crea en el proceso agroecológico con su entorno y sobre todo con la tierra, centrándose en las relaciones culturales que se desarrollan y se adquieren al vivir en comunidad, así como la forma en que se trabaja la tierra y la relación que se genera con esta.

Finalmente, la comunicación desde la agroecología es vista como un elemento que permite evidenciar y visibilizar estos procesos de producción mediante el uso de las diferentes herramientas de comunicación.

Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC's)

La globalización como un proceso político - económico, cultural y tecnológico a escala mundial, trajo consigo un nuevo paradigma en torno a la comunicación. Es así que a finales del siglo XX se acuñan dos nuevos términos referentes al tema. Por un

lado, Sociedad de Información que hace referencia al paradigma que se produce actualmente, en el cual los flujos de comunicación e información se digitalizan y por ende las barreras geográficas se disminuyen cada vez más. (Tello, 2008).

Y, por otro lado, Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC's) que es entendido como:

“Término que contempla toda forma de tecnología usada para crear, almacenar, intercambiar y procesar información en sus varias formas, tales como datos, conversaciones de voz, imágenes fijas o en movimiento, presentaciones multimedia y otras formas, incluyendo aquéllas aún no concebidas. En particular, las TIC's están íntimamente relacionadas con computadoras, software y telecomunicaciones.” (Tello, 2008, pág. 3).

Estos términos se remiten a la idea de una nueva era comunicacional generada a partir del desarrollo tecnológico, creando así distintas formas de difundir y almacenar información. El uso de las TIC's replantea los imaginarios construidos en base a los medios tradicionales en materia de barreras comunicativas, ya que las TIC's se caracterizan por su inmaterialidad, interactividad, interconexión, instantaneidad, los elevados parámetros de calidad de imagen y sonido, digitalización, y finalmente la innovación.

En el contenido que se difunde mediante las TIC's, toma un papel protagonista la comunicación visual debido a que este se comparte en una plataforma digital, es así que independientemente de los formatos en los que se transmita la información (escrito, sonoro, audiovisual) este tendrá como principal atractivo la composición visual.

Comunicación Visual

La comunicación visual se concibe como un proceso de intercambio de información donde predomina el lenguaje visual en la construcción del mensaje, este puede ser complementado con lenguaje escrito o sonoro para dar énfasis en la información (Asinsten, 2008), es decir, dentro de la comunicación visual el mayor porcentaje del mensaje está construido por signos visuales o imágenes. La imagen se establece como una representación de la realidad vinculada a la percepción que se tiene mediante sentidos y la representación mental que se crea a partir de dicha percepción (Asinsten, 2008), Umberto Eco en su obra “La semiología de los mensajes visuales” plantea que la percepción está estrechamente relacionada con la experiencia del individuo y por ello a pesar de que la imagen visual tiene una semejanza innata con el objeto real no es completamente objetiva.

Sin embargo, como se planteó anteriormente al hablar de comunicación visual no se habla expresamente de una comunicación a base de imágenes, sino que se plantea contenido que en su mayor porcentaje se nutre de lo visual, pero viene acompañado de otro tipo de lenguaje que puede ser sonoro como en el cine, la televisión y videos o a su vez lenguaje escrito como periódicos, libros fotográficos o revistas.

Revista Digital

La revista digital o revista electrónica tiene como antecesor a la revista impresa y su posicionamiento se da con la consolidación de las Nuevas Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC's). No obstante, a pesar de que la revista digital tiene sus bases en la revista impresa existen varias distinciones, ésta es definida como:

“Una secuencia de contenidos que tratan sobre un mismo tema y que son publicados digitalmente en una interfaz lógica y en un flujo UX (Experiencia de usuario), capaz de permitir que el usuario interactúe y se interconecte con redes sociales.” (Ubicuo Studio, 2015, pág. 5).

Para publicar en una revista digital se puede utilizar distintos formatos: ASCII y mapas de bits, SGML, HTML, Multimedia, Postscript, PDF y Latex. Las ventajas de las publicaciones electrónicas radican en la facilidad de acceso al no disponer de horarios establecidos para que el usuario puede entrar o descargar el contenido de la revista, la actualización inmediata que permite renovar contenido y subirlo de manera instantánea, diversidad de formatos que dan al usuario distintas posibilidades al momento de su lectura, el abaratamiento de costes, la facilidad al momento de realizar una consulta, gracias a las opciones avanzadas que ofrecen los buscadores, el mayor alcance de la difusión y finalmente existe una variedad de recursos informativos. (Martín & Merlo, 2003).

Géneros periodísticos

Dentro de la elaboración de la revista digital es necesario tomar en cuenta el contenido que se expondrá en esta, por ello se toma los géneros periodísticos como eje para fundamentar la temática que se aborda.

El artículo es definido como:

“Un escrito, de muy vario y amplio contenido, de muy diversa forma, en el que se interpreta, valora o explica un hecho o una idea actuales, de especial trascendencia” (Yanes, 2004, pág. 5).

Por otro lado, el reportaje es definido como:

“Es un género periodístico de extensión variable, que ahonda en hechos actuales, pero no necesariamente noticiosos.” (Parrat, 2007, pág. 39).

Es decir, el reportaje como género periodístico permite explorar un determinado tema mediante la utilización de herramientas como la entrevista, bibliografía previa y la observación, para de esta manera construir un soporte escrito de un hecho o temática en concreto.

La diferencia entre ambos géneros radica en que el artículo muchas veces expone más abiertamente la valoración dado por el redactor, mientras, el reportaje se torna más objetivo y sistémico en su construcción, este se remite únicamente a los datos e información arrojada mediante la investigación previa.

Metodología

La principal teoría que vamos a utilizar durante el desarrollo de la investigación será el constructivismo que tiene como mayores exponentes Vigotski y Jean Piaget. Se enfoca en una epistemología naturalista, al igual que plantea que el conocimiento está en creciente construcción (Vilches, 2011).

“La forma en como los seres humanos nos apropiamos del conocimiento a partir de nuestra forma de ser, de pensar e interpretar el conocimiento. Para el constructivismo el conocimiento no es copia de la realidad sino del proceso dinámico e interactivo mediante el cual la información es interpretada por el pensamiento que va construyendo” (Lulle, 1998, pág. 198).

Esta teoría permitirá conocer como es transformado el conocimiento base que se tenía sobre la producción de monocultivo y como se ha ido retomando este sistema de producción agroecológica, donde cambia la forma de producir, se apropian de un nuevo concepto de equilibrio sostenible con la naturaleza, y se construye a través de este conocimiento la nueva forma de pensar e interpretar la información.

Partiremos del paradigma naturalista ya que se pretende hacer una interpretación general del contenido y de esta forma sistematizarlo en una revista digital, la cual es un repositorio sobre la producción agroecológica. Al plantearnos la revista como un medio comunicacional queremos acceder a las diferentes audiencias.

Desde el enfoque cualitativo, el método que se va a utilizar será la etnografía, donde se evidenciará a través de la observación y descripción la forma como viven y cultivan su producción, al igual que se va a tomar como fuentes otras investigaciones

similares donde se haya abordado temáticas parecidas a las que se está tratando en la presente investigación.

Para el levantamiento de la información y una mejor comprensión del problema la entrevista y la observación de campo se efectuó desde octubre de 2016 hasta febrero de 2017 para conocer las principales dificultades, experiencias, situaciones y formas de vida que se han desarrollado en torno a este tema.

La investigación se realizó en la comunidad de Cuniburo debido a la gran acogida de la idea de fomentar sus actividades a través de las nuevas tecnologías de la comunicación. El acercamiento a la cotidianidad y a las experiencias fueron fundamentales a través del relato de la señora Ester Villalba Presidenta de las mujeres que trabajan en la producción de alimentos agroecológicos desde marzo del 2009.

El análisis bibliográfico como técnica de investigación se realizó desde julio de 2016 hasta septiembre del mismo año. Esta técnica permite conocer todos los antecedentes de la agroecología y en base a ello poder direccionar las demás técnicas para recopilar nueva información.

Elaboración del producto

La idea de crear una revista digital especializada, nació con el propósito de acceder a un gran número de usuarios, sin segmentar los públicos o lugares en los cuales se encuentren.

Una de las ventajas que se presenta al ser una revista digital es la fácil difusión e interacción que se puede desarrollar con el usuario ya que, al no estar limitada por horarios, ni espacios; le permite al usuario acceder a este medio en cualquier momento y simplemente descargarlo.

La información que contenga la revista se la mostrará en una plataforma institucional donde los usuarios a través de lo visual como principal componente, tendrán la opción de acceder al programa donde se garantice que el contenido sea de calidad. Al ser un medio digital nos podemos encontrar con información sin sentido o contexto informativo, sin embargo, al ser esta una plataforma institucional se va a avalar que el contenido que se cuelgue en la plataforma cumpla con los parámetros académicos.

En cuanto al contenido de la revista se utilizaron los formatos periodísticos de artículo y reportaje. Se decidió desplegar toda la información sobre el tema de agroecología a través de 3 artículos y 3 reportajes, en los cuales se habla sobre el proceso, quienes forman parte de este sistema, sus beneficios y el momento de su comercialización, esto le permite al usuario tener una mejor comprensión del tema ya que es abordado desde una estructura secuencial.

El diseño del producto está pensando desde el tema que aborda la revista, la agroecología. Como base para la elaboración del logotipo se utilizó el tipo de letra *Optimus Price semi bold*, con una modificación en la letra C para resaltar el nombre de la revista, lleva los colores verdes claro en porcentajes C:75, M:50, Y:100, K:90.

En lo que corresponde a la elaboración de la portada se utilizó una sola fotografía donde se encuentran los miembros de la comunidad trabajando en uno de sus cultivos, lleva inscritos los temas que aborda la revista, lleva colocado el logotipo de la revista en tamaño 205x60mm.

Al igual que para el diseño de la contraportada se tomó como base una chacana que es un símbolo plurialimentario del calendario agrofestivo de los pueblos indígenas. En el centro se encuentra ubicado el nombre y tiene un fondo negro que resalta el color del logotipo tiene un tamaño de 37,8x13.

En cuanto a la forma que lleva la revista se pensó diseñarla de forma vertical al principio, sin embargo, se optó por cambiarla a un modelo apaisado, lo cual permite que se aprecie mejor la fotografía y los artículos en conjunto

Para la ubicación de las paginas se utilizó como referencia el logotipo en la parte superior con un tamaño de 35x9,8 y para la parte inferior donde se ubica el número de las páginas se decidió tomar una parte del logo, 'la letra C', para ubicar la numeración dentro, con un tamaño de 12x9.

Se utiliza para los títulos *Trajan Pro* color verde oscuro y *Timeless* para el cuerpo del artículo en color negro. Dentro de lo que involucra el diseño de la revista se ha utilizado diferentes temáticas para los artículos y reportajes como los es la elaboración de un mándala, donde recopile todo el trabajo de la agroecología, lo cual le permite al usuario tener una mejor experiencia al momento de leer la revista, ya que al no ser pensado bajo un mismo diseño estamos evitando la monotonía al leer la información y por ende el usuario decida desertar de la página, es por ello que se pensó en explicar la información a través de los diferentes géneros periodísticos y con un estilo menos técnico lo que facilitará la comprensión lectora.

En cuanto a la elaboración del nombre de la revista se pensó tomar como base uno escogido por los mismos integrantes de Cuniburo, ya que es el nombre general que están utilizando para las actividades que se están llevando a cabo en el lugar.

Los programas que se utilizaron dentro de la diagramación de la revista fueron el Adobe Illustrator que es un sistema gráfico vectorial que permite crear logotipos, iconos, bocetos, tipografías en cualquier formato, este puede ser impreso o web. El segundo programa que se utilizó como base fue el Adobe Photoshop el cual es un programa de edición de imágenes y retoque fotográfico. Y finalmente para la

diagramación de la revista se tomó como base el Adobe Indesign el cual es una herramienta de maquetación y diseño de páginas de revista, folletos y libros que pueden ser impresos, digitales o documentos online interactivos

La realización de la revista digital está pensada desde un ámbito académico que permita al usuario obtener un contenido de calidad, al encontrarse en una plataforma institucional garantiza el contenido que se está difundiendo, es por ello que además de ser pensada como un producto que sirva como medio para culminar la carrera de Comunicación Social es también abordado desde la visión de que los estudiantes puedan seguir con el proyecto ya que al ser una revista especializada le permite a nuevos estudiantes retomar este tema si es de su interés. Al igual que es una forma de poner en práctica los conocimientos aprendidos dentro de la carrera.

Público objetivo

El público objetivo al cual va dirigida la revista es al sector agroecológico del cantón Cayambe específicamente a la comunidad de Cuniburo; las edades van desde 15 a 55 años entre los cuales el 80% de los productores son mujeres y el 20% son hombres. Cabe mencionar que se escogió hacer una revista digital por su mejor difusión y sistematización del tema abordado.

La Comunidad de Cuniburo se encuentra ubicada al nororiente de Quito en el Cantón de Cayambe perteneciente a la parroquia de Cangahua. Es una de las parroquias más grandes del Cantón y se encuentra ubicada a 13 km del suroriente de la ciudad de Cayambe a una altura de 3.180 metros. Su clima es frío y oscila entre los 20 ° hasta los 0°. Cangahua cuenta con 42 comunidades entre las cuales tenemos a Cuniburo, lleva este nombre debido a su posición geográfica, hay algunas hipótesis sobre el nombre, la más próxima es *Cuni* que significa conejos y *buro* loma; por ello se le da el nombre de loma de conejos.

En 1957 todas las tierras pertenecían a la Hacienda Porotog que posteriormente se fue dividiendo en parcelas entregadas a los indígenas como forma de pago o de indemnización por su trabajo, en su gran mayoría las personas que trabajan en aquel lugar pertenecían a diferentes lugares de Cayambe como: Ayora y Otón. Cuando se terminó la división de las parcelas los habitantes se fueron integrando en pequeños lugares dando paso a la creación de diferentes comunidades como La Buena Esperanza, La Josefina, Porotog Bajo, San Luis de Gualla y Cuniburo, las cuales pertenecen a Cangahua (Riquelme, 2007).

Se le asigna el nombre de comunidad debido a que las personas que habitan este lugar comparten las mismas creencias, valores, identidad, lengua, y todas sus actividades las realizan en forma de comunidad, bajo parámetros establecidos por un comité directivo que es escogido por los mismos miembros de la comunidad.

Cuniburo pertenece a una organización llamada UCICAB (Unión de Comunidades Indígenas de Cangahua). Esta organización se encarga de brindar apoyo a las comunidades a través de capacitaciones, entrega de semillas, aportes económicos, de

instituciones públicas, privadas o de fundaciones que les permitan tener una mejor autogestión del desarrollo. (Riquelme, 2007).

Gracias a los aportes Cuniburo cuenta con una casa comunal y una escuela la cual se construyó con el apoyo del Municipio de Cayambe. Los habitantes de esta comunidad trabajan en actividades laborales como jornaleros de florícolas en los sectores aledaños, vendedores de la plaza dominical de Cayambe, agricultores de sus propias tierras y productores agroecológicos.

Según el último censo realizado al interior de la comunidad, Cuniburo cuenta con 80 familias y un aproximado de 500 habitantes, de las cuales, 8 familias se dedican a la producción agroecológica. Mediante la entrevista realizada en noviembre del 2016 a Esther Villalva, presidenta de los productores agroecológicos, se pudo realizar un acercamiento a la historia de la consolidación de la producción agroecológica.

Los pobladores de Cuniburo siempre han basado su economía en la agricultura, desde la conformación de la comunidad las prácticas agrícolas se realizaban en base a los conocimientos que los pobladores tenían, omitiendo así el uso de químicos y desarrollando un sistema de producción orgánico. Sin embargo, con el afán de mejorar la producción y por ende la economía, la agricultura se fue tecnificando trayendo como resultado un sistema de monocultivo (únicamente se cultivaba maíz, fréjol o papa).

Bajo este escenario en el 2004 se empezaron a dar las primeras capacitaciones para no solo producir de forma orgánica y especializada en un solo producto, sino convertir los cultivos en sistemas agroecológicos y diversificados, es por ello que a través de la fundación Sedal se empezó a dar capacitaciones a todos los miembros para mejorar sus granjas.

Los habitantes recuerdan que fue un proceso difícil porque las modificaciones que se necesitaban hacer requerían la implementaron de barreras, caminos y forestales, varios miembros no estaban de acuerdo con realizar estos cambios, no obstante, a pesar de las dudas los implementaron. Al año siguiente de estos cambios vieron como las modificaciones ayudaron a recuperar parte del suelo y a partir de ahí se las fueron aplicando en otras granjas.

Hoy en día, los productores agroecológicos están organizados de manera interna. Es así que las actividades grupales e individuales responden a un calendario establecido dentro de las reuniones. A través de este, se regulan las actividades en conjunto, como la minga que es un sistema de limpieza rotativo de las granjas. Al igual que se lleva a cabo la postcosecha donde se realiza un proceso de selección de productos para llevarlos a las ferias y poder comercializarlos.

En las tres observaciones de campo realizadas entre septiembre y octubre del 2016 y las entrevistas realizadas al Presidente Pedro Coyago, se detecta que hay una comunidad organizada pero que carece de medios de difusión de sus labores. Esta problemática se corrobora en las reuniones que los productores realizan cada semana, donde se evalúa las necesidades que se tiene y se establecen alternativas para dar posibles soluciones. De esta manera se visibilizó que uno de los mayores problemas es la falta de conocimiento por parte del consumidor acerca del proceso de cultivar alimentos agroecológicos, trayendo como consecuencia que los precios que pagan los cliente no responde al trabajo que se lleva a cabo para producir los alimentos.

Es ahí que la comunicación toma un papel fundamental, como un proceso generador de dialogo permite establecer las posibles soluciones a las necesidades que presenta la comunidad, y a su vez mediante el uso de TIC's da paso a la creación de soportes

comunicacionales donde se evidencian las actividades que giran en torno a la agroecología.

De las entrevistas realizadas a las integrantes de la comunidad se desprende y ratifica la necesidad de crear un soporte tecnológico (revista) para hacer conocer sobre los logros y realizaciones de Cuniburo.

Conclusiones

La dimensión comunicativa de la agroecología radica en la relación constante que existe entre el ser humano y los elementos de su entorno (miembros de la comunidad, animales, plantas, tierra) en el afán de generar recursos para el autoconsumo y el desarrollo local de la comunidad. Así como la utilización de la comunicación como herramienta que permite evidenciar y visibilizar las prácticas que giran en torno a este proceso.

La inserción de campo se torna primordial en la construcción del producto, a través de entrevistas, reuniones y fotografía, se logró captar la esencia de la temática. Esto permitió comprender de mejor manera las actividades que giran en torno a la agroecología y a su vez dio la pauta para crear conjuntamente con los productores agroecológicos el diseño de la revista, haciendo de este un espacio que además de exponer los procesos agroecológicos, logra identificar a la comunidad de Cuniburo.

El uso de las TIC's posibilita la creación de cualquier producto comunicativo, en nuestro caso el uso de software de diseño fue primordial para la elaboración de la revista digital, este se utilizó en la creación del logotipo, el retoque de fotografía y en la maquetación. De la misma manera las TIC's abren la posibilidad a que el contenido digital pueda llegar a cualquier público, al ser diseñada para estar en una plataforma virtual logra romper las barreras geográficas y ser accedida por una mayor cantidad de usuarios.

El diseño editorial posibilita la elaboración de contenidos comunicativos que visibilicen los procesos realizados por distintos sectores poblacionales. Mediante la concatenación de contenido visual y escrito se logró elaborar una revista digital

especializada con la temática: *producción agroecológica en la comunidad de Cuniburo*.

Finalmente, la elaboración de una revista digital permitió conectar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y crear así un repositorio digital que exponga de manera visual y escrita los procesos agroecológicos que se realizan en la comunidad de Cuniburo.

Referencias bibliográficas

- Asinsten, C. (2008). *Comunicación visual y tecnología de gráficos en computadora*. Buenos Aires: Educar.
- Flores, D. A. (septiembre 2008). *Consumo de Productos orgánicos/ agroecológicos en los hogares ecuatorianos*. Quito: Manthra Editores .
- Foncuberta, J. (1997). *El beso de Judás, Fotografía y verdad*. Barcelona : Editorial Gustavo Gili. S.A.
- Freire, P. (1984). *Extensión o comunicación* . Montevideo-Uruguay: Siglo xxi editores .
- Heifer. (2014). *Formación de promotores y promotoras*. Quito- Ecuador: Heifer.
- INEC. (2012). *Clasificación Nacional Central de Productos* . Quito .
- Martín, & Merlo. (2003). Las revistas electrónicas: características fuentes de información y medios de acceso. *Anales de Documentación*. Volumen 6.
- Middleton, J. (1981). *Enfoques sobre la Planificación de la Comunicación* . CIESPAL-UNESCO.
- Parrat, S. (2007). *El reportaje ¿Decadencia o apogeo?* Quito- Ecuador: Redalyc.
- Pasquali, A. (1986). *Comunicación y cultura de masas*. Caracas: Monte Ávila.
- Peña, V. (2008). *Ecología de la comunicación*. Centro de Educación Ambiental UNED.
- Riquelme, A. C. (2007). *Proyecto de desarrollo comunitario de Cuniburo Cangahua a través de la IAP, para la producción de Cuy*. Quito.

Romano, V. (2001). *Ecología de la comunicación*. laberinto.

Tello, E. (2008). *Las tecnologías de la información y la brecha digital: su impacto en la sociedad de México*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.

Ubicuo Studio. (08 de 2015). Guía de las mejores herramientas para diseñar publicaciones digitales.

Vilches, d. R. (2011). *La investigación en comunicación* . Barcelona- España: Gedisa.

Yanes, R. (2004). *EL artículo, un género entre la opinión y la actualidad*. Tenerife, Canarias; España: Latina.

Anexos

Anexo 1. Cronograma

Fecha	Actividad	Horas
08/10/2016	Reconocimiento del lugar	6 Horas
10/10/2016	Recopilación de información	4 horas
11/10/2016	Recopilación de información	4 horas
12/10/2016	Recopilación de información	4 horas
13/10/2016	Recopilación de información	4 horas
14/10/2016	Recopilación de información	4 horas
15/10/2016	Recopilación de información	4 horas
19/10/2016	Sistematización de la información	4 horas
20/10/2016	Sistematización de la información	4 horas
21/10/2016	Sistematización de la información	4 horas
22/10/2016	Sistematización de la información	4 horas

24/10/2016	Sistematización de la información	4 horas
29/10/2016	Investigación de campo	6 horas
30/10/2016	Investigación de campo	6 horas
05/11/2016	Investigación de campo	6 horas
12/11/2016	Investigación de campo	6 horas
13/11/2016	Investigación de campo	6 horas
19/11/2016	Toma de fotografías	6 horas
26/11/2016	Toma de fotografías	6 horas
27/11/2016	Toma de fotografías	6 horas
03/12/2016	Toma de fotografías	6 horas
12/12/2016	Redacción de artículos	3 horas
13/12/2016	Redacción de artículos	3 horas
14/12/2016	Redacción de artículos	3 horas
15/12/2016	Redacción de artículos	3 horas

19/12/2016	Selección de fotografías	3 horas
20/12/2016	Selección de fotografías	3 horas
10/01/2017	Diagramación de la revista	6 horas
11/01/2017	Diagramación de la revista	6 horas
12/01/2017	Diagramación de la revista	6 horas
09/01/2017	Diagramación de la revista	3 horas
12/01/2017	Diagramación de la revista	3 horas
13/01/2017	Diagramación de la revista	2 horas
18/01/2017	Diagramación de la revista	2 horas
19/01/2017	Diagramación de la revista	2 horas
26/01/2017	Diagramación de la revista	3 horas
27/01/2017	Diagramación de la revista	3 horas

4/02/2017	Diagramación de la revista	2 horas
12/02/2017	Corrección de artículos	2 horas
22/02/2017	Corrección de artículos	2 horas
27/02/2017	Corrección de artículos	1 hora
02/03/2017	Corrección de artículos	3 horas
03/03/2017	Corrección de fotografías	2 horas
14/03/2017	Corrección de fotografías	1 horas
23/03/2017	Corrección del marco teórico	4 horas
30/03/2017	Corrección del marco teórico	2 horas
03/04/2017	Redacción del producto comunicativo	4 horas
15/04/2017	Redacción de las conclusiones	2 horas
17/04/2017	Revisión del informe del producto comunicativo	

Anexo 2. Presupuesto

Listado de equipos, recursos humanos, gastos varios para la realización del presupuesto

1.1 Listado de equipos	
Equipos	Precio
Laptop Toshiba I7	\$1150
Cámara Canon T5	998
Disco duro de 2 tb	\$120.00
2 Baterías Canon	\$50.00
2Trípode	\$100.00
Lente gran angular 18-135mm	\$300.00
Dell corel i7	\$1149
Tarjeta de memoria 32gb	60
Paquete de Adobe (Illustrator, Indesing, Photoshop)	25

1.2 Movilización	
Transporte	\$220

1.3 Gastos varios	
Servicios básicos, internet, suministros de oficina	\$120.00
Refrigerios	\$350

Otros	\$120
-------	-------

1.4 RESUMEN DE PRESUPUESTO:

Equipos	\$3952
Recursos Humanos	\$732.00
Movilización	\$220
Gastos varios	\$570
INVERSION TOTAL	\$ 5500

Anexo 3. Entrevista a Pedro Gabriel Coyago, presidente de Cuniburo periodo 2016

1. ¿Cuál es su nombre, y desde cuándo está a cargo de la presidencia de Cuniburo?

Bueno mi nombre es Pedro Gabriel Coyago, yo estoy de presidente desde enero y ahora en diciembre elegimos el nuevo presidente para el año 2017.

2. ¿Cuáles son los principales problemas que enfrenta la comunidad?

Actualmente el mayor problema es de agua... no tenemos un riego que llegue a todos los cultivos, entonces en época de verano se presenta problemas sobre todo con los compañeros que tienen sus granjas en las partes altas y nosotros como estamos al último en la lista para el riego, casi no nos llega el agua. Esto afecta a todos los productores agroecológicas, por ejemplo mi esposa es parte de la organización de

mujeres agroecológicas ella produce generalmente penco y de ahí realiza el *mishe* y *guarango* y otros alimentos, pero con la escasez de agua se baja la producción.

3. ¿Cuáles son las medidas que han tomado para solucionar este problema?

Bueno nos hemos reunido aquí como comunidad y hemos llegado al punto de que el sistema de riego es necesario sobre todo ahora que estamos impulsando la producción agroecológica con esto del turismo agroecológico. Entonces nos toca movilizarnos para obtener ayuda.

4. ¿A qué entidades públicas han pedido ayuda?

Yo he estado yendo a Quito, la última vez que fui, fue hace dos semanas... el problema es que no nos hacen caso y es difícil para nosotros estar yendo a cada rato por el viaje y el dinero que conlleva, en el municipio de Cayambe nos dice que la gestión necesariamente se la debe hacer en Quito... pero realmente nos presentan muchas trabas, cuando vamos ni siquiera saben dónde queda Cuniburo luego nos dicen vuelvan en tal fecha y así nos tienen.

5. ¿Desde cuándo empezó a realizarse la agroecología en la comunidad?

Bueno desde siempre hemos sido agroecológicos... pero últimamente es que las mujeres se han empezado a organizar con más fuerza, la señora Esther es la que está a cargo... ahí entre todos los productores se realizan diferentes actividades, a veces cuando toca la minga la ayudo a mi esposa, pero es un trabajo bien duro.

6. ¿Usted qué opina de la creación de la revista digital para dar a conocer los procesos agroecológicos que se realizan en la comunidad?

Yo pienso que es una gran iniciativa porque la mayoría de las personas no conocen lo que es la producción agroecológica... nosotros les estaríamos agradecidos porque ya

sería un respaldo no solo para las compañeras agroecológicas, sino para nosotros también que vamos a realizar los trámites en Quito... ya podríamos decir estos somos nosotros, está es la comunidad y esto lo que hacemos y así también poder decir estas son las necesidades que tenemos.

Anexo 4. Entrevista Coyago Matamaro María teresa

1. ¿Cuál es su nombre completo?

Coyago Matamaro María teresa

2. ¿Cuándo inició el proceso de la producción agroecológica?

Cuando empezamos a entregar a La casa campesina

3. ¿Qué productos usted oferta en la feria?

El mishque, los chochos, las legumbres

4. ¿Quién le ayuda a cultivar?

Mi esposo y mis hijos

5. ¿Y usted utiliza ese producto para el consumo diario o solo para la venta?

Es para ambos lo utilizamos diariamente y también para la venta

6. ¿Uno de sus objetivos con la agroecología?

Poder vivir de la agroecología para ir avanzando en mi casa o con lo que haga falta para el terreno

7. ¿Una de las principales dificultades que se le ha presentado?

El factor económico

8. ¿A qué organización usted pertenece?

A Biovida

9. ¿Cuáles son los productos que más se vende?

El mishque, guarango y chochos son los productos que tienen más acogida por parte de los consumidores

Anexo 5. Entrevista Rosa Elvira Villaba

1. ¿Cuál es su nombre completo?

Rosa Elvira Villalba

2. ¿Toda su vida ha vivido en Cuniburo?

Sí, siempre

3. ¿Cuándo empezó la agroecología en su granja?

No recuerdo exactamente... pero ya son unos 10 años que comenzamos con el Ingeniero Fernando de la organización SEDAL. Él nos enseñó a preparar el suelo, todas esas cosas que implica la agroecología, nos enseñó. Porque de ahí sembrar siempre se ha sembrado sin químicos, sin nada. Pero a mantener bien el terreno, que sea más abonoso, nos enseñó el Ingeniero Fernando a preparar un mejor abono. Ahora se poda las chilcas y las hojitas que caen sirven para abonar el terreno.

4. ¿Cuáles son los principales beneficios que usted ha evidenciado a través de la agroecología?

Que comemos sanamente todo lo que sembramos es sano, es una buena alimentación para la familia, y los excedentes se los comercializa.

5. ¿Cuáles son los productos que se cultivan en su granja?

Los que tengo son: frutales, hortalizas, todo eso y en granos contamos con: maíz, papa, frejol, chocho, arvejas.

6. ¿Cuáles son los problemas que se le ha presentado al implementar la agroecología en su granja?

Uno de los problemas es el aspecto económico porque se necesita para complementar lo que nos hace falta, por ejemplo, para tener un corral de cuyes y de gallinas, porque de ahí sacamos el abono para el terreno en el que se va a sembrar.

7. Una de sus expectativas con la agroecología

Seguir implementando el turismo agroecológico.

8. ¿Quién le ayuda en la granja?

Por el momento estoy sola... antes me ayudaban mis hijas, pero ellas ya están con sus maridos e hijos ya no pueden ayudarme, y mi esposo trabaja, por eso yo sola lo hago.

9. ¿Cómo funciona el proceso de comercialización de los productos?

Llevo a la feria... mi compañera y yo que estamos en Cangahua a veces cuando hay producto vamos las dos, otras veces cuando yo tengo producto y ella no, me toca ir sola.

10. ¿A cuál organización pertenece?

A Mushucause de Cangahua

Anexo 6. Entrevista Tito Quishpe

1. ¿Desde cuándo empezó a producir de manera agroecológica en esta granja?

Hace unos 20 años. Nosotros hemos manejado esta granja en lo posible sin químicos de manera que se produzcan alimentos sanos para el consumo de la familia...por tener la seguridad alimentaria en la familia. De ahí se ha empezado a producir para comercializar desde hace unos dos años.

2. ¿Qué cambio ha tenido la producción desde los inicios hasta la actualidad?

El cambio ha sido sistemático, se ha tenido que ir transformando la parcela hasta convertirla en un sistema agroecológico, netamente con el desarrollo de plantas y el diseño mismo del sistema.

Yo nací en Cuniburo, estuve estudiando informática en Ibarra y por cuestiones económicas me tuve que meter en un cuartito pequeño y compartir con varias personas, entonces me cogió un trauma y dije “yo nunca voy a vivir así “, por eso con mi esposa hicimos un esfuerzo por conseguir un área grande, así que ahorramos un dinero y nos compramos esta propiedad que para el promedio de aquí es grande, el promedio tiene 500 m² y esta tiene 6000 m². Es ahí que nosotros empezamos a potencializar nuestra producción y a ir incursionando en la producción agroecológica. El primer problema que tuvimos al adquirir esta propiedad es que aquí era un bosque de eucalipto, y el eucalipto deja inerte al suelo haciendo muy difícil volver a trabajar el suelo... se tiene que esperar años para poder recuperar el suelo.

Aquí se puso cualquier cantidad de materia orgánica...por camiones se puso materia orgánica, como tenemos la plantación a lado, cubrimos todo el terreno con desecho

de rosa, tenía residuos sólidos, pero era materia orgánica. Ahí empezó a recuperarse y empezamos a cultivar, lo primero que hicimos fue el diseño de la granja, primero poniendo las barreras...resembrando las barreras vivas y los frutales, luego vimos el diseño de la granja tomando en cuenta la inclinación del terreno. Desde que empezamos a trabajar, quizá el único químico que hemos utilizado ha sido el residual del material orgánico que venía de la plantación de rosa, y alguna vez que la desesperación nos ganó utilizamos el glifosato para controlar las malezas. Una vez que estuvieron las barreras sembradas y creciendo ya empezamos a mejorar el suelo con todo el sistema de raseo y desbanque, las camas y con las curvas de nivel.

Ya con un conocimiento más acertado de lo que es el manejo agroecológico de la producción...de eso el año anterior se terminó de estructurar toda la parte de los cultivos diversos en terrazas y camas que tienen la granja, y es netamente así que toda la parte de la granja está diseñada en terrazas y curvas de nivel...también para que sea una cuestión didáctica y un muestrario de cómo se produce agroecológicamente.

3. ¿Usted se dedica al tiempo completo a la granja?

No, yo soy ingeniero agropecuario y he trabajado bastante en lo que es riego. Esporádicamente tengo trabajos en lo que es riego y asesoramiento en lo que es la producción agroecológica. Planificamos la producción para sus ferias y analizamos las propuestas que se hacen en la comunidad.

4. ¿Cómo se distribuye el trabajo que conlleva la agroecología?

Esto es un trabajo familiar, me ayuda mi esposa, cuando pueden también mis hijas realizan el trabajo. Es un trabajo diverso hay que cuidar animales, hay que deshierbar, hay que hacer siembras, hay que hacer podas, hay que limpiar las áreas

verdes, hay que hacer cosechas. Por ejemplo, mi esposa en lo que más me ayuda es en hacer la cosecha de los granos secos, la limpieza y todo... el amaranto, la quinua, para esto se debe realizar la cosecha y almacenar hasta que se seque, luego se debe limpiar el grano...en eso es lo que más me ayuda mi esposa.

5. ¿Cuáles son los principales productos que se dan aquí en la granja?

En la granja netamente, el fuerte ha sido la producción de leche. Justo ahora la vaca está a punto de parir, en este momento no la tengo aquí en la granja porque estamos haciendo reserva de pasto. Ahorita tenemos una buena reserva de pasto con el que hicimos una gran pila de heno, eso para sostener la alimentación de la vaca e implementar la producción. A más de eso, ahora estamos trabajando con la producción de hortalizas, sobre todo la zanahoria, la remolacha, brócoli y carichacas.

Principalmente se da prioridad al consumo de aquí del hogar, el excedente es lo que se comercializa.

Se produce paiteña, zanahoria, leche, brócoli, cuyes, amaranto, lechuga, aguacate y así entre unos 15 a 20 productos.

6. ¿Cuál es la visión a futuro que se tiene de la granja?

La visión es que podamos consolidar la producción y su diversidad, y atender la demanda de mercado de productos agroecológicos. Estamos aun teniendo un poco de problemas con la parte productiva, los suelos aún no hemos podido recuperar completamente, estamos en proceso de recuperación... eso es un indicativo de que el producto aún está pequeño, y un poco deficiente, pero con el tiempo logrando recuperar todo el suelo se piensa mejorar la calidad del producto, sobre todo en

apariencia porque calidad nutritiva ya tiene...Sin embargo, aún esta pequeño, medio torcido y eso es por el suelo.

Se logra con la recuperación del suelo, cultivo tras cultivo...se les va a adhiriendo la materia orgánica y eso con el tiempo se va recuperando. El indicador es una curva que sube... cada año se tiene más robustez en la cosecha, eso es lo que nos motiva a ofrecer un mejor producto sobre todo en apariencia...A veces nos quedamos sin producto y el comprador nos pregunta, “cuando vas a tener tu producto porque ese el que se siente el sabor, el aroma, la esencia, ese es el que realmente se necesita”

Esa parte es la que tenemos que ir mejorando y poder establecer y definir con el tiempo nuestro mercado. Hay dos caminos: uno que las ferias mejoren su calidad de recepción porque se tiene la idea que el producto agroecológico es más barato, que no tiene trabajo...cuando no es así, la producción agroecológica lleva tiempo, es duro en trabajo... sobre todo en mano de obra. Y lo otro es ir creando un sistema de clientes que sean conscientes de la calidad del producto. En caso eso es lo que estamos haciendo, buscar clientes que estén conscientes de que el producto es bueno...con dos clientes que trabajamos nos pagan lo que realmente es.

7. ¿Cuáles son los beneficios de la producción diversificada?

La producción diversificada y la rotación de cultivo es bien importante para el suelo, porque cuando se cultiva año tras año solo un producto este producto va extrayendo un solo tipo de nutrientes del suelo y no es capaz de devolver.

Los diferentes productos que se cultivan en el suelo extraen unos nutrientes y aportan otros, pero si se va cultivando todos los años el mismo producto va extraer los mismos nutrientes y le va desgastando al suelo...entonces por eso es importantísimo

mantener la cuestión de la diversificación no solo en los cultivos, sino también en las barreras vivas. Por ejemplo, una de las deficiencias que ha habido en los suelos de la sierra ecuatoriana ha sido la deficiencia de fósforo... por eso la agricultura orgánica trabaja bastante con lo que es la roca fosfórica, siempre están metiendo roca fosfórica en los abonos. Nosotros aquí en la granja hemos compensado eso con las acacias, que son plantas que tiene altísimo contenido fosfórico... aquí tenemos una buena cantidad de acacias y lo bueno de estas plantas es que son arbustos robustos, uno hace las cosechas, hace las podas y al año ya tiene de nuevo. Nosotros en nuestros abonos orgánicos le metemos un gran porcentaje de hojas de acacias.

Esa es la ventaja de los cultivos diversificados, al año extrae unos cultivos, pero devuelve otros y así todos los años.

8. ¿Cuáles son los principales problemas que enfrenta en este momento?

La falta de conciencia del consumo de productos sanos en la población. Ahora lo de la agroecología es solo un postulado del futuro, es decir, ahora no tiene espacio, no tiene razón de ser y las personas que hablan de agroecología dicen que es una agricultura del futuro. Entonces nosotros tenemos que poner los cimientos y hasta mientras ser sostenibles, pero no nos da el espacio, no nos da la conciencia de la población para ser sostenible. No queremos necesariamente que el consumo sea masivo, aunque si fuera masivo sería mejor, lo que necesitamos es más conciencia y más demanda...y me refiero una demanda verídica no decir “si tráigame no más el producto agroecológico y lo voy a pagar igual que convencional”...eso no es tener conciencia. Se debería decir... “si tráigame el producto por todas las ventajas nutricionales que este tiene” y así podrían pagar lo que es.

El otro día leía un reportaje de los chinos, ahí se ha reducido, me parece a un 40%, el presupuesto que el estado asigna para salud, porque hay esa cultura de la medicina preventiva con medicina ancestral... toda la población maneja el conocimiento sobre las propiedades de las plantas, es así que se reduce muchísimo las afectaciones de salud. Entonces es parecido acá, si consumimos productos sanos y de alta calidad nutritiva y diversificada se garantiza la salud porque se está comiendo libre de residuales químicos.

¿Cómo inicio esta propuesta de turismo agroecológico?

El convenio es con el municipio, nosotros somos el grupo objetivo nada más

El municipio acuerda con la Universidad Central, firma el convenio de intervención, de allí ese rato se pone a buscar los grupos objetivo, allí a nosotros nos localizan, porque ya estamos trabajando en mingas y dijeron que “ese grupo interesante, está bueno, parece que tienen esas aspiraciones de hacer turismo agroecológico y vayamos y allá les mandamos los estudiantes”

¿El inicio fue del municipio, pero después la organización fue desde la comunidad?

No, la iniciativa de hacer lo que es el turismo agroecológico, al menos yo siempre he tenido que una de las formas de hacer conciencia es que las personas vengán a ver en las granjas como se producen los productos orgánicos. Entonces para eso estábamos consientes que no había que mostrar cualquier cosa, sino que tenía que estar la producción tanto de pecuaria como agrícola debía estar organizada debidamente, tendría que ser una granja agradable con los pocos recursos que se tiene, se debería acomodar la granja... que haya espacios verdes, que estén organizados los cultivos para poder circular, caminar y ver... que la gente pueda entrar y cosechar... que la

gente pueda tener interacción con los animalitos de la granja. Esa había sido siempre la idea para que haya un flujo constante de personas para que vengan a ver como se produce orgánicamente.

Eso lo hemos estado manteniendo una parte del grupo que somos, hay otra parte que si está produciendo orgánicamente pero no le pone interés a la parte estética de la granja, los caminitos y todo eso...pero casi más de la mitad el grupo hemos estado interesados en que la gente venga a visitarnos en las granjas, hemos estado organizando constantemente nuestras granjas mejorándoles en la parte estética.

Por allí es que empiezan a tomarnos en cuenta y nos mandan al grupo de intervención de la Universidad Central para hacernos un diagnóstico de lo que tenemos y del potencial turístico que tendríamos...en el diagnostico sale que si hay todas las posibilidades para poder explotar toda esta parte turística de la producción agroecológica. Ahora tenemos unas cinco granjas que están organizadas debidamente para poder hacer las visitas con las familias y las personas que quieran visitar allí en las granjas. Lo que ahora tenemos para mostrar es toda la biodiversidad en lo que son barreras vivas, toda la biodiversidad en lo que es la producción diversa de la producción agrícola, la diversidad de lo que es la producción pecuaria, las plantas medicinales...se va haciendo el enfoque del rescate del conocimiento ancestral y local, la forma de curar enfermedades en las plantas y animales. Todo esto sin utilizar ningún producto sintético o que tenga alto contenido de químicos tóxicos, sino que, con la producción de las mismas plantas, con la utilización de remedios caseros hechos en la misma granja, el mismo sistema de reciclaje que hace en la granja agroecológica.

Ahora con todo el proceso que hemos tenido con los estudiantes hemos tenido una mejor visión de lo que se necesita para complementar la parte agroturística, se necesita mejorar más servicios...se necesita un buen sistema de comedor, baños, más áreas verdes, atractivos donde la familia pueda quedarse y distraerse. Hay que implementar el contacto con los cultivos a los niños, hacerles que siembren y cosechen. Esas cosas nos tocan ir implementando porque todavía nos queda mucho por hacer, pero ya tenemos un gran potencial que son las granjas y la mayoría de las granjas que tenemos en Cuniburo están diseñadas de manera estética y atractiva para que la mayoría de las personas que vienen de ciudad y que no saben mucho de cultivos vean bonito y tengan una visión agradable de lo que es la producción orgánica.

¿Esta propuesta se la va impulsar continuamente desde el municipio o solo desde esta primera etapa y ustedes después toman la posta?

El municipio hace una parte del proceso, de allí toda la responsabilidad esta en nuestros hombres, si queremos que esto salga, nosotros tenemos que hacer las mejoras y complementos que nos falta y continuar generando ese sentimiento de compromiso en todos nosotros. Tal vez algunos estemos convencidos, pero hay todavía compañeras que no están convencidas del todo, entonces hay que seguir trabajando y en este proceso se va a ir solidificando y consolidando el compromiso de trabajar en esto, pero es un trabajo que nosotros lo tenemos que hacer...la intervención del municipio y de los estudiantes es solo un apoyo y nosotros tenemos que seguir haciendo mejoras o buscar financiamiento o autofinanciarnos, pero eso es trabajo nuestro y estamos conscientes de ello. Un poco del trabajo del municipio y de los estudiantes de motivarnos, incentivarlos, darnos ideas, la capacitación que viene de los estudiantes. Nosotros sí sabemos producir orgánica y agroecológicamente,

pero de lo que es turismo no conocemos, hay que saber lo que es la atención al cliente lo que es los servicios, las características de servicio que necesitan los turistas, e ir trabajando y formándonos.

¿Qué es lo que contemplan ofrecer en un futuro para potencializar el turismo agroecológico?

Sabemos que hay que arreglar el servicio de alimentación de productos orgánicos, si bien tenemos los productos orgánicos nos falta la infraestructura, nos falta hacer los comedores y baños, ir mejorando de tal forma que podamos ofrecer productos fuera de lo normal, que tengan un valor agregado superior a los que se ofrecen en la ciudad. También estamos conscientes que tenemos que ofrecer el servicio de hospedaje, de una forma u otra tenemos que irnos organizando por tener una, dos o tres habitaciones por granja donde podamos dar alojamiento a los turistas. Lo otro que tenemos que hacer es ir creando otros atractivos turísticos como por ejemplo juegos infantiles, ir viendo donde implementar pesca deportiva, en los que es medicina ancestral los baños curativos que son muy parecidos a las termas pero que son aguas hechas con plantas curativas, hay un gran patrimonio de plantas curativas que tenemos aquí en la zona que son muy especializadas en todo tipo de dolencias entonces tenemos ese conocimiento ancestral. La cuestión gastronómica en cuestión de ir añadiendo platos de la zona como el cuy, el guarango y platos tradicionales, que hemos estado pensando ir mejorando la idea. Otra idea es mejorar el sistema de crianza, de tal modo que los animales puedan estar en un patio, donde puedan las personas llegar y tener vivencias con los animales.

Las zonas para acampar también, podemos establecer eso. Hay una idea también de ir rescatando las quebradas, hacer un parque longitudinal donde se van a implementar

otras especies por ejemplo orquídeas, plantas carnívoras, flores exóticas en un ambiente que es de acá de la zona, una especie de bosque nativo, que llevaran tiempo, pero si se pueden hacer esas implementaciones...toca ver lo que le gusta a la gente. Esperamos sacar estas ideas del proceso de capacitación que vamos a tener para mejorar la propuesta que no sea solamente que vengan a ver la producción orgánica, porque si es solo producción orgánica es solo para un segmento para la gente que quiere incursionar en los emprendimientos de producción orgánica, y no nos interesa tener solamente ese segmento sino una afluencia buena de turistas que venga a ver. Que en todo caso la producción agroecológica sea una parte de la propuesta...también tenemos la idea de hacer el sistema de armería inca que son flechas con arco y lanzas, todo lo que es el complejo sistema como tiro al blanco y armas que utilizaban los incas.

Anexo 7. Entrevista Rafael Chimarro- Presidente de Cuniburo 2017

Historia de Cuniburo

1. ¿Por qué la comunidad adquiere el nombre de Cuniburo?

Se tomó ese nombre por la situación geográfica, nosotros tenemos la loma de Cuniburo...cuando hicieron la medición de la línea equinoccial pusieron una pirámide como referencia y ahí está enmarcada como Cuniburo, es a partir de que hicieron la línea equinoccial.

2. ¿Qué significa Cuniburo?

Hay algunas hipótesis de esto, **Cuni** porque significa conejos y **Buro** porque es loma... lo que explica que así lo llamaban porque probablemente era loma de

conejos. Pero según las investigaciones que nuestros muchachos están haciendo (porque hemos formado el grupo de jóvenes este año) han investigado bastantes cosas y han sacado varios datos que también dicen que le denominan de otros nombres, que es una montaña de fuego. Estamos recién recopilando información todavía no se puede hablar así exacto, sobretodo estamos investigando quienes poblaron este sector... anteriormente todo esto era una hacienda, pero antes de la hacienda, antes de que nos conquistaran los incas, aquí ya habitaban personas y eso es lo que estamos investigando para poder saber de dónde venimos, de donde era la gente que antes habitaba en esta comunidad.

3. ¿Actualmente cuantas personas viven en la comunidad?

Estamos 80 comuneros con un promedio de 5 miembros por familia, más o menos con una población de 400 a 500 personas.

4. ¿Cuál es la fecha de fundación de Cuniburo?

Estamos trabajando desde 1980 haciendo los papeles, y legalizamos el 21 de diciembre de 1981. Antes, a partir de 1960 esto era una hacienda, luego les hicieron la entrega de terrenos a los ex trabajadores y también hubo compradores. Esto se dividía en dos partes, uno se denominaba Porotog y otro la loma de Cuniburo, en 1960 se entrega a los de Porotog por liquidaciones o indemnizaciones por los servicios prestados y de la misma manera al grupo de Cuniburo se hizo la entrega en 1962. Los comuneros del sector de Cuniburo ya pasado los 20 años intentan organizarse ya como Comunidad para poder adquirir bienes de las instituciones públicas...ese es el trabajo que hicieron los llamados entonces huasipungueros, los que heredaron o cogieron las tierras de la hacienda.

5. ¿Cómo era Cuniburo en los inicios?

No había luz, agua, alcantarillas, ni caminos, ni canchas, ni escuela, no había nada...solo un caserío vacío. Todo lo que tenemos ahora se logró gracias a la gestión comunitaria, todo ha sido por la gestión... los ministerios no han venido a decir “vea aquí falta esto o lo otro” no, nosotros por nuestra iniciativa hemos planificado y pedido tanto a instituciones públicas como privadas. Esa es la razón, Cuniburo está avanzando. Esperamos seguir caminando.

6. ¿Cuáles son los principales problemas dentro de la comunidad?

El principal problema ha sido el asunto de agua de riego, es un poco difícil y la situación se ha tornado grave por el calentamiento global que ha disminuido los caudales y debido a la tecnificación de los sistemas de riego. Nosotros como estamos en la parte baja, todos los sistemas de riego están tecnificados a base de aspersión y antes como era a gravedad todo lo que escapaba bajaba y así podíamos coger los remanentes, pero lamentablemente eso ya no sucede...Ahora supuestamente utilizan eficientemente...ya no pasa el agua y nosotros la comunidad de Cuniburo estamos al último y hemos quedado perjudicados del agua, esa es la razón.

7. ¿A más de la agroecología que actividades realizan los habitantes de Cuniburo?

Más o menos el 80% de la población se dedica a trabajar en las florícolas, el 20% son los niños y la gente mayor. Al menos los días de la semana aquí encontramos únicamente a la gente mayor, el resto está incomparados en las florícolas que es la única fuente de trabajo que existe aquí... Aspiramos y ojalá se pueda conseguir agua que estamos gestionando e incorporar más a la agroecología... tenemos la visión de que esta comunidad sea la pionera en el turismo agroecológico en conjunto con las granjas agroecológicas, porque somos pocos los que estamos emprendiendo ahí, hay

varios tipos de turismo, pero no agroecológicos entonces nosotros estamos innovando ahí. Es por eso que el municipio también está tratando de empujar y lo que queremos aquí es que se una toda la comunidad.

Anexo 8. Entrevista Isabel Proaño

1. ¿Desde hace cuánto tiempo se dedica a la producción agroecológica?

Si quiera unos 10 años... desde pequeña me gustaba sembrar maíz, trigo, cebada todo eso me gustaba sembrar...pero hace 10 años nos hicimos un grupo y vinieron unos ingenieros a dictar unos talleres y desde ahí se dio el cambio a producir de forma agroecológica.

2. ¿Cuáles son los cambios que se han dado desde que se empezó a incursionar en la producción agroecológica?

Los cambios han sido bastantes, por ejemplo, antes yo tenía que viajar a Cayambe para comprar un guango de culantro o una col, así también remolacha, zanahoria o cualquier hortaliza, en cambio ahora ya no compro porque en mi casa mismo se producen todos estos alimentos.

3. ¿Cómo se realiza el trabajo?

El trabajo lo realizo yo con mis guaguas, de repente mi marido también me ayuda cuando tiene tiempo...pero yo más.

4. ¿Cuáles son los productos que comercializa?

Lo que comercializo son las verduras, el mishque, el guarango, los granos molidos y los granos secos... La mayor parte de la producción la utilizo en comida de la casa,

reparto a mis hijos tengo choclo o verduras y les digo que ya no compren, luego el excedente traigo a la venta.

Anexo 9. Entrevista Blanca Arias

1. ¿Desde cuándo empezó a implantar la producción agroecológica en su granja?

Siempre hemos sembrado sin químicos, porque mi mami y mis abuelitos también sembraban así, entonces yo todo el tiempo he sembrado con el abono de los animales que uno mismo tiene. Pero la incursión a la agroecológica se dio desde que entramos a trabajar con organizaciones...primero empezamos con Casa Campesina, aunque ahí no nos enseñaron tanto, nos llevaban de gira, nos hacían visitar otras granjas... pero de lo que más empezamos a trabajar ya directamente en la agroecología fue cuando estuvimos con SEDAL.

2. ¿Cuál fue el cambio que se dio a partir del trabajo agroecológico?

Nos comenzaron a enseñar la preparación de abonos, ósea, la mezcla que era mejor. En Biovida aprendimos más, ahí nos enseñaron a hacer los minerales, el bocashi, el caldo sulfocalcico, el biol, el caldo cenizo para los mosquitos y todos esos caldos.

Aprendimos también desde el cerramiento hecho con plantas nativas y frutales, así como la diversidad de siembra, eso nos ha ayudado a cambiar la granja, ahora en la granja ya maduran plantas que antes no lo hacían. Ahora ya se da cualquier cantidad de plantas, se da naranja, se da guaba, se da aguacates, mandarinas y hasta la guayaba... no así en gran cantidad, pero si para el consumo de la casa.

Antes solo sembrábamos papas, choclo y ese tipo de plantas...ahora es más diverso.

3. ¿Cómo se realiza el trabajo de agroecología en su granja?

Yo los fines de semana, mi esposo cuando viene del trabajo me ayuda, mi nieto también pero como es especial me ayuda de a poquito porque se cansa rápido. Ahora como mi esposo ya está en la casa ya trabajamos los dos

4. ¿Cómo es la comercialización de los productos?

Bueno primero producimos para el consumo de la familia, a veces vienen a visitarme también les regalamos o a veces vienen a comprar en la casa y ahí también se les regala o se les vende...el excedente va a la feria.

5. ¿Qué productos se producen en su granja?

Maíz, papa, hortalizas, papa nabo, lechuga, puerro, zambo, zapallos, algunos frutales, todo lo que son las hierbitas y plantas medicinales.

6. ¿Cuál es la visión que tiene a futuro?

La visión de nuestro grupo es el turismo agroecológico, poder consolidarnos de mejor manera y ver si podemos vivir de eso también en nuestra vejez.

Anexo 10. Entrevista Ilda Villalba

1. ¿Desde cuándo usted se dedica a la agroecología?

Yo, estoy dedicada a la agroecología más o menos unos 20 años. Empezamos con La casa campesina trabajando con la seguridad alimentaria de los pequeños huertos familiares, empezamos un grupito pequeño de Cuniburo, aquí nació el

emprendimiento de ir mejorando cada vez más y ahora tener productos para comercializar.

2. ¿Cómo es el proceso de producción agroecológica en su parcela?

Hace mucho tiempo estaba trabajando con La casa campesina, luego estuve un buen tiempo...de unos 8 a 10 años trabajando con Biovida. Yo continúe a partir de esto trabajando con lo que es la agroecología, y seguí trabajando con mis propios recursos mejorando poco a poco la parcela hasta ahora que me uní al grupo cantonal de mujeres con la coordinadora de Cangahua.

El trabajo dentro de mi parcela, es un trabajo familiar...lo hacemos con mi esposo, mis hijos y hoy en día con mis nietos que me ayudan en los trasplantes, en los deshierbes y lo que pueden...es decir todos colaboramos y trabajamos en familia.

3. ¿Cuáles son los principales productos que usted cosecha y como es la distribución de estos?

En lo que más me he centrado, es en la producción de plantas medicinales que se comercializan aquí mismo en la casa. Y para el consumo de la casa siempre tenemos lo que es el choclo, el frejol, arvejas, zapallos y el resto de hortalizas, como coliflor, brócoli que consumen bastante mis hijos... tomate de árbol para los jugos...la mora, la uvilla, el babaco para los jugos también...lo que nunca falta son las habas, el melloco, las ocas, la mashua... que también le hemos rescatado y les enseñé a comer a mis hijos porque ellos ya no sabían comer.

También estoy con animales menores como cuyes, borregos y las gallinas de campo que me dan huevos y también la carne.

4. ¿Dónde comercializa sus productos?

Los productos más los comercializo aquí en la casa, tengo dos clientes, una señora de Otavalo y otra de Cangahua que vienen y me compran aquí en la casa misma casa 15 días. De ahí la comercialización también la estuve haciendo en un principio en la Plaza Dominical, pero me faltó producto, entonces preferí entregar a los clientes que son más fijos... me están comprando lo que es el choclo, el tomate y todas esas hortalizas que les hace falta. Así también voy a empezar a producir más lo que es pepinillo, pimiento y tomate riñón.

Anexo 11. Entrevista Martha Trujillo

1. ¿Desde cuándo usted se dedica a la agricultura?

Desde siempre, nosotros somos del campo entonces toda la vida hemos estado en la agricultura... desde mi abuelo con la que me críe más cercanamente he realizado esta actividad. La agroecología más bien he ido recortando con el pasar del tiempo, pero desde hace unos 10 años aproximadamente.

2. ¿Cuáles son los principales productos que usted cosecha?

Los productos que yo tengo especialmente es el tradicional, el que siempre hemos tenido en el campo... el maíz, yo lo tengo porque nos gusta a todos, le gusta a mi marido y les gusta a mis hijas, entonces la mayor parte de mi lote yo lo tengo con maíz. Principalmente lo que yo siembro es utilizado para la seguridad alimentaria de nosotros, para la venta casi nada.

3. ¿Cómo se realiza el trabajo de la producción agroecológica?

Para mí es un trabajo de todos los días, los fines semanas lavo y el agua que me sale pongo en mis plantas nativas. Pero de ahí todos los días porque esto no se puede

dejar... las actividades son de todos los días, el deshierbe, cosecha e infinidad de cosas.

4. ¿Es un trabajo familiar?

Ahorita mi hija está de vacaciones en la universidad porque ya terminó el semestre, entonces me está ayudando. Yo tengo dos hijas nomas, mi hija la que está en la universidad le he hecho que me ayude, entonces ella me está ayudando a deshierbar, a darle la comida a los cuyes, me ayuda a limpiar la cuyera también, me da deshierbando porque también yo tengo un huertito hortícola, entonces me ayuda en eso porque es para el consumo de la casa mismo. Entonces mi hija es la que me ayuda, pero cuando ella va a la universidad que será el próximo abril ahí ya me quedo prácticamente sola porque mi marido se dedica a la mecánica y el mayor tiempo de él dedica a su oficio.

5. ¿En dónde comercializa los productos?

Yo estaba participando en la feria de Cayambe, en la del Centro Comercial Popular. Pero yo vi que no era rentable, la venta no era suficiente, yo iba con algunos productos y me regresaba con algunos productos, a veces hacía un poco de trueque con las compañeras para no regresarme con los productos, porque yo tengo dos hijas estudiando mi hija que está en la universidad y mi hija que está en el colegio. Entonces no me salía prácticamente, a veces salía con el reparto de mi hermano de leche en la mañana, pero no me salía. Ahora más bien lo que vendo aquí rara vez las cosas del huerto, otras veces hacemos el trueque con los compañeros porque yo vivo en la parte alta como yendo al sector de Porotog... A veces cambiamos con los compañeros, yo les doy algo y les digo tráigame cuando puedan unas habas, o unas cebollas y así.

Anexo 12. Entrevista a Esther Villalva

1. ¿Desde cuándo empezó la implementación del proceso agroecológico en sus cultivos?

“Nosotros hemos sido orgánicos toda la vida, yo soy nativa de Cuniburo”. El proceso de la producción agroecología, o estructura agroecológica inició a partir del 2005. Durante ese periodo no teníamos el entendimiento de lo que significaba ser agroecológico, por eso es que no habíamos puesto en práctica todo lo que es la estructura agroecológica. La agroforestería “que es como armar una casita” cada 10m se va sembrado forestales, cada 10m frutales y cada 0,30cm nativas y la barrera viva, o los rompevientos que les llaman aquí son las curvas a nivel en **A**.

Ese proceso se inició desde el 2009 cuando yo entendí la importancia de la agroecología haciendo las visitas en el campo viendo otras parcelas que tienen el sistema; es cuando recién empezamos a entender la importancia, en nuestro caso el suelo tenía 70 de pendiente, y solo 5cm de tierra y en parte ni un centímetro, era todo Cangahua. Desde el 2009 se empezó a hacer la estructura agroecológica.

1. ¿Quién les capacito para cambiar el modelo de cultivo?

En el caso de nuestro grupo Biovida el Ingeniero Julio Libera. Era uno de los técnicos y su esposa la Ingeniera Patricia Jacelga quien trabajó con nosotros. “De cariño les decimos que han sido nuestros padres” ya que fueron ellos los que nos exigieron hacer este cambio. Nosotros nunca estuvimos de acuerdo en hacer este cambio, porque eran parcelas muy pequeñas y cuando ellos hablaban que en la agroecología hay que hacer barreras, senderos para que entren las personas, nosotros

nos incomodábamos y decíamos que en tan pequeño espacio como puede ser posible que quieran dividir el terreno que teníamos, pero ahora vemos los resultados.

Al año de lo que se inició, que fue en el 2009 estuvieron los ingenieros para verificar cuanto se había recuperado de suelo, y se había recuperado 20 cm hasta la actualidad, en las barreas que tenemos es casi de 75cm de altura que se han ido nivelando con la estructura que tenemos de curvas a nivel.

2. ¿De cuántas familias se encuentra integrada la agroecología?

En la actualidad contamos con 8 compañeras; anteriormente nosotros habíamos sido 24 compañeras; pero el problema era que tenían que irse a capacitar o salir a los talleres, o intercambios, no estaban de acuerdo las compañeras, o a veces no solo son las compañeras sino también sus esposos o la familia mismo que no está de acuerdo que la madre de familia salga mucho tiempo fuera del hogar y ahí mismos para evitar esos inconvenientes se han retirado, para evitar problemas en sus hogares.

3. ¿Entonces qué es la agroecología para usted?

La agroecología es el cuidado de la soberanía alimentaria, primero es el cuidado del medio ambiente, el cuidado del suelo, y a través de la agroecología hemos ido entendido que el suelo es un ser vivo, al que hay que alimentarlo, abrigarlo, cuidarlo, y darle de beber. Anteriormente nosotros pensábamos que el suelo era solo una tierra que necesitaba de agua cuando sembrábamos y nada más. Pero ahora entendemos que la agroecología no es como la siembra orgánica; porque sembrar orgánicamente es sembrar con abonos orgánicos, otro día utilizar algún fungicida verde; en nuestro caso no, la agroecología es muy importante ya que piensa en el cuidado del medio ambiente, el cuidado del suelo, la diversidad de la siembra la diversidad de las crianzas porque si no hubiera diversidad de crianza de donde sacaríamos el abono, si

no hubiera diversidad de la siembra en la agroforestería, cuando algún compañero necesitara el abono podría a través de las plantas o los animales obtenerlo. “La agroecología no solo es aquí sino a nivel mundial estamos cuidando la soberanía alimentaria” es la recuperación de nuestras semillas, el cuidado de nuestras semillas, porque hasta eso se ha estado perdiendo a través de las empresas internacionales que solo han tratado de imponernos las semillas que seamos dependiente de ellos, para no tener nuestra autonomía, nuestra propia semilla.

4. ¿Cuál es la diferencia entre la producción agrícola convencional y la agroecología?

La producción convencional lo que se dedica es al proceso de monocultivo y utilizan químico no hay esa conciencia de que el suelo es un ser vivo, y que va muriendo orgánicamente.

5. ¿Cuáles son los principales cambios que usted ha evidenciado a través de la agroecología?

La importancia es la diversidad de siembra que nosotros hemos logrado, a través de esta nueva visión hemos podido cambiar la forma de producir, antes era solo monocultivo, lo que generaba que solo tengamos un producto al año, sin embargo, al tener una producción más diversificada de alimentos, nosotros ya no tenemos esa preocupación de qué cocinaré. Porque, aunque sea poco todo tenemos en la graja la diversidad de siembra, no solamente siembra de hortalizas, sino también de frutas, de granos, de plantas medicinales, hemos mejorado en todo lo que es a alimentación sana de la familia, y con los excedentes también estamos cuidando la alimentación de los consumidores.

6. ¿Cómo funciona el proceso de venta?

El proceso de venta en nuestro grupo en el caso de Biovida la siembra la estamos trabajando en mingas dándonos la mano la una a la otra para poder avanzar en los trabajos, porque se podría decir que el 90% somos mujeres; y solas necesitamos ayuda, por eso nos damos la mano para salir adelante juntas en unión y aprendiendo de plantas aromáticas.

En el caso del grupo de Biovida las cuatro compañeras hacemos la postcosecha los días martes, para reunir el producto de todos; porque anteriormente “ese problema teníamos con las compañeras que nos íbamos individualmente a vender solas y a veces solo había un guanguito de acelga” significaba que nos íbamos con poco producto y no nos alcanzaba ni para el pasaje y nos quedábamos en las mismas, es por eso que hemos optado ahora en hacer la postcosecha los días martes para reunir todos los productos de todas las compañeras y unificar y rotarnos de dos en dos ya no nos vamos individualmente ahora hacemos la cosecha asociativamente

7. ¿Quién le ayuda en las granjas cuando no se lleva a cabo las mingas grupales?

En el trabajo siempre tengo a una persona muy grande que me ayuda. Osea, nosotros tenemos una planificación en mi familia, trabajamos con Abinadab que es mi hija, media hora diaria en cualquier actividad que deba llevarse a cabo la realizamos las dos. Y a veces las mingas familiares con el resto de la familia. Y los lunes vamos rotando las mingas y la hacemos grupal, rotando en todas las granjas que es cada ocho semanas nos toca hacer en grupo.

8. En la actualidad, cuáles son los principales problemas que se le han presentado en sus cultivos

“Tenemos ataques de plagas” y en el mercado tenemos problemas con los vendedores ambulantes que llegan a la feria agroecológica de Biovida, y entonces hemos tenido problemas para vender nuestros productos, porque los convencionales están repitiéndose todos los productos que nosotros tenemos se ponen en todas las puertas y tratan de dar mejores porciones para que les compren, lo que genera baja en la venta de nuestros productos. Falta más concientización en el consumo por parte del consumidor para que no se deje engañar.

9. ¿Cuál es el objetivo a futuro con la agroecología?

El objetivo como comunidad de productores agroecológicos es de tener el turismo agroecológico en nuestras granjas, que haya el fluido de personas semanalmente, ese es nuestro sueño, de que logremos el objetivo de implementar en cada una de las granjas las modificaciones que tengamos hacer. “Esto es lento bastante difícil, pero no imposible”

La idea es que a futuro todas nuestras compañeras puedan llevar cada una sus productos para la venta. Con el objetivo de no desanimarnos cuando se produce y no se vende, por ello que se debe capacitar al consumidor para generar más conciencia sobre la producción agroecológica.

10. ¿Cómo funciona el proceso de la minga?

Siempre nos hemos iniciado como grupo de mujeres, trabajando grupalmente como Biovida, posteriormente hubo esta acogida por el resto de compañeros que pertenecen a otras organizaciones u otras ferias pero que son agroecológicos, nos unimos aquí desde noviembre del 2014, para trabajar en mingas en toda las granjas

porque teníamos la necesidad de la mano de obra en todas las granjas, porque el 90% son mujeres las que nos dedicamos a las granjas agroecológicas, no solo en la comunidad sino a nivel de varias provincias que hemos logrado tener contacto con productores agroecológicos. Siempre es la mujer la que se dedica a la producción agroecológica por ello hacía falta la mano de obra, por lo general toda nuestra gente sale a trabajar en las plantaciones florícolas hombres hasta mujeres, es bien difícil, entonces viendo el ejemplo que hacíamos el grupo pequeñito de mujeres el resto se unificó para también hacer estas mingas en cada granja rotando sin descuidar cada lunes dos horitas para que no se canse la gente, porque si hacemos más tiempo la gente se va a cansar, pero las dos horas de 7am a 9am están muy contentos, compartimos nuestro priambre o alguna cosita que llevamos para comer luego nos alzamos. Para que también la producción sea planificada como lo es en el caso de la siembra escalonada porque todavía hay problemas con algunas compañeras por la falta de entendimiento en cuanto a la siembra escalonada

11. ¿Qué es la siembra escalonada?

La siembra escalonada quiere decir que hay que tener una constancia para sembrar, por decir cada 15 días hago la siembra de las plántulas o hago los semilleros dependiendo de cuál sea la planta, en el caso de la zanahoria al mes ya debería estar sembrada otra cama, y al otro mes otra cama para que todo los días de feria haya producción, porque anteriormente tenían ese problema, sembrábamos y todo el mundo tenía para un mes la producción; se acaba y todos decían y ahora que sacamos. En cambio ahora con la siembra escalonada que se hace dos siembras por mes ya no falta producción, por ello se realiza la siembra diversa y escalonada. En este tipo de siembra se necesita más mano de obra porque al menos en este tiempo que está lloviendo la hierba en seguida crece y no permite desarrollar a la planta,

para eso son las mingas que hacemos permanentemente y nos ha dado buenos resultados porque no es lo mismo ponerme yo a limpiar mi granja solita que hacerlo entre 8 o 6 personas

12. ¿Al finalizar las mingas cuál es el siguiente paso que toca hacer?

Una vez limpio hacemos el abono con el suelo, luego la fumigación del biol, si hay muchos insectos se hace un macerado a través de ají y el ajo también se está utilizando el sulfocalcico.

13. ¿Qué es el sulfocalcico?

El sulfocalcico es un químico liviano, que es con la cal agrícola que le cocinamos con un mineral para que se haga un insecticida, pero es orgánico, o sea, no es como los que se compra, también hacemos el caldo de cenizas le utilizamos el jabón de lavar ropa y le utilizamos nuestras cenizas también cocinamos eso para aplicar a las plantas

14. ¿Cómo es la preparación del biol?

El biol le hacemos igual con varios minerales, la majada fresca del ganado y las hierbitas aromáticas que utilizamos en la casa para nuestro consumo también se le pone al biol hay fumigar cada 15 días o cada mes, hay que ser constaste para que las plantas den buena producción.

15. ¿Cuál es el siguiente paso al finalizar las mingas?

Iniciamos con la postcosecha, la cual la hacemos semana a semana, todos los días martes en el caso de Biovida, las otras compañeras la llevan a cabo independientemente en sus hogares, porque son de otras ferias, en nuestro caso sí, porque somos de Biovida. Los días martes todas las compañeras tienen que estar con

su producto en la postcosecha, anteriormente la hacíamos individualmente, llevábamos los productos a las ferias y nos topábamos con la novedad de que iba el producto pequeñito, iba sucio, amarilla las hojas, picadas muchas de las hojas, perforadas y todo eso... al hacer la postcosecha hemos logrado mejorar la presentación del producto para las ferias, es importante realizar esta postcosecha entre nosotros y además hemos logrado que las compañeras se motiven, porque antes había desmotivación porque las compañeras decían pero si yo tengo un guanguito de acelga, puerro, cebolla paiteña, para que me voy a ir con ese poquito, entonces hacemos la postcosecha y las dos nos vamos a la venta

16. ¿La postcosecha solo se realiza con el grupo de Bio-vida?

La postcosecha se hace solo con las de Biovida.

17. ¿Cómo llevan el registro de la producción?

Hace 3 años que llevamos un registro de las ventas... entonces en un cuadernito que hemos comprado por decir...ponemos la fecha de la postcosecha, el nombre de la compañera y el detalle del producto, por decir 3 acelgas, una paiteña, un brócoli, dos puerros. Las hierbas aromáticas igual una menta hacemos un detalle primero, anotamos la cantidad y vamos poniendo el precio a cada unidad.

18. ¿Cuándo inició la feria agroecológica?

A inicios del 2009 mandábamos un guanguito dos guanguitos de acelga o de lo que teníamos por cada una y no se vendía nada, no sacábamos ni para los pasajes de ida ni de vuelta, en la actualidad mínimo se vende hasta 120 dólares al mes

19. ¿Y cómo se integraron a la feria agroecológica?

Primeramente, fuimos invitados por la **Casa Campesina**, pero ahí no recibimos ninguna capacitación buena ni nada, luego fuimos invitados por la **Fundación Sedal** una ONG que empezaron a capacitarnos en la agroecología, no entendíamos que significaba. Y ahora sabemos que es simplemente la recuperación de conocimientos ancestrales lo que nuestros abuelos hacían; interiormente ellos están tratando solo de rescatar, pero nosotros no queríamos entender, a través de la fundación Sedal fue la que nos empezó a dar las capacitaciones a abrirnos un camino. Decían que las mujeres que vivimos dentro de las casas deberíamos tener un ingreso y la mejor manera que podíamos tener un ingreso es produciendo lo poco que teníamos para la venta; a través de la producción agroecología debíamos sacarlos a las ferias , es por ello que iniciamos en un cuartito de unos 2 m por 3 m de ancho, pero ahí no se vendía mucho, era bajo las oficinas de Sedal...ahí nos prestaron el espacio y no teníamos suficientes clientes, luego ya empezamos a tener suficientes clientes pero el espacio ya era reducido. Tenían que entrar dos clientes y el resto esperar y volver a entrar, en vista de eso la directiva de ese entonces empezó a gestionar con el municipio para buscar un espacio público para que se nos ceda, y el espacio que habían visto era la Plaza Dominical, una feria convencional que se llevaba a cabo los días domingos, entonces ahí es donde nos dieron con mucha lucha. Al principio se negaron a darnos ese espacio, nos decían que era una locura, que era una culequera de las mujeres, que en 6 meses abríamos desaparecido y ya estamos más de 6 años y no hemos desaparecido. La lucha ha sido bien difícil porque hasta ahora no hemos tenido apoyo del municipio... poquito ahora parece que nos están escuchando, anteriormente ni siquiera querían escucharnos.

20. ¿Cómo funciona el proceso de venta en la plaza dominical?

Tenemos una lista de precios sacados en conceso con todas las compañeras ,no es sacado ni por la directiva ni la secretaria lo hemos hecho de manera especial a través de los costos de producción para poder calcular el precio que se debe vender, de esa manera y en conceso de todas las compañeras... en el caso de la carne podemos decir que la carne de borrego que tenemos nosotros semana a semana en la plaza en los mercados cuesta \$ 3,25 pero en el caso de nosotros sigue a \$2,75 se mantiene el precio.

21. ¿Y cuáles son los productos que se llevan a la feria?

Los productos son: granos secos, granos tiernos, tenemos diversidad de hortalizas tenemos hierbas medicinales, fruta lo que producimos en la granja, por decir taxo, mora, babaco, chamburo. Tenemos también aguacate chirimoya toda fruta de temporada y hemos logrado hacer un intercambio con productos de la costa, pero también hemos buscado que sean granjas agroecológicas igual en nuestro caso como Biovida tenemos ya el SPG, que es el Sello de Garantía Local que tenemos para garantizar nuestra producción que sea agroecológica.

22. ¿De la costa con cuáles granjas están trabajando?

Estamos con la organización agroecológica Vida Sana de Santo Domingo, ya unos 3 años.

23. ¿En el caso de la postcosecha solo son 4 de Bio-Vida, ¿cómo funcionan las otras 4 personas?

Si solo las cuatro de Biovida. Las compañeras preparan su producción en cada granja y llevan a diferentes ferias, hay compañeras que venden en Cangahua, ahorita se ha unificado, hay otras compañeras que venden en la **Feria Dominical** del día domingo

o en la feria general, hay un espacio que el municipio ha dado para productores agroecológicos..... que son creo que veinte o treinta mujeres dentro de la misma Plaza Dominical hay otras compañeras...ahorita el municipio está haciendo las ferias los días sábado dentro del centro comercial de ahí también estamos participando como Biovida, Cangahua y Seguro Campesino.

24. ¿Cómo llevan el producto a las ferias?

Procuramos salir antes de las 6 de la mañana en el primer bus, porque si salimos muy de día tampoco... siempre para el consumidor hay que estar bien temprano en las ferias, en el caso del traslado de los productos nos llevamos en el bus en gavetas o en saquillos, pero siempre en recipientes reciclables.