

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO**

UNIDAD DE POSGRADO

Tesis previa a la obtención del título de:
MAGISTER EN AGROECOLOGÍA TROPICAL ANDINA

TEMA:

**REDES DE ALIMENTOS Y PRODUCCIÓN ARTESANAL EN LA PARROQUIA
SARAGURO, CANTÓN SARAGURO. UN APORTE AL ANÁLISIS DE LA
SOBERANÍA ALIMENTARIA.**

AUTOR:

SIGCHO POMA PEDRO MANUEL

DIRECTORA:

MSc. AMPARO EGUIGUREN

Quito, abril del 2015

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD Y AUTORIZACIÓN DE USO DEL TRABAJO DE GRADO

Yo PEDRO MANUEL SIGCHO POMA autorizo a la Universidad Politécnica Salesiana la publicación total o parcial de este trabajo de grado y su reproducción sin fines de lucro.

Además declaro que los conceptos y análisis desarrollados y las conclusiones del presente trabajo son de exclusiva responsabilidad del autor.

PEDRO MANUEL SIGCHO POMA

1103504195

DEDICATORIA

Dedico la presente tesis de Maestría a los seres que más amo en este mundo:

Primero que todo quiero dedicarle este paso en mi vida profesional a **Dios Todo Poderoso** por darme las virtudes y fortalezas necesarias para salir siempre adelante pese a las dificultades, por colocarme en el mejor camino, iluminando cada paso de mi vida. Por darnos vida y salud a todos los seres que amo, por eso te pido que me bendigas como profesional.

A mis padres: Segundo Daniel y María Asunción, son ustedes quienes verdaderamente son los sueños de este título, sin su apoyo no lo habría logrado, mil gracias por ser mis guías y por ser para mí un ejemplo de trabajo, esfuerzo y dedicación.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres y hermanos y más familiares que me apoyaron de una manera incondicional para poder terminar mis estudios y poder contribuir para el desarrollo de la vida comunitaria.

Al Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador “CODENPE”, a todos los directivos por el apoyo incondicional que me supieron dar para poder estudiar mi carrera.

A mis profesores de la Universidad con el espíritu de patriotismo dedicaron a compartir sus conocimientos durante los años de estudio.

A mi Directora de la carrera: MSc. Rosita Espinosa, quien se preocupó de guiar de una manera muy responsable la culminación de la carrera

A mi tutora MSc. Amparo Eguiguren, mil gracias por su apoyo que supo guiar durante la realización de mi trabajo de investigación.

ÍNDICE

RESUMEN.....	7
SUMMARY	8
INTRODUCCIÓN	9
CAPITULO I.....	13
MARCO TEÓRICO.....	13
1.1 Soberanía alimentaria.....	13
1.1.1 Principios de la soberanía alimentaria.....	16
1.2 Derecho al buen vivir	18
1.3 Factores de la producción alimentaria.....	20
1.3.1 Acceso al agua.....	21
1.3.2 Acceso a la tierra.....	21
1.3.3 Acceso a la semilla.....	22
1.4 Seguridad alimentaria vs soberanía alimentaria.....	23
1.4.1 Componentes de la seguridad alimentaria.....	24
1.4.2 Medición de seguridad alimentaria	25
1.5 Derecho a la alimentación	25
1.6 Agroecología.....	27
1.6.1 Principios de la Agroecología	30
1.7 Transformación y comercialización.....	32
1.8 Redes de alimentos.....	37
1.9 Producción artesanal de alimentos	38
1.9.1 Relación entre producción de materia prima y procesamiento	40
1.9.2 Autoconsumo de alimentos	40
CAPITULO II	42
CONTEXTO DEL ÁREA DEL ESTUDIO.....	42
2.1. Ubicación geográfica del caso de estudio.....	42
2.1.1. Ubicación del lugar según la división política administrativa	43
2.1.2. Características geográficas, morfológicas y ambientales del lugar.....	43
2.1.3. Los recursos naturales y el territorio.....	48
2.1.4. Los servicios básicos, infraestructura y equipamiento del territorio.....	49
2.1.5. El gobierno local, prefectura, municipio y juntas parroquiales rurales.....	50
2.2. La población: características generales.....	50
2.2.1. Estructura demográfica: edad, sexo, rural, urbana, educación.....	52
2.2.2. Características étnico-culturales	53
2.2.3. Historia.....	56
2.3. La economía local.....	57
2.3.1. Tendencias agroproductivas locales.....	57
2.3.2. La realidad agropecuaria del cantón Saraguro	59
2.3.3. Actividad ganadera	60
2.3.4. Comercialización agrícola en la parroquia y cantón Saraguro.....	61
2.3.5. Estructura de empleo e ingresos.....	62
2.3.6. Incidencia local de la pobreza	63
2.4. Organizaciones sociales y redes locales.....	63

2.4.1. Las organizaciones de base, segundo grado (federaciones) y tercer grado.....	63
CAPÍTULO III.....	65
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	65
3.1 Procesos de producción en las comunidades de la parroquia Saraguro.....	67
3.2 Proceso de transformación de alimentos.....	76
3.3 Proceso de comercialización en la parroquia Saraguro.....	80
3.4 Consumo de alimentos en la parroquia Saraguro.....	84
CAPÍTULO IV.....	91
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	91
4.1 Conclusiones.....	91
4.2 Recomendaciones.....	95
BIBLIOGRAFÍA.....	96
ANEXOS.....	101

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Comprensión integral de la soberanía alimentaria.....	20
Gráfico 2 Mapa de la parroquia Saraguro.....	42
Gráfico 3 Mapa de la temperatura del cantón Saraguro.....	44
Gráfico 4 Mapa de zonas de vida o pisos altitudinales.....	46
Gráfico 5 Mapa de zonificación actual.....	47
Gráfico 6 Estructura de las comunidades de la parroquia Saraguro.....	52

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Indicadores de seguridad alimentaria por dimensión.....	25
Cuadro 2. Tipo de cubierta vegetal y uso actual del suelo del cantón Saraguro.....	48
Cuadro 3. Comunidades de la parroquia Saraguro.....	51
Cuadro 4 Tendencias agro productivas en la parroquia y cantón Saraguro.....	59
Cuadro 5 Producción agropecuaria cantonal.....	60
Cuadro 6 Cantidad de animales mayores en el cantón Saraguro.....	61
Cuadro 7 Cantidad de animales menores en el cantón.....	61
Cuadro 8 Pobreza por NBI en la parroquia Saraguro.....	63
Cuadro 9 Productos agropecuarios que se comercializan en la parroquia Saraguro.....	81
Cuadro 10 Preparación de alimentos en las comunidades de la parroquia Saraguro.....	86

RESUMEN

Esta investigación pretende aportar a la sistematización de las experiencias de las redes de alimentación y producción artesanal, en un contexto de fortalecimiento de las comunidades indígenas y campesinas de la parroquia Saraguro. Esto significa describir el tipo de productos que se están cultivando para garantizar la soberanía alimentaria de las comunidades y familias, conocer los valores y principios culturales aún existentes en las comunidades indígenas y campesinas que están contribuyendo al Sumak Kawsay del pueblo Saraguro, pero también significa analizar si en la parroquia Saraguro se está potencializando la economía popular y solidaria, si los campesinos tienen poder de decisión sobre lo que cultivan, si las unidades productivas familiares contribuyen a la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

Luego de conocer las potencialidades de la producción de alimentos, podemos conocer a la parroquia y sus trece comunidades de que manera están procesando los productos agrícolas y pecuarios, cuáles son los cultivos más relevantes de la parroquia. Así mismo, es importante conocer y definir las redes de alimentación, comercialización, intercambio, transformación y consumo de alimentos, que la población ha venido manteniendo de manera tradicional y ancestral bajo los principios de equidad, reciprocidad y solidaridad. La mayoría de las comunidades cuenta con similitud de valores culturales, aunque los cambios de hábitos alimenticios, la migración de la juventud demuestra la pérdida de valores locales. Bajo los principios anotados, las comunidades rurales de la parroquia Saraguro no han sido estudiadas aun con el fin de determinar la importancia dentro de las redes de soberanía alimentaria.

Palabras clave: soberanía alimentaria, agroecología, redes de alimentos.

SUMMARY

This research aims to contribute to the systematization of experiences of supply networks and craft production, in a context of strengthening indigenous and peasant communities of Saraguro parish. This means describe the type of products that are being cultivated to ensure food sovereignty of communities and families know the values and cultural principles that still exist in indigenous and peasant communities that are contributing to Sumak Kawsay Saraguro village, but also means analyzing if in the Saraguro parish is potencializando popular and solidarity economy, if farmers have a say in what they grow, whether family production units contribute to environmental, social and economic sustainability.

After knowing the potential of food production, we can meet the parish and its thirteen communities that way being processed agricultural and livestock products, which are the most important crops in the parish are. It is also important to know and define supply networks, marketing, trade, processing and consumption of food, the population has been maintaining traditional and ancestral way under the principles of equity, reciprocity and solidarity in most communities have with similarities cultural values, although changes in eating habits, migration of youth demonstrates the loss of local values. Under the annotated principles, rural communities of Saraguro parish still have not been studied in order to determine the importance within networks of food sovereignty.

Keywords: food sovereignty, agroecology, networks of food.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo investigativo, tiene la finalidad de realizar un estudio acerca de las redes de alimentos y producción artesanal en la parroquia Saraguro, dentro de sus trece comunidades, y de su cabecera cantonal. En el desarrollo del presente nos encontraremos con una inquietud y cabe preguntarse si la forma como contribuyen las mencionadas redes de alimentos para alcanzar la soberanía alimentaria demuestra la insostenibilidad de la soberanía alimentaria; entonces, encontramos factores sociales como la migración producida por los habitantes del campo hacia la ciudad, la explotación laboral, la aculturación, el cambio de los hábitos alimenticios, la falta de redes de comercialización desde los productores hacia los consumidores, el incremento de minifundios de las unidades productivas, la falta de políticas públicas desde las instituciones del estado para incentivar y apoyar a los pequeños productores agrícolas y artesanales, no han permitido avanzar significativamente en el cantón Saraguro y sus parroquias en lo referente a la soberanía alimentaria, aunque la Constitución y Leyes de soberanía alimentaria permiten establecer en forma soberana la producción de alimentos de acuerdo a las necesidades de cada pueblo.

En este mismo contexto, hablar de soberanía alimentaria se relaciona con el consumo de alimentos sanos y nutritivos, en cantidad y calidad adecuadas. La producción artesanal de alimentos por su lado, no ha sido priorizada por falta de voluntad política del estado al nivel de pequeños productores, aunque internamente en las comunidades y pueblos vienen trabajando por siglos en las transformaciones de la materia prima en alimentos procesados de manera artesanal; esto ha sido muy importante para el aporte de la soberanía alimentaria, como elaboración de diferentes tipos de quesos, yogurt, panes criollos, tortillas de maíz, elaboración de horchatas, entre otros productos procesados que realiza el pueblo Saraguro de manera artesanal.

En Saraguro existe muy poca investigación sobre el tema de soberanía alimentaria, encontrándose apenas una Tesis de Licenciatura en Gestión para el Desarrollo Local Sostenible, realizada por un estudiante de la Universidad Politécnica Salesiana, por lo que es imprescindible realizar éste tipo de estudios enfocados en los cuatro objetivos específicos que se detallan más

adelante, con el fin de conocer la realidad de las comunidades en relación con la producción de alimentos, su procesamiento artesanal, los hábitos alimenticios de la población y los intercambios de comercialización en los diferentes puntos estratégicos de la provincia y del país. Pero, a pesar de la falta de interés en el presente tema por parte del estado, en Saraguro se han organizado algunos eventos con conferencias específicas sobre soberanía alimentaria ofertados por las organizaciones sociales del cantón Saraguro, como la Federación Interprovincial de Indígenas Saraguros, que han venido trabajando en temas de capacitación en alternativas agroecológicas, así como también las ONGs. Sin embargo, estos trabajos no vinculan el tema de redes de alimentos y producción artesanal en la parroquia Saraguro y de qué maneras estas aportan al análisis de la soberanía alimentaria, por lo tanto, este estudio es fundamental para completar la información en el pueblo Saraguro.

En materia alimentaria, es importante resaltar donde los pequeños y medianos productores aportan con productos agropecuarios de manera significativa hacia los mercados locales para sostener la alimentación de la población, con el fin de coadyuvar el equilibrio entre los componentes de un desarrollo integral: económico, social, cultural y ambiental, mientras que la producción monocultural siempre tiene un enfoque más hacia la exportación, con lo cual este sistema de producción no permite la sostenibilidad de los mercados locales.

La aplicación de la revolución verde desde la década de los años 60 ha conducido al deterioro de los suelos y el ecosistema natural, incrementó la pobreza y la dependencia externa por medio de monocultivos orientados a la exportación y la disminución de nuestra propia soberanía alimentaria.

La situación actual en las comunidades indígenas y campesinas, sobre todo la alimentación de la niñez y la juventud, ha desvalorizado el consumo de alimentos del medio como la cebada, trigo, fréjol, habas, mashua, ocas, mellocos, en comparación con los tiempos de nuestros ancestros que alimentaban de productos naturales y nutritivos. Por el cambio de hábitos alimenticios, la gente busca más facilidad para alimentarse con comidas chatarra sin meditar sobre la calidad de los alimentos que está consumiendo, los mismos que han perjudicado la salud

de las familias campesinas, contrarrestando las prácticas de producción y alimentación comunitaria.

En la actualidad existe poca producción de cultivos andinos, por falta de concienciación de la gente; además, por los cambios de hábitos alimenticios generados en las comunidades, los campesinos cultivan menos y abandonan el campo para migrar a la ciudad. Así mismo, encontramos algunas especies de cultivos agrícolas en extinción que han tenido un alto valor nutritivo para mantener una alimentación balanceada. Por ello, actualmente gran parte de la alimentación no es apropiada, lo que ha provocado diferentes enfermedades como desnutrición, anemia, infección de vías respiratorias y otras enfermedades desconocidas a muy temprana edad.

Como una alternativa para fortalecer la producción familiar campesina, desde los movimientos sociales se ha planteado la producción sostenible a través de la agroecología, práctica se requiere innovación tecnológica, cambios en las políticas agrarias, cambios socioeconómicos, pero más importante aún es tener un conocimiento profundo de las complejas interacciones de largo plazo dentro de los recursos, la gente y el medioambiente. La agroecología provee el esquema de trabajo a través de la aplicación de la teoría ecológica, el manejo de agro ecosistemas de acuerdo a recursos específicos y realidades socioeconómicas, y provee una metodología para hacer las conexiones interdisciplinarias requeridas, con el fin de garantizar la producción, transformación y comercialización de manera solidaria y sostenible.

En la parroquia Saraguro aún subsisten familias mayores que tienen una relevancia en relación a la alimentación y la producción tradicional de alimentos; las costumbres históricamente han sido heredadas desde los ancestros, lo que ha garantizado la salud y la armonía con la naturaleza, con el fin de ayudar a tomar conciencia a otras comunidades sobre todo a la juventud y la niñez, sobre las ventajas que se logrará en el futuro al consumir los alimentos sanos y nutritivos, de esta forma disminuir el consumo de alimentos que no son apropiados culturalmente. Paralelamente, el uso cada vez menor de la alimentación local, ha hecho que vayamos perdiendo la autoestima e identidad de los productores y consumidores de las comunidades de Saraguro, por el desconocimiento y por la aculturación de los pueblos, por las influencias negativas

externas que incrustan en la mente de la niñez y la juventud. Asimismo, hay descuido en las instituciones locales que no buscan promover e impulsar la importancia de la alimentación con productos locales y tomar con mayor fuerza para que no se pierdan las prácticas productivas en el sector campesino.

El tema de investigación, como aporte al análisis de la soberanía alimentaria, se encaja dentro de la prioridad nacional para el desarrollo de los pueblos dentro del nuevo marco jurídico del país. Este tema siendo de tanta envergadura hasta el momento no cuenta con investigaciones sobre las diferentes redes de alimentos y producción artesanal de la parroquia Saraguro; de implementarse acciones en este sentido, se alcanzaría una mayor práctica de la soberanía alimentaria. Alcanzar aquella práctica que conlleva el fomento y la promoción de los mercados locales, la producción, los hábitos de consumo y el procesamiento con tecnologías del medio, más allá de la producción para la exportación de alimentos, justifica realizar ésta investigación.

Dada la importancia de esta investigación, se plantearon cuatro objetivos específicos: 1. Determinar el estado actual de la producción de alimentos en la parroquia; 2. Analizar las características del procesamiento local de alimentos y la producción artesanal; 3. Determinar las redes de intercambio y comercialización de alimentos y productos artesanales; y, 4. Determinar los principales alimentos consumidos y sus formas de consumo.

Para cumplir los cuatro objetivos planteados se implementaron estrategias metodológicas de investigación tales como: conversaciones con los representantes de las comunidades; entrevistas participativas con preguntas relacionadas con los temas de investigación; intercambio de experiencias de campesino a campesino con las personas mayores que tienen una trayectoria importante en la conservación de los cultivos andinos, semillas nativas, prácticas agroecologías para la siembra, cosecha y procesamiento; visitas a los centros de acopio; grupos focales de hombres y mujeres conocedores de la realidad de la comunidad; visitas a las autoridades locales.

CAPITULO I MARCO TEÓRICO

En este capítulo se presentan algunos resultados teóricos procedentes de fuentes documentales para conformar un marco referencial o marco conceptual que provea un horizonte teórico a la investigación, mediante un sistema coordinado y coherente de conceptos y proposiciones que permitan abordar el problema de investigación. Algunos temas de importancia, de acuerdo a los objetivos planteados, son:

1.1 Soberanía alimentaria

Es importante partir desde un concepto de soberanía alimentaria que se ha venido desarrollando desde que fue propuesto por primera vez hace casi dos décadas. El concepto se ha convertido en un punto de referencia para discursos sobre cuestiones alimentarias, especialmente entre los movimientos sociales alrededor del mundo.

Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos a definir su propia alimentación y agricultura; a proteger y regular la producción y comercialización nacional a fin de lograr objetivos de desarrollo sostenibles; a determinar la medida en que quieran ser autosuficientes; a restringir el dumping de productos en sus mercados; y a proporcionarle a las comunidades de pescadores artesanales la prioridad en la administración del uso de recursos acuáticos y los derechos sobre los mismos. La soberanía alimentaria no invalida el comercio, sino más bien fomenta la formulación de políticas y prácticas de comercio que sirvan a los derechos de los pueblos a la alimentación y a la producción inocua, sana y ecológicamente sostenible (Windfuhr & Jonsén, 2005: 3, citando a Vía Campesina, 2002)

La carta magna ecuatoriana manifiesta en el Art. 281 que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente para la ciudadanía donde tengan alimentación de manera soberana para los pueblos (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

De la misma manera, encontramos un texto sobre la Declaración de Nyéléni un concepto sobre soberanía alimentaria en el cual se manifiesta la soberanía alimentaria es un derecho de los

pueblos a alimentarse de manera nutritiva y culturalmente adecuada, con alimentos producidos de forma sostenible y ecológica; es un derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo; la soberanía alimentaria defiende los principios agroecológicos que trabajan de manera articulada entre el ser humano y la naturaleza, respetando los principios de la naturaleza. Así mismo da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, otorga poder a los campesinos y a la agricultura familiar, a la pesca artesanal, al pastoreo tradicional y coloca a la producción alimentaria, a la distribución y al consumo en la base de la sostenibilidad medioambiental, social y soberanía alimentaria también promueve el comercio transparente que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y gestión de la tierra, de los territorios, el agua, las semillas, el ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producen los alimentos (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 16, citando a Vía Campesina, 2007).

El artículo 282 de la Constitución de la República del Ecuador, faculta al Estado a normar el uso y acceso a la tierra bajo principios sociales y ambientales que debe cumplir el recurso tierra; prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra en pocas manos de los terratenientes, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes; señala que el Estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental, ya que los recursos naturales para los pueblos originarios son el sostén de la vida (Constitución de la República del Ecuador, 2008: 39).

Por lo tanto la Constitución reconoce y garantiza la soberanía alimentaria de los pueblos, priorizando a los pequeños y medianos productores, garantizando los recursos genéticos propios del medio, tierra, agua, crédito, asistencia técnica, mercados justos y equitativos, para desarrollar una agricultura de manera autónoma mediante el control de los procesos productivos desde las experiencias locales que han contribuido para mejorar la dieta alimentaria primero en las familias, la comunidad y luego los excedentes para los mercados. Esta agricultura familiar de pequeña escala favorece una mayor eficiencia social, cultural, económica y ambiental, en comparación a la agricultura occidental que se dedica al monocultivo y, por lo tanto, no puede garantizar una verdadera política para alimentar a los pueblos.

Según el portal web Acción Ecológica, es necesario recuperar y dinamizar modos de producción y tecnologías ancestrales y ecológicas, como también generar circuitos económicos solidarios y controlar democráticamente los mercados para facilitar el acceso equitativo y oportuno a los alimentos y para remunerar con justicia el trabajo agrícola. Por esto, es imprescindible también recuperar los hábitos y patrones de consumo saludable, nutritivo y restablecer la identidad y cultura alimentaria de la población que antiguamente poseía. El Estado, siendo un ente intercultural, plurinacional y participativo debe generar y garantizar más políticas públicas que además de favorecer el desarrollo de su sistema agroalimentario, debe implicar una relación urbano–rural equilibrada y equitativa, propiciando una relación armónica entre los seres humanos y la naturaleza que nos rodea (Acción Ecológica, s/f).

De la misma manera, en el Art. 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, señala el objeto de establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente. Por eso es importante conocer que el régimen de la soberanía alimentaria constituye un conjunto de normas destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias, para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones sociales y de la pesca artesanal así como de la microempresa y la artesanía; esto, respetando y protegiendo la agrobiodiversidad y los conocimientos y formas de producción tradicionales y valorando los conocimientos ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental (LORSA, 2010).

A criterio del autor de esta investigación, la soberanía alimentaria implica el fortalecimiento de la economía campesina, de manera que las comunidades puedan vivir de su trabajo, que tengan una vida digna con acceso a la educación, donde el estado debe reconocer las mismas

oportunidades sin distinción de ninguna condición social. Todos los saberes y conocimientos ancestrales, el desarrollo cultural y espiritual, y las decisiones colectivas de acuerdos a los usos y costumbres deben ser respetados.

El Artículo 2 de la Ley Orgánica del régimen de la Soberanía Alimentaria manifiesta que para el carácter y ámbito de aplicación, sus disposiciones son de orden público, interés social y carácter integral e intersectorial, que regularán el ejercicio de los derechos del buen vivir -sumak kawsay- concernientes a la soberanía alimentaria, en sus múltiples dimensiones. Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquéllas que defina el régimen de soberanía alimentaria. Las normas y políticas que emanen de esta Ley garantizarán el respeto irrestricto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción (LORSA, 2010).

1.1.1 Principios de la soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria da lugar a nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones, con la finalidad de desarrollar un nuevo paradigma de producción, transformación, comercialización e industrialización de los productos agropecuarios de los medianos y pequeños productores, para lo cual es importante resaltar los seis principios fundamentales de la soberanía alimentaria. Estos principios fueron desarrollados por la Vía Campesina, 1996 y retomados por Almara (2013). Los principios son:

Se enfoca en alimento para el pueblo. La soberanía alimentaria plantea el derecho a una alimentación suficiente, saludable, y culturalmente apropiada para todos los individuos, pueblos y comunidades, incluidos aquellos que tienen hambre, están bajo ocupación, están en zonas de conflicto y son marginados en medio de políticas de alimentación, agricultura, ganadería y pesquería; rechaza alimentos mercantilizables para el agro-negocio internacional. Por lo tanto, facilita tomar decisiones a los agricultores de manera soberana.

Valora a quienes proveen alimentos. Respeto los derechos de hombres y mujeres, campesinos y agricultores, familiares, artesanos de la pesca tradicional, pueblos indígenas y trabajadores de la agricultura y la pesca, quienes cultivan, crían, cosechan y procesan los alimentos; así mismo, valora y apoya su labor; rechaza aquellas políticas, acciones y programas que los subvaloran, amenazan y eliminan sus formas de vida.

Localiza sistemas de alimentación. Tiene una interrelación con los productores y consumidores de alimentos, pone a quienes proveen y consumen al centro de la toma de decisiones en temas relacionados con la alimentación, protege a los productores y consumidores, resiste a las estructuras neoliberales de los gobiernos de turno, contratos y prácticas que dependen y promueven el comercio internacional insostenible e injusto, que otorga poder a corporaciones remotas y sin ninguna responsabilidad por sus acciones.

Empodera localmente. Otorga el control sobre territorio, tierra, pastizales, agua, semillas, ganado y poblaciones de peces, a proveedores locales de alimento, y respeta sus derechos. Ellos pueden usar y compartir estos recursos de forma social y ecológicamente sostenible para la conservación de la diversidad, reconoce que los territorios y asegura el derecho de las comunidades para el uso de los mismos, promueve la interacción positiva entre las personas proveedoras de alimentos en diferentes regiones, territorios y ayuda a resolver conflictos internos o conflictos con autoridades locales y nacionales y rechaza todo tipo de privatización de los recursos naturales.

Desarrolla modos de producción. La soberanía alimentaria se basa en la destreza y el conocimiento local de los proveedores alimentarios y sus organizaciones locales, las que

conservan, desarrollan y manejan sistemas localizados de producción y cosecha, desarrollando sistemas de investigación apropiados para respaldarlos y cuya sabiduría pueda ser transmitida a las generaciones futuras; rechaza así tecnologías que socavan, amenazan o contaminan, como la ingeniería genética.

Trabaja con la naturaleza. La soberanía alimentaria utiliza las contribuciones de la naturaleza de manera diversa con métodos de producción y cosecha agroecológica, los cuales maximizan las contribuciones de los ecosistemas y mejoran la capacidad de ajuste y adaptación, especialmente ante el cambio climático, trata de buscar alternativas para salvar el planeta y rechaza métodos que dañan las funciones de los ecosistemas beneficiosos, aquellos que dependen de los monocultivos de energía intensiva y fábricas de ganado, prácticas de pesca destructiva y otros métodos de producción industrializada, los cuales dañan el medio ambiente y aceleran el calentamiento global (Almara, 2013).

Por lo tanto los principios de la soberanía alimentaria garantizan los derechos de cada pueblo o nación para desarrollar una agricultura más responsable y amigable con el medio natural, para producir los alimentos de calidad para los pueblos de manera integral, respetando los valores y conocimientos ancestrales de producción, como la permacultura, rotación de cultivos, valorización de las semillas nativas, manejo integrado de plagas entre otros aspectos muy importantes que garantiza la soberanía alimentaria.

1.2 Derecho al buen vivir

Hidalgo, Lacroix y Román (2013) se refieren al derecho a la alimentación, como parte sustancial del derecho a la vida, a una comprensión de la vida en armonía entre los seres humanos, y de estos con la naturaleza, lo que se empieza a llamar el Buen Vivir, que, a su vez, toma como punto de referencia la filosofía de vida de los pueblos indígenas, el *sumak kawsay* o *el buen vivir* de aquellos que lograron preservar la integridad de sus comunidades y de sus territorios que han venido practicando a través de la reciprocidad, complementariedad, mingas comunitarias para fortalecer el sistema productivo (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 39).

La Constitución 2008, en el Art. 13, plantea el derecho al Buen Vivir, donde el Estado debe promover la soberanía alimentaria para los pueblos lo que es una obligación del Estado hacia el conjunto de la población, prefigurada como un ente activo y participativo en la realización del derecho. Pero, además, la soberanía alimentaria es pilar fundamental de un nuevo régimen de desarrollo, que plantea el desafío de “colocar al centro a los seres humanos y no al mercado” como consta en el Art. 280 de la misma Constitución. La soberanía alimentaria preocupa tanto en la parte social como en la ambiental (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

El Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 plantea la necesidad de fortalecer la producción rural organizada y la agricultura familiar campesina, bajo formas de economía solidaria, para incluirlas como agentes económicos de la transformación de la matriz productiva, promoviendo la diversificación y agregación de valor y la sustitución de importaciones, en el marco de la soberanía alimentaria (SENPLADES, 2013: 303).

Esta visión multidimensional de la soberanía alimentaria implica un nuevo modelo de agricultura y de relación entre economía y política, de acuerdo a la Constitución y más leyes, como se resume en el siguiente gráfico numero 1:

Gráfico 1



Comprensión integral de la soberanía alimentaria

Fuente: Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 40.

Elaboración: Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 40.

Es importante determinar que la lectura del gráfico genera una conciencia de que en el campo los pequeños y medianos productores necesitan políticas que garanticen a los campesinos que producen en pequeña escala, pero que contribuyen de manera muy significativa a la canasta básica familiar, a los mercados locales y nacional y por ende fortalecen la economía popular y solidaria, a través de una comercialización asociativa con precios justos y equitativos.

1.3 Factores de la producción alimentaria

Es importante estudiar los factores de producción de alimentos más importantes como el agua, tierra y semillas, que son primordiales para la producción agropecuaria, con el fin de obtener productos nutritivos de buena calidad y así poder garantizar la soberanía alimentaria para los pueblos:

1.3.1 Acceso al agua

La importancia del agua ha sido un factor esencial para elevar la productividad de la agricultura y asegurar una producción más sustentable. Este líquido vital es muy importante para aprovechar el potencial de la tierra y para permitir que todos los cultivos y animales utilicen plenamente los demás factores de producción que elevan los rendimientos. Al incrementar la productividad, la gestión sostenible del agua contribuye a asegurar una producción más rentable para consumo directo como para la comercialización, con el fin de mejorar la situación económica y social de los campesinos (FAO, 2002).

1.3.2 Acceso a la tierra

El recurso tierra para los pueblos campesinos es muy importante, es parte de la vida, sin ella no existe vida para los seres vivos en el planeta; por ello, la Constitución del Ecuador exige el cumplimiento de la función social y ambiental: **la función social** de la tierra implica la generación de empleo, la redistribución equitativa de ingresos, la utilización productiva y sustentable de la tierra, a pesar de que en nuestro país existe una gran inequidad en la tenencia de tierras, donde los pequeños y medianos productores y los pueblos indígenas están ubicados en las partes altas, con tierras de baja calidad. **La función ambiental** de la tierra implica que ésta procure la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de las funciones ecológicas; que permita la conservación y manejo integral de cuencas hidrográficas, áreas forestales, bosques y ecosistemas frágiles como humedales, páramos y manglares, que respete los derechos de la naturaleza y del buen vivir; y que contribuya al mantenimiento del entorno y del paisaje (Nieto, s/f).

La ley que regule el régimen de propiedad de la tierra deberá permitir el acceso equitativo a la tierra, privilegiando a los pequeños productores y a las mujeres productoras jefas de familia, deberá constituir el fondo nacional de tierras, definir el latifundio, su extensión, el acaparamiento y concentración de tierras y deberá establecer los procedimientos para su eliminación y determinar los mecanismos para el cumplimiento de la función social y ambiental. También tendrá que establecer los mecanismos para fomentar la asociatividad e integración de las pequeñas propiedades, limitar la expansión de áreas urbanas en tierras de uso o vocación

agropecuaria o forestal y el avance de la frontera agrícola en ecosistemas frágiles o en zonas de patrimonio natural, cultural y arqueológico, de conformidad con lo que establece el Art. 409 de la Constitución de la República.

La producción campesina, que es la columna vertebral de la producción de alimentos para el mercado interno en el Ecuador, es realizada por una diversidad étnica muy amplia; los montubios en la Costa están ligados a la producción de arroz, maíz duro, leche, plátano, en la costa y las zonas de pie de montaña; los pueblos y nacionalidades indígenas de la Sierra están ligados a la producción de papas, maíz suave, cebada, trigo, hortalizas y lácteos; y la Amazonia están dedicados a la producción de yuca, plátano, ganadería, café, caña de azúcar, etc. Por ello es muy importante el acceso a la tierra, aunque existe una serie de dificultades por la inequidad en la tenencia de la tierra, existe acaparamiento de los grandes terratenientes que concentran la tierra en pocas manos así como también el recurso agua; además no siempre están cumpliendo la función social y ecológica según lo que dice la ley (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 39).

1.3.3 Acceso a la semilla

El Art. 8 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, dice que el Estado, así como las personas y las colectividades, promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa. El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen el patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

Los pueblos campesinos, de manera especial los pequeños y medianos productores, siempre están a la expectativa y solicitan a los gobiernos de turno que garanticen el derecho a alimentarse, de manera libre y soberana, utilizando la diversidad de semillas nativas de cada sector que vienen manteniendo por décadas. Así como también acceso y control sobre la tierra, el territorio y los recursos naturales renovables y no renovables y reconociendo la biodiversidad

a campesinas, campesinos, pueblos indígenas, afro ecuatorianos y montubios (Puruncajas, 2007).

Para nuestros abuelos y abuelas la agrobiodiversidad, de la cual forman parte las semillas, es un patrimonio; ellos y ellas siempre tienen mucho cuidado y amor para guardar estas semillas seleccionadas luego de las cosechas de los productos agrícolas como son las papas, el maíz, el fréjol, las habas, achogchas, mellocos, las ocas, entre otras semillas; los y las abuelos y abuelas históricamente han puesto las semillas al servicio de la humanidad para garantizar la soberanía alimentaria y no para lucrar como las transnacionales de las semillas que en la actualidad están causando graves problemas genéticos y ambientales con las semillas híbridas y transgénicas en el mundo.

1.4 Seguridad alimentaria vs soberanía alimentaria

Con el fin de comprender mejor lo que es la soberanía alimentaria, es necesario referirse a la seguridad alimentaria, concepto que surgió con anterioridad; para conceptualizar la seguridad alimentaria partiremos de la definición señalada en el texto de Almeida y Scholz, quienes manifiestan que ésta es el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, a tener una alimentación apropiada y a no padecer hambre (Almeida y Scholz, 2008, citando a la Conferencia Mundial de la Alimentación, 1996).

Las acepciones de soberanía y seguridad alimentaria pueden presentar ciertos componentes comunes pero no son una concepción única, ya que por su naturaleza son diferentes. Estos investigadores dicen que la seguridad alimentaria da cuenta de la cantidad necesaria de alimentos sanos e inoocuos que requiere la población para alimentarse y nutrirse todos los días. En cambio, la soberanía alimentaria se relaciona con el control de los factores que intervienen en la cadena de producción de los alimentos. Es decir, implica controlar los procesos tecnológicos, genéticos y las condiciones productivas siempre enfocadas de manera responsable con el medio ambiente. La soberanía alimentaria no es solamente disponer de los bienes sino controlarlos (Almeida y Scholz, 2008).

1.4.1 Componentes de la seguridad alimentaria

Según Calero (2011), la seguridad alimentaria contempla cuatro pilares o dimensiones fundamentales para obtener alimentos suficientes para la humanidad, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana, detallando los siguientes:

Disponibilidad: se refiere a la cantidad de alimentos que pueden provenir de producción interna desde los pequeños, medianos y grandes productores, almacenamiento, importaciones, y ayuda alimentaria, y que están físicamente disponibles para la alimentación de la ciudadanía.

Acceso: se define como la capacidad de los hogares, familias o individuos de adquirir una cantidad suficiente de alimentos, ya sea a través de uno o varios medios como son: producción propia (cosecha, ganado); caza, pesca, y recolección de alimentos silvestres; compra de alimentos a los precios vigentes en mercados, tiendas, etc.; intercambio de alimentos o trueque; regalos o donaciones, familiares, comunidad, gobierno, agencias no gubernamentales; entre otros.

Estabilidad: es asegurar el abastecimiento y el acceso a alimentos de manera continua y estable en todo el tiempo. Es decir, solucionar las condiciones de inseguridad alimentaria de carácter transitorio que ocurran por problemas en la disponibilidad de alimentos debido a plagas, factores climáticos, entre otros. Por lo tanto la seguridad alimentaria debe garantizar la estabilidad alimentaria.

Uso o utilización biológica: se relaciona con el uso individual de los alimentos, y la capacidad de absorber y metabolizar los nutrientes. La utilización de alimentos considera aspectos tales como el almacenamiento, procesamiento y preparación de los alimentos; la distribución de los alimentos de acuerdo a las necesidades de cada persona.

1.4.2 Medición de seguridad alimentaria

Calero (2011) hace referencia a los indicadores empleados para la medición de la seguridad alimentaria y cómo estos han ido evolucionando de manera progresiva. En la década de los 80 dice que se basaba en el volumen de producción donde la seguridad alimentaria se asociaba directamente con la disponibilidad de alimentos, pero posteriormente se basó en función de los ingresos, precios, redes sociales, mediciones y otros relacionados con derechos económicos, como se indica en el cuadro No. 1.

Cuadro 1
Indicadores de seguridad alimentaria por dimensión

DIMENSIÓN	INDICADOR
Disponibilidad de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Oferta de proteína animal por persona • Oferta de cereales por persona • Índice de producción de alimentos
Acceso a alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Índice de precios del consumidor • Índice de precios de alimentos • Coeficiente de Gini • Porcentaje de pobreza • Porcentaje de extrema pobreza o indigencia • Porcentaje del gasto destinado a alimentos
Estabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Ratio de dependencia de importación de cereales • Índice de variabilidad de producción de alimentos • Variación de precios de alimentos
Utilización biológica (Estado de Salud y Malnutrición)	<ul style="list-style-type: none"> • Esperanza de vida al nacer • Tasa de mortalidad en niños < 5 años • Prevalencia de sobre-peso/obesidad en niños < 5 años • Prevalencia de desnutrición crónica (talla/edad) en niños < 5 años • Prevalencia de desnutrición aguda (peso/talla) en niños < 5 años • Prevalencia de desnutrición global (peso/edad) en niños < 5 años

Fuente: Calero, 2011

Elaboración: Calero, 2011

1.5 Derecho a la alimentación

El derecho a la alimentación fue reconocido en la primera Declaración Universal de los Derechos Humanos adoptada por las Naciones Unidas en 1948, posterior a ello en el pacto

internacional de derechos Económicos, sociales y Culturales, firmado en 1996, donde manifiesta que el derecho a la alimentación es un derecho humano universal que permite que todas las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y a los recursos necesarios para sostener la seguridad alimentaria. Este derecho representa no sólo un compromiso moral o una opción de políticas, sino que en la mayoría de los países constituye una obligación jurídica de cumplir todos los pueblos de acuerdo a las normas internacionales que se encuentra reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, como parte del derecho a un nivel de vida adecuado en el art. 25 y está consagrado con un mayor desarrollo en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) de 1966 como el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado según el art. 11 y como el derecho de toda persona a estar protegida contra el hambre que manifiesta en el art. 12. Asimismo, lo amparan tratados regionales como el Protocolo de San Salvador de 1988 (IALCSH, s/f).

Los diferentes Estados son los garantes y responsables de realizar y velar por el derecho a la alimentación de toda la población de manera inmediata y de forma gradual, según la urgencia de la población afectada y el máximo disponible de recursos. De acuerdo con el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, existen cuatro niveles de obligaciones de los Estados con respecto al derecho a la alimentación (IALCSH, s/f): **1. Respetar** el acceso a una alimentación adecuada; esto significa que los Estados no adopten medidas que tengan por resultado impedir este acceso. **2. Proteger el acceso;** requiere que el Estado adopte medidas para velar que ningún actor social prive a las personas del acceso a una alimentación adecuada; **3. Facilitar el acceso;** esto implica que el Estado procure actividades que fortalezcan el acceso y la utilización por parte de la población de los recursos y medios que aseguren sus medios de vida, incluida la seguridad alimentaria; **4. Cumplir** el derecho a la alimentación de forma directa cuando existan individuos o grupos incapaces, por razones que escapen a su control, de disfrutar el derecho a la alimentación adecuada por los medios a su alcance.

1.6 Agroecología

La agroecología surge en los años 70, pero su conocimiento y práctica son tan antiguos como los orígenes de la agricultura que nuestros ancestros venían realizando, por lo tanto no es una actividad nueva. A medida que se investiga la agricultura tradicional se torna evidente, que estos sistemas agrícolas incorporan mecanismos para acomodar los cultivos a las variables del entorno natural y así, protegerlos de la depredación y competencia de otras plantas. Estos sistemas utilizan insumos renovables locales, como los rasgos ecológicos y estructurales propios de los campos, barbechos y vegetación circundante de la misma naturaleza que provee y sirve para mejorar la ecología del suelo. La agroecología propone una agricultura, bajo un enfoque ecológico, con un nuevo marco teórico, para analizar los procesos agrícolas más amplios y simples (Martínez, 2002: 28)

La agroecología se define como el manejo sustentable ecológico de los agro ecosistemas, con un enfoque transdisciplinario científico que, clasifica y estudia los sistemas agrícolas desde una perspectiva agronómica, ecológica y socioeconómica, étnica y socio-cultural; se considera el fundamento científico de la agricultura sustentable, ya que brinda conceptos, características y principios ecológicos para analizar, diseñar, administrar y conservar recursos de sistemas agrícolas. La agroecología integra saberes tradicionales, con el conocimiento técnico moderno para obtener métodos de producción que respeten el ambiente y la sociedad, de modo de alcanzar no sólo metas productivas, sino también la igualdad social y sustentabilidad ecológica del agro ecosistema (Martínez, 2002: 28, citando a Sevilla y Woodgate, 1997).

Según los autores Altieri y Toledo (2010) la agroecología surge como un nuevo campo de conocimiento científico, con diferentes implicaciones teóricas, epistemológicas, metodológicas y prácticas; que delinear un enfoque transdisciplinario, al abordar lo social, político, ecológico y ético, para resolver la problemática rural. Se pretende no solo maximizar la producción de un componente; sino, de optimizar el agroecosistema en lo económico, social y ecológico. La agroecología incorpora un enfoque de la agricultura más ligado al entorno natural y más sensible socialmente; centrada en una producción sustentable, integrando los fenómenos ecológicos que ocurren en un campo de cultivo. La agroecología se opone a la reducción de la biodiversidad y

uso de agro tóxicos, por su contaminación y destrucción del ambiente, al excesivo e inadecuado uso de la mecanización y riego. También se opone al desplazamiento del pequeño agricultor, concentración de la tierra y, a la premisa de que el hambre en el mundo se resuelve aumentando la producción de alimentos, que obvian las causas sociales y ecológicas de este fenómeno y postergando su abordaje. En estas condiciones, la agroecología es una herramienta de desarrollo sustentable de la agricultura en general.

La agroecología está basada en un conjunto de conocimientos y técnicas que se desarrollan a partir de los agricultores y sus procesos de experimentación de acuerdo a las vivencias culturales de los pueblos. Por esta razón, la agroecología enfatiza la capacidad de las comunidades locales para experimentar, evaluar y ampliar su aptitud de innovación mediante la investigación de agricultor a agricultor y utilizando herramientas metodológicas desde las experiencias locales.

La Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Articulado 14, indica la necesidad de fomentar la producción agroecológica y producción orgánica, donde el Estado estimule la producción agroecológica, orgánica y sustentable, a través de mecanismos de fomento, programas de capacitación, líneas especiales de crédito y mecanismos de comercialización en el mercado interno y externo. En los programas de compras públicas, el Estado debe dar preferencia a las asociaciones de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores y a productores agroecológicos, dando importancia a los pequeños y medianos productores y facilitando herramientas y técnicas de producción para obtener alimentos de calidad y cantidad de manera agroecológica (LORSA, 2010).

La SENPLADES hace un análisis sobre la productividad en cultivos transitorios, que integran buena parte de la canasta básica de alimentos, por lo que el Ecuador debe importar alimentos. Por ello, da prioridad a la producción alternativa basada en los principios agroecológicos y los cultivos asociados, permanentes o transitorios, los cuales deberán tener una mayor representación que los monocultivos, esto contribuirá a la diversificación del sector agrícola (SENPLADES, 2013: 65).

La finalidad del sistema de producción agroecológica a largo plazo en el Ecuador, es lograr un relativo nivel de autosuficiencia alimentaria, al importar cada vez menos alimentos y garantizar la producción de los alimentos de la canasta básica, en vinculación con la agricultura familiar campesina, con el propósito de mejorar la calidad de la alimentación para la población y fortalecer los saberes y conocimientos locales de los pequeños y medianos productores que aportan de una manera muy significativa para el desarrollo de la economía nacional.

De la misma manera SENPLADES hace mención al sector rural, señalando que las estrategias deberán complementarse con políticas territoriales encaminadas a ampliar el acceso a la tierra y a las fuentes de agua a los pequeños y medianos productores, a regenerar los suelos y combatir la erosión y a ampliar el acceso a alternativas tecnológicas sustentables, basadas en agroforestación y agroecología, que defiendan la soberanía alimentaria. El fortalecimiento de las actividades rurales no agropecuarias, como la artesanía, la pequeña industria y el turismo, es un componente esencial de una acción integrada de desarrollo territorial (SENPLADES, 2013).

Es importante, para desarrollar la matriz productiva con alternativas agroecológicas, priorizar y reconocer los conocimientos, saberes y aprendizajes de las comunidades, a través de innovaciones tecnológicas locales e intercambio de experiencias de distintos pueblos, con el fin de ampliar las oportunidades conjuntas para fortalecer las economías campesinas y la Economía Popular y Solidaria, como parte integral de la nueva dinámica productiva.

La agroecología integra saberes tradicionales con el conocimiento técnico moderno para obtener métodos de producción que respeten el ambiente y la sociedad, de modo de alcanzar no sólo metas productivas, sino también la igualdad social y la sustentabilidad ecológica del agroecosistema, por ello la importancia de la agroecología como una alternativa productiva que protege a las futuras generaciones, frena la erosión de los suelos, defiende la calidad del suelo, ahorra la energía, produce alimentos sin químicos y de mejor calidad, preserva la salud del consumidor, garantiza la sobrevivencia de las pequeñas granjas, los costos de producción y ventas son reales y favorece la biodiversidad, entre otros factores de importancia (Martínez, 2004).

1.6.1 Principios de la Agroecología

Dentro del informe sobre la *Conferencia de Agricultura sostenible: Evaluación de nuevos paradigmas y modelo tradicionales de producción*, vemos que se analizan y discuten ciertos principios agroecológicos claves que podrían aplicarse para elevar la productividad agrícola en forma sostenible (Altieri y Uphoff, 1999, citando a Altieri, 1995):

- **Biodiversidad** a todo nivel, para mantener mayor elasticidad y riqueza en los sistemas ecológicos;
- **Sinergia** para lograr mayor producción a partir de insumos definidos gracias a las interacciones entre cultivos, suelos, insectos, plantas, animales, microorganismos, etc. Esto permite un equilibrio de manera amigable con el medio ambiente;
- **Dinamismo**, reconociendo y capitalizando un continuo cambio de los organismos y sistemas vivientes, tales como el proceso de reciclaje de los nutrientes;
- **Valor agregado** a la productividad de recursos tales como un mejor mantenimiento de la calidad del suelo;
- **Conservación y regeneración** para minimizar las pérdidas de los sistemas y reforzarlos de acuerdo a los principios anteriores; y,
- **Adaptación e innovación** para lograr cambios en las condiciones del medio ambiente y desarrollar continuamente nuevas formas para resolver problemas.

La conversión de sistemas convencionales en sistemas de base agroecológica depende de la aplicación de estos principios agroecológicos y para ello se debe fortalecer dos pilares fundamentales:

1. El mejoramiento de la calidad del suelo, incluyendo una biota edáfica más diversa, para crear las condiciones microbiológicas benéficas más importantes para la fertilidad y productividad de los suelos.
2. El manejo del hábitat mediante la diversificación temporal y espacial de la vegetación que fomenta una entomofauna benéfica así como otros componentes beneficiosos de la biodiversidad, donde podemos garantizar una mejor productividad y diversificada para garantizar el cuidado y preservación de la biodiversidad natural (Altieri y Nicholls, 2007).

De estos dos pilares fundamentales de la agroecología para la conversión de un sistema de producción convencional a un sistema agroecológico, se dedujo que los principios de la agroecología también son apropiados para comprender cómo obtener una producción sana sin contaminación de agro tóxicos y con mayor productividad y para ellos es importante que exista leyes a favor de la agricultura campesina con el fin desarrollar sistemas de producción agroecológica con los pequeños y medianos productores del país.

Altieri y Nicholls manifiestan que la integridad del agro ecosistema depende de las sinergias entre la diversidad de plantas y el funcionamiento continuo de la comunidad microbiana del suelo, sustentada por un suelo rico en materia orgánica, lo que mejora las propiedades físicas y químicas del suelo. Puesto que se conoce que muchas prácticas de manejo del suelo influyen en el manejo de plagas y enfermedades, y viceversa, no tiene sentido ecológico continuar con enfoques reduccionistas, de hecho los conocimientos y saberes ancestrales de los pueblos demuestran un manejo sostenible de todo el agro ecosistemas productivo donde demuestra mayor sostenibilidad de la producción (Altieri y Nicholls, 2006: 30).

Según el criterio del autor, la importancia del manejo del suelo juega un papel preponderante para mejorar la capacidad productiva, un suelo fértil es resistente a las plagas y enfermedades. Estas prácticas y conocimientos ya fueron practicados por miles de años por los ancestros, pero con la conquista fueron modificadas las tecnologías, aún más con la llegada de la revolución verde por las décadas de los 60-70, con utilización de todos los paquetes químicos y enfocados

hacia el desarrollo del monocultivo; estas prácticas han dejado suelos infértiles y degradados, resistencia a las plagas y enfermedades, contaminación del medio ambiente, entre otros efectos negativos.

1.7 Transformación y comercialización

Dentro del Proyecto de Ley Orgánica de Comercialización y Abastecimiento Alimentario de la Asamblea Nacional (2012) encontramos el concepto de comercialización, el cual indica que en todo el proceso los productos de origen agrícola, pecuario, acuícola, pesquero e hidrobiológico van desde su lugar de producción o aprovechamiento hasta el consumidor, incluyendo los procesos de transformación o generación de valor agregado que se realicen, ya sea para el consumo interno o venta y así poder llegar al consumidor final.

La comercialización es un proceso de intercambio de bienes y servicios agropecuarios, que se da en los mercados ya sean locales, provinciales, nacional e internacional, por medio del cual los productos pasan de manos de los productores desde las comunidades campesinas a los intermediarios cuyo número y características varía, eventualmente a transformadores y que por ese medio llega finalmente, con algún grado de transformación, a los consumidores. La comercialización en los mercados implica la formación de precios y por lo tanto la remuneración a quienes participen en ellos y a los factores de producción que intervienen (Chiriboga, s/f: 6).

El Art. 21 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria habla sobre la comercialización interna, donde el Estado creará el Sistema Nacional de Comercialización para la soberanía alimentaria y establecerá mecanismos de apoyo a la negociación directa entre productores y consumidores e incentivará la eficiencia y racionalización de las cadenas y canales de comercialización. Además, mejoramiento de la conservación de los productos alimentarios en los procesos de post-cosecha y de comercialización y el fomento de mecanismos asociativos de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores de alimentos, para protegerlos de la imposición de condiciones desfavorables en la comercialización de sus productos, respecto de las grandes cadenas de comercialización e

industrialización, y controlará el cumplimiento de las condiciones contractuales y los plazos de pago (LORSA, 2010).

La importancia del Art. 21, de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria es que está enfocado desde una perspectiva social y solidaria para proteger a los pequeños y medianos productores para que tengan acceso hacia los distintos mercados con un precio justo y solidario, con el fin de evitar las cadenas de intermediación que no contribuyen a una comercialización de manera equitativa, que tengan réditos y que recuperen los costos de producción. También hace mención a que los gobiernos autónomos descentralizados o gobiernos cantonales, provinciales y parroquiales provean de la infraestructura necesaria para el intercambio y comercialización directa entre pequeños productores y consumidores, en beneficio de ambos, como una nueva relación de economía social y solidaria y con este nuevo modelo de gestión para el país se puede mejorar los canales de comercialización y evitar las competencias desleales, monopólicas o cualquier otro tipo de especulaciones (LORSA, 2010).

La comercialización de productos de origen agrícola, pecuario, acuícola, pesquero, hidrobiológico y agroindustrial, que debe desarrollarse bajo los principios de productividad, calidad, diversificación, equidad, inclusión, reconversión productiva, acceso a los medios de producción, sostenibilidad, inocuidad y respeto a los derechos de la naturaleza, dando importancia y cuidado a la Pacha Mama, un sustento vital para el desarrollo de los pueblos. De la misma manera el Art. 5 de este mismo proyecto menciona que el desarrollo de la comercialización de dichos productos, deberá encaminarse, principalmente, a garantizar la soberanía alimentaria de los ecuatorianos, impulsando una producción competitiva a través de sistemas inclusivos de comercialización respetando los derechos de la naturaleza, los derechos ciudadanos y los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades de acuerdo a sus usos y costumbres (Ley Orgánica de Comercialización y Abastecimiento Alimentario, 2012).

La SENPLADES también hace referencia a la innovación en producción y comercialización, para lo cual se deberá profundizar en la planificación de la formación de trabajadores, capaces de elaborar y comercializar los nuevos productos y de brindar los nuevos servicios que surjan del desarrollo tecnológico y productivo. El desafío incluye la búsqueda de estrategias diferenciadas que posibiliten integrar a las economías campesinas y rurales. Esto permitirá

construir un sector agrícola más diversificado, productivo y sustentable, que incluya en las cadenas de producción agrícola a la pequeña y mediana producción rural y agroindustrial, creando empresas solidarias en las comunidades indígenas y campesinas (SENPLADES, 2013: 69-70).

Frente a esa situación de comercialización, el III Censo Nacional Agropecuario del año 2011 manifiesta que los esquemas de intermediación tradicionales siguen predominando en la comercialización campesina, aunque emergen nuevas formas de articulación al mercado. Así, la comercialización de la producción de pequeños productores a los intermediarios es alta, alcanzando entre el 80 y 85%; mientras que entre el 10 y 15% de las unidades de producción destinan su producción a la venta directa al consumidor final; la venta a la agroindustria va entre 2 y 4 %, y la exportación directa beneficia al 2 % de los productores lo que manifiesta (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 9).

Permanecen los factores estructurales de relación desigual de mercado, y, si bien existe una oferta de alimentos importante desde la producción campesina, esa oferta sigue atomizada: pocas organizaciones disponen de una capacidad de oferta significativa con productos procesados; además, el papel de los campesinos y sus organizaciones en la comercialización de alimentos es invisibilizado, situación que se agrava ante el lugar secundario que tiene la problemática de la comercialización en la agenda de las principales organizaciones campesinas e indígenas de alcance nacional (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013)

Frente a esta problemática de comercialización, los autores antes referidos proponen algunos cambios estructurales para la comercialización de alimentos, entre ellos cabe dar prioridad a los siguientes aspectos:

- Democratización de las formas de distribución con regulación antimonopolio y control de las prácticas de los supermercados.

- Regulación de las condiciones contractuales formales e informales entre los productores y las principales agroindustrias, articuladas bajo la propuesta de agricultura bajo contrato.
- Apoyo desde el Estado a emprendimientos de agroindustria campesina.
- Reconocimiento de la calidad artesanal de los productos con normas sanitarias adaptadas.
- Compras públicas efectivas hacia la pequeña producción para asegurar un cierto papel regulador sobre los precios.
- Promoción desde el Estado de alimentos agroecológicos y de alimentos de alto valor nutricional y patrimonial (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013)

Es fundamental el desarrollo de nuevas formas de comercialización, acortando las cadenas y limitando el poder de la intermediación para asegurar un precio e ingreso digno, y reconociendo el trabajo de los productores y un precio accesible a los consumidores. Conocemos que los intermediarios son los que se llevan más de la mitad de los beneficios de los productos, mientras que los productores del campo son los actores que invierten en todo el proceso de producción hasta llegar a la etapa de comercialización (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 10)

La propuesta de investigación sobre comercialización campesina y soberanía alimentaria desarrollada por AVSF (Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras), SIPAE (Sistema de Investigación sobre la problemática Agraria en el Ecuador) y otras instituciones aliadas, plantea articular estudios y propuestas documentando y fomentando una agricultura sostenible valorizando los conocimientos locales y potencializando la comercialización asociativa de los pequeños y medianos productores. En esta propuesta, los ciudadanos, asociados a las familias campesinas, dialogan y proponen vías para una reapropiación de la cuestión alimentaria. Así mismo, los canales de comercialización de manera directa desde los productores hacia los consumidores, rompen los eslabones de los intermediarios que no permiten el verdadero desarrollo de los canales de comercialización, por lo que los agricultores no se sienten

satisfechos, mientras que los costos de producción salen por encima de las ganancias (Hidalgo, Lacroix y Román, 2013: 10)

Hidalgo, Lacroix y Román (2013) definen tres niveles fundamentales en la producción y comercialización: **un primer nivel** se refiere al marco general del debate sobre el concepto de soberanía alimentaria, la construcción social y política del concepto y su inserción en la nueva Constitución y legislación. **Un segundo nivel** se refiere al marco general sobre la comercialización campesina, los mercados en el Ecuador, la visión sobre ellos desde los nuevos enfoques de la soberanía alimentaria y una propuesta de metodología para su estudio. Finalmente, **un tercer nivel** se refiere a estudios concretos de diagnóstico de la situación actual de la problemática alimentaria en el Ecuador, formas de producción y comercialización, y la estructura agraria articulada a modelos de acumulación.

Como una alternativa, en la actualidad el tema de comercialización asociativa logra construir una nueva ética en la sociedad y fundamentalmente en las relaciones entre productores y consumidores, a través de las prácticas que vienen realizando los pequeños productores, promovidas desde las organizaciones y comunidades campesinas. A criterio del autor de esta tesis, este nuevo paradigma de comercialización está relacionada con diferentes elementos: valoración de la salud del productor y del consumidor, precio y peso justo, nuevas condiciones de diálogo intercultural, desde los diferentes pueblos y sus formas de comercializar a través de intercambios, trueques y otras formas de comercialización con enfoque social y solidario para garantizar alimentos sanos y nutritivos para el pueblo.

El precio y peso justo es un aporte ético que muestra que es posible romper con la inequidad del mercado convencional, marcado por los niveles de intermediación que afectan al productor en precio y peso, y también al consumidor. Precio y peso justo es un mecanismo ético para dismantelar la acumulación de ganancias en la intermediación (Guamán, 2012).

Un aprendizaje fundamental de las experiencias apunta a reconocer la importancia y el rol de la organización en procesos que marcan la articulación entre producción y comercialización

asociativa. La organización es el factor que otorga identidad, cohesión y fuerza a los procesos, para planificar una vinculación con el mercado.

Esta vinculación no puede separar la producción de la comercialización, siempre están enlazadas; dentro de la planificación es muy importante trabajar de manera organizada, con el fin de tener facilidad de acceso a los mercados locales, provinciales y nacional. Mediante la organización se puede planificar ferias, establecer listas de productos, fijar precios, planificar la producción, entre otros. Asimismo donde se puede conocer estos circuitos según lo que manifiestan los autores, se puede establecer mecanismos de coordinación local, definir herramientas y procedimientos para llevar la producción a la feria y verificar que no exista intermediación (Guamán, 2012).

En este aspecto los consumidores también tienen derecho a consumir productos sanos producidos en el campo tradicionalmente. De acuerdo a la Constitución (2008), Art. 28, numeral 13, se debe prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud, no se debe depender de la alimentación que se vende en los supermercados.

1.8 Redes de alimentos

Según Hernández y Herrera, se puede entender las redes de alimentos o la cadena agroalimentaria como un conjunto de acciones y actores que intervienen y se relacionan técnica, económica y culturalmente desde la actividad agropecuaria de los productores primarios hasta la oferta al consumidor final, incorporando los procesos de, industrialización o transformación y distribución (actividades principales de la cadena). Existen además redes de apoyo, como la de provisión de equipos, insumos y de servicios, las cuales, si bien no forman parte sustancial de la cadena, son clave porque facilitan su funcionamiento o son parte complementaria que se utiliza en el proceso de cadenas alimentarias (Hernández & Herrera, 2005).

De la misma manera, Sánchez Hernández dice que se puede definir las *redes alimentarias alternativas* como los mecanismos, sistemas, circuitos o canales de producción, distribución y

consumo de alimentos que se fundamentan en la *re-conexión* o comunicación cercana entre productor, productos y consumidor, que articulan nuevas formas de relación de la red de actores y que estimulan una distribución del valor más favorable a los productores originarios (Sánchez Hernández, 2009).

Una cadena productiva o proceso productivo es un conjunto de operaciones planificadas de transformación de unos determinados factores o insumos en bienes o servicios mediante la aplicación de un procedimiento tecnológico. Consta de etapas consecutivas, a lo largo de las cuales, diversos insumos sufren algún tipo de transformación, hasta la constitución de un producto final y su colocación en el mercado. Se trata de una sucesión de operaciones de diseño, producción y de distribución integradas, realizadas por diversas unidades interconectadas como una corriente, involucrando una serie de recursos físicos, tecnológicos y humanos. La cadena productiva abarca desde la extracción y proceso de manufacturado de la materia prima hasta el consumo final. Todo este proceso de transformación sufre diferentes cambios físicos, químicos de los productos agropecuarios (Costa, 2002).

Por lo tanto, una cadena productiva representa un sistema de actores que interaccionan por medio de una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o de un grupo de productos en un contexto determinado. Se analizan las cadenas partiendo del productor quien produce, donde produce, que tipo de tecnologías utiliza para la producción y cosecha su producto para el consumo de la familia y los excedentes para el mercado (Alturria, 2012).

1.9 Producción artesanal de alimentos

Según el Consejo para la Información sobre la Seguridad de los Alimentos y Nutrición (CISAN), la humanidad ha venido procesando los alimentos durante siglos; entre las técnicas tradicionales más antiguas se incluyen el secado al sol, la conservación en sal de la carne y el pescado, la conservación en azúcar de la fruta o lo que llamamos hoy en día confitar. Todos estos métodos funcionan en base a la premisa de que la reducción de la cantidad de agua en el producto aumenta su vida media, para poder guardar los alimentos y poder alimentar a toda la familia, así como

también para la venta. Más recientemente, los avances tecnológicos en el procesamiento de alimentos han transformado nuestros alimentos dando lugar a la rica variedad que hoy en día se encuentra disponible en los supermercados como yogures, mermeladas, quesos de marca, conservas de hortalizas, conservas de frutas, etc. Además, el procesamiento de alimentos permite a los fabricantes realizar productos nutricionalmente mejorados llamados alimentos funcionales con ingredientes añadidos que proporcionan ventajas específicas para la salud más allá de la nutrición básica (CISAN, s/f: 1).

En las comunidades de la zona de estudio, nuestros antepasados venían procesando de manera artesanal los productos agropecuarios como son los quesos, las tortillas de maíz, la chuchuca, entre otras. Las familias procesan los productos agropecuarios para la alimentación y prácticamente todos los alimentos pasan por algún tipo de proceso antes de ser ingeridos. Por lo que existe un sin número de pasos o procedimientos que se da a la materia prima para dar el valor agregado a los productos.

Por la importancia que tiene el procesamiento de los productos agropecuarios se puede definirlo como aquellas operaciones mediante las cuales los alimentos crudos pasan a ser adecuados para su consumo, preparación o almacenamiento, así como también para la comercialización en los distintos mercados, estos procesamientos de alimentos pueden ser de origen vegetal o animal. En la manufactura de alimentos a gran escala, el procesamiento implica la aplicación de principios científicos y tecnológicos específicos para conservar los alimentos, atrasando o frenando los procesos naturales de degradación. También permite cambiar la calidad de los alimentos de consumo de forma que el proceso pueda llevarse a cabo de manera predecible y controlada (CISAN, s/f: 1).

El procesamiento de alimentos también emplea el potencial creativo del procesador o el agricultor, para que los productos básicos sin elaborar se transformen en alimentos atractivos y sabrosos, aportando una interesante variedad a las dietas de los consumidores. El procesamiento artesanal de alimentos se ha venido empleando durante siglos para conservar alimentos o, simplemente, para hacerlos comestibles. De hecho, el tratamiento se extiende a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la cosecha en el campo hasta las diferentes formas de preparación

culinaria en el hogar, y facilita en gran medida el suministro de alimentos seguros a las poblaciones y así como también para la comercialización de productos procesados de manera artesanal (CISAN, s/f: 1).

1.9.1 Relación entre producción de materia prima y procesamiento

La relación entre materia prima y procesamiento comprende una serie de aspectos que incluyen desde la elección de una determinada variedad de producto o cultivar de una especie dada, hasta el manejo de poscosecha y la conservación de la calidad del material a procesar (Figuerola y Rojas, 1993).

En este sentido, cabe hacer notar que cada producto procesado requiere de una materia prima específica para lograr una calidad óptima. No existe razón para que un producto procesado artesanalmente o a pequeña escala, sea de inferior calidad que uno elaborado a escala industrial. Por el contrario, el procesamiento artesanal o de pequeña escala debería dar mejores resultados como consecuencia de una preocupación específica sobre el proceso, un mejor control de las unidades individuales y la posibilidad de manejar adecuadamente la materia prima.

1.9.2 Autoconsumo de alimentos

El acceso a una alimentación adecuada depende de la existencia y disponibilidad de alimentos, ya sea por producción propia o por su adquisición en el mercado. Los factores clave en los problemas de desnutrición son la pobreza y la exclusión, ya sea por ingresos bajos o inexistentes o por falta de acceso a recursos productivos, sin embargo el concepto de soberanía alimentaria reafirma el derecho de las comunidades a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el acceso a la alimentación para toda la población, tomando como base la pequeña y mediana producción, respetando la diversidad de estrategias en cuanto a producción agropecuaria y de comercialización. Para ello es imprescindible considerar la escala local, producir todo lo que se pueda y consumir lo que

cada zona genere, ahorrando así en costos de transporte y a la vez, promoviendo y protegiendo a los productores locales (Wagner, 2013).

Wagner (2013) manifiesta que la producción de alimentos para autoconsumo permite reducir una parte del salario destinada a la compra de frutas, verduras, maíz, frijol, etcétera porque una huerta integral de las familias tiene capacidad para suministrar abundantes alimentos y de buena calidad, además también se pueden elaborar dulces, conservas, etcétera. La producción de alimentos para autoconsumo es una necesidad imperiosa para mucha gente que podría obtener productos sanos y generados por su trabajo mediante el simple aprovechamiento de los recursos locales disponibles: conocimiento, espacio, tierra y trabajo, por tanto los huertos y granjas familiares son sistemas de producción de alimentos para el autoconsumo que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria y la economía de los pequeños agricultores.

Los niveles de producción normalmente son pequeños y sirven para el abastecimiento durante gran parte del año para las numerosas familias rurales, generalmente se destina los productos agropecuarios para la alimentación familiar y los excedentes para la comercialización en los diferentes mercados. La agricultura campesina mira las necesidades básicas de alimentación garantizando productos de buena calidad, producidos de manera orgánica. Donde la nueva Constitución y la ley Orgánica de Soberanía Alimentaria de para la agricultura familiar campesina garantiza a los pequeños y medianos productores.

Finalmente, en el art. 27 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria encontramos que:

Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas (LORSA, 2010).

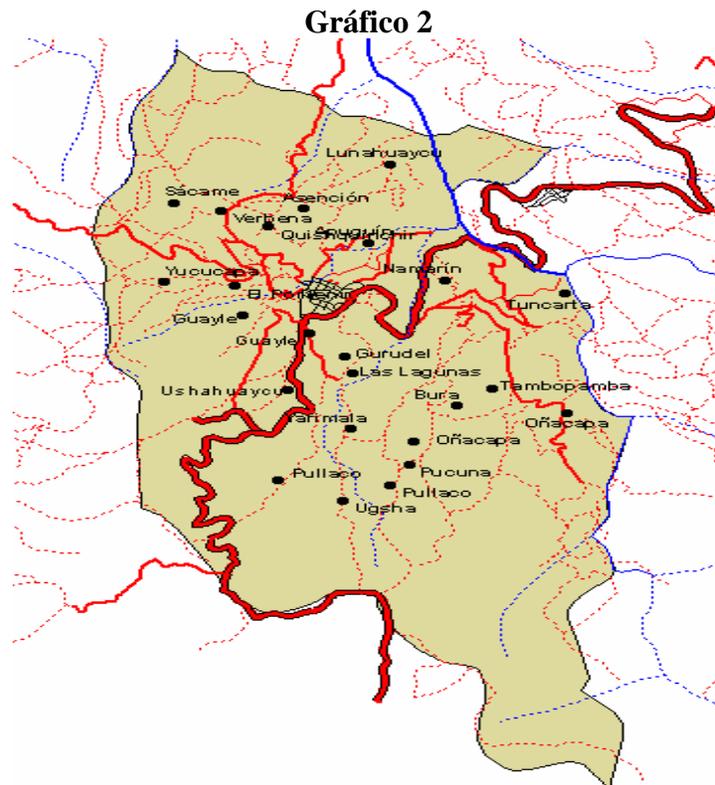
CAPITULO II

CONTEXTO DEL ÁREA DEL ESTUDIO

2.1. Ubicación geográfica del caso de estudio

En el cantón Saraguro se destaca el nudo de Guagrahuma Acacana, ubicado entre los límites de los cantones Saraguro y Loja, cerrando la hoya de Loja o del río Zamora y comprende los páramos del sudeste de Saraguro y los cerros de Acacana e Imbana y el Ramos Urcu y el cerro del Puglla. Saraguro tiene su cerro característico, el Puglla de 3381 msnm que se levanta al sur de la cabecera cantonal y la colina de Zhindar de forma redondeada, al oeste.

La parroquia Saraguro limita al Norte con la parroquia Urdaneta, al Sur con el nudo de Acacana y Huagrahuma, al Este con el cerro de Peña Blanca de la comunidad de Gurudel y al Oeste con la Parroquia Tenta.



Mapa de la parroquia Saraguro

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

2.1.1. Ubicación del lugar según la división política administrativa

Políticamente el cantón Saraguro está conformada de una parroquia Urbana y diez parroquias Rurales: Urdaneta, San Antonio de Cumbre, El Tablón, San Pablo de Tenta, Paraíso de Celen, Selva Alegre, Lluzhapa, Manú, San Sebastián de Yuluc y Sumaypamba. La cabecera cantonal de Saraguro se encuentra ubicada a 64 kilómetros al norte de la ciudad de Loja, dentro de la provincia del mismo nombre, al sur del Ecuador.

La zona de estudio está comprendida por la parroquia Saraguro, conformada por las trece comunidades al contorno de la cabecera cantonal: Oñacpac, Tambopamba, Tuncarta, Ñamarin, La Matara, Puente Chico, Tucalata, Quisquinchir, Gera, Yucucapac, Ilincho, Lagunas y Gunudel.

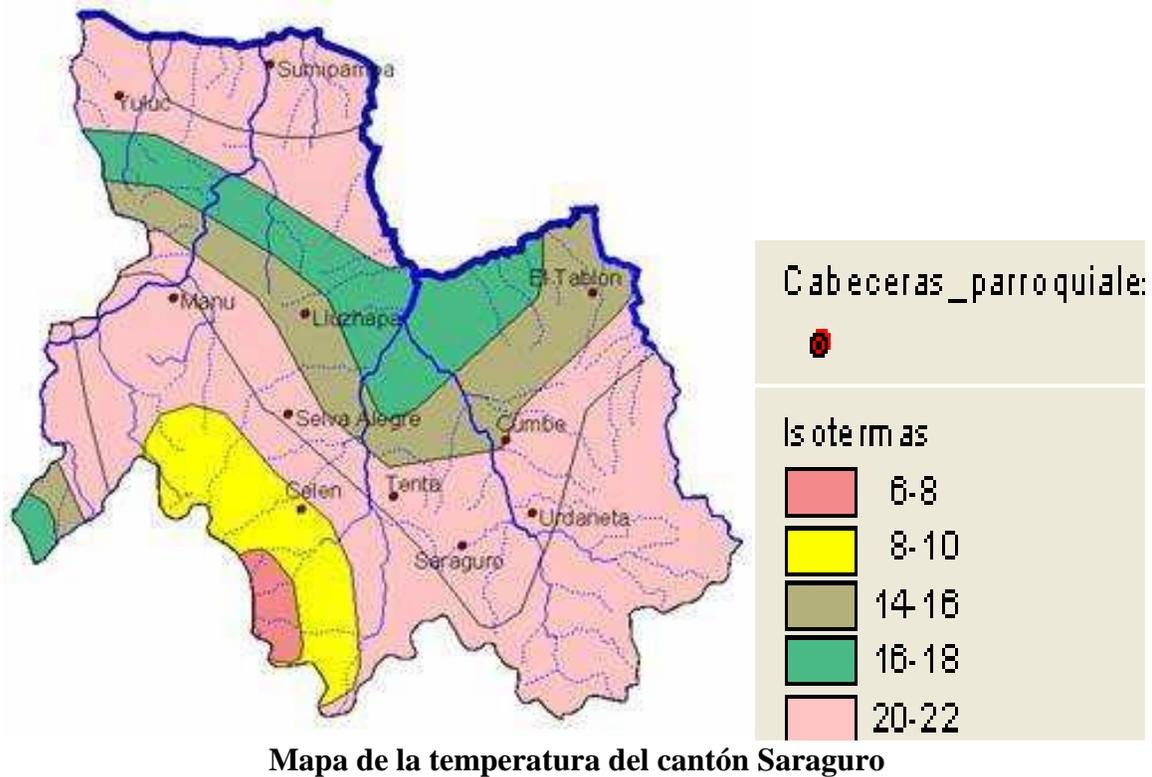
2.1.2. Características geográficas, morfológicas y ambientales del lugar

La parroquia Saraguro, por ser urbana, no cuenta con un PDOT; por esta razón, los datos que se presentan a continuación comprenden al cantón Saraguro, del cual si existe un PDOT.

La pluviosidad del cantón está entre 758 – 1.250 mm anual; la época de lluvia va desde noviembre a mayo. La época de fuertes vientos está entre los meses de junio a septiembre, y heladas en los meses de diciembre a enero; la humedad relativa oscila de 80 a 88 %, la temperatura entre los 8 y los 27 grados centígrados (GAD cantonal de Saraguro, 2006)

En las trece comunidades de la parroquia Saraguro existe una diferencia marcada de pluviosidad; las partes altas de la cabecera parroquial cuentan con mayor humedad, porque están cerca de los páramos, por lo tanto llueve con mayor frecuencia, mientras en las comunidades bajas llueve en menor cantidad.

Gráfico 3



Mapa de la temperatura del cantón Saraguro

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

Dada la irregularidad topográfica, el sistema de drenaje es el dendrítico, todos los afluentes siguen una dirección sur norte para llegar al río León y luego al Jubones. El río inicial es el San Antonio, que se origina en los páramos de la cordillera oriental de Saraguro, que es afluente del Oña, que aguas abajo se denomina Oña y finalmente Jubones. El río San Antonio y el Oña tienen una longitud de 25Km. El León 28 Km y el Jubones en lo que se refiere a Loja 15 Km (GAD cantonal Saraguro, 2006).

Dentro del área existen drenes de importancia que dan el nombre a las subcuencas descritas, así tenemos el río Llaco que nace en Fierrohurcu, reciben varios afluentes en su recorrido hasta formar el Naranjo que al llegar al León es un río de caudal considerable; el río Uchucay que drena las aguas de la parroquia Manú y desemboca directamente en el Jubones, igual que el Ganacay en el extremo occidental, que divide de la Provincia de El Oro. Entre el río Naranjo y Uchucay existe un ínter fluido montañoso y desértico, sin posibilidades agrícolas. Los ríos Naranjo, Uchucay y Ganacay, bañan el valle en las partes bajas y cálidas del Cantón e irrigan

las vegas, lugares en los que se practican agricultura de riego de ciclo corto (GAD cantonal Saraguro, 2006).

En la parroquia Saraguro se encuentra el río Sinincapac, que inicia en las quebradas de Pullacu, Torre, Yurachupalla, Yanacocha y otras quebradas pequeñas; aguas abajo se alimenta de las quebradas de Tasqui, el Salado, kullkiyacu, Tinajilla, Chucumala y Apuguín. Finalmente este río desemboca en el Río Paquizhapa (GAD cantonal Saraguro, 2006).

El porcentaje de pendiente de la parroquia Saraguro va desde el 10% hasta el 60% aproximadamente, lo que permite el desarrollo de la agricultura y la ganadería así como también la reserva natural en las partes altas de las comunidades, que sirve para mantener y conservar las fuentes hídricas (GAD cantonal Saraguro, 2006).

En la parroquia Saraguro la diversidad de flora y fauna silvestre se encuentra en las partes altas de las comunidades, con especies tales como: wawel, laurel, payama, cedrillo, puma maki, aliso, sarar, duco, cerrac, entre otras especies; los animales silvestres como conejo, sachacuy, zorrillo, sachalaycho, venado, danta, loros, pájaros, ardillas, etc. Sin embargo, en la actualidad se manifiesta la disminución de especies de flora y fauna, desarticulando las cadenas antrópicas y delimitando el hábitat de las especies animales y vegetales a medida que el hombre altera su medio y degrada los recursos disponibles.

En el cantón, existen seis zonas de vida de acuerdo a la clasificación de las Zonas de Vida Natural del Mundo de L. R. Holdridge, como se demuestra en el gráfico número 4. Las zonas de vida son:

Bosque Húmedo Montano (bh-M), parroquias Saraguro, Celén, Selva Alegre, Tenta, Urdaneta, El Tablón y Lluzhapa.

Bosque Húmedo Premontano (bh-PM), parroquia Yuluc.

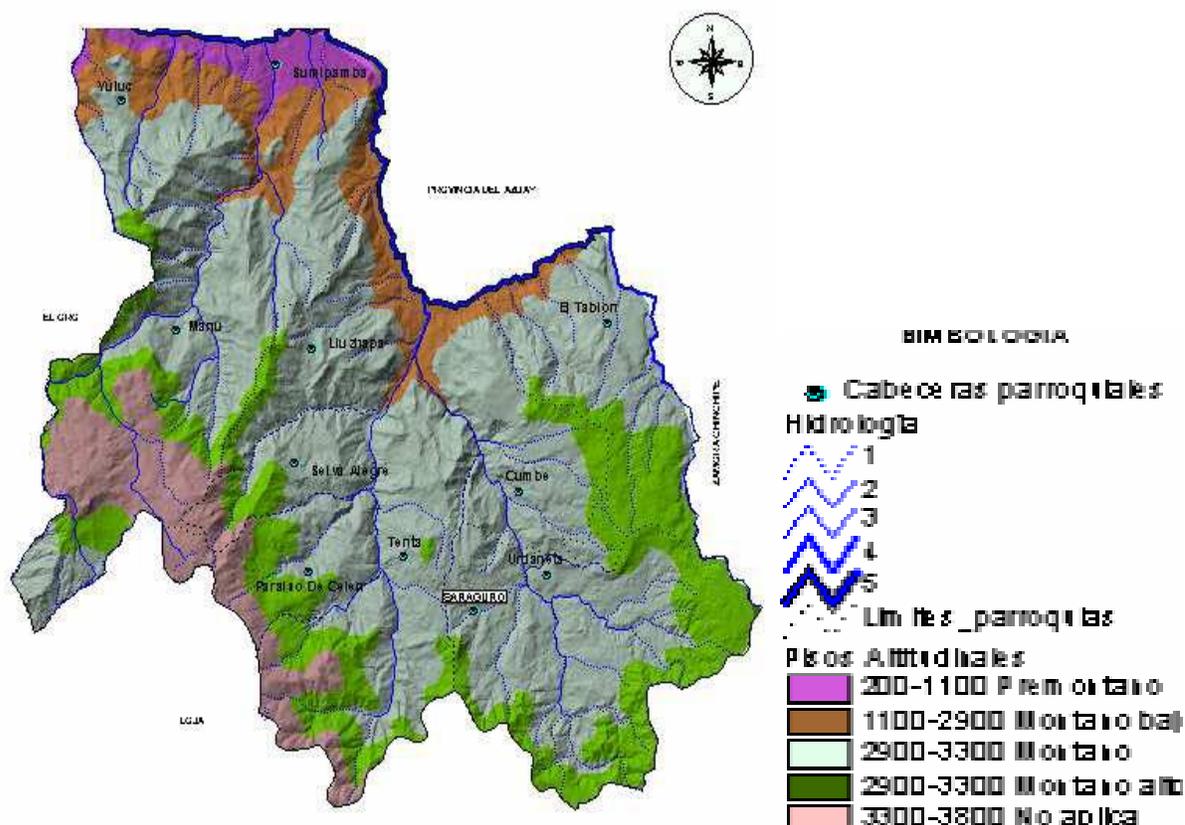
Bosque Seco Montano Bajo (bs-MB), parroquias Sumaypamba, Yuluc, Lluzhapa, Selva Alegre, Tenta, Urdaneta, Tablón, Cumbe y Lluzhapa.

Bosque Seco Premontano (bs-PM), parroquias Sumaypamba, Saraguro, Cumbe y Lluzhapa.

Monte Espinoso Premontano (me-PM), parroquias Yúluc, Sumaypamba y Mostaza pamba.

Páramo Subalpino (PS), alrededores de las parroquias Celén, Manú y Tenta.

Gráfico 4



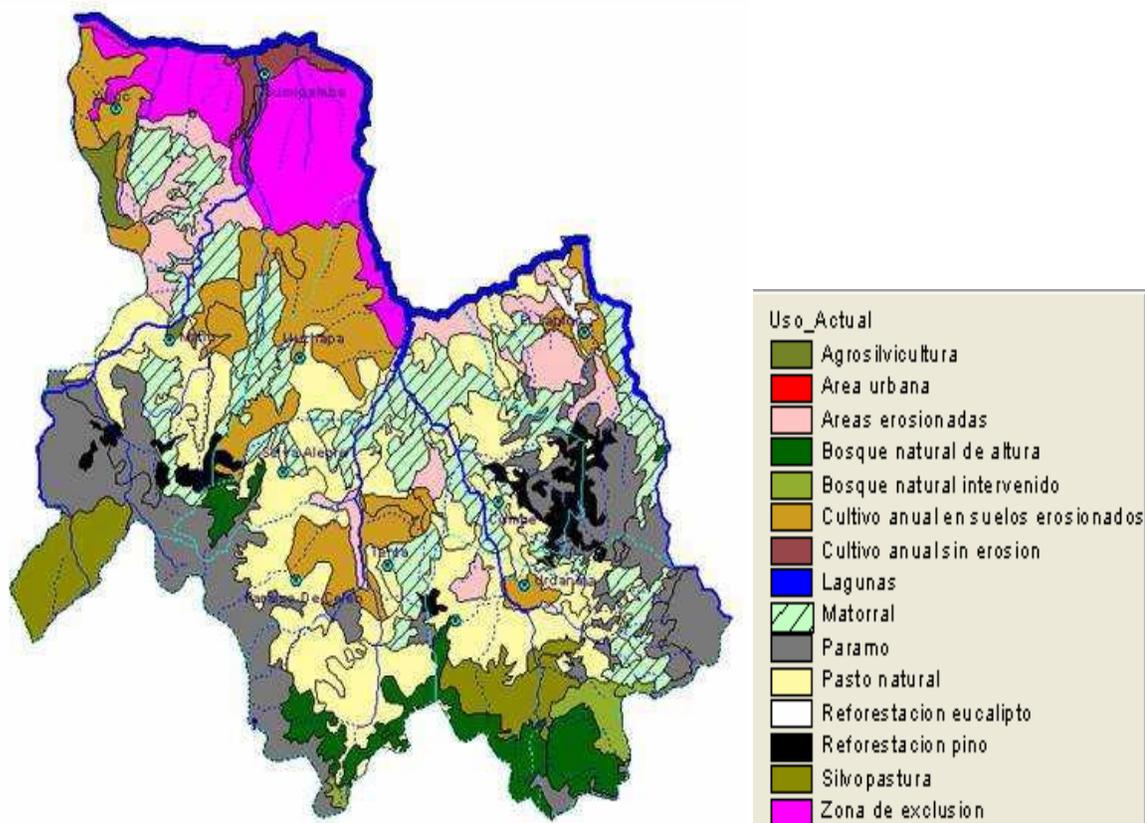
Mapa de zonas de vida o pisos altitudinales

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

Los suelos aptos para cultivos anuales bajo riego con pendientes menores a 16% corresponden al 5,11% del área cantonal, equivalente a 5.524 ha. Alrededor de 19.959 ha (18,10%), tienen pendientes entre 16 y 30% y se puede cultivar preferentemente cultivos perennes. Además, 25.302 ha (23,42%) poseen pendientes de 30 a 50% con suelos aptos para cultivos de

autoconsumo con medidas de conservación de suelos y pastizales para animales; el 44,27% (47.839 ha) del área cantonal tienen pendientes de hasta 58% en donde se debería aplicar prácticas de conservación y manejo de suelos y aprovechar la vocación forestal y finalmente el área restante de 9.824 ha (9,09%) se debe mantener como bosque natural y área de vida silvestre (GAD cantonal Saraguro, 2006) (Ver Gráfico No 5).

Gráfico 5



Mapa de zonificación actual

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
 Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

El Cuadro No. 2 muestra los tipos de cubierta vegetal en el cantón Saraguro:

Cuadro 2.
Tipo de cubierta vegetal y uso actual del suelo del cantón Saraguro

Uso Actual	cubierta vegetal (ha)	Porcentaje (%)	Subtipo de Cubierta vegetal(ha)	Porcentaje relativo (%)*
AGRICULTURA	17523.95	16.22		100.00
Agrosilvicultura			1603.63	9.15
Cultivos anuales sin erosión			1781.23	10.16
Cultivos anuales con erosión			14139.23	80.69
PASTOS	30322.23	23.62		100.00
Silvopasturas			5294.53	17.46
Pasto natural			25028.41	82.54
FORESTAL	25521.23	23.62		100
Bosque natural de altura			5673.96	22.23
Bosque natural intervenido			1291.07	5.06
Plantación de pino			2698.34	10.57
Plantación de eucalipto			467.3	1.83
Matorral			15390.57	60.30
PARAMO	17548.47	16.24		
LAGUNAS	6.63	0.01		
AREA URBANA	15.39	0.01		*Relacionado a su estrato
AREA EROSIONADA	5841.47	5.41		
ZONA DE EXCLUSIÓN	11270.03	10.43		
TOTAL	108050	100		

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006

Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

En el cuadro No. 2 se presenta los diferentes tipos de cubierta vegetal al nivel del cantón Saraguro; en lo referente a los cultivos anuales con erosión en las comunidades y parroquias está representada un 80,64%; en pasto natural 82,54%, por lo que la mayoría de las comunidades se dedican a la ganadería y crianza de especies menores; en lo que referente a la población vegetal es de 22,23%, ubicados en las partes altas de las comunidades. También podemos manifestar la reforestación de plantas exóticas con eucalipto y pinos, que representa un 60,30% de población vegetal.

2.1.3. Los recursos naturales y el territorio

La zonas de vida en el cantón Saraguro y sus comunidades presentan diferentes ecosistemas zonas de vida como: los Páramos, Bosque Montano, Montano Alto, Montano Bajo, Piemontano, Tierras Bajas Amazónicas su ubicación estratégica en el sur de la cordillera andina, confiere un

paisaje privilegiado en el que encontramos diferentes ecosistemas que varían desde el páramo andino del cerro de Arcos, bosque nublado en Washapamba, la cordillera alta de Puglla, Yumala, donde nacen las afluentes de agua para la ciudad y las comunidades, el bosque seco interandino en los alrededores de Saraguro, subtropical desértico en el desierto de Jubones y el bosque tropical amazónico en Yacuambi. Dentro del territorio del pueblo Saraguro existen; parques nacionales, Bosque Protegidos, socio bosque, Bosque comunitarios como de Washapamba, Loma de Oro, Acacana, son bosques protegidos como reserva natural, se manejan de manera comunitaria (GAD cantonal Saraguro, 2006).

El Pueblo Saraguro como otros Pueblos Kichwas de la sierra ha tenido que enfrentar problemas territoriales a lo largo de la historia para mantener sus tierras, tierras que fueron expropiadas por los colonizadores españoles. En el siglo XX en 1940, los conflictos emergieron cuando la primera carretera pavimentada llegó a su tierra ya que los Saraguros debían manejar el influjo de gentes no indígenas. En 1970 fueron devueltas en una pequeñísima parte territorios por medio de la primera Reforma Agraria (1970). A partir del año 2011 se ha entregado más de 4000 títulos de propiedad a beneficiarios del cantón.

2.1.4. Los servicios básicos, infraestructura y equipamiento del territorio

En el cantón Saraguro, existe un total de 1.800 viviendas, de estas el 93,7% son casas, villas y departamentos. El sector urbano cuenta con un sistema de alcantarillado, el mismo que tiene algunos desagües que desembocan a su alrededor; estas aguas servidas son utilizadas para el riego de los pastos, específicamente en los potreros que se encuentran en la parte baja de la zona urbana, que sirven para la alimentación del ganado especialmente de leche, lo cual incide directamente en la salud de quienes consumen.

En las comunidades rurales, las familias cuentan con letrinización para lo cual utilizan pozos sépticos. Todos los barrios comunidades urbanos cuentan con luz eléctrica, teléfono, alumbrado público y agua de consumo humano de mala calidad en especial en el casco urbano. Aunque existe cuatro comunidades como Oñacapac, Tuncarta, Ilincho y Tambopamba cuentan con agua

de mejor calidad. La energía eléctrica llega al 81,6% de las viviendas, y el servicio de telefonía fija llega solamente al 17,8% de las familias (GAD cantonal Saraguro, 2006).

El servicio de transporte público es realizado por cinco empresas de trasportación cantonal e interprovincial en la ruta Loja – Saraguro – Cuenca, adicionalmente existe el servicio de dos cooperativas de camionetas todos los días de la semana.

2.1.5. El gobierno local, prefectura, municipio y juntas parroquiales rurales

La parroquia Saraguro tiene trece comunidades indígenas ubicadas en la parte urbana de la cabecera cantonal, por lo tanto no cuenta con el gobierno parroquial, todos los trámites, gestiones se realizan desde las comunidades hacia un gobierno local cantonal. El gobierno local lo ejerce un Concejo Municipal de cinco concejales, un Procurador Síndico y un Alcalde.

La Prefectura es una instancia del gobierno provincial de Loja, una instancia superior de gobernar para los cantones de acuerdo al COOTAD se dedica ejecutar de acuerdo a las necesidades del cantón, previa una planificación participativa.

2.2. La población: características generales

En lo referente a la parroquia Saraguro, la población total es de 7.346 habitantes ubicándose 3.124 personas en la zona urbana que representa el 42,52 % y en la zona rural 4.222 personas que representa el 57,48 %. La población de hombres es de 3.372 que representan el 45,90 % y de las mujeres es de 3.974 que representan el 54,10 % de la población total (MIDUVI, 2006).

En las trece comunidades rurales que conforman la parroquia Saraguro, el 100% de la población son indígenas del pueblo Kichwa Saraguro; la mayoría de ellas pertenecen a una organización social de segundo grado como es la Federación Interprovincial de Indígenas Saraguros FIIS; otras comunidades son filiales a la Coordinadora de Organizaciones del Pueblo Kichwa Saraguro CORPUKIS y al Consejo de Ayllus. Así mismo todas las comunidades cuentan con

personería jurídica otorgada por el MAGAP o el CODENPE y cuentan con una estructura organizativa importante conformada por las diferentes dignidades y suborganizaciones, como se puede apreciar en el cuadro N° 3.

**Cuadro 3.
Comunidades de la parroquia Saraguro**

COMUNIDAD	JEFES DE HOGAR	ORGANIZACIÓN 2DO. GRADO
YUCUCAPAC	80	CORPUKIS
QUISQUINCHIR	180	INDEPENDIENTE
PUENTE CHICO	40	FIIS
LAGUNAS	200	CONSEJO DE AYLLUS
ILINCHO	180	CONSEJO DE AYLLUS
TAMBOPAMBA	160	FIIS
OÑACAPAC	350	FIIS
ÑAMARIN	130	FIIS
GERA	170	CORPUKIS
TUCALATA	30	CORPUKIS
MATARA	120	FIIS
GUNUDEL	170	CONSEJOD E AYLLUS
TUNCARTA	180	FIIS

Fuente: Estudio de campo

Elaboración: El autor

Cada comunidad tiene su propia autoridad administrativa legalmente reconocida por el Estado, estructurado como se puede ver en el grafico No. 6. En uso y atribuciones de los derechos colectivos, éstas comunidades desarrollan un sin número de valores culturales, como la música, la danza, la gastronomía, la medicina ancestral, los ritos, las fiestas culturales y religiosas, las ceremonias, la vestimenta, el idioma. Aunque se ven diferencias marcadas entre algunas comunidades, en Las Lagunas, Gunudel e Ilichó practican con más profundidad la religiosidad andina dando el valor espiritual a los cosmos, quienes toman la delantera en las celebraciones de los cuatro raymis importantes.



Estructura de las comunidades de la parroquia Saraguro

Fuente: El autor
 Elaboración: El autor

2.2.1. Estructura demográfica: edad, sexo, rural, urbana, educación.

En el Cantón Saraguro, la mayor población es joven comprendida entre 0 a 24 años, lo que representa el 55.23%. De 25 años en adelante, la población por grupos etarios decrece paulatinamente hasta llegar al 0.40% correspondiente al grupo de 95 años y más.

En las comunidades donde se realizó el trabajo de investigación con el aporte de la gente y de acuerdo a los datos de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón, se puede conocer que el 28% de las familias migran a España; el 17% migran a las grandes ciudades del país (Quito, Guayaquil, Cuenca, Cayambe y Loja) y un 3% a los Estados Unidos y Alemania.

La incidencia del analfabetismo es del 16,7% que corresponde a 1.227 habitantes del total de 7.346 de la población. Existen 20 centros de educación primaria, de los cuales 7 son de tipo hispano y 13 son de tipo bilingüe, 8 centros preprimarios, de los cuales 6 son de tipo hispano y 2 de tipo bilingüe, 4 centros de nivel medio, de los cuales 3 son de tipo hispano y 1 de tipo bilingüe, existe una oferta educativa que llega a 2692 alumnos disponiendo para ello de 300 profesores (INEC, 2010)

En todas las comunidades de la parroquia Saraguro hablan el idioma español, mientras que la lengua materna mantiene en pocas comunidades. Sin embargo en la actualidad desde el ministerio de educación pretende realizar actividades educativas con el fin de rescatar el idioma ancestral.

2.2.2. Características étnico-culturales

La Parroquia Saraguro está habitada por indígenas Saraguros que se encuentran en las comunidades rurales y blanco mestizos en el sector urbano. El Idioma original de los Saraguros es el kichua, pero en los actuales momentos se ha perdido en un 90%; las personas mayores son las únicas que practican el idioma en la actualidad. Las principales comunidades que mantienen la lengua casi en su totalidad son Gera y Oñacpac. Hay que considerar que en la actualidad los colegios y algunas escuelas están retomando este idioma con el afán de rescatar lo nuestro, para posteriormente masificar en todos los establecimientos educativos.

La celebración de los cuatro Raymis de los pueblos aborígenes como el Kulla Raymi en el mes de septiembre, Kapak Raymi en el mes de diciembre, Pawkar Raymi en el mes de marzo e Inti Raymi en el mes de Junio, podemos observar en la fotografía No. 1, parte de los valores culturales del pueblo Saraguro, con grandes ceremonias rituales agradeciendo a la Pacha Mama, al padre sol y la madre Luna por dar vida y salud.

Existen otros valores o rasgos culturales que caracteriza el pueblo Saraguro como esta vestimenta de color negro, los diferentes tipos de atuendos que utiliza la mujer saragura, así como también el hombre para los compromisos sociales y culturales y para la vida diaria.

Fotografía 1



Celebraciones de los raymis y rituales en la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

Las principales artesanías que se producen en las comunidades son: piezas en lana, bolsos, cobijas, gorros, fajas, bayetas, alforjas, zamarros, ponchos, chompas, bordado de camisas, chalinas y jergas, artesanías en mullo (tendidos, colgantes, manillas, correas, cadenas, aretes y collares), como se puede observar en las fotografías No. 2 y 3; elaboración en madera (arado, yugo, cucharas, saleros, bateas, camas, mesas, sillas, armarios, etc.).

Otra de las artesanías de la parroquia Saraguro ha sido los tallados de piedra y mármol, que son utilizados para plantar las columnas de las casas, iglesias, conventos, con el fin de la rusticidad y la arquitectura preincaica en las comunidades. Estas obras han sido valoradas por los turistas extranjeros que visitan constantemente en las comunidades indígenas de la parroquia.

Fotografía 2



Artesanías en mullo de la parroquia Saraguro.

Fotografía: el Autor

Fotografía 3



Artesanías en tejido de lana de oveja en la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

En cuanto a la música, danza y gastronomía se desarrolla en todas las comunidades demostrando la expresión cultural del pueblo Saraguro como un pueblo milenario característica especial de la provincia de Loja; música autóctona de los Saraguros como el chaspishka¹, festividades de navidad, como se ve en la fotografía No. 4, la gastronomía el uchu mati²- pinzhi³ un plato especial para las ceremonias en diferentes eventos culturales y religiosos.

Fotografía 4



Fiestas culturales de navidad en la parroquia Saraguro.

Fotografía: el Autor

2.2.3. Historia

El espacio geográfico que actualmente corresponde a la ciudad de Saraguro estuvo en un inicio ocupado por los Paltas quienes fueron desplazados por los Incas; concretamente se cree que Tupak- Yupanki conquistó a esta región, radicando y sustituyendo a los Paltas por una tribu del altiplano. Establecidos en estas tierras realizaron obras muy importantes en el tiempo de los Incas, como es parte del Camino Real o Kapak Ñan, que de norte a sur atravesaba el

¹ Chaspishka: Música y melodía propia del pueblo indígena Saraguro.

² Uchu Mati: Plato especial, que puede ser compuesto de papas, trigo, cebada, arroz acompañado de cuy, queso, mote, panes, tortillas.

³ Pinzhi: Un conjunto de comida especial completo para compartir en las ceremonias religiosas, que compone de un uchú mati, almud de mote, el cántaro de chicha o wajango, envuelto en rebozo negro con linche.

Tawantinsuyu y que pasaba por Saraguro; templos, palacios y fortalezas de piedra, que servían para seguridad de la comarca y defensa del imperio, como también para atalayar el horizonte, realizar ritos y ceremonias de adoración a los dioses, hospedar a chaski y a los viajeros (GAD cantonal Saraguro, 2006).

Los Saraguros mantenían una economía de subsistencia, a través del sistema de trueque con poblaciones de la provincia de Loja, Zamora Chinchipe y El Oro; ésta se basaba en el intercambio de queso, quesillo y granos, con sal, panela, arroz; actividad que se realizaba con largas caminatas o con la ayuda de acémilas, hasta las regiones de Zaruma, Portovelo, Curtincapac, Pasaje, Chilla en El Oro; Celica y Chantaco en la Provincia de Loja; actividad que se realizó hasta la década de 1940. El idioma fue el quichua, se caracterizaron por ser una cultura muy importante a través de sus valores étnicos y culturales (Chalan, s/f).

2.3. La economía local

Por la década de los cuarenta y cincuenta la economía de subsistencia de las familias de las comunidades del pueblo Saraguro fue a través del sistema de trueques de diferentes productos agropecuarios en especial los quesos con la panela, con poblaciones de las provincias de Loja, Zamora Chinchipe, Azuay y el Oro, donde hacían viajes largos en acémilas para poder transportar los alimentos desde los diferentes lugares hacia las comunidades de destino. Mientras que en la actualidad éste tipo de economía ha cambiado mucho, desde el sistema de producción agropecuaria ya no es igual que antes, existe cambio de hábitos alimenticios, sin embargo como fuente de sustento de la mayoría de las familias es a través de la agricultura y la ganadería, también se pudo evidenciar algunas familias tienen ingresos de divisas extranjeras por la migración de los familiares que aportan para el desarrollo económico de las familias.

2.3.1. Tendencias agroproductivas locales

El mayor porcentaje de la PEA del cantón Saraguro representa el 75.51% que se dedica a las actividades de agricultura, ganadería, caza y silvicultura, seguido por el 4.23% dedicada a la construcción, luego el 4.07% de la PEA dedicada a la enseñanza; el 2.71% al comercio por

mayor y menor; y el 2,32% se dedica a las industrias manufactureras. Las demás actividades como: administración pública, hogares con servicio doméstico, hoteles y restaurantes, entre otras, se desarrollan en menor porcentaje. La población comprendida entre 15 y 49 años representa el 64,22% de la PEA del total del Cantón Saraguro. La población comprendida entre 65 y más años representa el 10,88%. Además un 9,84% de la PEA infantil comprendida entre 5 y 14 años de edad (MIDUVI, 2006).

El sistema de producción de las familias de las comunidades y el sector urbano es mixta, es decir; ganadera y agrícola. La superficie de la UPA es de 3 a 5 hectáreas por familia como promedio, de las cuales el 63% está destinado para pastos naturales y sembrados. El 14 % está destinado para cultivos agrícolas y el 23% está cubierto por bosques y montes naturales.

Con respecto a la tenencia de la tierra para los procesos de producción el 100% de los entrevistados manifiesta que sus tierras son propias y al enfocar su producción en un terreno propio pueden impulsar el desarrollo agrícola y pecuario en sus predios. Aunque las cantidades de tierra son diferentes en cada familia, la mayoría de la parroquia Saraguro vive en minifundios.

Las propiedades son de variada dimensión, son distribuidas por lo general en 4 partes para la producción: el 5% del terreno es utilizado para huertos hortícolas, el 50% para siembra de maíz asociado con frejol y haba, el 30% para la siembra de hierba y el 15% para reserva natural.

En promedio las extensiones de las tierras en cada una de las comunidades investigadas y según las entrevistas de los mismos habitantes variada así: el 25% de los encuestados tienen una extensión de terreno de 0.5 ha.; el 12.5% de los habitantes de estas comunidades, tienen una 1 ha de terreno para su cultivo; otro 12.5% cuenta con terrenos de 1.5 ha, un 25% de la población cuenta con 2 ha de terreno, mientras que otro 25% cuenta con terrenos que van hasta las 3 has o más (MIDUVI, 2006).

Una de las características que se destaca en las comunidades el 95% de comunidades cuentan con terrenos comunitarios con una extensión que va desde las 100 ha hasta las 10.000 ha, cuyo uso está orientado a la siembra de varios productos agrícolas, un 1% está destinado para vivero

forestal, el 15% para la siembra de pasto, el 30% para sistema forestal, un 54% restante se dedican para la vegetación natural, para la protección del medio natural y fuentes hídricas.

Cuadro 4
Tendencias agro productivas en la parroquia y cantón Saraguro

PARROQUIAS	ACTIVIDAD ECONOMICA, EXPRESADA COMO % DE LA ACTIVIDAD ECONOMICA TOTAL					TOTAL
	Agricultura	Ganadería	Minería	Turismo	Otros	
San Sebastian de Yuluc	100%	0%	0%	0%		100%
Sumaypamba	80%	10%	6%	4%		100%
Manu	80%	15%	0%	5%		100%
Lluzhapa	90%	10%	0%	0%		100%
Selva Alegre	95%	5%	0%	0%		100%
El Tablón	60%	10%	10%	10%	10%	100%
San Antonio de Cumbe	80%	20%	0%	0%		100%
San Pablo de Tenta	60%	30%	0%	0%	10%	100%
Paraíso de Celen	60%	40%	0%	0%		
Urdaneta	60%	20%	0%	0%		100%
Saraguro	60%	25%	5%	0%		100%

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006

Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

En el cuadro No. 4, podemos conocer la producción agropecuaria en la parroquia Saraguro, el 60% de la población se dedican a la producción agrícola siendo los cultivos más relevantes como el maíz, fréjol, haba, papas, arvejas, hortalizas, entre otras; en la parte pecuaria existe un 25 % de producción de animales como ganado vacuno, ovinos, cobayos, aves de corral, etc. Por lo tanto la agricultura y la ganadería es fundamental para la economía familiar del pueblo Saraguro.

2.3.2. La realidad agropecuaria del cantón Saraguro

Actualmente se producen alimentos como maíz, frejol, haba, camote, papas, arveja, mellocos, avena, trigo, cebada, hortalizas, tomates de árbol y babaco bajo invernadero, frutales, cítricos, cebolla y otros cultivos. La mayoría de producción de estos cultivos se encuentra en los territorios de las comunidades, en pendientes pronunciadas. A demás en la parroquia Saraguro se ve una clara evidencia de fraccionamiento de la propiedad, impide de modo general, establecer dichos cultivos en las mejores condiciones.

Cuadro 5
Producción agropecuaria cantonal

Cultivo		No. has	Producción/ quintales	Promedio por Hectárea
1	Maíz	737,77	9317,65	12,63
2	Fréjol	550,04	3042,15	5,53
3	Arveja	62,18	610,10	9,81
4	Trigo	178,77	2254,50	12,61
5	Papas	201,59	5129,5	25,45
6	Cebolla	735,65	1639	222,81
7	Yuca	28	935	33,39
8	Melón	0,13	20	153,85
9	Avena	6,35	164,25	25,87
10	Tomate de árbol (unidades)	13,70	138600	10116,79
11	Oca	4,93	17,87	3,63
12	Mellocos	4,46	19,45	4,37
13	Cebada	70,14	889,5	12,68
14	Caña	2	80	40
15	Tomate riñón en cajas	16,25	7910	486,77
16	Pimiento en cajas	27,98	17729	486,77
17	Pepinillo en saco	1,85	400	216,22
18	Ají	7	1520	217,14
TOTAL		2648,77 ha.		

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006

Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

Mientras que en la parroquia Saraguro, en las trece comunidades los agricultores se dedican cultivar el maíz, fréjol, haba, etc., constituyéndose una alimentación prioritaria para la población.

2.3.3. Actividad ganadera

En lo que respecta la producción pecuaria, la mayoría de los productores, de acuerdo a los trabajos realizados en el campo, manifiestan que reproducen diferentes animales domésticos tales como gallinas, cuyes, ovejas, conejos, vacas, crianzas de truchas, toros, caballos; algunas familias han mantenido y mejorado la genética de los animales como las vacas productoras de leche (GAD cantonal Saraguro, 2006)

Otro sector del cantón se dedica a la crianza de ganado ovino y, un escaso sector a la pequeña industria del queso, quesillo, yogurt. Es importante recalcar que el promedio de producción lechera a nivel provincial es de 3,7 litros/vaca/día pero inferior al promedio nacional que es de 4,4 litros/vaca/día y se puede observar en las tablas No.6 y 7. Sin embargo los rendimientos promedios de leche en el cantón son de 3 litros/vaca/día valor inferior al promedio provincial y nacional

Cuadro 6
Cantidad de animales mayores en el cantón Saraguro

Clase	Ganado vacuno	Porcinos	Ovinos	Caprinos	Asnal	Caballar	Mular
Total cabezas	38.286	7.642	26.119	463	921	4.604	987
No. Cabezas leche	7.951						
Producción litros	23.929						
Litros/vaca/día	3						
Animales criollas		7.504	25.885				
Animales mestizos		138	221				
Pura sangre			12				
Venta trimestral			1				

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

Cuadro 7
Cantidad de animales menores en el cantón

CLASE	CANTIDAD
Conejos	688
Cuyes	97.231
Gallos, gallinas, pollos	78.450
Patos	525
Pavos	715
Pollos de campo	98.479

Fuente: GAD cantonal Saraguro, 2006
Elaborado: GAD cantonal Saraguro, 2006

Como se observa en el cuadro No. 7 que antecede, los animales que mayor proporción encontramos por lo general son los conejos, cuyes, gallinas, patos, pavos, pollos de campo.

2.3.4. Comercialización agrícola en la parroquia y cantón Saraguro

En el Cantón parte de la producción es para consumo familiar de los productores, otra parte es comercializada en el mercado local o vendida directamente a comerciantes intermediarios que

acaparan dicha producción. La distribución de los productos por parte de los intermediarios se hace en base a contactos directos con fábricas y con mayoristas en los mercados externos de la región y el país (GAD cantonal Saraguro, 2006).

La comercialización agropecuaria en Saraguro se realiza en los diferentes puntos de venta en los mercados, feria libre, también en las comunidades recorren los negociantes para comprar los productos agrícolas y pecuario como: ganado vacuno, borregos, queso, caballos, hortalizas, babacos, tomates de árbol, etc.; también otra manera de comercialización es a través de trueque o intercambios de productos agropecuarios dentro y fuera de la comunidad con otros productos provenientes de la costa, sierra y oriente.

Una mejoraría de los ingresos de los productores agropecuarios a nivel cantonal, permitiría disminuir la migración por la generación de empleo y la elevación de los ingresos; especialmente en la zona del estudio hay comunidades que tienen potencialmente la base productiva y crianza de animales menores.

La relación de la parroquia Saraguro con la ciudad de Loja y Cuenca, es a través del comercio de productos agropecuarios, (queso, babacos, tomate de árbol, cebolla, granadilla, tomate de mesa, papas, maíz, trigo, arveja, etc.) artesanales, (vestimenta Saraguro, tejidos de lana y mullo, etc.) materiales de construcción, (cemento y hierro) productos de consumo masivo (productos procesados), también el turismo comunitario en las comunidades vienen impulsando como una nueva alternativa de desarrollo económico.

2.3.5. Estructura de empleo e ingresos

La procedencia de los ingresos de las unidades familiares de la cabecera cantonal y parroquial de Saraguro, ingresan desde dos puntos de vista: El primero, por la naturaleza del trabajo los mismos que pueden ser por: cuenta propia, cuenta ajena o una combinación de los dos (cuenta propia y cuenta ajena). El segundo, por la rama de actividad económica entre las cuales encontramos: agricultura, ganadería, industria, servicios prestados, intereses ganados, arriendo de la propiedad, negocio, peón, obrero, chofer, artesanía, empleada doméstica, prestaciones

sociales (Bono de Desarrollo Humano, Pensión de Alimento, Discapacidad, Jubilación), becas y transferencias corrientes. Los mismos que constituyen una fuente de los ingresos monetarios para las familias de las comunidades (INEC, 2010).

Por lo general la mayoría de la población tiene un ingreso económico básico de 350 dólares, obtenido a través de diferentes maneras, pero existen también profesionales que por prestación de sus servicios tienen otras remuneraciones más altas. En cuanto al empleo la mayoría de la gente se dedican a trabajos de campo, otros trabajos como jornaleros, y prestación de servicio profesionales, mientras que también existe en las comunidades gente desocupada que no tienen ningún tipo de empleo.

2.3.6. Incidencia local de la pobreza

En la tabla No. 8, que demuestra un Ranking del NBI acerca de la pobreza que existe por personas y hogares para los Censos 2001 y 2010, según parroquia Saraguro la pobreza de los hogares por NBI disminuyó en mayor proporción en la parroquia Saraguro de 18,5% en los últimos años (INEC, 2010).

Cuadro 8
Pobreza por NBI en la parroquia Saraguro

PARROQUIA	PERSONAS				HOGARES			
	CENSO 2001		CENSO 2010		CENSO 2001		CENSO 2010	
	Ranking	valor	Ranking	valor	Ranking	Valor	Ranking	valor
Saraguro	1	91,1	1	73,3	1	90,5	1	71,1

Fuente: INEC, 2010
Elaborado: INEC, 2010

2.4. Organizaciones sociales y redes locales

2.4.1. Las organizaciones de base, segundo grado (federaciones) y tercer grado

La Organización social de las comunidades está conformado por núcleo familiar en cada una de las comunidades, estos a su vez conforman una comunidad, en este caso las trece comunidades

indígenas de la parroquia Saraguro y cada una de ellas pertenecen a una Organización de Segundo grado como: La Federación Interprovincial de Indígenas Saraguro “FIIS”, son filiales distintas comunidades y asociaciones de base, la FIIS es filial al nivel nacional a una organización de cuarto grado como es la Confederación Nacional de Organizaciones Indígenas, Campesinas y Negras del Ecuador “FENOCIN”.

También existe otra organización provincial como es la Coordinadora de Organizaciones del Pueblo Kichua Saraguro “CORPUKIS” igual tiene sus comunidades como bases filiales a ésta organización de segundo grado y por ende son filiales a una Organización nacional como es la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador “CONAIE”.

Hay unas tres comunidades como Ilincho, Lagunas y Gunudel tienen conformado un Consejo de Ayllus que trabajan de manera unida las tres comunidades al nivel comunitario, pero no pertenecen a ninguna organización nacional.

CAPÍTULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo fundamental de este capítulo de investigación, pretende conocer sobre la realidad de la parroquia Saraguro, como las redes de alimentos y producción artesanal está aportando a la soberanía alimentaria al nivel de las trece comunidades. Para el desarrollo de la investigación de campo, se tuvo la colaboración de los habitantes de las trece comunidades que conforman la parroquia Saraguro en la que participaron líderes de las comunidades, personal del Centro educativo comunitario, los presidentes de cabildos, representantes de turismo comunitario, representantes de grupos de jóvenes, hombres y mujeres, grupos de productores agroecológicos, dueños de las tiendas de abarrotes, comerciantes de los mercados y feria libre (ver el Anexo 2).

Estos actores manifestaron sus diferentes visiones, con base en sus conocimientos y experiencias sobre los procesos de producción agropecuaria, transformación, comercialización y consumo de alimentos. En la investigación de campo se logró conocer de cerca la realidad que se vive en las comunidades indígenas de la parroquia Saraguro.

Los resultados de este trabajo fueron alcanzados a través de diferentes técnicas de investigación como conversaciones, entrevistas, trabajos de grupos focales, participación en las mingas comunitarias, en las fiestas rituales y religiosas. Con ello se pudo recopilar la información cualitativa en forma estructurada; esta información fue sistematizada con el fin de conocer sobre las redes de alimentos y producción artesanal, como un aporte al análisis de la soberanía alimentaria en el pueblo Saraguro.

El objetivo de realizar las entrevistas y conversaciones informales fue tener una herramienta de acercamiento a la comunidad y a las personas que conocen y viven su propia realidad, con un enfoque intercultural, conocer sus valores culturales tanto en la producción como en la comercialización, en sus formas de alimentación y en la importancia de sus ritos que aún realizan en agradecimiento a la pacha mama, con respeto entre el hombre y la naturaleza. Los temas de esta recopilación y sistematización fueron sobre:

- Procesos de producción.
- Proceso de transformación de alimentos.
- Proceso de comercialización.
- Proceso de consumo de alimentos.

La mayoría de las comunidades del área del estudio, tienen valores espirituales y ambientales muy importantes, que tratan de reivindicar como un pueblo milenario, mantienen sus costumbres ancestrales como las fiestas rituales, la gastronomía, la vestimenta, las mingas comunitarias, las tecnologías agroproductivas, el idioma; en este último se ha podido visibilizar una pérdida en gran magnitud en la juventud, pero en algunas comunidades aun se mantiene el idioma, como en Oñacpac y Gera; estas dos comunidades, según las conversaciones de los grupos focales, compartidas con el señor Pedro Francisco Gualán de Gera y con la señora María Rosario Sigcho, moradora de la comunidad de Oñacpac, mantienen la lengua materna y desde los niños conversan en Kichwa, aunque las tecnologías modernas siempre están por encima de todos y mucha de las veces tratan de dañar la mentalidad de los niños y jóvenes.

Fotografía 5



Parroquia Saraguro con sus trece comunidades

Fotografía: el Autor

También de alguna manera las comunidades vienen trabajando en la conservación de la naturaleza que aún mantienen como aéreas de reserva natural; la mayoría de las trece comunidades cuentan con sus tierras comunales, según los análisis de las entrevistas, se ha podido ver que las comunidades Las Lagunas, Ilincho, Yucucapac, Tambopamba, Oñacapac, Gunudel, Quiquinchir, Ñamarin y Gera vienen trabajando en el cuidado y a la conservación del bosque natural; el resto de las comunidades, como Puente Chico, Tuncarta, Tucalata y La Matara, no cuentan con tierras comunales por estar ubicadas en las partes bajas de la cabecera parroquial de Saraguro.

Estos terrenos comunales en las comunidades vienen cumpliendo la función social y ambiental para las comunidades con pastizales para los ganados vacunos, ovinos y caballar; producción agrícola de maíz, papas, haba, mellocos, ocas, mashua, entre otros cultivos adaptables a las condiciones del medio; también provee el líquido vital para el consumo humano y abrevaderos de animales desde las fuentes naturales que nacen en las partes altas de las montañas; también otra de las funciones ambientales es la reserva natural donde existe una diversidad de flora y fauna natural.

La investigación refleja una serie de conocimientos sobre la producción de alimentos en las comunidades, que sirven para una buena nutrición y salud de la población saragureña y en la que se sustenta la soberanía alimentaria de la parroquia, utilizando los medios de producción alternativos, para obtener alimentos de calidad culturalmente apropiados en el pueblo Saraguro.

3.1 Procesos de producción en las comunidades de la parroquia Saraguro

Tiempo atrás el pueblo de Saraguro ha ejercido un dominio del conocimiento ancestral a través de las buenas prácticas de producción agropecuaria como fuentes de ingreso para las familias campesinas del cantón Saraguro, de manera especial en la parroquia Saraguro, como zona principal de estudio, que garantizaba la supervivencia de todas las familias de las comunidades del cantón Saraguro.

Fotografía 6



Producción agrícola en las comunidades de la parroquia Saraguro
Fotografía: el Autor

Es importante conocer de acuerdo a las investigaciones realizadas en las trece comunidades sobre la producción agropecuaria, en la mayoría de las comunidades coinciden los productos agrícolas que producen para la alimentación de la familia y para la comercialización como base principal de la economía familiar. Los productos agrícolas más relevantes que producen en las trece comunidades son: el maíz siendo la producción más importante en la alimentación, luego el resto de productos como el frejol, haba, las papas, plantas frutales, arvejas, trigo, la cebada, avena, cítricos en las partes bajas donde existe microclimas templados, los mellocos, las ocas, plantas medicinales, la zanahoria blanca, ente otros.

Sin embargo la producción de productos andinos en algunas comunidades se ve en periodo de extinción, cultivan muy poco los mellocos, las ocas, la mashua, la zanahoria blanca, esto se pudo verificar en Puente Chico, Gera, Tucalata y la Matara, por motivos de cambios de hábitos alimenticios se ven obligados dejar de producir éstos productos y suplir con otros alimentos de afuera que son comprados de los mercados y tiendas de abarrotes.

El proceso productivo es a base de técnicas agroecológicas desde la preparación del suelo con la utilización de yuntas, picos, palas, poco se utiliza la maquinaria pesada como el tractor agrícola, aunque ésta últimamente se ve utilizar en algunas comunidades, sin embargo, según las conversaciones de la gente mayor, existe una desventaja al utilizar el tractor agrícola, porque

se apelmaza el suelo y se vuelve más compacto, dificultando el desarrollo radicular; también la materia orgánica de la capa superficial se voltea hacia la profundidad del suelo y dificulta la nutrición de las plantas, mientras con la yunta es al contrario, se incorpora la materia orgánica y permite una buena nutrición de las plantas y por ende garantiza la producción.

Un aspecto importante sobre la preparación de la tierra en forma tradicional, aún se mantiene en estas comunidades, el 60% de los agricultores indígenas utilizan el arado con bueyes para preparar sus tierras, como lo vemos en la fotografía No. 7, que son hechas en la misma comunidad, un 25% lo hace con tractor agrícola; mientras que otro 15% utiliza otro tipo de tecnología para la preparación del terreno, picos, azadones y lampas.

Fotografía 7



Preparación del suelo con yunta en la en la parroquia Saraguro
Fotografía: el Autor

En cuanto a la fertilización de los suelos para la siembra, se determinó que un 90% de los agricultores utiliza abonos naturales como el estiércol de cuy, ganado vacuno, ovejas, conejos,

restos vegetales después de cada cosecha y abonos verdes; mientras que un 10% de agricultores utiliza los abonos químicos como urea, 10-30-10, 18-46-0, entre otros abonos industrializados. Según las conversaciones y visitas en el campo, se ha visto que los agricultores para la siembra de papas utilizan un 50% de abonos químicos mientras que para los cultivos de maíz, fréjol, haba, ocas, mellocos y arvejas y otros cultivos andinos utilizan abonos orgánicos antes referidos.

Sin embargo de acuerdo a las conversaciones con las personas mayores de las comunidades, existe un porcentaje de pérdida de valores culturales en comparación con los años anteriores, donde había mayor convivencia social y productiva; en la actualidad no se ve el mismo fortalecimiento cultural, así como también en la agricultura y ganadería. Miguel Ángel González, de la comunidad de Tuncarta, hace referencia a que en la década de los 40 y 50 los abuelos no utilizaban ningún tipo de agroquímicos, los cultivos eran orgánicos, que garantizaban alimentos sanos, nutritivos y garantizaban la soberanía alimentaria.

La mayoría de las semillas son propias y nativas del medio, en especial el maíz, fréjol, haba, arveja, mellocos, ocas, zambo, quinua, plantas medicinales, papas, zanahoria blanca, jícama, achoccha, zapallo, entre otras; en las comunidades se pudo observar los productores cuentan un sin número de tipos y variedades de maíz como: yima, warmi blanco, morocho, negro, rojo; de la misma manera en semillas de fréjol existe diversos tipos de fréjol como, fréjol amarillo bola, fréjol shiro, fréjol blanco claro, fréjol rojo, etc.; en semillas de haba existe pocas variedades como el haba amarillo criolla y verde; en semillas de papas utilizan la gente como la papa chola, chaucha, la bolona, la esperanza, etc.; las semillas de arveja es el arvejón y la amarilla criolla.

Fotografía 8



Semillas nativas en las comunidades de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

Estas semillas son seleccionadas después de cada cosecha, las mejores mazorcas, limpias y sanas, el fréjol, el haba y arveja de grano bien formado y brillante, es decir, en todo tipo de semillas se toma en cuenta la pureza física de las semillas que sean libres de agentes patógenos para garantizar la buena germinación y obtener una buena cosecha. Estas semillas, según Carmen Cartuche, deben ser guardadas con mucho cuidado para evitar las polillas y roedores, se debe guardar en un lugar seco, que no tenga humedad; generalmente guardan en canastas, en ollas de barro y cajones de madera. Mientras que las semillas de hortalizas, lenteja, una parte de semillas de papa, entre otras semillas que no tienen los agricultores, se ven obligados comprar en el mercado, por diversos factores físicos y genéticos que no se puede guardar ni sacar semillas porque la mayoría son híbridas y por lo tanto son semillas estériles.

Otra manera de adquirir las semillas según las versiones de Hortensia Sosoranga de la comunidad de La Matara es a través de los intercambios o trueques dentro de la comunidad entre amigos y familiares, así como también afuera de la comunidad, cuando existe exposiciones de semillas nativas organizadas por algunas instituciones públicas y privadas y organizaciones sociales.

La época de siembra más relevante para los cultivos principales como el maíz, fréjol y haba en todas las comunidades coinciden en que la mejor siembra es en los meses de septiembre y octubre, el 100% de las comunidades siembran el maíz, fréjol y haba en ésta época. Mientras para el cultivo de arveja la gente en todas las comunidades han manifestado es en el mes de marzo; la mejor época de siembra para las papas son los meses de abril y mayo. Sin embargo otros tipos de cultivos como hortalizas, mellocos, ocas, plantas medicinales los encuestados concuerdan que se puede sembrar en cualquier época del año.

Existen diferentes tecnologías de siembra, la mayoría es de manera tradicional, utilizando la tola de madera para la siembra de maíz y fréjol, siempre se siembra las dos semillas juntas a una distancia de 40 cm entre plantas; las habas se siembra generalmente a través del rejado, con la yunta van colocando semillas a una distancia de 30 a 40cm., entre semillas siguiendo los surcos; la arveja y lenteja se utiliza el sistema de siembra al voleo para, luego enterrar con una pasada de yuntas.

Otra tecnología utilizada para la siembra en las comunidades son los azadones, la pala, el pico, la lampa, son herramientas que sirven para la siembra de hortalizas, para plantas medicinales, cultivo de papas, entre otros cultivos. Por lo tanto en la mayoría de las comunidades aún se mantienen las tecnologías locales del medio.

Para garantizar la productividad es importante contar con algún sistema de riego; el 30% de los agricultores de las trece comunidades cuenta con un sistema de riego para mantener sus cultivos; el sistema de riego más utilizado es el riego por aspersión, también utilizan el riego por inundación. Mientras que el 70% de las comunidades no cuentan con ningún sistema de riego, según el plan de desarrollo territorial de Saraguro. Hay comunidades donde no se puede implementar ningún sistema de riego por existir fallas geológicas, como en Ilincho, Lagunas y Gunudel, mientras en las comunidades de Tambopamba, Oñacpac, Ñamarin que se encuentran ubicadas en las partes altas, cerca de los cerros, donde nacen las aguas, siempre se mantienen húmedos los suelos, por lo que no se prioriza el sistema de Riego.

Durante las labores culturales que realizan los agricultores, como deshierba, aporque, fertilización foliar, utilizan algunos productos orgánicos y químicos, para el control de plagas y enfermedades de los cultivos, tales como: Lancha fin, Topas, Abamectina, entre otros, generalmente para fumigar los cultivos de papas, tomate riñón, tomate de árbol y, en algunas ocasiones, las hortalizas. En lo referente a productos biológicos como insecticidas, fungicidas y biofertilizantes de origen natural u orgánicos los agricultores utilizan: caldo bordeles, bioles, compost, purines, entre otros procesamientos caseros que, a través de capacitaciones e intercambio de experiencias aprendieron; según comentó la señora Dolores Cartuche de la comunidad de Tambopamba, toda su familia utiliza abonos orgánicos con el fin de garantizar alimentos sanos y nutritivos para el consumo de la familia y para la comercialización.

Fotografía 9



Cosecha de maíz en forma manual en las comunidades de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

Con respecto a la tecnología utilizada para la cosecha el 100% de los agricultores de las trece comunidades lo hace en forma manual o tradicional, también utilizando herramientas como picos, azadones y yuntas para pasar una línea con el arado por los surcos para la cosecha de las papas; para la conservación utilizan el sol para exponer al aire libre en un día soleado, para que se seque bien el fréjol y las habas, luego se procede a golpear con un combo para agilizar el desgranamiento de los granos. Así mismo se utiliza caballos para trillar el trigo y la cebada y no

utilizan ningún tipo de máquinas cosechadoras ni trilladoras. Por lo general, para hacer las cosechas, se organizan todos en familias, la vecindad y amigos, preparan también los utensilios como sacos, canastos, bandejas para recoger los granos maduros.

Para realizar todo el sistema de producción es importante resaltar quienes toman decisión en las comunidades, se pudo verificar desde la preparación del suelo por lo general realizan los hombres, que se dedican a arar con la yunta, picar con los picos y barretas, mientras que las mujeres más se dedican a fertilizar y a la siembra, también apoyan al resto de la familia en la preparación de terreno, siembra, otras labores culturales como la deshierba, aporque, riego, fertilización, limpieza hasta llegar a la cosecha.

En todo el proceso de producción agropecuario es importante conocer quienes toman decisiones en las trece comunidades, es algo similar en todas las comunidades donde los hombres el 99,8% se dedican a preparar el terreno con el apoyo de la yunta, apenas el 0.2% de mujeres en las comunidades aran con la yunta para preparar los terrenos. Mientras que las mujeres ayudan de manera muy significativa utilizando las herramientas como picos, lampas, azadones para desmenuzar el terreno, quitar las malezas, fertilización y la siembra. Por lo tanto se conoce en todas las trece comunidades existe el 99% de mujeres se dedican a la siembra de maíz, fréjol, habas, hortalizas, plantas medicinales, como cultivos principales de la parroquia, mientras que los hijos ayudan cuando tienen tiempo libre de sus estudios, especialmente los fines de semana.

Otra manera de trabajar en la producción es a través de las mingas comunitarias o presta manos, un sistema de trabajo muy importante que se caracteriza en el pueblo Saraguro, entre la vecindad, amigos, familiares y la comunidad para preparar el suelo, siembra, labores culturales y cosecha de los productos agropecuarios. También se pudo verificar en algunas comunidades especialmente la gente que tienen empleo público, existe aproximadamente un 5% que contratan jornaleros para que ayuden a trabajar en el campo. Por lo tanto se puede decir la familia toma decisiones para todo el sistema de producción, aunque en algunas comunidades donde existe mayor cantidad de hombres que han migrado hacia otros lugares donde las mujeres cumplen el rol de cultivar y producir para la alimentación y comercialización.

En lo referente la producción pecuaria en todas las comunidades los agricultores cuentan con crianza de animales menores y mayores, como se ve en las fotografías 10, 11 y 12. Los animales menores como cuyes, gallinas, conejos, ovejas, chanchos y pollos, permanecen junto a la casa. Los animales mayores como vacas sirven para obtener la leche, quesillo, quesos, yogurt, carne, yuntas para el trabajo del campo, siendo muy importante la producción pecuaria que sirve para la alimentación de la familia y para la comercialización, que aporta en el desarrollo de la economía familiar. También es importante para la preparación de los platos típicos culturalmente apropiados para los compromisos sociales, culturales, celebraciones de las fiestas religiosas, matrimonios, entre otros valores culturales que se utiliza especialmente la carne de animales menores como son los cuyes, gallinas, etc.

Fotografía 10



Fotografía 11



Fotografía. 12



Producción pecuaria en las comunidades de la parroquia Saraguro
Fotografía: el Autor

Es muy importante conocer algunos valores culturales que toman en cuenta las comunidades antes de la siembra, cosecha, transformación, comercialización y consumo de alimentos; la mayoría de los productores ha manifestado que se debe tomar mucho en cuenta el calendario lunar, no se puede sembrar ningún tipo de cultivo en la luna tierna porque existen problemas en

el cuajado de los frutos, sólo quedan con muchas flores y no hacen frutos. La señora Carmen Cartuche, de la comunidad de Ñamarin, ha manifestado que para producir las flores en su huerto es aconsejable sembrar en luna tierna, para que produzca flores en abundancia. Por lo tanto se debe tomar mucho en cuenta las fases de la luna porque tiene una incidencia directa en todos los sistemas de producción y cosecha, desde los tiempos muy remotos los abuelos venían practicando y hasta la presente fecha, casi en su totalidad coinciden las personas entrevistadas en las comunidades de la parroquia Saraguro.

3.2 Proceso de transformación de alimentos

Cada comunidad procesa sus alimentos de acuerdo a la producción agropecuaria generada de sus parcelas, este procesamiento lo hacen con la finalidad de sacar al mercado local, provincial o para el consumo interno de cada una de sus familias. El procesamiento consiste en generar harinas, tostados y cocinar los granos (mote, fréjol, habas, arvejas, chochos). Parte del procesamiento es la realización de comidas como caldos, estofados de carne, pollo, carnes asadas, etc., y la elaboración de mermeladas; en todas las comunidades realizan el mismo procedimiento de transformar los alimentos utilizando la materia prima después de la cosecha.

En la mayoría de las comunidades elaboran quesos tradicionales de buena calidad, según Segundo Abel Quizhpe representante de la Asociación Cantonal de Ganaderos y miembro de la comunidad de Las Lagunas, manifiesta se realiza quesos con un sabor especial que consiste en extraer u ordeñar a la vaca, cuajar la leche y extraer el quesillo de manera manual, luego se deja en reposo uno o dos días para que oree el quesillo, posteriormente se lava y se muele en el molino de mano o industrial, luego se coloca la sal a gusto y se procede a colocar en los moldes de madera o plástico de acuerdo a los pesos, generalmente se realiza quesos de 1, 2 y 3 libras para la venta, mientras que para el consumo de la familia o compromisos sociales y culturales se hace quesos más grandes de 4 hasta 10 libras de peso, en este caso la Asociación se dedica diariamente a procesar los quesos tradicionales y es apetecida por los visitantes especialmente de la gente que visitan a la romería de la Virgen del Cisne de la provincia del Azuay y otras provincias.

Según las versiones del señor Antonio Contento, quien se dedica a tiempo completo al procesamiento de productos lácteos en especial la elaboración de yogurt natural y quesos, el yogurt es un producto importante, apetecido por los consumidores, que se obtiene de la fermentación de la leche por microorganismos específicos (streptococcus, thermophilus y lactobacillus bulgaricus). Tiene la característica de ser altamente nutritivo sabroso y de fácil digestión. Ver la Fotografía 13.

Fotografía No 13



Empresa de quesos y yogurt de Antonio Contento en la parroquia Saraguro
Fotografía: el Autor

Es importante considerar un ordeño higiénico de la leche, para controlar la proliferación de las bacterias. Se recomiendan las siguientes prácticas, para manejo de la leche para yogurt, enfriar la leche en forma inmediata, después del ordeño, no conservar la leche en una habitación cerrada. No mezclar leche enfriada con leche tibia. No enviar calostro, ya que éste no es apto para elaborar el yogurt.

Los pasos para hacer un yogurt consiste en calentar la leche a una temperatura de 85°C, luego se le enfría la leche hasta los 43°C, luego viene el calentamiento del fermento y se añade leche en polvo sin grasa luego se añade el fermento a la leche y se mezcla en los recipientes, luego colocar las bacterias y dejar que las bacterias del yogurt se incuben, luego elegir la yogurtera,

posteriormente consiste en colocar los recipientes de la leche refrigerada y el fermento en la yogurtera ajustar el nivel de la temperatura de la yogurtera para mantener la temperatura adecuada asociada con la cepa bacteriana usada en el cultivo del yogur, luego consiste en revisar que el yogur adopte consistencia a su debido tiempo, dependiendo del tipo de cepa bacteriana usada, la temperatura y alimento disponible en el producto lácteo; el producto lácteo determinará la consistencia del yogur y estaría listo para el envasado.

El yogur es un producto que se puede elaborar, tanto a nivel industrial, como a nivel artesanal, aquí tratamos ambos para que, de acuerdo a los recursos disponibles selecciones una manera de llevarlo a práctica. De hecho el proceso es el mismo, únicamente cambia el equipo en el cual se elabora. La tecnología que se utiliza para el procesamiento de yogurt es la siguiente: cocina, ollas, desnatadoras, colocadores, telas de tocuyo, jarras graduadas, envases, paletas de madera, espumaderas, balanza, densímetro, termómetro, entre otros.

Para procesar harinas ya sea de maíz, trigo, cebada, haba consiste luego del secado y limpieza de los granos de manera muy minuciosa para que no pase ningún tipo de impurezas, luego se procede a moler ya sea éste en molinos de mano o industriales-eléctricos, cuando es en grandes cantidades para la comercialización siempre la gente trata de moler en molinos eléctricos. Cuando se utiliza el molino de mano se realiza el tamizado de la harina y se vuelve a moler nuevamente el grano. Omite este paso si se utiliza un molino eléctrico. El tamaño de la harina depende para destino se va dar por ejemplo para hacer pan de maíz, tortillas, la harina debe estar tan fina como la harina multiusos. Se puede utilizar una más gruesa para hacer coladas, el champús, tamales, para hacer sopas, etc.

Fotografía 14



Fotografía 15



Procesamiento de harina de maíz en tortillas y tamales en las comunidades de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

La tecnología utilizada para el procesamiento de harinas, generalmente se utiliza los molinos ya sea manuales o eléctricos, piedras de moler en las comunidades aun se utiliza esta tecnología para el consumo interno de la familia, por ejemplo la Sra. Alegría Poma de Oñacpac utiliza una piedra de moler para pelar la cebada, el trigo, para moler el ají en una muchica, los tiestos de barro, ollas de barro, entre otras tecnologías locales. También se pudo verificar que en la parroquia Urdaneta existe una máquina industrial para moler los granos secos donde algunos productores de las comunidades trasladan sus productos para procesar harinas de maíz, haba, trigo, cebada y arveja; esta actividad se realiza con fines comerciales y para el consumo de la familia.

En cuanto a la toma de decisiones para la transformación de los productos agropecuarios, se pudo conocer de acuerdo a las entrevistas, trabajo con grupos focales que el 80% de las decisiones son tomadas por las mujeres y un 10% lo hacen los hombres y el otro 10% realizan los hijos y más familiares. También se conoce que en algunas comunidades contratan jornaleros para que ayuden a procesar los alimentos para la Comercialización.

Durante el proceso de transformación se toma en consideración algunos valores culturales más importantes para el procesamiento de los alimentos, son la solidaridad y la reciprocidad para

compartir los alimentos con los más necesitados; también es importante el intercambio de alimentos como los pinzhis en todas las actividades socio culturales.

También hay mitos y creencias, por ejemplo, algunas personas han manifestado que se debe tener cuidado en el momento de procesar los granos, no se puede quemar en la candela porque la pacha mama maldice y no vuelve a producir para la próxima cosecha; el pueblo Saraguro tiene la costumbre de reunirse en familia, amigos o la comunidad entera para preparar los alimentos como tortillas, tamales, humitas, para poder compartir en la familia.

3.3 Proceso de comercialización en la parroquia Saraguro

Luego de la producción, la cosecha y la selección de los productos de mejor calidad, los agricultores en las trece comunidades destinan los productos agropecuarios de la siguiente manera: el 20% para la comercialización, el 70% para el consumo familiar, el 5% para intercambiar con otros productos, el 2% para regalar (sentido de solidaridad y reciprocidad entre la vecindad y familiares) y el 3% para la semilla de la próxima siembra, según los datos obtenidos de los mismos agricultores de las comunidades. Ver las fotografías número 16 y 17.

Fotografía 16



Fotografía 17



Comercialización agrícola en la feria libre de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

La comercialización de la producción agropecuaria debidamente escogida, como se puede observar en la tabla No. 9, es destinada a diferentes mercados locales de Saraguro, como ferias libres, Mercado Municipal y Centro Comercial Intercultural 3 de mayo; las familias también salen a los mercados provinciales de Loja, Cuenca, Yanzatza, Yacuambi, Zamora y Machala. Es importante resaltar que de acuerdo al estudio que se realizó cada comunidad tiene algunas diferencias en la comercialización de los productos agropecuarios, por ejemplo, hemos encontrado con mayor claridad en la comunidad de Quisquinchir que la mayoría de los productores comercializan una diversidad de hortalizas, verduras, cereales y legumbres; los productores y productoras vienen trabajando desde hace algunos años atrás comercializando sus productos en diferentes mercados, cuentan experiencias muy importantes de fortalezas y debilidades en la comercialización. Es un punto crítico y una debilidad el tema de la comercialización de los productos agropecuarios, se necesita más consolidación de los grupos de productores para poder fortalecer los diferentes canales de comercialización. También en esta misma comunidad de Quisquinchir comercializan productos bajo invernadero como tomate riñón, babaco, hortalizas aunque últimamente ha bajado la producción por problemas de enfermedades.

Cuadro 9
Productos agropecuarios que se comercializan en la parroquia Saraguro

Hortalizas	Legumbres	Cereales	Verduras	Tubérculos	Frutales	Cárnicos
Zanahoria	Frejol	Maíz	Culantro	Papa	Tomate árbol	Pollo
Col	Haba	Trigo	Cebollín	Oca	Babaco	Gallina
Remolacha	Arveja	Cebada	Acelga	Melloco	Fresa	Cuy
Rábano	Vainitas		Perejil	Mashua	Manzana	Res
Coliflor	Lenteja			Achira	Durazno	Chanco
Brócoli	Garbanzo			Jícama	Reina Claudia	Oveja
Col morada						Conejo
Lechuga						

Fuente: Agricultores de las comunidades.

Elaboración: El Autor.

Los diferentes canales de comercialización agropecuaria que se pudo ver en la investigación que las comunidades ubicadas en las partes altas cerca de los páramos, como Oñacapac, Ilincho,

Lagunas y Ñamarin, comercializan productos lácteos como el quesillo, los quesos, la leche los huevos, cuyes, ovejas, ganado vacuno, donde las condiciones climáticas de humedad facilita obtener mayor cantidad de pasto para los animales, mientras que las comunidades que están ubicadas en la parte baja de la cabecera cantonal de Saraguro se dedican más a la comercialización de pollos, gallinas, hortalizas, artesanías, entre otros, para el consumo de la familia y para la venta.

La producción de leche, huevos, quesillo y quesos es comercializada semanalmente en los distintos mercados locales y provinciales y es uno de los ingresos económicos más importantes de las familias, a pesar de que existe una gran diferencia en cuanto a las cantidades de producción y por tanto de comercialización. Hay familias que tienen poca cantidad de vacas y producen en pequeñas cantidades, inclusive hay familias que producen sólo para el consumo de la familia y no venden. También existe familias en las comunidades que no cuentan con ganado vacuno por lo tanto compran el queso, quesillo y la leche de las personas que tienen en la misma comunidad.

Según los datos obtenidos de las entrevistas, grupos focales y conversaciones informales, manifiestan que la comercialización de los productos agropecuarios se realiza de distintas maneras: un 50% vende de manera directa a los consumidores, un 45% comercializa a través de intermediarios y un 5% realiza intercambios entre productos agropecuarios con otros productores ya sea de la sierra, costa u oriente. Los productos agrícolas son comercializados en estado verde, seco, semiseco y maduro, dependiendo de las necesidades que tiene la gente en el mercado.

Para sacar sus productos agropecuarios a la venta, el 100% de los agricultores de las trece comunidades, cuentan con vías de acceso desde las comunidades hasta los mercados locales aunque las vías de acceso no están en muy buenas condiciones. El transporte es propio o alquilado, hay algunas empresas o compañías de transporte que prestan este servicio durante las 24 horas.

Para la comercialización de los productos agropecuarios (cereales, frutas, hortalizas, plantas medicinales, animales menores) se determinó que el 90% de las mujeres de todas las

comunidades son las que realizan esta actividad en los diferentes mercados locales y en los mercados provinciales (ver la Fotografía 18); de vez en cuando los hijos o hijas ayudan a llevar los productos hasta el lugar de la venta. Mientras que los esposos se dedican a la venta de animales mayores, como ganado vacuno y caballos, como se puede apreciar en la Fotografía.19 y, otros trabajos como jornaleros, albañilería y minería. De acuerdo a las conversaciones y observaciones se pudo determinar esta realidad del comercio agrícola en el pueblo Saraguro.

Fotografía 18



Comercialización agrícola de las comunidades en el mercado de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

Otro sistema de comercialización agropecuaria en el pueblo Saraguro es a través de los intercambios o los truques que aún en algunas comunidades se practican, aunque últimamente este tipo de comercialización está perdiéndose. Según Hortensia Sosoranga, de la comunidad de La Matara, los abuelos anteriormente practicaban este tipo de intercambios y no necesitaban de divisas para realizar compras de productos, hacían viajes muy largos desde Saraguro a Zaruma, Portovelo y Chantaco a donde llevaban quesos para intercambiar con sal, panela, maní, entre otros alimentos y vivían de una manera más solidaria dentro de la vida comunitaria. Es importante señalar que, luego de comercializar sus productos agrícolas y pecuarios, los agricultores de las comunidades también compran otro tipo de productos en las tiendas de abarrotes, supermercados, ferias libres y mercados para satisfacer algunas necesidades

complementarias para el hogar; compran productos tales como arroz, fideos, aceite, atún, frutas, yuca, plátano, papa china, papas, camote, panela, sal, azúcar, golosinas, chocolates, entre otros, para llevar a sus hogares.

Fotografía 19



Venta de ganado vacuno en la plaza de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

Para hacer estas compras, la mayoría de las mujeres son las que realizan, según se ha podido observar en los diferentes puntos de venta, mientras que los esposos ayudan en menor cantidad; los hijos compran golosinas en las tiendas y centros comerciales, tales como: Chitos, galletas, chicles, papas fritas, caramelos, coca cola, chupetes, helados entre otros.

3.4 Consumo de alimentos en la parroquia Saraguro.

Para el autor de esta investigación los cultivos andinos que históricamente formaron parte de la dieta de los pueblos originarios, son considerados hoy como alimentos de alta calidad como el maíz, frejol haba, arvejas, papas, sin embargo, cultivos como la mashua, las ocas y los mellocos, en la actualidad son cultivados por pocas personas; los cambios en los hábitos alimenticios en la juventud y la niñez han ido generando que los campesinos y campesinas no produzcan en

grandes cantidades. Sin embargo en algunas comunidades se mantiene y se consume aunque en menor proporción.

Fotografía 20



Presentación y consumo de los pinzhis en las comunidades de la parroquia Saraguro

Fotografía: el Autor

En la actualidad, los países productores estamos sub-utilizando este potencial de alimentación, transformación y conservación, que es posible realizar, pudiendo obtener comidas y productos exclusivos con características originales, que son científicamente comprobados que tienen propiedades de alto valor nutritivo, a pesar que ha habido una desvalorización cultural de los alimentos y por ello los niños y jóvenes no tienen mucho conocimiento de todas las bondades que ofrecen los alimentos naturales.

Los productos más prioritarios que cultivan y sirven para la alimentación de las familias en las comunidades son similares en las trece comunidades, las que utilizan diariamente productos tales como maíz, arveja, fréjol, haba, papas, zambo, zapallo, frutas silvestres, achocchas, hortalizas, plantas medicinales, cultivos andinos, carne de res, oveja, gallinas, pollos, chanco y cuy, quesillo, queso, leche, huevos, etc. La mayor parte de las familias utilizan estos productos para el consumo interno, mientras que los excedentes son llevados para la comercialización en los mercados.

Los productos agropecuarios son preparados de diferentes maneras; por lo general, entre los productos más consumidos por el pueblo Saraguro están el maíz, fréjol, habas, cuyes, gallinas, vacas. Como se puede apreciar en el Cuadro No 10, de cada producto hay diferentes derivados que sirven para la alimentación de la familia, para compartir en las fiestas comunitarias y religiosas y en celebraciones de los raymis, entre otros actos culturales.

Cuadro 10
Preparación de alimentos en las comunidades de la parroquia Saraguro

PRODUCTO	DERIVADO	DESCRIPCIÓN
Maíz	Mote	El mote es considerado como un alimento nutritivo y que asegura la alimentación de las familias de todos los días en el desayuno, almuerzo, merienda, es por eso que Saraguro es conocido como tierra del maíz.
	Humas	Las humas se realizan sólo en temporadas de choclo, un alimento muy nutritivo, se prepara para la alimentación de las familias y para la venta en los mercados locales.
	Tamales	Esta preparación se realiza a partir del maíz seco y pelado; consiste en moler en un molino de mano y luego mezclar con ingredientes para dar sabor al tamal.
	Tortillas	Las tortillas se realizan en la etapa de <i>walo</i> , cuando el maíz está semiseco, es apto para preparar este alimento muy apetecido.
	Harinas	Se muele en molino de mano o molino industrial para consumir como coladas, sopas, chicha de jora y champús, en las fiestas religiosas como Semana Santa, Navidad, Corpus Cristi, etc.
	Chuchuca	Esta preparación se realiza en estado de choclo, con agua hirviendo para dar mayor consistencia a los granos y luego se hace el secado en el sol.
Haba	Harinas	Se realiza el tostado en un tiesto y luego se muele en molino de mano o máquina industrial y se consume como sopas, café, coladas.
	Grano cocinado	Luego de cocinar se realiza menestras, fritos con huevo, sopas, o grano cocinado que se consume con queso.
	Grano tierno	Se consume en estado tierno como ensaladas, sopas, fritos.
Fréjol	Grano cocinado	Se consume como grano cocinado, menestras, fritos, ensaladas cuando es tierno, sopas, entre otras.
	Grano tierno	Se consume como ensaladas, sopas, fritos.
Zambo	Tierno Maduro	Se utiliza para realizar dulces, mermeladas, para sopas, acompañados de granos tiernos como arvejas o frejol. También la semilla tostada y molida se utiliza para hacer las cremas y para preparar platos especiales.
Cebada	Máchica	Se tuesta la cebada y se muele en molino de mano o molino industrial, siendo un alimento muy importante para consumir como coladas, chapos, etc.
	Arroz de cebada	Se calienta la cebada en el tiesto para dar un sabor especial y se muele en molinos de mano o industrial, sirve para hacer sopas.
	Cebada pelada	Se moja la cebada y se pela ya sea en la piedra de moler o en molino de mano, sirve para cocinar como arroz criollo, para hacer los pinzhis, los <i>uchú matis</i> acompañado de cuyes, papas, quesos, para las fiestas especiales.
Trigo	Harina	Se procede a moler en las máquinas industriales o molinos de mano, se prepara los panes, coladas, sopas.
	Grano seco	Se cocina como arroz criollo para hacer los pinzhis, para consumir como sopas.

Continuación Cuadro No 10

PRODUCTO	DERIVADO	DESCRIPCIÓN
Hortalizas	Ensaladas	Se prepara diferentes tipos de ensaladas en crudo, cocinado, sopas, para acompañar los platos de arroz, papas, etc.
Plantas medicinales	Aguas aromáticas	Se usa para curar y prevenir las enfermedades y para aliviar los dolores.
Tubérculos	Purés, sopas	En este grupo están las papas, ocas, mellocos; sirven para preparar sopas, purés, chifles, ensaladas; también se cocina y se come con queso. Las ocas se usan para hacer las coladas de dulce.
Lácteos	Queso	Los quesos típicos de Saraguro son apetecidos por los turistas; los ganaderos realizan los quesos para el consumo y comercialización.
Carnes	Cecinas Chuletas Asados	Por lo general las comunidades consumen carnes de cuy, gallinas, pollo, oveja y chanco, como estofados, caldos, asados con papas, fritos. La carne de res generalmente se consume en grandes cantidades en las fiestas y ceremoniales y se prepara como sancochos, estofados, asados..

Fuente: Conversaciones con las comunidades de la parroquia Saraguro.

Elaboración: El Autor.

En lo que respecta a las bebidas típicas como la chicha de jora⁴ una bebida tradicional procesada a base del maíz, el mismo que se encuentra en proceso de germinación; esta bebida se disfruta ya sea en la familia para el consumo diario o durante las festividades y ritualidades que la comunidad realiza, así como en las fiestas religiosas o socioculturales en el pueblo Saraguro. Así mismo la gente de las comunidades utiliza para la comercialización éstas bebidas típicas. Un relato importante de Miguel Guailas, manifiesta cómo la gente antigua bebía la chicha de jora y no tomaba ningún tipo de gaseosas ni licor, garantizando al organismo mantenerse más resistente a las enfermedades.

Otra bebida muy especial y favorita es el wajango⁵, procesada del zumo de penko (mishki) fermentado; es producida en las comunidades en especial en la comunidad de Gera, donde se pudo investigar al señor Pedro Gualán uno de los líderes de la comunidad, según se puede observar en la Fotografía. 21, quien dio a conocer todo el proceso de elaboración y transformación de esta bebida ancestral que mantiene la comunidad para el consumo de la familia y para la comercialización, pues visitan la comunidad un sin número de turistas, quienes degustan estas bebidas. Se trata de una bebida tradicional, muy ligada a eventos especiales, y valorada por la comunidad y el pueblo Saraguro.

⁴ Chicha de jora: Bebida típica que contiene agua, panela y los hongos o semilla fermentada de maíz, haba, arveja, etc.

⁵ Wajango: Bebida típica de la parroquia Saraguro, proveniente de la planta de penko.

Fotografía 21



Preparación del Wajango en la comunidad de Gera de la parroquia Saraguro
Fotografía: el Autor

La conservación de carne de res, chanco y oveja, consiste en realizar los ahumados en la fogata con leña de aliso o payama, para dar un sabor especial a la carne y luego se coloca un poco de sal para evitar la descomposición y gusano de las moscas. Este sistema tradicional de conservación ha sido utilizado desde hace miles de años y hasta la presente fecha vienen realizando especialmente la gente mayor de las comunidades, según ha manifestado Rosita Quizhpe de la comunidad Las Lagunas (Ver el cuadro N° 10).

En el cuadro No 10 se pudo sistematizar las formas de preparación de alimentos en las comunidades según las versiones de las mujeres que se dedican a preparar los alimentos; hay similitud en las trece comunidades en las formas de preparación para la alimentación de las familias y algo para la comercialización. La mayoría coincide en los menús y preparación de platos. Sin embargo, existe una diferencia en cuanto a las bebidas tradicionales, dependiendo de la ubicación geográfica. Por ejemplo, la comunidad de Gera es productora de wajango, por ser un lugar propicio para la producción de plantas de penco por las características especiales del lugar geográfico, mientras que el resto de las comunidades no lo producen.

Los productos agrícolas y pecuarios también son utilizados para la medicina ancestral como el pelo del choclo para la cura de infecciones; para curar la gangrena utilizan el maíz blanco, el brócoli para los problemas gástricos, la zanahoria para la vista, la remolacha para la regeneración de la sangre; pero, además de la utilización para la medicina, también utilizan los productos para generar su gastronomía como en la preparación de:

- Dulce de fréjol
- Leche de chocho;
- Torta de papa china,
- Dulce de camote,
- Mati uchú (plato especial del pueblo Saraguro)
- Pan de zapallo
- Panes criollas
- Coladas de maíz

La diversidad de esta riqueza de productos agrícolas y pecuarios, se ha venido manteniendo desde nuestros abuelos, según ha manifestado Francisco Macas, de la comunidad de Gunudel; además, menciona que los productos agropecuarios aparte de la alimentación, se utilizan como semillas, granos secos, flores para las grandes ceremonias religiosas andina como es Kolla Raymi, Kapak Raymi, Pawkar Raymi e Inti Raymi, donde utilizan como ofrendas a la Pacha Mama en los grandes altares sagrados (Ver la fotografía No 22).

Para realizar la preparación de los alimentos se verificó que en todas las comunidades un 90% de las mujeres o esposas son las que intervienen en esta actividad; pocos hombres ayudan en la preparación de alimentos o ayudan en los restaurantes; asimismo, los hijos o hijas ayudan dentro de la familia cuando tienen espacios libres o en vacaciones de sus estudios. Además, es importante señalar que en la mayoría de las comunidades realizan mingas comunitarias y fiestas religiosas donde preparan alimentos en grandes cantidades; en estas fiestas ayudan a preparar de manera colectiva hombres y mujeres, también colaboran los vecinos, los familiares y amigos de manera voluntaria prestan la mano para colaborar en la preparación de los alimentos.

Fotografía 22



Celebración de los cuatro Raymis en la parroquia Saraguro.
Fotografía: el Autor

En cuanto a la tecnología de preparación de los alimentos, la mayoría la realizan de manera manual, utilizando leña para cocinar, cocinas industriales, ollas de barro, ollas de aluminio, licuadora, microondas, cocinas de horno, piedras de moler, carbón, entre otros implementos utilizados para garantizar la alimentación de calidad.

Durante el consumo de alimentos en las comunidades de la parroquia Saraguro se ha podido verificar que toman en cuenta algunos valores culturales; especialmente los abuelos han mencionado la importancia de los cultivos andinos que en los tiempos remotos comían granos y verduras y tenían una larga vida, eran más resistentes a las enfermedades porque la calidad de la alimentación fue muy buena. Otro de los valores culturales durante el consumo de los alimentos era dar gracias a la Pacha Mama, al gran creador y dar ofrendas derramando un vaso de chicha a la tierra. Asimismo, algunas familias tienen mucho cuidado durante la preparación de los alimentos, señalan que no se debe desperdiciar ni quemar los granos porque la madre tierra no volvería a producir para el próximo año, según las versiones del señor Pedro Gualán de la comunidad de Gera.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Con esta investigación se ha podido conocer sobre la realidad de las trece comunidades que conforman la parroquia Saraguro, sobre las prácticas de producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos, elementos de vital importancia para conocer muy de cerca como contribuyen a la soberanía alimentaria en el pueblo Saraguro.

Este trabajo es de vital importancia para hacer intercambios de ideas con los agricultores y sugerir a las entidades públicas y privadas aspectos que se puede aportar para el fortalecimiento de los sistemas de producción, transformación de alimentos, comercialización y consumo de alimentos, desde una perspectiva local, valorizando los conocimientos y saberes ancestrales de las comunidades, para construir el Sumay Kawsay para la colectividad saragurese.

La soberanía alimentaria en el pueblo Saraguro implica recuperar el control sobre nuestra propia agricultura y nuestra alimentación, desde una perspectiva agroecológica y de producción sostenible de los alimentos. Cabe resaltar el derecho que tienen los agricultores, en especial los pequeños y medianos productores indígenas y campesinos, a conocer y estudiar sobre la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos en la parroquia Saraguro y de qué manera esto contribuye a la soberanía alimentaria.

En lo que respecta la producción agropecuaria en la parroquia Saraguro, ésta se ha venido manteniendo de generación en generación, considerando que los alimentos fueron producidos por los agricultores en el marco de una equilibrada interacción con la naturaleza. La agricultura y la ganadería, para el pueblo Saraguro, eran actividades orientadas a satisfacer las necesidades sociales y económicas, tomando en consideración el respeto a la Pacha Mama y al medio ambiente. Si bien la actividad agrícola y pecuaria modificaba la naturaleza, antiguamente no la ponía en peligro porque aseguraba la conservación de los recursos naturales y tenía como centro la producción de alimentos suficientes y sanos, sin dañar el ambiente.

En cuanto a la tenencia de la tierra, anteriormente en el pueblo Saraguro las unidades productivas familiares tenían tierras en mayor proporción por existir una menor cantidad de población. Al pasar los años, ha ido creciendo el minifundio, las unidades productivas son más reducidas en tamaño y el resto de recursos naturales como el agua y la vegetación también han disminuido con la alternación del ecosistema natural.

Lo que actualmente se llamaría “producción alternativa”, en las comunidades de la parroquia Saraguro se ha venido practicando desde tiempos muy remotos, de acuerdo a las versiones de los habitantes; ellos señalan que aún en la actualidad está siendo puesta en práctica, en diferentes grados, aunque en algunas comunidades han ido disminuyendo las tecnologías agro productivas tradicionales de producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos. Sabemos que en la actualidad se está conjugando el conocimiento tradicional de los agricultores con elementos de la ciencia moderna, estableciendo un diálogo de saberes que conforman una serie de principios ecológicos y agronómicos que la guían para mejorar los sistemas agros productivos.

A mediados del siglo veinte, la producción agrícola sufrió grandes transformaciones. Los alimentos dejaron de ser el producto de una relación equilibrada entre el agricultor y la naturaleza y se convirtieron en objeto de especulación con la llegada de la revolución verde en toda Latinoamérica, según la cual lo que se buscaba era obtener ganancias en los mercados, sin importar la madre naturaleza; el interés era producir en grandes cantidades, sin importar la calidad de la alimentación.

Sin embargo, por encima de estas transformaciones que llevaron al cambio de la matriz productiva y de la actuación de las grandes transnacionales en todo el mundo, en el pueblo Saraguro, en especial en las trece comunidades de la zona de estudio, aún podemos verificar que existen valores culturales importantes en la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos. De alguna manera los agricultores resisten en sus pequeñas parcelas donde producen sus productos agropecuarios, ya sea para el consumo de la familia como para la comercialización de los excedentes.

Aun actualmente, el principal objetivo con el cual concuerdan muchos agricultores de las comunidades, no es obtener la mayor ganancia económica posible a cualquier costo, sino producir de un modo que asegure el bienestar integral de los productores, de los consumidores y del medio ambiente. Esto no quiere decir que la producción agroecológica no deba ser económicamente rentable para el productor, sino que dicha rentabilidad debe ser medida en términos de sustentabilidad a largo plazo.

Los sistemas de producción agropecuaria en las comunidades aún siguen practicando la producción agroecológica utilizando algunas herramientas y técnicas de producción orgánica, con el fin de conservar la madre tierra como soporte para la vida de los seres vivos. Sin embargo, la utilización de agroquímicos se da en menor medida en el caso de algunos productos específicos en los cuales no se puede utilizar productos orgánicos del medio para controlar plagas y enfermedades; cabe señalar que en las trece comunidades la mayoría de los habitantes posee minifundios para la producción agrícola y pecuaria, por lo que aún es viable practicar sistemas de producción agroecológica.

El presente trabajo aportó al fortalecimiento del conocimiento sobre la alimentación comunitaria de manera crítica y analítica, aspectos importantes para apoyar los procesos de rescate y conservación de la producción, el intercambio, la transformación, la comercialización y el consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de las comunidades de la misma parroquia, de la micro, pequeña y mediana producción campesina y de las organizaciones económicas populares, respetando y protegiendo la agro-biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión y sustentabilidad social y ambiental.

Por otro lado, la investigación buscó estrategias que contribuyan a la seguridad y soberanía alimentaria en las comunidades de la parroquia Saraguro y otras comunidades del cantón, teniendo como ejes fundamentales la recuperación de los cultivos andinos, la promoción y mejoramiento de la alimentación de las familias mediante la restauración y diversificación de las especies andinas, aprovechando las experiencias de personas mayores y generando políticas

comunitarias de revitalización cultural, con participación de todos los actores comunitarios, principalmente de la juventud, la niñez y la mujer.

Aparte del consumo y alimentación de las familias, fue importante en el estudio el análisis de la comercialización de los productos agropecuarios desde las comunidades y el estudio de las cadenas agroalimentarias desde los productores hacia los consumidores, aprovechando las redes de comercialización asociativa en los mercados locales, provinciales y nacional, donde se conoce y determina los factores de producción, comercialización y transformación de los productos agropecuarios para la alimentación de la ciudadanía y también para el mercado. En la comercialización de los productos agropecuarios se pudo observar que existe una pérdida de los valores de intercambio o trueque de los productos, en comparación de lo que sucedía antiguamente con la existencia de mecanismos de comercialización a través del intercambio de productos agropecuarios, donde la mayoría de los agricultores no manejaban el dinero en efectivo.

De la misma manera, fue importante conocer y analizar el consumo de alimentos agropecuarios en las comunidades de la parroquia Saraguro, en la cual se mantiene un sinnúmero de alimentos apropiados culturalmente del pueblo Saraguro y que son utilizados como base principal para la alimentación de las familias en todas las comunidades, siendo los cultivos más relevantes el maíz, el frejol, el haba, la papa, el melloco, la arveja, la leche, el queso, el quesillo, las carnes de res, cuy, pollo, conejo, vaca, oveja, entre otros productos que son utilizados como dieta alimentaria de todos los días. Así mismo, se pudo comprobar los tipos de productos que las personas compran en las tiendas, mercados, ferias libres para el complemento de la subsistencia familiar; esto sirvió para analizar y dar algunas pautas sobre cómo contribuyen a la soberanía alimentaria los productos adquiridos en el mercado.

El desarrollo social, cultural y comunitario del pueblo Saraguro aún se mantiene en un porcentaje considerable en todas las comunidades, lo que se demuestra con la música, la danza, la gastronomía, los saberes y conocimientos ancestrales en medicina, el arte, la tecnología, las mingas comunitarias, las celebraciones de los cuatro Raymis (Kulla Raymi, Kapak Raymi, Pawkar Raymi e Inti Raymi), las celebraciones de las fiestas culturales como el Tayta y Mama

Carnaval y Muru tantana, así como también las fiestas religiosas de Semana Santa y Navidades, entre otras festividades y manifestaciones culturales características del pueblo Saraguro. Aunque al nivel de la niñez y la juventud estos valores culturales se han ido perdiendo, especialmente el idioma kichwa y la vestimenta en todas las comunidades, sin embargo, los líderes están haciendo un esfuerzo importante para el rescate y revalorización de estas vivencias culturales.

4.2 Recomendaciones

Es importante construir un modelo agro-productivo intercultural que recoja los conocimientos tradicionales de los pueblos ancestrales que han desarrollado, en el campo de la agronomía, concepciones metodológicas, teóricas, prácticas agrícolas y una serie de estrategias para asegurar su alimentación, para producir de acuerdo a las necesidades de la población de manera integral respetando los valores culturales de los pueblos y tomando en cuenta la conservación de la madre tierra.

Los gobiernos locales, parroquiales y provincial deben crear políticas públicas a través de las ordenanzas con la participación de los actores sociales y comunitarios con el fin de buscar mecanismos viables, con el apoyo técnico y financiero para fortalecer el sistema de producción agroecológica en todas las comunidades de la parroquia Saraguro.

Hace falta continuar realizando estudios en el tema de soberanía alimentaria en todo el cantón Saraguro, ya que en la actualidad existen muy pocos estudios en este tema de vital importancia para conocer de cerca la realidad en resto de las comunidades del pueblo Saraguro.

BIBLIOGRAFÍA

- Acción Ecológica. (s/f). *Soberanía Alimentaria*. Disponible en: <http://www.accionecologica.org/soberania-alimentaria> visitado en enero 12 del 2015.
- Almanara Consultoria Social, (2013). Los 6 principios básicos de la Soberanía Alimentaria, disponible en: <http://almanara.es/los-6-principios-basicos-de-la-soberania-alimentaria/>, visitado en enero 21 del 2015.
- Almeida Filho, N., y V. Scholz. (2008). *Soberanía alimentaria y seguridad alimentaria*. Disponible en: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/109996/2/528.pdf>, visitado en enero 22 del 2015.
- Altieri, M, y C. Nicholls. (2006). Optimizando el manejo agroecológico de plagas a través de la salud del suelo, Vol. 1. Disponible en: <http://revistas.um.es/agroecologia/article/view/18/6>, visitado en enero 21 del 2015.
- Altieri, M., y C. Nicholls. (2007). *Conversión agroecológica de sistemas convencionales de producción: teoría, estrategias y evaluación*. Disponible en: <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/7681#vpreview>, visitado en febrero 03 del 2015.
- Altieri, M., y V. Toledo. (2010). *La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino*. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/ilsa/20130711054327/5.pdf>, visitado en diciembre 17 del 2014.
- Altieri, M., y Uphoff N., (1999). Alternativas a la agricultura moderna convencional para enfrentar las necesidades de alimentos en el próximo siglo. Trabajo presentado en el informe de la conferencia sobre Agricultura sostenible: Evaluación de nuevos paradigmas y modelos tradicionales de producción. 26-30 de Abril, Bellagio-Italia.

Alturria, L., (5 de Julio de 2012). Cadenas Productivas: Metodología cuantitativa. Disponible en: <http://www.vinculacion.uncu.edu.ar/upload/cadenasproductivas-laura-3.pdf> visitado en diciembre 21 del 2014.

Asamblea Nacional de la República del Ecuador, (2010). Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.

Asamblea Nacional de la República del Ecuador, (2012). Proyecto de Ley Orgánica de Comercialización y Abastecimiento Alimentario.

Asamblea Nacional de la República del Ecuador, (2008), Constitución de la República del Ecuador.

Calero León, C., (2011). Seguridad alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos, Maestría en Políticas Públicas con Mención en Políticas Sociales, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales-Sede Ecuador.

Chalán, E., (s/f). *Saraguro*. Disponible en: <https://eddyefra.wordpress.com/2014/01/17/saraguro/>, visitado en diciembre del 2014.

Chiriboga, M., y, Arellano, J., (s/f) *Diagnóstico de la comercialización agropecuaria en Ecuador implicaciones para la pequeña economía campesina y propuesta para una agenda nacional de comercialización agropecuaria*. Disponible en: <http://www.asocam.org/biblioteca/items/show/318>, visitado en enero 04 del 2015.

Consejo para la Información sobre la Seguridad de los Alimentos y Nutrición (CISAN), (s/f), *“Los alimentos procesados: Historia, ventajas y métodos”*. Disponible en: http://www.cisan.org.ar/adjuntos/20110209162154_.pdf, visitado en enero 21 del 2015.

Costa Mielke, E., (2002). *Análise da cadeia produtiva e comercialização do xaxim, dicksonia sellowiana, no estado do Paraná*, disponible en:

<http://www.cocoverderj.com.br/tesecadeiaprodutiva.htm>, visitado en diciembre 20 del 2014.

Figuerola, F., y Rojas L., (1993). *Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala*. FAO. Santiago, Chile. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/x5062s/x5062S00.htm#Contents> , visitado en diciembre 20 del 2014.

Food and Agriculture Organization of the United Nations, (s/f). *El agua y la agricultura*. Disponible en: <http://www.fao.org/worldfoodsummit/sideevents/papers/y6899s.htm>, visitado en enero 12 del 2015.

Food and agriculture organization of the united nations, (s/f). *Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala*, disponible en; <http://www.fao.org/docrep/x5062s/x5062s0d.htm>, visitado en enero 13 del 2015.

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saraguro. (2006). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saraguro.

Guamán, D., (2012). *La soberanía alimentaria en las niñas, niños y jóvenes de la comunidad Oñakapak, parroquia y cantón Saraguro*, Universidad Politécnica Salesiana. Disponible en: <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2332/1/TESIS%20%20DELIA%20%20FINAL%20ENERO%20%40%20COPIA.pdf>, visitado en enero 05 del 2015.

Hernández, J., (2005). *El Enfoque de Cadenas y el Diálogo para la Acción son instrumentos ágiles para la concertación de políticas nacionales para la agricultura*. Edición N° 3, II Etapa, disponible en <http://repiica.iica.int/DOCS/B0455E/B0455E.PDF>, visitado en enero 04 del 2015.

Hidalgo, F., P. Lacroix y P. Román. (2013). *Comercialización y soberanía alimentaria*, SIPAE - AVSF. Quito: Taller Gráfico.

Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 – IALCSH. (s/f). *Derecho a la Alimentación*. Disponible en: <http://www.ialcsh.org/es/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>, visitado en enero 21 del 2015.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). *VII Censo de Población y VI de Vivienda*.

Martínez, R. (2002). *Agroecología: Atributos de Sustentabilidad*. Vol. III. p. 25-45. Disponible en: <http://www.intersedes.ucr.ac.cr/ojs/index.php/intersedes/article/viewFile/42/41>, visitado en enero 13 del 2015.

Martínez, R. (2004). *Fundamentos de la Agroecología*. Disponible en: <http://agroecologiautn.blogspot.com/p/agroecologia-fundamentos-culturales.html>, visitado en enero 03 del 2015.

Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2006). *Plan de Desarrollo Territorial del Cantón Saraguro. Saraguro 2020*. Disponible en: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/%23recycle/PDyOTs%202014/1160001130001/PND/27022013_110456_1%20LIBRO%20PDTS%20unificado%20finalMODULOS%201-2.pdf, visitado en Noviembre 03 del 2014.

Nieto Cabrera, C., (s/f). *El acceso legal a la tierra y el desarrollo de las comunidades indígenas y afroecuatorianas: la experiencia del PRODEPINE en el Ecuador*. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/007/y5407t/y5407t0j.htm>, visitado en enero 24 del 2015.

Puruncajas, A. (2007), *La tierra: un recurso sagrado para los pueblos ancestrales*. Disponible en: <http://www.voltairenet.org/article151075.html>, visitado en diciembre 30 del 2014.

Sánchez Hernández, J. (2009). *Redes alimentarias alternativas: Concepto, Tipología y Adecuación a la realidad Española*. Boletín de la A.G.E. N.º 49, págs. 185-207. Disponible en: <http://www.boletinage.com/49/10%20SANCHEZ.pdf>, visitado en enero 03 del 2015.

Wagner Laclette, H. (2013). *Producción y autoconsumo de alimentos impulso a la soberanía alimentaria*. Disponible en: <http://heidywagner.tumblr.com/post/70081658233/produccion-y-autoconsumo-de-alimentos-impulso-a-la>, visitado en diciembre 10 del 2014.

Windfuhr, M. y J. Jonsé. (2005). *Soberanía Alimentaria: Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*, FIAN-Internacional.

ANEXOS

ANEXO 1. LISTADO DE PERSONAS ENTREVISTADAS Y PARTICIPANTES EN GRUPOS FOCALES.

No.	Nombres y Apellidos	C.I.	Comunidad
1	Segundo Daniel Sigcho Guamán	1101384558	Oñacapac
2	María Delfina Saca Poma	1102431414	Oñacapac
3	Ines Gabriela Sigcho Velepucha	1104828817	Oñacapac
4	Jorge Daquilema Contento	1104881045	Tambopamba
5	María Dolores Cartuche		Tambopamba
6	Rosa Clementina González Tene	1900436377	Tambopamba
7	María Patrona Guallas	1101299244	Tuncarta
8	Sara Fabiola Sarango Inga	1103886717	Tuncarta
9	María Carmen Cartuche	1101076154	Ñamarin
10	Carmen Angelita Sarango Paqui	1102866363	Ñamarin
11	José Miguel Guallas	1900060300	Ñamarin
12	María Guamán	1714538749	Puente Chico
13	María Mónica Guamán	110504187-3	Puente Chico
14	Alejandro zhunaula	1715504534	Puente Chico
15	Olga Sosoranga		La Matara
16	Manuel Álvaro Sosoranga	1900218312	La Matara
17	Lidia Hortensia Sosoranga	110284932-8	La Matara
18	José Luis Gualán	1104203251	Tucalata
19	María Cango	1100246817	Tucalata
20	Mariana de Jesús Gualán	110125566-7	Quisquinchir

21	María Julia Sigcho	1103840631	Quisquinchir
22	Mariana de Jesús Chalán	1102175070	Quisquinchir
23	María Carmen Medina Zhingre	1103530216	Gera
24	Abel de Jesús Puglla	1101433488	Gera
25	Pedro Francisco Gualán		Gera.
26	Rosa Sigcho	1104058985	Yucucapac
27	José Manuel Cango	1101896734	yucucapac
28	María Delfina Gualán Lozano	1101797395	Ilincho
29	Ana Mercedes Andrade	1104626211	Ilincho
30	Marianita Chalan	110274142-6	Ilincho
31	Manuel Antonio Quizhpe	1101267902	Lagunas
32	Yimena Gualán Andrade	1104450695	Lagunas
33	Mariana de Jesús Andrade		Gunudel
34	Luz Angélica Andrade	1102802160	Gunudel
35	María Rosa Andrade Vacacela	1102484944	Gunudel

ANEXO 2. GUIA PARA ENTREVISTAS A FAMILIAS PRODUCTORAS AGROPECUARIAS SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA, REDES DE ALIMENTOS Y PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS EN LA PARROQUIA SARAGURO CANTON SARAGURO

Nombre de la persona entrevistada:

.....

Comunidad donde vive:.....

Parroquia:.....

TEMA 1: EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

El objetivo es conocer la red (actores y lugares) de producción de los principales productos agrícolas y pecuarios de la parroquia.

1.1 FACTORES DE PRODUCCIÓN

1. ¿Tiene usted terreno para cultivar?

SI ___ NO ___

2. ¿Cuántas parcelas o lotes tiene?

3. ¿Qué extensión de terreno tiene en total?.....

4. Las propiedad es:

Propia _____

Arrendada _____

Prestada _____

Otro _____ Especifique:

(Puede indicar más de una opción si tiene varios lotes con formas de propiedad diferentes)

5. ¿Cómo está distribuida su propiedad para la producción agropecuaria? (si es posible realizar un croquis de la propiedad con nombres de cada una de las parcelas)

.....
.....

6. ¿Cuenta con algún sistema de riego?

SI ___ NO ___

¿Cuál?

.....

7. ¿Su comunidad cuenta con terrenos comunales?

SI ___ NO ___

8. De ser afirmativa la pregunta anterior que utilidad le dan las tierras comunales?

.....
.....
.....

1.2 SIEMBRA

El objetivo es conocer las formas de adquirir las semillas y quiénes lo hacen, cuáles son las formas de intercambio, venta/compra de semillas y cuáles son los criterios del intercambio de semillas.

9. ¿Qué productos agrícolas siembra en su propiedad? (enumere todos los productos agrícolas que siembra, incluyendo los de autoconsumo y los de comercialización)

.....
.....
.....
.....
.....

10. ¿Qué tecnología utiliza para la preparación del suelo?

.....
.....
.....

11. ¿Qué tecnología utiliza para la siembra?

.....
.....
.....

12. ¿Cuál es la época de siembra para los cultivos más relevantes?

.....
.....

13. ¿Qué variedades de semillas siembra usted?

.....
.....
.....

14. ¿Cómo obtiene las semillas para la siembra? (describir todas las formas de obtención, intercambio, venta/compra de semillas)

.....
.....
.....
.....

15. ¿Qué fertilizantes utiliza para la siembra de productos agrícolas?

.....
.....

16. ¿Quiénes intervienen en las fases de siembra y de labores culturales? (enumerar y describir todas las redes de producción que se producen, incluyendo a todos los actores participantes)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

17. ¿Qué valores culturales o tradiciones toma en cuenta durante las siembras y labores culturales?

.....
.....
.....

1.3 COSECHA

18. ¿Cuál es la época de cosecha para los cultivos más relevantes?

.....
.....
.....
.....

19. ¿Quiénes trabajan en la finca durante la cosecha? (enumerar y describir todas las redes de cosecha que se producen, incluyendo a todos los actores participantes)

.....
.....
.....
.....

20. ¿Cómo se organizan para las cosechas?

.....
.....
.....

21. ¿Qué valores culturales o tradiciones toma en cuenta durante las cosechas?
.....
.....
.....
22. ¿Cuáles son las cantidades cosechadas, por producto y por hectárea/año (u otra unidad de medida)?
.....
.....
.....

1.4 CRIANZA DE ANIMALES

23. ¿Qué animales cría en su propiedad? (enumere todos los productos pecuarios, incluyendo los de autoconsumo y los de comercialización)
.....
.....
.....

24. ¿Qué productos obtiene de la producción agropecuaria?
.....
.....
.....
.....

25. ¿Quiénes trabajan en la finca para la producción pecuaria? ? (enumerar y describir todas las redes de producción de animales domésticos que se producen, incluyendo a todos los actores participantes)
.....
.....
.....

26. ¿Cuáles son las cantidades obtenidas, por producto y por año (u otra unidad de medida)?
.....
.....
.....

27. Para la producción de animales ¿Qué valores culturales toma en cuenta?
.....
.....
.....

TEMA 2: EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El objetivo es saber que alimentos son procesados, la tecnología que usan y quienes procesan y toman la decisión de procesar, también tener opiniones sobre la importancia o no del procesamiento de alimentos.

28. ¿Qué actividades de transformación de los productos agrícolas y pecuarios realiza? (enumerar y describir todos los procesos de transformación que realiza, sea para el autoconsumo como para la venta, diferenciando claramente ambos destinos).

.....
.....
.....
.....
.....

29. ¿Qué tecnología utiliza para el procesamiento de los alimentos? (enumerar y describir todas, incluyendo el procesamiento para el autoconsumo y para la venta, diferenciando ambos destinos).

.....
.....
.....
.....

30. ¿Quiénes trabajan en la finca para el procesamiento de los alimentos? (enumerar y describir todas las redes de procesamiento que se producen, incluyendo a todos los actores participantes)

.....
.....
.....

31. ¿Qué valores culturales o tradiciones toma en cuenta durante el procesamiento de los alimentos?

.....
.....
.....

TEMA 3: EL PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN

El objetivo es conocer las redes (actores y lugares) de producción, procesamiento, transporte, comercialización de los productos principales de la parroquia. También contar con un diagrama y un mapa de la red, con imágenes de los principales productos, lugares y personas involucradas en la red, como también con mapas temáticos de los productos seguidos.

32. ¿Cuál es el destino que da a los productos agropecuarios? (enumerar y describir todos los destinos de todos los productos)

.....
.....
.....
.....

33. ¿Dónde comercializa sus productos? (enumerar y describir todos los destinos de todos los productos)

.....
.....
.....

34. ¿Cómo realiza la venta de sus productos? (enumerar y describir todas las formas de comercialización de todos los productos)

.....
.....
.....
.....

35. ¿Cómo transporta los productos desde la comunidad hasta el lugar de venta?

.....
.....
.....

36. ¿Quiénes intervienen en la comercialización? (enumerar y describir todas las redes de comercialización que se producen, incluyendo todos los actores participantes)

.....
.....
.....

37. ¿Qué productos agropecuarios e industrializados compra en el mercado, feria libre, tiendas de abarrotes? (enumerar todos los alimentos que compra)

.....
.....
.....

38. ¿De la familia, quiénes van al mercado y qué productos compra cada uno? (enumerar productos según la categoría dentro de la familia)

.....
.....
.....
.....

TEMA 4: EL PROCESO DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

El objetivo es contar con un cuadro (si es posible por género y edad) sobre los principales alimentos que se consumen en la parroquia y una jerarquía de alimentos consumidos.

39. ¿Usted y su familia se alimentan de los productos agropecuarios que producen? ¿de cuáles productos? (enumerar y describir todos los productos que utilizan en la alimentación familiar)

.....
.....
.....

40. ¿De qué forma consumen sus alimentos? (enumerar todas las formas de consumo, según los varios productos)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

41. ¿Quiénes intervienen en la elaboración de los alimentos? (enumerar y describir todas las redes de elaboración de alimentos para el consumo doméstico, incluyendo todos los actores participantes)

.....
.....
.....

42. ¿Qué valores culturales o tradiciones toma en cuenta durante el consumo de los alimentos?

.....
.....
.....
.....

GRACIAS POR SU COLABORACION