

# La soberanía alimentaria contada por sus actores

Elizabeth Bravo Velásquez



Universidad Politécnica Salesiana

# **La soberanía alimentaria contada por sus actores**



*Elizabeth Bravo*

*María Rosario Naula, José Delgado,  
Delia Guamán, Ana Lucía Paqui,  
Patricia Salguero, Tania Medina  
y Marcelo Narváez*

# **La soberanía alimentaria contada por sus actores**



**ABYA** | UNIVERSIDAD  
**YALA** | POLITÉCNICA  
SALESIANA

2016

**La soberanía alimentaria contada por sus actores**

***Elizabeth Bravo***

***Co-autores: María Rosario Naula, José Delgado, Delia Guamán,  
Ana Lucía Paqui, Patricia Salguero, Tania Medina y Marcelo Narváez***

Ira edición: ©Universidad Politécnica Salesiana  
Av. Turuhuayco 3-69 y Calle Vieja  
Cuenca-Ecuador  
Casilla: 2074  
P.B.X. (+593 7) 2050000  
Fax: (+593 7) 4 088958  
e-mail: rpublicas@ups.edu.ec  
www.ups.edu.ec

Área de Ciencias Sociales y del Comportamiento Humano  
CARRERA DE GESTIÓN PARA EL DESARROLLO  
LOCAL SOSTENIBLE  
GRUPO DE TRABAJO DE ECOLOGÍA POLÍTICA

Foto portada: Ana Lucía Paqui

Diagramación: Editorial Universitaria Abya-Yala  
Quito-Ecuador

ISBN: 978-9978-10-239-8

Impresión: Editorial Universitaria Abya-Yala  
Quito-Ecuador

Impreso en Quito-Ecuador, abril de 2016

Publicación arbitrada de la Universidad Politécnica Salesiana

# Índice

---

<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>La soberanía alimentaria contada por sus actores</b>	
<i>Elizabeth Bravo</i> .....	7
<b>CAPÍTULO II</b>	
<b>El estado de la soberanía y seguridad alimentaria en Guamote: una visión desde seis comunidades rurales</b>	
<i>José Delgado, María Rosario Naula y Elizabeth Bravo</i> .....	31
<b>CAPÍTULO III</b>	
<b>Cómo se vive la soberanía alimentaria en comunidades rurales del cantón Saraguro</b>	
<i>Delia Guamán, Ana Lucía Paqui y Elizabeth Bravo</i> .....	79
<b>CAPÍTULO IV</b>	
<b>Huertas familiares en el cantón Rumiñahui y su papel en la soberanía alimentaria</b>	
<i>Tania Medina, Patricia Salguero y Elizabeth Bravo</i> .....	125
<b>CAPÍTULO V</b>	
<b>Soberanía alimentaria en Maca Grande</b>	
<i>Marcelo Narváez y Elizabeth Bravo</i> .....	149
<b>Bibliografía</b> .....	181



# La soberanía alimentaria contada por sus actores

---

*Elizabeth Bravo*

Muchos de los discursos oficiales asocian al hambre con el crecimiento de la población, y su solución es abordada desde una perspectiva técnica. Los esfuerzos se centran en cómo disminuir el crecimiento poblacional, y cómo incrementar la producción de alimentos.

Hardin en su texto clásico *La tragedia de los comunes* explica muy bien esta visión, que es conocida como neo-malthusianismo.

La población, como lo dijo Malthus, tiende de manera natural a crecer “geométricamente”, o como decimos hoy, exponencialmente. En un mundo finito esto significa que la repartición *per cápita* de los bienes del mundo debe disminuir. ¿Es acaso el nuestro un mundo finito? Se puede defender con justeza la idea de que el mundo es infinito; o de que no sabemos si lo sea. Pero en términos de los problemas prácticos que hemos de enfrentar en las próximas generaciones con la tecnología previsible, es claro que aumentaremos grandemente la miseria humana si en el futuro inmediato, no asumimos que el mundo disponible para la población humana terrestre es finito. El “espacio” no es una salida. Un mundo finito puede sostener solamente a una población finita; por lo tanto, el crecimiento poblacional debe eventualmente igualar a cero (Hardin, 1968 p. 54).

Para contestar este discurso, es importante identificar cuáles son las circunstancias políticas que explican el limitado acceso a alimentos adecuados y suficientes, del hambre y en definitiva, la pobreza; nos obli-

ga a replantearnos las narrativas aceptadas sobre este tema, y para ello debemos preguntarnos si es verdad lo que sostiene Hardin sobre el crecimiento de la población y de los alimentos.

En la década de 1960, la producción mundial de alimentos para consumo humano era de 2 300 calorías/persona/día<sup>1</sup>, distribuidas de forma muy desigual. En 1992 la producción mundial había subido a 2 718 calorías/persona/día (de las cuales 2 290 eran de productos vegetales y 428 de productos pecuarios) (FAO, 1996), suficientes para permitir la correcta nutrición de toda la población humana, si estuvieran distribuidas de manera equitativa (Bravo, 2010).

En los países ricos la sobrealimentación llega a ser un problema. Hay más de mil millones de personas en el mundo con problema de sobrepeso, y al menos 300 millones son obesas (De Shutter, 2011). En término medio se ingieren un 30% más de calorías que las necesarias, constituyéndose en endémicas las enfermedades ligadas con el sobrepeso (como la diabetes o los desarreglos del sistema circulatorio)<sup>2</sup>. En la Unión Europea se subvenciona para que reduzcan la producción de alimentos, por motivos económicos (para que la sobreoferta no haga caer los precios).

A pesar de ello, el informe SOFI2015 reportó que en el 2015 habían unas 795 millones de personas subalimentadas (FAO, FIDA, PMA, 2015). Es decir, que el incremento en la producción de alimentos no ha erradicado el problema alimentario mundial. Una de cada seis personas en el mundo sigue padeciendo hambre; el 34% de niños del Tercer Mundo (186 millones de niños) podrían tener desnutrición aguda (De Shutter, 2011).

En la búsqueda de soluciones tecnológicas para incrementar la producción de alimentos y enfrentar el hambre, desde la década de

1 Los requerimientos calóricos promedios de una persona adulta varía de entre 1 600 y 3 000 calorías diarias, dependiendo de la edad y del género.

2 El sobrepeso y la obesidad ocasiona 2,8 millones de muertes al año en todo el mundo (De Shutter, 2011).

1960 se ha promovido la Revolución Verde como la matriz productiva que debe adoptarse para salvar al mundo del hambre, y a partir de mediados de 1990 se introdujo el discurso de las semillas transgénicas. El agroecólogo Sevilla Guzmán (2004) describe de la siguiente manera esta situación:

La cientifización del manejo de los recursos naturales, siguiendo las pautas de la producción industrial, supuso que la fertilidad natural del suelo y su consideración como algo vivo fuera sustituida por química de síntesis para su utilización como un soporte inerte es decir, la utilización del suelo como mediador entre los agro- químicos y los altos rendimientos. El aire y el agua dejaron de ser un contexto interrelacionar con otros seres (cuyas funciones podrían utilizarse, a modo de control sistémico, en la producción de bienes para el acceso a los medios de vida) para transformarse definitivamente en meros insumos productivos cuyos ciclos y procesos naturales podrían ser forzados, hasta obtener un máximo rendimiento, según las demandas del mercado, sin considerar el grado de reversibilidad del deterioro causado por dicho forzamiento (Sevilla Guzmán, 2004, p. 8).

Con esta visión se reemplaza modelos diversificados y de bajos insumos por la agropecuaria industrial, ignorando que es la producción campesina la que sigue alimentando al mundo, como muestra un estudio de GRAIN (2010), donde se muestra que el 70% de la alimentación mundial proviene de la agricultura campesina. La FAO calcula que en 2009, el 80% de los alimentos consumidos en el Tercer Mundo provienen de la pequeña agricultura (citado en Guzmán Gómez, 2014).

Si analizamos lo que sucede en el Ecuador a partir de las estadísticas agrarias, vemos que aquí la situación es igual. El 88% de las unidades productivas en el Ecuador corresponden a la agricultura familiar y campesina, quienes en promedio tienen fincas de 6,9 ha, por lo que ocupan apenas el 47% del área agrícola del país, lo que da cuenta de la inequidad que persiste en la tenencia de la tierra, especialmente en la región andina (Heifer, 2014).

A pesar de ello, contribuyen de manera significativa a la soberanía alimentaria de los ecuatorianos. Ellos producen el 45% de los alimentos (lo que significa un monto anual de 997 millones de dólares).

En la siguiente tabla se presenta información sobre la contribución de la agricultura familiar y campesina en la producción de algunos cultivos que son parte de la alimentación de los ecuatorianos<sup>3</sup>.

**Tabla No. 1**  
**Participación de la agricultura campesina y familiar en la producción de ciertos cultivos alimenticios en el Ecuador**

Cultivo	%	Cultivo	%	Cultivo	%
Limón	75	Arroz	80,5	Lechuga	100
Mandarina	64	Arveja seca	90,9	Haba tierna	93,7
Manzana	96	Arveja tierna	96,4	Haba seca	94,4
Mora	94,7	Cebada	96,9	Maíz duro blanco	82,2
Naranja	64,5	Cebolla blanca	96,5	Maíz blanco suave	96,9
Papaya	34,5	Chocho	95,6	Papa	94,4
Piña	55,2	Fréjol seco	85	Zanahoria	65,5
Tomate de árbol	92,4	Fréjol tierno	87,8	Yuca	53
Tomate	90,3	Pimienta	84,5	Sandía	67,5

Fuente: INEC MAG SICA (2001).

Elaboración: Elizabeth Bravo.

En la tabla se aprecia la gran importancia que tiene la producción en el cultivo de alimentos para la soberanía alimentaria. A pesar de ello, no es este tipo de agricultura el que se promueve; al contrario, se lo tacha de ineficiente, y todas las políticas públicas se orientan hacia la agricultura industrial.

3 Para hacer el cálculo se incluyó el número de unidades productiva de 20 ha o menos, y se obtuvo el porcentaje que estas representan del total de unidades productivas que producen ese cultivo.

## **La agricultura industrial no es la solución para los hambrientos**

La agricultura industrial es muy costosa desde el punto de vista energético, por consumo de insumos (como fertilizantes, agrotóxicos, semillas, herramientas mecanizadas) y del agua que necesita. El uso de derivados de petróleo es tan alto que necesitan 10 Kcal para producir 1 Kcal de alimentos, si se considera el camino que debe recorrer el alimento desde su siembra hasta que llega al consumidor final: producción agrícola dependiente de insumos, el embalaje, el transporte, etc. (Pimentel y Giampietro, 1994).

En términos de consumo de agua tenemos que para producir un kilo de carne de manera industrial, se necesita 15 500 litros de agua como promedio mundial, lo que incluye el agua que bebe el ganado y la que se utiliza para producir piensos, el procesamiento de la carne y la limpieza de sus desechos (National Geographic, 2010).

Por otro lado se prioriza la elaboración de piensos y no de comida para consumo humano directo. Cada vez se usan más tierras para producir alimentos para animales, ocupando no sólo tierras agrícolas sino que se transforman en ecosistemas naturales. Como sucede en otros países, en el Ecuador en los últimos años se ha producido un cambio importante en la dieta de la población, con un incremento considerable en el consumo de carne de pollo, los que se alimentan con soya y maíz importado o producido en zonas donde antes se sembraban alimentos diversificados. También ha aumentado el consumo de comida chatarra, que es producida bajo las mismas lógicas descritas.

Otro aspecto que afecta al acceso a los alimentos, es el cambio en el uso del suelo desde territorios dedicados a la producción de alimentos para el consumo local y nacional, a territorios monopolizados por el agronegocio, donde se produce para la agroexportación o la agroindustria. En el Ecuador, muchas haciendas lecheras se han transformado en plantaciones florícolas o brocoleras para la exportación. Pero estos cultivos también ocupan los territorios de comunidades campesinas donde antes se hacía alimentos.

Estos cambios en la matriz productiva rural vienen de la época del neoliberalismo, cuando el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial impusieron en los países que intervinieron (también en el Ecuador) programas de ajuste estructural y a través de ellos se determinó que se debía dedicar las tierras agrícolas a la producción de aquellos productos en los que el país tiene “ventajas comparativas” (por ejemplo en los Andes ecuatorianos, flores; y en los manglares, camarónicas). Se calificó como “distorsiones del mercado” el mantener reservas nacionales de alimentos. De esta manera varios países pasaron de ser productores de alimentos, a importadores netos.

A través de la Organización Mundial de Comercio y los acuerdos comerciales bilaterales se obligó a los países que abran sus mercados a productos importados, que eliminen las tarifas agrícolas y los subsidios a la producción de alimentos; y que se especialicen en cultivos comerciales de exportación en desmedro del autoabastecimiento.

El objetivo final de este régimen alimentario fue imponer un modelo de “agricultura sin agricultores” (McMichael, 2013).

## **La soberanía alimentaria: un discurso contra-hegemónico**

Como resultado de la agudización de la crisis agraria mundial de finales del siglo XX y del asalto corporativo de los sistemas agrícolas de todo el mundo a nombre del libre comercio, del desarrollo y de la seguridad alimentaria, surge el movimiento por la soberanía alimentaria. La soberanía alimentaria es la culminación de un movimiento campesino que se protegía de todos los engaños que surgieron en torno a la necesidad de “alimentar al mundo”, bajo cuyo lema se justificó el ingreso de semillas transgénicas, el incremento en el uso masivo de plaguicidas, la intensificación en la producción agrícola, la necesidad de introducir a los pequeños productores en la cadena de valor y convertirlos en “cultivadores externos” para el mercado mundial (McMichael, 2013).

La relevancia del término “soberanía alimentaria” radica en que nace de los movimientos sociales; no se configura ni en la academia, ni en el seno de las organizaciones internacionales a cargo de precautelar el acceso a la alimentación como el Programa de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), sino “en los espacios de debate generados por las fracciones de la sociedad civil que se enfrentan a la globalización económica”; en medio de las confrontaciones que surgieron especialmente en América Latina en la década de 1980, como consecuencia de la infiltración de la globalización en la alimentación, la agricultura; y sus repercusiones en la vida campesina (Sevilla Guzmán, 2006, p. 16).

Uno de sus más importantes impulsores fue el Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra de Brasil –MST– que luchaba por una reforma agraria en Brasil. Para ellos, la soberanía alimentaria era un elemento articulador fundamental ante la falta de acceso a la tierra y los problemas del hambre del país.

Durante la reunión de la FAO sobre Seguridad Alimentaria, el movimiento campesino internacional La Vía Campesina<sup>4</sup> asume como suyo el concepto de soberanía alimentaria, y lo enriquece. Desde entonces, la soberanía alimentaria ha sido adoptada como una respuesta a la creciente toma de la industria agroalimentaria global de los sistemas alimenticios nacionales y locales (Jarorsz, 2015).

### **La evolución conceptos: la seguridad alimentaria**

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO–, fue creada el 16 de octubre de 1945 en Canadá, una vez que se había acabado la Segunda Guerra Mundial, como un proyecto

---

4 La Vía Campesina es una coalición internacional de 148 organizaciones de 69 países del mundo de campesinos, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, comunidades indígenas, trabajadores agrícolas migrantes y trabajadores rurales sin tierra, que defienden la agricultura familiar y sustentable.

post-colonial. Entre sus objetivos se incluye: “Alcanzar la seguridad alimentaria para todos y asegurar que las personas tengan acceso a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable”.

En este objetivo se perfila ya el concepto de seguridad alimentaria, donde el énfasis está en asegurar el acceso de la población a los alimentos. De acuerdo a la FAO (2011), son cuatro las dimensiones de la seguridad alimentaria:

- a. Disponibilidad física de los alimentos: es decir la “oferta”, que está en función del nivel de producción de alimentos, los niveles de las existencias y del comercio neto.
- b. Acceso económico y físico a los alimentos, lo que está en función de los ingresos de las personas, de políticas públicas adecuadas y de la donación de alimentos.
- c. Utilización de los alimentos, que es la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes, que es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación; la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares.
- d. Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores, la misma que puede ser afectada por razones climáticas (sequías, inundaciones, etc.), biológicas o agronómicas (surgimiento de plagas o enfermedades); la inestabilidad política (descontento social), o los factores económicos (el desempleo, los aumentos de los precios de los alimentos).

El énfasis de la seguridad alimentaria es el acceso a los alimentos, lo que puede alcanzarse a través de políticas públicas, mecanismos de mercado o de ayuda/asistencia alimentaria. Se centra en el “hambriento”. El objetivo es asegurar una cierta cantidad de alimentos, sin importar su origen (por ejemplo si viene de una donación, o si es comprado por el Estado a una empresa transnacional). Otra característica es que, en la resolución de la problemática del “hambre”, las políticas públicas se centran en unos pocos alimentos, especialmente cereales.

Durante la Cumbre Mundial de la Alimentación convocada por la FAO en 1996, se acordó que es la seguridad alimentaria el camino por el que se puede concretar el derecho a la alimentación y enfrentar el problema del hambre. La definición desarrollada por los participantes en esa Cumbre fue la siguiente:

Seguridad alimentaria, a nivel de individuo, hogar, nación y global, existe cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana (Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996).

De acuerdo a Toro y Gagliardini (2006):

Esta definición pone énfasis en el acceso físico a los alimentos, sin importar su fuente. Por otro lado, tanto esta declaración como los informes de la FAO sobre “El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación”, sostiene que es la incapacidad de adquirir alimentos lo que produce inseguridad alimentaria. Desde este enfoque, quienes enfrentan inseguridad alimentaria son meros consumidores en un sistema de mercado. Por ejemplo, el informe de la FAO del año 1998 señala que “Cuando aumentan los ingresos, la gente consume cantidades mayores y tipos distintos de alimentos” (FAO 1998, citado en Toro y Gagliardini, 2006, p. 8).

La Declaración concluye que la inseguridad alimentaria puede ser superada cuando los países tienen la capacidad de afrontar los costos de importación de alimentos y de generación de ingresos, a través de las exportaciones agrícolas para financiar sus programas de desarrollo. La seguridad alimentaria ignora por lo tanto a los productores y al autoabastecimiento (Toro y Gagliardini, 2006, p. 17).

Para Estados Unidos, la forma preferencial de abordar la seguridad alimentaria es la ayuda alimentaria. A través de ésta, este país colo-

ca sus excedentes agroalimentarios<sup>5</sup>, abre mercados para sus empresas agroexportadoras en ciertos países e impone sus políticas de comercio exterior (Salgado, 2002).

Con este enfoque, los participantes a la Cumbre Mundial sobre la Alimentación en 2006, declararon solemnemente su compromiso de reducir a la mitad para 2015 el hambre en el mundo<sup>6</sup>, meta que está lejos de ser cumplida.

De acuerdo al Índice Global contra el Hambre, aunque el índice de hambre en el mundo disminuyó en un 27% desde el año 2000, y aun cuando en algunos países como Azerbaiyán, Brasil, Croacia, Mongolia, Perú y Venezuela se han hecho avances importantes en este tema, en el 2015 países como República Centroafricana (RCA), Chad y Zambia, Timor-Leste, Sierra Leona, Haití y Madagascar viven una situación muy dramática, y aún hay 52 países en situación seria de insuficiencia alimenticia (IFPRI, 2015).

## **La soberanía alimentaria**

La autosuficiencia alimentaria está en el corazón del concepto de soberanía alimentaria, pero no se limita a la autosuficiencia productiva “sino que se abre a una autosuficiencia en sentido amplio, que reconozca las condiciones de reproducción social, cultural y económica, abarcando sujetos y entornos” (Guzmán Gómez, 2014). Los actores son las comunidades y organizaciones campesinas, de pescadores, pastores, recolectores; sus estructuras familiares, sus territorios y sus transformaciones.

No en vano es un concepto que nace del movimiento campesino internacional.

---

5 Por ejemplo, está documentado cómo Estados Unidos ha colocado sus excedentes de granos transgénicos en varios países de América Latina y África, a través de sus programas de ayuda alimentaria, en algunos casos en complicidad con el Programa Mundial de Alimentos (Bravo, 2006).

6 En esa época habían 830 millones de personas que tenían problemas de hambre.

En reacción a la Cumbre Mundial a la Alimentación de la FAO, la Vía Campesina reunida en una contra cumbre, declara en 1996, que no sólo se debe asegurar el acceso a los alimentos, sino que estos deben ser producidos localmente, impidiendo la importación de alimentos subsidiados, porque quiebra a los agricultores locales. El concepto de soberanía alimentaria de la Vía Campesina demanda de los estados nacionales, definir políticas que defiendan la producción nacional, especialmente a la pequeña y mediana agricultura, porque es la que provee de alimentos a la población, genera empleo rural y garantiza un manejo sustentable de los recursos naturales.

El concepto de soberanía alimentaria de 1996, considerado como “la madre de las definiciones” quedó redactado así:

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a definir su propia alimentación y su agricultura, a proteger y regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas con el objeto de conseguir los objetivos de desarrollo sostenible, a determinar el grado de auto-suficiencia y a limitar el “dumping” de productos alimenticios a sus mercados nacionales (Vía Campesina, 1996).

Este fue un concepto que conjugó los intereses tanto de los campesinos del Norte (por ejemplo de Europa, Estados Unidos y algunos países asiáticos), como del Tercer Mundo, porque todos deben competir con los productos industrializados y altamente subsidiados de las empresas transnacionales.

Posteriormente, en el 2001, se afina el concepto en el Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria, organizado por la Vía Campesina y por otras organizaciones sociales en La Habana, Cuba. Se señala que las causas del hambre, la desnutrición ha sido “la exclusión de millones de personas al acceso a bienes y recursos productivos tales como la tierra, el bosque, el mar, el agua, las semillas, la tecnología y el conocimiento”; lo que no es consecuencia de factores geográficos o climatológicos, sino de “determinadas políticas económicas, agrícolas y comerciales a escala mundial, regional y nacional que han sido impuestas por los poderes

de los países desarrollados y sus corporaciones en su afán de mantener y acrecentar su hegemonía política, económica, cultural y militar en el actual proceso de reestructuración económica global” (Declaración de La Habana, 2001).

Se consolida el concepto de que los alimentos no son mercancía, hace duras críticas al comercio internacional de alimentos que compiten de manera desleal con la producción local, desafía el concepto de que la producción campesina, indígena y de la pesca artesanal es ineficiente, y por lo mismo no puede abastecer a una población en crecimiento; todo esto con el fin de justificar la producción industrial sustentada por el agronegocio.

La declaración denuncia que, con estos argumentos también se pretende privatizar las tierras y los recursos de los que dependen las comunidades.

Con esas premisas sostienen que “la soberanía alimentaria es la vía para erradicar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria duradera y sustentable para todos los pueblos”.

Incluyen el derecho de los pueblos de definir sus políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, con base en la pequeña y mediana producción, que respete las culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria. Rescata el rol que desempeña la mujer en la consecución de la soberanía alimentaria, resalta el valor de los mercados locales y nacionales, reconoce y valoriza las identidades de los pueblos originarios, lo que implica su derecho al control autónomo de sus territorios, recursos naturales, sistemas de producción y gestión del espacio rural, semillas, conocimientos y formas organizativas.

Otro elemento ineludible de la soberanía alimentaria es la reforma agraria, que debe estar controlada por las organizaciones campesinas, y no por las políticas y programas de mercantilización de la tierra

promovidas por el Banco Mundial. Se hace un llamado al acceso equitativo a los recursos productivos, principalmente tierra, agua y bosque, así como a los medios de producción, financiamiento, capacitación y fortalecimiento de sus capacidades de gestión e interlocución. Rechazan las patentes sobre seres vivos y las semillas transgénicas.

## **La Declaración de Nyéléni**

En 2007 una alianza de organizaciones y movimientos sociales relacionados con temas del campo y la alimentación, liderados por la Vía Campesina, convocaron a una masiva reunión en Sélingue-Mali, conocido como Nyéléni. Fue un Foro donde se trabajó en un Plan de Acción por la Soberanía Alimentaria, que incluyó aspectos relacionados con tierras y territorios (con énfasis en reforma agraria), democracia, los sistemas agroalimentarios, agrobiodiversidad, pesca, fortalecimiento de los conocimientos tradicionales, políticas de comercio y mercados locales, acceso a recursos naturales, conflictos, desastres y migración y su impacto en la soberanía alimentaria.

En la Declaración de Nyéléni (2007) la soberanía alimentaria se entiende como un conjunto de compromisos que conducen a un sistema alimentario que:

- Provea alimentos suficientes, sanos, nutritivos locales, culturalmente apropiados para todos.
- Enfatiza en la agricultura campesina, familiar a pequeña escala.
- Es necesario el control y el acceso a los recursos de la tierra.
- Contribuya al fortalecimiento de los conocimientos y habilidades locales.
- Trabaje con la naturaleza, con un enfoque en la producción agroecológica.

En la Declaración, los delegados dijeron que ellos luchan en contra de:

- El imperialismo, el neoliberalismo, el neocolonialismo y el patriarcado, las instituciones financieras internacionales, el libre comercio, las corporaciones multinacionales y los gobiernos que perjudican a sus pueblos.
- El dumping de los alimentos.
- El control corporativo de los alimentos.
- Tecnologías y prácticas que erosionan nuestra capacidad de producción alimentaria.
- La privatización y la mercantilización de los alimentos y otros servicios básicos.
- El extractivismo.
- Las guerras, bloqueos económicos, desplazamientos forzados y confiscación de sus tierras.
- La criminalización de todos aquellos que luchan por proteger y defender sus derechos.

En Nyéléni se trabajó además con bastante profundidad el tema de la agroenergía y el uso de tierras agrícolas para la producción de carburantes. Se consagra ahí el término “agrocombustible”, para definir un tipo de un tipo de combustible que dependen de plantaciones industriales y está en manos del agronegocio; que responde a lógicas coloniales y por lo mismo, ocupan tierras de indígenas y campesinos para establecer plantaciones comerciales, desconociendo sus derechos<sup>7</sup>.

## **El derecho a la alimentación**

A diferencia de la soberanía alimentaria, que es un concepto político, el derecho a la alimentación es parte integral de los derechos humanos que fue reconocido primera vez en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, y luego se incorporó en el Pacto Interna-

---

<sup>7</sup> Toda esta información está disponible en <http://www.nyeleni.org/>

cional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales en 1976, y por lo mismo, constituye una obligación vinculante de los estados.

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla (Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Artículo 11).

Este derecho implica que un individuo puede exigir al Estado que respete, proteja y facilite sus necesidades para un acceso adecuado y suficiente a la alimentación en una cantidad adecuada.

El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales en su observación 12 impone tres tipos o niveles de obligaciones a los Estados Partes:

La obligación de respetar *el acceso* existente a una alimentación adecuada requiere que los Estados no adopten medidas de ningún tipo que tengan por resultado impedir ese acceso.

La obligación de *proteger* requiere que el Estado Parte adopte medidas para velar por que las empresas o los particulares no priven a las personas del acceso a una alimentación adecuada.

La obligación de *realizar (facilitar)* significa que el Estado debe procurar iniciar actividades con el fin de fortalecer el <http://www.nyeleni.org/> acceso y la utilización por parte de la población de los recursos y medios que aseguren sus medios de vida, incluida la seguridad alimentaria.

Por último, cuando un individuo o un grupo sea incapaz, por razones que escapen a su control, de disfrutar el derecho a una alimentación adecuada por los medios a su alcance, los Estados tienen la obligación de realizar (hacer efectivo) ese derecho directamente. Esta obligación también se aplica a las personas que son víctimas de catástrofes naturales o de otra índole.

Fuente: FIAN (2016). Obligaciones de los Estados respecto al derecho a la alimentación Disponible en: <http://www.fian.org/es/nuestro-trabajo/temas/el-derecho-a-la-alimentacion/>

Lo que queda pendiente es saber si los Estados cumplen con esa obligación a partir de una perspectiva de seguridad o de soberanía alimentaria.

Al ser reconocido como un derecho humano, el derecho a la alimentación tiene primacía sobre otras obligaciones; que un Estado tiene a nivel internacional, por ejemplo con las instituciones financieras internacionales, como la OMC o con otros Estados.

Una guía al respecto nos da Oliver de Shutter, quien fue relator al derecho a la alimentación entre 2008-2014; en su informe al Consejo de Derechos Humanos manifiesta su preocupación al énfasis que se da en la producción agrícola (De Shutter, 2011).

En su documento “El efecto transformador del derecho a la alimentación” él hace una dura crítica al “conjunto tecnológico de la revolución verde”, que si bien “permitió aumentar el volumen de producción de los principales cereales (en particular el maíz, el trigo y el arroz) y la soja”, también “llevó a un incremento de los monocultivos y en consecuencia, a una pérdida considerable de la biodiversidad agrícola, así como a una aceleración de la erosión del suelo” (De Shutter, 2014).

El relator De Shutter añade:

Como los sistemas alimentarios mundiales se han definido con miras al logro del máximo aumento posible de la eficiencia y la producción de un gran volumen de productos básicos, han dejado de lado la cuestión de la distribución. Los aumentos de producción superaron ampliamente el crecimiento de la población durante el período de 1960 a 2000. Sin embargo, estos aumentos fueron paralelos a la especialización regional en un número relativamente limitado de productos, un proceso alentado por el crecimiento del comercio internacional de productos agrícolas. Las opciones tecnológicas y normativas conexas centraron los beneficios en las grandes unidades de producción y los terratenientes, a expensas de los pequeños productores y los trabajadores sin tierra, lo que dio lugar al aumento de la desigualdad en las zonas rurales y a la falta de respuesta a las causas profundas de la pobreza.

En este párrafo De Shutter incorpora en el reconocimiento al derecho a la alimentación, una dura crítica a la agricultura industrial y los impactos que ha tenido en los pequeños productores es decir, integra los

elementos que los movimientos sociales impregnaron en el concepto de soberanía alimentaria. Él añade:

Como la agricultura en pequeña escala no es viable en estas condiciones, muchas familias rurales quedaron relegadas a la agricultura de subsistencia y sobrevivieron únicamente diversificando sus ingresos. Otras migraron a las ciudades, un éxodo rural que en África representó al menos la mitad de todo el crecimiento urbano durante las décadas de 1960 y 1970 y aproximadamente el 25% del crecimiento urbano en las décadas de 1980 y 1990.

El relator hace un llamado a una producción y consumo sostenible, enfocándose en tres aspectos: la cría masiva de animales y sus impactos en el ambiente, el clima y la salud de la gente; el uso de tierras agrícolas en la producción de agrocombustibles y la pérdida y desperdicios que existen actualmente en los sistemas agroalimentarios.

Finalmente considera que es necesario desarrollar un nuevo paradigma que promueva:

1. Modelos agrícolas sostenibles, que apoyen a “productores de alimentos en pequeña escala sobre la base de la provisión de bienes públicos para la formación, el almacenamiento y la conexión con los mercados, así como la divulgación de modalidades agroecológicas de producción”.
2. Una mayor diversidad, donde coexistan diferentes formas de agricultura, cada una de ellas en respuesta a una determinada función.

### **¿Cómo se ha tratado el tema de la soberanía alimentaria en el Ecuador?**

La soberanía alimentaria cobra una especial importancia en el Ecuador desde que fue incluida en la Constitución en el año 2008. Los asambleístas constituyentes le dieron el carácter de “objetivo estratégico del Estado”, y lo incluyeron como uno de los objetivos del “buen vivir”.

La inclusión de la soberanía alimentaria en el texto constitucional fue el resultado de un proceso liderado por el movimiento campesino ecuatoriano, especialmente por las organizaciones que forman parte de La Vía Campesina.

La Constitución dice que la soberanía alimentaria es un objetivo estratégico de la sociedad ecuatoriana, y obliga al Estado a tomar una serie de acciones para su consecución (Constitución del Ecuador, Artículo 281), entre las que se incluye:

- Impulsar la producción y transformación agropecuaria y pesquera, con énfasis en la pequeña y mediana producción y la economía social y solidaria.
- Crear medidas fiscales, tributarias y arancelarias para evitar la dependencia alimentaria.
- Promover prácticas agroecológicas, asegurando el libre flujo de semillas.
- Promover la redistribución de tierras, agua y otros factores de producción.
- Promover redes de consumidores y sistemas de distribución y comercialización justos, impidiendo prácticas monopólicas.
- Proteger a la población de alimentos contaminados y asegurar que la producción animal sea sana.

## **LORSA**

Como una forma de aplicación de la Constitución, en cuya primera resolución transitoria se establece que en 180 días, se debía dictar una ley que regule el Régimen de Soberanía Alimentaria, se aprueba a inicios de 2009 la Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria – LORSA, cuyos objetivos son:

... 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 (LORSA, Artículo 1).

Este objetivo está enmarcado más en el derecho a la alimentación, reconociendo la necesidad de que las comunidades alcancen su autosuficiencia alimentaria. Los ámbitos tratados por la LORSA son:

- La producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas.
- La investigación y diálogo de saberes.
- La producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo.
- Sanidad, calidad, inocuidad y nutrición.
- La participación social.
- El ordenamiento territorial y 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.

Dado que el desarrollo de esta ley fue muy controversial<sup>8</sup>, los legisladores llegaron a un texto de consenso, una especie de ley marco a partir de la cual deben desprenderse nueve leyes secundarias, a ser redactadas por la Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (COPISA).

La LORSA crea la Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (COPISA), como un espacio de debate, deliberación, veeduría y generación de propuestas (Artículo 2 de la Ley que reforma el Art. 32 de la LORSA), en la que participan delegados de organizaciones de productores, consumidores y de la academia.

---

8 Se presentaron 22 borradores, el texto aprobado por el legislativo fue vetado por el Ejecutivo, pero nunca se alcanzó la votación requerida para aprobar el veto, produciéndose un vacío legal en su aprobación. En todo caso, la LORSA fue publicada en el Registro Oficial Suplemento 583 del 5 de mayo de 2009.

Está a su cargo elaborar una serie de leyes complementarias a la LORSA, con la participación de la sociedad. La COPISA ha elaborado hasta el momento varios proyectos de ley que han sido entregados a la Asamblea Nacional para su debate (Ley de Tierras, Ley Orgánica de Agro Biodiversidad, Ley Orgánica de Comunas, Ley Orgánica de Agro-industria y Empleo Agrícola, de Acceso al Crédito, Seguros y Subsidios para la Soberanía Alimentaria, de Consumo, Nutrición y Salud Alimentaria). De estas, ha sido aprobada la Ley de Tierras Productivas Rurales y Territorios Ancestrales<sup>9</sup>, y ha sido tratada en primer debate la Ley de Agrobiodiversidad, Semillas y Fomento Agroecológico.

Durante la elaboración de la Ley de Agrobiodiversidad, Semillas y Fomento Agroecológico, la COPISA (2010), se trabajó en un marco conceptual sobre la soberanía alimentaria, la misma que tenía un fuerte componente de derechos, hacia los/las productores/ras de alimentos, los/las trabajadores/as agrícolas, y los/las consumidores/as. Demanda una participación del Estado en la defensa de la producción nacional, y propone a la agroecología como el modelo a seguir para la construcción de la soberanía alimentaria.

Los elementos que introduce el concepto de soberanía alimentaria en el debate sobre el derecho a la alimentación son:

- Favorece la producción para el consumo local, regional y nacional.
- Retiene el control de todo el proceso productivo en manos de los campesinos.
- Privilegia a los pequeños y medianos productores.
- Visibiliza el papel de los pueblos indígenas, pescadores, campesinos, mujeres; la agro-biodiversidad, y la agricultura ecológica en la construcción de la soberanía alimentaria.

---

<sup>9</sup> La misma que fue presentada como iniciativa popular, pero cuyo texto final no recoge el espíritu del proyecto presentado.

- Devuelve al Estado la potestad de decidir sobre las políticas alimentarias nacionales.
- Demanda al Estado desarrollar políticas públicas para defender la producción nacional de cara a la exportación de alimentos.

### **¿Se ha aplicado este cuerpo legal, en la práctica?**

Los hechos demuestran que no.

En una crítica sobre cómo se aborda la soberanía alimentaria en el Ecuador hecha por Brassel (2010), señala que hay una serie de lineamientos sobre las obligaciones del Estado, pero que se limitan a listar algunas medidas políticas generales como “impulsar la producción” o “promover políticas redistributivas”, pero no para hacer los cambios estructurales necesarios para enfrentar el problema de la soberanía alimentaria de una manera efectiva.

En un estudio comparativo hecho por McKay et al. (2014), sobre cómo se ha aplicado la soberanía alimentaria en Ecuador, Venezuela y Bolivia, los autores sostienen que desde la adopción de la nueva Constitución ecuatoriana, se ha hecho muy poco para que la población alcance una verdadera soberanía alimentaria, y se la ha utilizado para galvanizar el consentimiento y el apoyo popular. De hecho, las políticas públicas destinadas a revitalizar el agro ecuatoriano están dirigidas a promover la agricultura bajo contrato y los encadenamientos productivos, lo que limita la capacidad de los campesinos y otros productores de alimentos de tener el control sobre el proceso productivo, ya que quien decide sobre qué sembrar y para qué, es la empresa con la que establecen relaciones.

Por otro lado, se han fortalecido ciertos grupos económicos, como muestra Iturralde (2013) en su estudio sobre el control del mercado interno en la economía ecuatoriana, donde se evidencia que grupos como la corporación La Favorita controla hoy el 50% del comercio de alimentos, dos empresas controlan el 92% de la elaboración de aceites,

cinco empresas el 71% de la elaboración de productos de molinería, el 61% del sector de los lácteos está controlado por cinco empresas y el 62% del sector cárnico, por una sola empresa.

Para McKay et al. (2014) hay además un incumplimiento en términos de redistribución de la tierra, a pesar de que la Constitución señala la importancia de que el Estado desarrolle políticas redistributivas de la tierra, prohíbe el latifundio y el acaparamiento de la tierra.

Señalan además que las instancias del Estado se pretenden mostrar que hay un proceso incluyente en materia de soberanía alimentaria, pero que son las instituciones del Estado las que toman las decisiones y que en última instancia se reducen o ‘simplifican’ la soberanía alimentaria a unos pocos proyectos pro-pobres “residuales”, en lugar de abrir un camino más amplio de transformación, que incluya por ejemplo, una reforma agraria integral.

En materia de reforma agraria, se está discutiendo en el seno de la Asamblea Nacional al momento de escribir este texto, la nueva Ley de Tierras. Las preocupaciones centrales de las organizaciones sociales vinculadas al agro en torno a esta ley son<sup>10</sup>:

- La creencia de que pueden coexistir la agricultura campesina y familiar con la agroindustrial, a pesar de ser estos modelos antagónicos.
- No se resuelve adecuadamente el problema de la concentración de tierra, latifundio y redistribución, pues el criterio para definir que una gran propiedad es latifundio, es su ineficiencia productiva, lo que dejaría intocadas grandes haciendas bananeras, cuniculteras y palmicultoras que concentran grandes cantidades de tierra.

---

10 De acuerdo a las notas recogidas en el balance sobre la ley de tierras convocada por la CONAIE, OCARU y otras organizaciones, el 19 de enero, 2016 y SIPAE (2015) y OCARU (2016).

- La ausencia de regulaciones precisas sobre el mercado de tierras.
- La falta de voluntad política para establecer límites a la propiedad agraria.
- Los temas relacionados con la expropiación de tierras que no cumplen su función social y ambiental, lo que podría afectar más a los medianos productores que a los latifundistas.
- La redistribución de la tierra, que está reducida a lógicas de adjudicación de tierras del patrimonio público, tomando en cuenta que el Estado tiene apenas el 3% de la tierra (unas 70 000 ha), y se necesitan unos 2 millones de hectáreas para satisfacer la demanda de tierras existentes en el país.
- La cuestión de tierras comunitarias y territorios de los pueblos y nacionalidades. El concepto de comuna incluye sólo al 25% de las comunidades existentes en el país.

### **La soberanía alimentaria vista por sus actores**

Esta publicación recoge algunas investigaciones de la Carrera de Gestión para el Desarrollo Local Sostenible de la Universidad Politécnica Salesiana relacionadas con temas de soberanía alimentaria, y los estudios efectuados por el Grupo de Investigación de Ecología Política.

El valor de estos trabajos es que son realizados, en muchos de los casos, por estudiantes que describen la situación de sus propias comunidades. Nos presentan información de primera mano de cómo se vive los problemas de la agricultura, la nutrición y el acceso a los alimentos en sus localidades; en definitiva, de su soberanía alimentaria.

Presentamos dos trabajos realizados en el cantón Guamote –provincia de Chimborazo– donde se hace un recuento de los procesos de lucha que llevaron a cabo las comunidades para terminar con el régimen de las haciendas y tener acceso a un pedazo de tierra, y señalan los problemas que enfrentan hoy en relación a la producción agrícola, el acceso al agua de riego, al destino final de la producción, lo que se refleja en el estado de la soberanía alimentaria en las comunidades.

Se incluyen dos casos del cantón Saraguro-Loja, donde uno de los principales problemas es la migración, lo que conlleva a la pérdida de patrones culturales, incluyendo el saber hacer agricultura y el alimentarse con productos de la tierra. A pesar de ello, en las comunidades se mantienen muchas de las prácticas tradicionales del trabajo con la tierra y en la cosecha de sus frutos.

El siguiente trabajo es un estudio comparativo de dos barrios semi-urbanos del cantón Rumiñahui –provincia de Pichincha–, donde organizaciones de mujeres han iniciado el camino de la producción agroecológica en predios pequeñísimos, como una respuesta al avance de la urbanización a costa de las tierras agrícolas y de la producción de alimentos.

Finalmente presentamos la sistematización de una experiencia productiva en la Comunidad Maca Grande en el cantón Latacunga-Cotopaxi, que da cuenta de la importancia de las asambleas comunitarias como los espacios de toma de decisiones y participación colectiva, donde a pesar de las largas discusiones, las decisiones se toman por consenso. Revela además cómo aún persiste el racismo y la exclusión entre los sectores que tradicionalmente han ostentado el poder económico, dejándonos la enseñanza que nada es mejor que depender de nuestras propias fortalezas para lograr la soberanía alimentaria.

El problema de falta de soberanía alimentaria en el Ecuador está lejos de ser resuelto. Aún hay muchas comunidades que cuentan con pedazos de tierra tan pequeños, que no les alcanza producir para suplir sus propias necesidades alimenticias; en otras hay escasez de agua y en las que hay, las necesidades económicas de las familias es tan grave, que usan sus pequeñas parcelas con riego para producir para el mercado. Esta problemática se agudiza en comunidades indígenas andinas.

Esperamos que esta publicación contribuya a un mejor entendimiento de la problemática de la soberanía alimentaria en el país.

## **El estado de la soberanía y seguridad alimentaria en Guamote: una visión desde seis comunidades rurales**

*José Delgado, María Rosario Naula y Elizabeth Bravo*

En este capítulo analizaremos la situación de seis comunidades del cantón Guamote, provincia de Chimborazo.

La provincia de Chimborazo se encuentra en el centro del callejón interandino con una orografía muy variada que va desde los 320 (en Cumandá), hasta los 6 310 metros sobre el nivel del mar, en la cumbre del Chimborazo. Tiene una extensión de 6 600 kilómetros cuadrados, con una población de 458 581 habitantes de la cuales un 47,7% se localiza en el área urbana y un 52,3% en el área rural (INEC, 2010).

Se divide en diez cantones (Penipe, Guano, Riobamba, Chambo, Colta, Guamote, Pallatanga, Alausí, Chunchi y Cumandá) y 45 parroquias rurales. La capital provincial es Riobamba.

El 54,2% de la población se ubica por debajo de la línea de la pobreza, y el coeficiente de desigualdad (coeficiente de Gini) es de 0,48<sup>1</sup>. El

---

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

nivel de analfabetismo en la provincia de Chimborazo es de 19%; y en promedio, la población tiene 7,1 años de escolaridad.

En la siguiente tabla se presenta la información sobre la incidencia de la pobreza en Chimborazo, desglosado por cantones.

**Tabla No. 2.1**  
**Incidencia de pobreza en la provincia de Chimborazo**

Cantón	Incidencia de pobreza	Incidencia de pobreza extrema	Coefficiente Gini
Cumandá	0,52	0,21	0,36
Penipe	0,67	0,35	0,41
Pallatanga	0,63	0,33	0,41
Guano	0,69	0,39	0,39
Guamote	0,89	0,69	0,39
Chunchi	0,63	0,34	0,42
Colta	0,76	0,45	0,37
Chambo	0,60	0,32	0,40
Alausí	0,76	0,49	0,42
Riobamba	0,31	0,13	0,40

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento de la Provincia de Chimborazo, 2011.  
Elaboración: José Delgado (2015).

Otro indicador que da cuenta de los niveles de pobreza de la provincia de Chimborazo es la desnutrición infantil, cuyos datos son presentados en la tabla 2.2. en la que podemos ver que cantones como Penipe, Chunchi y Guamote presentan altísimos valores de prevalencia de desnutrición infantil, constituyendo uno de los más altos del país. Estos se ubican en zonas alto andinas.

**Tabla No. 2.2**  
Desnutrición infantil en la provincia de Chimborazo

Cantón	Número de niños/as	Prevalencia de desnutrición	No. de niños con desnutrición crónica
Cumandá	1 029	42,14	434
Penipe	468	89,9	421
Pallatanga	1 272	57,72	734
Guano	3 574	67,65	2 418
Guamote	4 765	69,94	3 333
Chunchi	1 438	76,79	1 104
Colta	4 045	56,21	2 274
Chambo	996	27,23	271
Alausí	5 341	73,73	938
Riobamba	15 800	47,28	7 470

Fuente: Encuesta de Condiciones de Vida 2006.

Elaboración: MCDS (2006).

## Uso de la tierra

En la provincia hay 448 564 hectáreas ocupados por ecosistemas naturales (páramos, montes y bosques) pastos naturales y cultivados, cultivos de ciclo corto y perennes, montes, tierras en descanso o destinadas a otros usos (incluyendo por ejemplo zonas urbanas o industriales), de acuerdo a la siguiente distribución.

**Tabla No. 2.3**  
Uso del suelo-Provincia de Chimborazo (2012)

Uso del suelo	Superficie (ha)	%
Cultivos permanentes	2 211	0,5
Cultivos Transitorios y Barbecho	68 294	15,2
Descanso	12 921	2,9
Pastos cultivados	84 787	18,9
Pastos naturales	90 839	20,3
Páramos	122 781	27,4
Montes y bosques	54 392	12,1
Otros Usos	12 339	2,8
Total	448 564	100

Fuente: INEC (2012).

Elaboración: José Delgado (2015).

En el año 2012 en la provincia de Chimborazo el área destinada a cultivos permanentes (que incluye especialmente árboles frutales) alcanza solamente el 0,5 %, mientras que la superficie para cultivos transitorios representa el 15,2 %. Entre este tipo de cultivos se incluyen los cereales como el maíz, cebada, centeno y leguminosas como la arveja, fréjol, chocho entre otros (Ver tabla No. 2.5).

Los pastos cultivados (sobre todo alfalfa, pasto azul y raigrás) tienen tendencia a crecer a costa de los páramos y de los pastos naturales, lo que se debe al cambio de la actividad agrícola a ganadería por ser rentable y utiliza menos mano de obra con relación a los cultivos. Lo que se llama “montes y bosques” se está incrementando, pero en realidad se debe a la expansión de los monocultivos de árboles de pino y eucalipto.

En la siguiente tabla se presenta cómo es la situación de la tenencia de la tierra en Chimborazo.

**Tabla No. 2.4**  
**La tenencia de la tierra en Chimborazo**

Tamaño UPA	No. de UPA	% del total	Superficie en has	% del total
Menos 1 ha	30 203	37,0	14 357	3,0
1 - 2 ha	17 815	21,8	24 000	5,1
2 a 3 ha	9 904	12,1	23 215	4,9
3 - 5 ha	10 366	12,7	38 846	8,2
5 a 10 ha	7 351	9,0	48 823	10,3
10 a 20 ha	3 553	4,4	46 951	9,9
50 a 100 ha	1 678	2,1	47 691	10,1
100 a 200 ha	429	0,5	29 008	6,1
Más de 200 ha	145	0,2	18 571	3,9
Total	81 668	100,0	472 378	-

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento de la Provincia de Chimborazo, 2011.  
Elaboración: José Delgado (2015).

En esta tabla podemos ver que en Chimborazo hay mucha desigualdad en la distribución de la tierra, la mayoría de familias de la provincia (el 37% de las unidades productivas-UPA) tienen menos de una hectárea y ocupan el 3% de la superficie total arable de la provincia, mientras que los propietarios de más de 200 hectáreas (0,2% del total) ocupan el 38% de la tierra en Chimborazo (INEC, 2010).

El 91% de las familias que tienen menos de 1 hectárea producen cultivos asociados de ciclo corto y pastos cultivados, pues esta es una provincia donde hay mucha ganadería de animales menores.

En la siguiente tabla se presenta la información del área dedicada a cultivos de ciclo corto asociados, que son los más importantes en la provincia.

**Tabla No. 2.5**  
Superficie destinada a cultivos de ciclo corto en Chimborazo

Cultivos de ciclo corto		Superficie sembrada (hectáreas)	Cultivos de ciclo corto		Superficie sembrada (hectáreas)
Ajo	Solo	231	Lechuga	Solo	174
Arveja seca	Solo	649		Asociado	*
	Asociado	63	Lenteja	Solo	3 246
Arveja tierna	Solo	1 340		Asociado	29
	Asociado	704	Maíz duro seco	Solo	292
Avena	Solo	442		Asociado	29
Brócoli	Solo	110	Maíz suave choclo	Solo	2 577
Cebada	Solo	19 420		Asociado	718
	Asociado	423	Maíz suave seco	Solo	14 886
Cebolla blanca	Solo	897		Asociado	4 241
	Asociado	*	Mellico	Solo	231
Cebolla colorada	Solo	1 481		Asociado	37
	Asociado	35	Oca	Solo	689
Centeno	Solo	864		Asociado	40

Cultivos de ciclo corto		Superficie sembrada (hectáreas)	Cultivos de ciclo corto	Superficie sembrada (hectáreas)	
Chocho	Solo	1 112	Papa	Solo	10 581
	Asociado	212		Asociado	114
Cilantro	Solo	312	Papa china	Solo	110
	Asociado	37		Asociado	36
Col	Solo	114	Quinua	Solo	556
	Asociado	*		Asociado	*
Coliflor	Solo	65	Rábano	Solo	50
	Asociado	*		Asociado	*
Fréjol seco	Solo	3 249	Remolacha	Solo	183
	Asociado	3 330		Asociado	*
Fréjol tierno	Solo	573	Tomate riñón	Solo	184
	Asociado	446		Asociado	*
Haba seca	Solo	5 894	Trigo	Solo	4 308
	Asociado	248		Asociado	*
Haba tierna	Solo	2 384	Yuca	Solo	83
	Asociado	199		Asociado	32
Zanahoria amarilla	Solo	1 443	Otros	Solo	148
	Asociado	20		Asociado	66

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, INEC, MAG, SICA 2010.

Elaboración: José Delgado (2015).

De acuerdo a Delgado (2015), los cultivos que están casi enteramente destinados para el consumo familiar son la cebada, la cebolla blanca y el trigo. Hay otro grupo de cultivos que están destinados al mercado pero también para el consumo local: arveja seca, cebolla colorada, chocho, col, fréjol seco, haba seca, lenteja, maíz suave, melloco, oca, papa y zanahoria amarilla.

Los siguientes cultivos están destinados casi exclusivamente para el mercado: ajo, arveja tierna, brócoli, cilantro, coliflor, coliflor, fréjol tierno, maíz duro, quinua, rábano, remolacha y tomate riñón.

## **Cantón Guamote**

Guamote es uno de los cantones de la provincia de Chimborazo y cuenta con 1 223,3 km<sup>2</sup> y 45 153 habitantes (INEC, 2010). Su territorio representa el 18,9% de la extensión territorial provincial. Es el segundo cantón más extenso de los diez que integran la provincia.

### ***Historia local***

En el territorio de lo que hoy es el cantón Guamote existieron los cacicazgos Guamutis, Atapos, Ayanes, Bazanis, Chugtuses, Chipos, Puls, Tipinis, Viznaes, Vishudes, que pertenecían a la nación Puruhá, pueblo que habitaba gran parte del territorio que hoy corresponde a las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar (Plan Participativo de Desarrollo Cantonal de Guamote, 2000)<sup>2</sup>.

Luego fue ocupado por los Incas, que coincidieron con la cultura Puruhá (Meyers, 1998). Con la conquista y dominio español, los invasores fueron adueñándose de estas tierras para luego transformarlas en haciendas, con la complicidad del clero y el apoyo de la corona española, dominaron y se apropiaron de toda la riqueza existente en el territorio, lo que fue posible gracias a la fuerza de trabajo de los indígenas que habitaban alrededor de las haciendas de Pasñag, Totorillas, Tiocajas, Galte, Pull, Tipín, Molino, Mancero, Ichubamba (Alcoser, 1968).

Guamote formó parte de la Villa de Riobamba, como parroquia eclesiástica en 1613 y parroquia civil en 1643. Con la constitución de la Gran Colombia en 1824, el Departamento del Ecuador se constituyó con las provincias de Imbabura, Pichincha y Chimborazo, esta última con los cantones: Riobamba, Ambato, Guano, Guaranda, Alausí y Macas, y Guamote fue parte del cantón Riobamba. El 2 de agosto de 1884

---

2 De acuerdo a Meyers ( ) hay siete “estilos” cerámicos en la región de Chimborazo: Protopanzaleo I yII, Tuncahuán, Guano o San Sebastián, Elen Pata, Huavalac y Puruhá-Incaico (Meyers, 1998).

pasó a formar parte del nuevo cantón Colta como parroquia rural. El primero de agosto de 1944 durante la presidencia de José María Velasco Ibarra, mediante Decreto No. 606, Guamote se transforma en cantón de la provincia de Chimborazo (Alcoser, 1968).

La palabra Guamote tiene varios significados; según el idioma kichwa se deriva de los topónimos Hua (n) = con y Muti = maíz cocido. En lengua puruhuay significaría caserío poblado. De estas dos, parece aceptable la del kichwa por cuanto, para el tránsito de tropas y particulares, los incas habían establecido la comunidad de Guamoti, encargada de suministrar mote (Pérez, 1970).

## **Guamote rebelde**

Durante la conquista española, los Puruháes participaron en varios enfrentamientos en defensa de su territorio y de sus formas de vida, siendo la Batalla de Tiocajas una de las más destacadas, donde combatieron al conquistador Benalcázar, que estaba guiado por un grupo de Cañaris que querían avanzar hacia Quito.

Posteriormente, la población guamoteña se levantó en 1803 al grito de “sublevémonos, recuperemos nuestra tierra y nuestra dignidad”, en contra el pago de tributos, bajo el liderazgo de Julián Quito indio de Columbe, Francisco Sigla, Lorenza Peña, Jacinta Juárez y Lorenza Avemañay (González, 1890). La rebelión estuvo conformada por 10 000 indígenas de Guamote y Columbe. Aplastada la rebelión, Lorenza fue degollada junto con Cecilio Tanday y Valentín Ramírez “para que se perpetúe la memoria del castigo aplicado”, según rezaba la sentencia dictada por las autoridades de la Real Audiencia de Quito (Hernández, 2009).

El pueblo de Guamote participó también en el levantamiento indígena liderado por Fernando Daquilema, el 18 de diciembre de 1871 en el Valle de Cacha junto con los pueblos de Licto y Columbe. La causa fue la elevación de los tributos unido con los abusos del Gobierno de García Moreno durante la construcción de la carretera nacional (Costales y Costales, 2001).

La historia relata que en 1876 tuvo lugar la batalla de Galte, luego de la muerte del presidente García Moreno, apoyado por liberales (Moreno, 1995).

En 1895, bajo el comando de Eloy Alfaro se desata la revolución liberal. Los caudillos conservadores con el afán de desprestigiar a Alfaro lo llamaron *indio*, calificativo que gustó a los indígenas porque se sentían identificados con él, y veían en la revolución liberal la reivindicación de su pueblo. Ellos aspiraban librarse de las deudas centenarias del gamonalismo feudal, de las prisiones impuestas, de la flagelación. Fue por esta razón que todos los indios de Chimborazo plegaron a favor de la revolución del “amo indio Alfaro”. Ellos gritaban de cerro a cerro: “Ñucanchic, libertadtaapamuy amo Alfaro, tucuy, runacuna, guañushun, pailadupi” (Nuestra libertad tras Alfaro vamos a encontrarlo y todos los runas debemos morir a su lado) (Ibarra, 2001).

Hacia fines del siglo XIX el líder indígena Alejo Saes Pintag, protagonizó protestas contra la continua explotación de los diezmeros, por lo que estuvo preso en la ciudad de Riobamba. En 1895 ofreció su apoyo al General Eloy Alfaro para el triunfo de la revolución liberal. Reunidos en la plaza de Guamote con sus tenientes, el General Eloy Alfaro agradeció con emoción este apoyo y ordenó en ese mismo instante a su Secretario de Campaña, la inscripción y reconocimiento de General para Saes, y a sus ayudantes Manuel Guamán y Pedro Morocho con la distinción de coroneles, en atención a los relevantes servicios prestados a la causa de la libertad y a la de su pueblo. Poco después tuvo lugar la “Batalla de Gatazo” que culminó con el éxito de los liberales. En esta jornada, las fuerzas de Saes actuaron como un cordón protector de los combatientes, como guías, cargando el armamento pesado y como agentes logísticos (Pérez Pimentel, s/f).

En 1935 tuvo lugar la Batalla de Chuquirá, cuyo dirigente principal es el “Coronel” Ambrosio Lasso oriundo de la zona de Pulls, como respuesta a los continuos maltratos verbales, físicos y violaciones a las mujeres solteras y casadas, realizados por los hacendados. Más adelante

en la lucha contra la dictadura militar (1963-1966) se destaca un dirigente mestizo Rafael Brito Mendoza, quien fue asesinado brutalmente y su cadáver fue abandonado en el Río Guayas (Alcoser, 1968).

La esclavitud y la opresión de los terratenientes, teniente político y la iglesia, hizo que los dominados buscaran alianzas y lucharan por la liberación, y esto se facilitó con la promulgación de la Ley de Organización y Régimen de las Comunas el 6 de agosto de 1937. Según el Art. 1: “todo centro poblado que no tuviere categoría de parroquia, ya se llamare caserío, anejo, barrio, partido, comunidad, parcialidad, etc., llevará el nombre de Comuna”.

## **La Reforma Agraria**

Hasta mediados del siglo XX, en Guamote el poder real estaba concentrado en los hacendados, la iglesia y los representantes del Estado en el territorio. Como respuesta a las dinámicas locales y nacionales se fueron generando cambios en la realidad de este cantón, donde los hacendados se negaban a modernizarse, donde todo el trabajo de las haciendas se hacía mano de obra de la población indígena, donde prevalecían los huasipungos (se entregaba tierra a los indígenas para que trabajen gratis en la hacienda).

Algunos aspectos que contribuyeron a cambiar el régimen hacendatario, según (Bebbington, 2005) fueron:

- Las condiciones macroeconómicas del país hizo que la hacienda sea económicamente inviable lo que obligó a los hacendados a vender pequeñas parcelas.
- Los huasipungueros expandían cada vez más la frontera agrícola.
- El surgimiento de organizaciones indígenas como la FEI (ligada al Partido Comunista) con una importante influencia en Chimborazo.
- La influencia de algunos religiosos ejercían una fuerte influencia liberadora.

Las tomas de tierras se hicieron masivas, y la necesidad de modernizar el agro, obligó a los del Gobierno de turno iniciar un proceso de reforma agraria, que culminaron con la promulgación de la Ley de Reforma Agraria de 1964, donde se priorizó al cantón Guamote (Tobar, 1992).

Esta ley fue promulgada por la Junta Militar de Gobierno de la época que fue complementada con la Ley de Tierras Baldías y Colonización y la ley que creó el IERAC (Instituto de Reforma Agraria y Colonización). Su objetivo fue establecer cambios estructurales en el agro, y ligar la reforma agraria con la colonización, como dos caras de la misma moneda; es decir, abandonando una forma de distribución de la tierra anacrónica y promoviendo la ampliación de la frontera agrícola. Esta ley estuvo dirigida sobre todo a las haciendas de la Sierra del país. Esta reforma agraria se concentró en la abolición del precarismo y la entrega en propiedad de las tierras en usufructo (Gondard y Mazurek, 2001).

Durante la dictadura de Rodríguez Lara, en 1973, se expidió una nueva Ley de Reforma Agraria donde se incluyó al crecimiento demográfico de la población externa a las haciendas y la eficiencia económica como causales de afectación de la tierra, y se incluyó la reforma agraria en tierras en la Costa. Las reversiones, negociaciones y expropiación representan el 68,5% del total de tierras afectadas (Gondard y Mazurek, 2001).

Durante el período de promulgación de las dos Leyes de Reforma Agraria (1964 y 1973) existían en Guamote aproximadamente 100 000 hectáreas en manos 18 hacendados, de los cuales 39 200 hectáreas fueron recuperadas por los pueblos originarios mediante adjudicaciones hechas por el Instituto Ecuatoriano de Reforma y Colonización (IERAC), mientras que 3 630 hectáreas no fueron intervenidas por el Estado (Chimbo et al., 2003).

Se estima que en Guamote el 60% de la tierra a la que accedieron las comunidades se hizo por medio de su adquisición en la época de la liquidación de los huasipungos (1964-1970) y con las nuevas normas de Reforma Agraria de 1973, donde se eliminaron otras formas de situación precaria.

Quedó entonces un 32% de las tierras ubicadas en las zonas de mayor producción y con caudales de riego en manos de las haciendas, pero con el transcurso del tiempo se adjudicaron nuevas tierras aplicándose la causal de reversión por presión demográfica, quedando un 8% de tierras sin intervenir.

En una década Guamate pasó de ser un cantón latifundista (donde sólo 9 haciendas controlaban el 61% del cantón) a uno minifundista, donde el tamaño promedio de la propiedad es de 2,7 hectáreas (Rocha, 2004).

En la siguiente tabla se presenta un resumen de las haciendas intervenidas y no intervenidas por la Reforma Agraria en el cantón Guamate.

**Tabla No. 2.6**  
**Haciendas intervenidas y no intervenidas**  
**por la Reforma Agraria en el cantón Guamate**

Haciendas intervenidas		Haciendas sin intervenir	
Hacienda	Hectáreas	Hacienda	Hectáreas
Ichubamba	10 000	Atapo	1 500
Pull	5 000		
Galtes	4 500		
Tipín	3 500	Guarguallác	1 500
El Puente	2 200		
Totorillas	2 200		
Achullay	1 800	Guazán	400
El Molino	1 800		
Tiocajas	1 500	Hacienda Bayes	150
Chacaza	1 500		
Layme	1 500	Sin nombre	80
Sablog	1 200		
Total	39 200	Total	3 630

Fuente: José Delgado (2015).

Elaboración: José Delgado (2015).

## El levantamiento del Inti Raymi

Entre mayo y junio de 1990 se produjo el levantamiento indígena más importante de la historia del Ecuador, donde Guamote jugó un papel gravitante. Participaron sobre todo las organizaciones indígenas de las regiones andinas y amazónicas, quienes protagonizaron varios actos colectivos de protesta.

Las problemáticas que se debatían estaban relacionados con la identidad, el mestizaje, la formación e innovación de conceptos como, nacionalidad, plurinacionalidad, interculturalidad, la recuperación de los símbolos culturales de los pueblos indios, el acceso a la tierra y los territorios, temas que continúan en debate hasta hoy, y que no han sido resueltos (Carlosama, 2000).

El levantamiento de 1990 significó un acto de afirmación colectiva-étnica que mostró la capacidad de oposición y de resistencia, de la recuperación de su espacio territorial, político y socio-económico. “Fenómeno nunca antes visto en la historia del país” (Díaz, 2001). Este levantamiento se basó en “planteamientos absolutamente asentados en paradigmas propios de la sociedad andina y muy actuales que retaron a la modernidad desde el presente” (Díaz, 2001).

El levantamiento se inició con la toma de la iglesia de Santo Domingo, donde entre ochenta y doscientas personas de distintos movimientos sociales lideradas por la CONAIE permanecieron ahí por diez días, al final de los cuales el Gobierno de Rodrigo Borja acepta negociar. Los ocupantes piden que se resuelvan setenta conflictos de tierras, y se incluyen otros 16 puntos. Esta era la primera vez que el movimiento indígena se toma una iglesia que era visto hasta ese entonces como un espacio blanco-mestizo, y es también la primera vez que un Gobierno acepta negociar con los indígenas.

Con el levantamiento de 1990, el movimiento indígena representados por la CONAIE logró posicionarse como uno de los actores sociales más importantes del país.

Bebbington (2005) resume así a la situación de Guamote de esos años, y que de alguna manera perduran hasta hoy.

(Guamote)...fue –hasta la década de 1970 e incluso la de 1980– uno de los núcleos de mayor abuso de la población quichua en el país. También fue un centro de poder hacendatario sin igual, que dominaba tanto el territorio como la población cantonal. No obstante estos antecedentes, a mediados de los 90 la hacienda había desaparecido, y durante la última década el cantón ha atraído mucha atención por ser ahora controlado por poderes indígenas y por haber sido un centro de experimentación con formas de democracia local mucho más directas e incluyentes que las antiguas formas de representación municipal. Ha sido celebrado no solo por ser un municipio indígena sino también por ser un “municipio alternativo” (Bebbington, 2005, p. 381).

Pero añade:

Sin embargo, a la vez de ser un centro de experimentación con nuevas formas de administración local y nuevos nexos entre la sociedad civil y el estado local, Guamote es también un centro de pobreza. Ha sido, y sigue siendo, uno de los cantones más pobres del país. Según varias fuentes, 90% de la población es pobre y es el quinto cantón más pobre del país. La desnutrición crónica de los niños menores de 5 años llega a 86% (Bebbington, 2005, p. 381).

Con estas cifras, vamos a analizar más de cerca cuál es la situación de la soberanía alimentaria en Guamote.

## **La soberanía alimentaria en Guamote**

En el cantón Guamote la pobreza por necesidades insatisfechas es del 95,5%, y por consumo del 67,3% de acuerdo al Censo Nacional del 2010, mientras que la pobreza extrema es del 70,2% (Ministerio de Defensa et al., 2013).

**Tabla No. 2.7**  
**Incidencia de pobreza y desigualdad en el cantón Guamote**

Parroquia	Incidencia de pobreza	Incidencia de pobreza extrema	Coefficiente Gini
Guamote	0,86	0,69	0,42
Cebadas	0,93	0,73	0,35
Palmira	0,95	0,76	0,32

Fuente: Encuesta de Condiciones de Vida 2006 y el Censo de Población y Vivienda 2001.  
 Elaboración: MCDS (2006).

En Guamote se registra el límite superior de desnutrición crónica en el país: 70,2% y de riesgo de mortalidad infantil: 122,6 niños de cada 1 000 niños nacidos vivos (Larrea, 2002).

**Tabla No. 2.8**  
**Desnutrición de niños/as entre 1 y 5 años (Censo 2001)**

Parroquia	Número de niños/as	Prevalencia de desnutrición	No. de niños con desnutrición crónica
Guamote	2 536	68,08	1 727
Cebadas	838	61,37	514
Palmira	1 391	78,49	1 092

Fuente: Encuesta de Condiciones de Vida 2006.  
 Elaboración: MCDS (2006).

Las principales enfermedades de la niñez están asociadas también con la pobreza por necesidades insatisfechas, pues la población tiene poco acceso a los servicios básicos: el 47% de la población accede al agua de río, acequia o vertiente, y apenas el 41,6% a agua proveniente de la red pública. En cuanto a la disposición de las excretas, el 32% no están conectadas a ningún sistema de alcantarillado, el 25,5% a un pozo ciego, el 20,7% a un pozo séptico y el 17,4% tienen letrinas. Sólo el 4,2% tienen instalaciones sanitarias de la red pública de alcantarillado. Esta situación se refleja en el tipo de enfermedades prevalentes en el cantón:

infecciones respiratorias agudas, desnutrición lo que está ligado a la parasitosis, al consumo de agua de mala calidad y a que la población no consume su producción agrícola, pues los productos de mejor calidad están destinados al mercado. Es decir, hay un serio problema de falta de soberanía alimentaria (Ministerio de Defensa et al., 2012).

Otras enfermedades comunes entre los niños son la dermatitis y las alergias, mientras que en adultos prevalecen la artritis, arterioesclerosis, así como enfermedades respiratorias y gastrointestinales.

Del total de 101 875 hectáreas del cantón, el 50,6 % de la superficie son páramos, el resto del territorio está destinado a la producción agrícola o ganadera, especialmente cultivos de ciclo corto: dado que no hay suficientes tierras para pastoreo la ganadería avanza sobre el páramo.

En el cantón se registran 8 278 cabezas de vacuno, la mayoría es ganado criollo 6 876 gallinas de campo (INEC, SICA, MAG, 2001).

Las principales formas de uso de la tierra se resumen en la siguiente tabla.

**Tabla No. 2.9**  
**Forma de uso de la tierra en Guamote**

Forma de uso del suelo	UPA	Hectáreas
Cultivos transitorios	9 868	18 028
Pastos cultivados	4 873	7 335
Pastos naturales	2 100	7 115
Páramos	3 188	51 588
Montes y bosques	1 145	6 059
Total del Cantón	10 288	101 875

Fuente: Tercer Censo Agropecuario (2001).

Elaboración: José Delgado (2015).

Como se puede apreciar en la tabla anterior, la mayor superficie cultivada del cantón es con cultivos de ciclo corto, que son los más im-

portantes tanto para el consumo de las familias, como para el mercado. Un detalle de los principales cultivos de ciclo corto se presenta en la tabla 2.10.

**Tabla No. 2.10**  
**Principales cultivos del cantón Guamote**

Cultivo	UPA	Hectáreas	Cultivo	UPA	Hectáreas
Arveja tierna	648	769	Haba tierna	1 167	797
Cebada	4 035	3 937	Haba seca	2 022	1 307
Cebolla blanca	973	725	Lenteja	980	984
Cebolla colorada	30	-	Maíz suave choclo	198	164
Centeno	640	425	Maíz suave seco	1 840	1 097
Chocho	427	328	Papa	3 017	2 322
Zanahoria blanca	161	90	Trigo	576	466

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario, INEC, MAG, SICA, 2010.  
Elaboración José Delgado (2015).

Se puede apreciar que los principales cultivos, en términos de superficie sembrada, son la cebada (que representa el 30% del total de cultivos), la papa (18%), el haba seca (10%) y el maíz suave (8%), dedicadas sobre todo al autoconsumo y en menor medida al mercado.

En Guamote se produce casi exclusivamente para el mercado algunas hortalizas como la zanahoria amarilla, la cebolla (blanca y colorada), el ajo, la remolacha, el brócoli, la col, el cilantro; así como la quinua, el fréjol y el haba tiernos; y en menor medida la cebada y la papa, que están más destinadas al autoconsumo.

### **¿Qué pasa en las comunidades?**

A continuación se va a presentar los resultados de dos estudios hechos en la comunidad de Santa Cruz de Guamote y de la zona de Chacaza, en el cantón Guamote, y que forman parte de dos investigaciones en desarrollo local.

En estas comunidades el 100% de la población es kichwa parlante.

La mayoría de comuneros son campesinos y ganaderos; estos últimos hacen transformación de la leche en queso. Sin embargo, algunos se dedican al comercio, servicios de transporte, electrónica y carpintería de manera independiente. Otros son albañiles/jornaleros/peones o laboran como empleadas domésticas o empleados privados. Muy pocos son empleados públicos.

En las comunidades rurales de Guamote, la migración constituye una problemática grave, al igual que en varias comunidades de la sierra ecuatoriana<sup>3</sup>. Sus habitantes migran a otras regiones del país debido a las duras condiciones que predominan.

En cuanto a la educación, apenas el 11% de la población de Santa Cruz no ha tenido acceso a la educación formal. La comunidad cuenta con un centro educativo fisco misional de formación básica, una guardería infantil y un centro de alfabetización.

En la región de Cachaza, dos de las comunidades no disponen de centros educativos, porque la población escolar fue insuficiente y ahora tienen que acudir a la ciudad de Guamote. Las otras tres comunidades tienen centros de educación básica.

La juventud que cursa el bachillerato concurren a unidades educativas de Guamote y Columbe (Plan Internacional, 2013).

Las comunidades de la zona Chacaza cuentan con un dispensario médico del Seguro Social Campesino, pero no todos los jefes de familia están afiliados. Cuando hay emergencias, los habitantes, acuden al hospital cantonal de Guamote y en caso de que sean de gravedad, los trans-

---

3 Entre el año 2000 y 2010 la migración internacional se duplicó en el Ecuador. La migración internacional en la sierra sur estaba ya consolidada desde la década de 1970 (Martínez, 2005).

fieren al Hospital del IESS de Riobamba o al Hospital General Docente de Riobamba.

Una tercera parte de las viviendas en las comunidades están construidas de tierra, bloque, ladrillo y zinc (viviendas tipo 1), mientras que otras son de cemento, bloque, ladrillo y eternit (viviendas tipo 2); y cerca otra tercera parte son de tierra/adobe/paja (viviendas tipo 3). Sólo una décima parte es de loza (viviendas tipo 4).

En cuanto a los servicios básicos, todas las comunidades cuentan con sistema de energía eléctrica, agua entubada y clorada; pero para la recolección de basura y de sanidad, sólo un poco más de la mitad de la población dispone de unidades básicas, una quinta parte tienen pozo séptico mientras que aún varias familias realizan sus necesidades a campo abierto. Estas familias están con riesgo de contraer enfermedades.

### ***Comuna Santa Cruz de Guamote<sup>4</sup>***

La comunidad Santa Cruz de Guamote se encuentra ubicada a un kilómetro de la cabecera cantonal de Guamote. Está atravesada por la vía Panamericana. Limita al norte con la comunidad Mercedes Cadena, al sur el Barrio San Pedro de la ciudad de Guamote, al este con el río Guamote y al oeste el cerro Usubug y la parroquia de Columbe del cantón Colta.

#### *Tenencia de la tierra*

Las actuales tierras donde está asentada la comunidad fue propiedad de Joaquín Ricaurte. Durante los años de la aplicación de las leyes de Reforma Agraria entregaron a los habitantes de la comunidad como huasipungos, pequeños lotes de terreno a cambio del trabajo gratuito

---

4 La información que presenta a continuación forma parte de la investigación de Licenciatura en Gestión para el Desarrollo Local de María Rosario Naula.

en la hacienda, mientras que otros mantuvieron sus propiedades donde trabajábamos como jornaleros percibiendo ínfimas remuneraciones. Estos antecedentes fueron los fundamentos para que los pobladores de Santa Cruz de Guamote en 1990 participaran activamente del levantamiento indígena.

Uno de los habitantes de la comunidad (Hilario Naula) fue partícipe de la toma de la Iglesia de Santo Domingo de la ciudad de Quito. Durante este período la propiedad del hacendado Ricaurte fue afectada por los pobladores mediante compra con crédito del FEPP. La restitución se fundamentó en la presión demográfica, pues queríamos tener un pedazo de tierra para producir alimentos para el sustento familiar y construir su vivienda.

Una consecuencia de este proceso fue que los pobladores de la comunidad dispongan de pocas tierras, las mismas que en la actualidad cada vez se va reduciendo más, se van transformando en pequeñas parcelas, algunas de apenas unos 300 m<sup>2</sup>, lo que solamente alcanza para construir una vivienda y criar uno o dos animales, y dificulta la producción para la soberanía alimentaria.

La distribución de la tierra en la comunidad, por el uso del suelo se describe en la siguiente tabla:

**Tabla No. 2.11**  
**Tenencia de tierra y uso actual del suelo en la comunidad**

<b>Uso del suelo</b>	<b>ha</b>	<b>%</b>
Cultivos bajo riego	24	20,5
Pasto establecido bajo riego	48	41,0
Cultivos secano	30	25,6
Erosionado	15	12,8
Total	117	100

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

De las 72 hectáreas bajo riego que tiene la comunidad, 24 hectáreas están dedicadas para el cultivo de papas, maíz, zanahoria amarilla, arveja tierna y en pequeña proporción hortalizas (acelga, lechuga, col, cebolla paitaña, brócoli), mientras que las 48 hectáreas son pastos (alfalfa, raigrás, pasto azul, trébol y avena).

Las 30 hectáreas que se encuentran en la parte alta y que no disponen de riego y están dedicadas al cultivo de cebada, trigo, lenteja, vicia, papas, arveja tierna y quinua. Finalmente las 15 hectáreas que se encuentran en la parte media están erosionadas y cubiertas de poca vegetación y matorrales que sirven en parte para el pastoreo.

A partir de estos datos podemos señalar que tanto la agricultura como su importancia en la economía cantonal han disminuido debido a la fragmentación o parcelación de los terrenos, por inadecuadas prácticas agrícolas, escasez de mano de obra como consecuencia directa de la migración interna, deficientes sistemas de riego, sobreutilización de suelos, lo que lleva a su erosión y falta de políticas de comercialización.

En la actualidad, de la reducida extensión de tierra que tienen los comuneros, la mayor cantidad del suelo bajo riego, está destinado a pastos antes que a la producción agrícola. Sus consecuencias lo analizaremos más adelante.

Según los últimos estudios realizados por el Gobierno Provincial de Chimborazo sobre la zonificación económica y ecológica, la comunidad de Santa Cruz de Guamote es una zona con vocación agrícola, con rendimientos agrícolas de medios a bajos, debido principalmente a la falta de riego y humedad ambiental (áreas de cultivos de secano).

La parte baja de la comunidad se encuentra bajo riego, por lo que tiene un importante potencial agrícola, pero que no lo desarrolla por la ausencia de políticas públicas a favor de los pequeños agricultores; por tal razón los pobladores de la comunidad siguen produciendo de forma tradicional con rendimientos bajos.

La tabla No. 2.12 detalla cuáles son los principales cultivos que siembran en la comunidad.

**Tabla No. 2.12**  
**Principales cultivos de la comunidad**

Cultivos	Hectáreas		Superficie Ha	%
	Bajo riego	Secano		
Maíz/choclo	6	5	11	10,9
Cebada	0	10	10	9,8
Arveja tierna	5	5	10	9,8
Papas	5	3	8	7,8
Zanahoria amarilla	4	0	4	3,9
Trigo	0	2,5	2,5	2,4
Hortalizas	3	0	3	2,9
Lenteja	0	1,5	1,5	1,6
Quinoa	1	1	2	1,9
Vicia	0	2	2	1,9
Subtotal	24	30	54	52,9
<b>Cultivos permanentes</b>				
Pastos establecidos	48	0	48	47,1
Total	72	30	102	100

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

Como se puede apreciar, se trata de chacras diversificadas donde el principal cultivo de ciclo corto es el maíz suave/choclo, seguido por la cebada, arveja tierna, cebada y las papas, pero con una gran predominancia de los pastos.

El rendimiento de los cultivos depende de las condiciones ambientales (como la textura de suelo, el clima, el piso ecológico en el que se siembre, el ciclo del cultivo), y de la inversión que realice el campesino durante el crecimiento del cultivo, lo que está en función de los ingresos que genera cada cultivo al comercializarlo y su importancia para autoconsumo.

La rentabilidad según la importancia del cultivo se describe en la siguiente tabla.

**Tabla No. 2.13**  
**Rentabilidad de los principales cultivos de la comunidad**

Cultivos	Inversión	Ingresos	Utilidad	Rentabilidad* (%)
Maíz suave/choclo	803,83	2 000	1 196,17	59,8
Arveja tierna	1 950	3 600	1 650	45,8
Cebada	349,25	450	100,75	22,4
Papa	2 389,95	2 400	10,05	0,4
Zanahoria amarilla	1 914	4 000	1 086	36,2

\* Dada por hectárea, pero en la comunidad Santa Cruz de Guamote la superficie de los cultivos por familia es muy reducida.

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración María Naula (2015).

El cultivo que genera más rentabilidad es el maíz suave seguido por la arveja tierna (que está destinada sobre todo para el mercado).

El destino final de la producción agrícola es: el autoconsumo, la venta al mercado, alimentación de animales y uso para semilla, lo que se resume en la siguiente tabla.

**Tabla No. 2.14**  
**Destino de la producción agrícola**

Cultivos	Autoconsumo (%)	Venta al mercado (%)	Alimento animal (%)	Semilla (%)
Papas	20	65		15
Maíz/choclo	25	50	5	20
Arveja tierna	2	98		
Zanahoria amarilla	2	95	3	
Cebada	20	50	10	20
Trigo	30	55		15
Hortalizas	30	70		
Lenteja		80		20
Quinoa	35	45		20
Vicia		80		20

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

Un alto porcentaje de la producción se destina a la venta en el mercado y la arveja tierna, la lenteja y la zanahoria amarilla están casi exclusivamente destinadas a este fin. Los cultivos más importantes para el consumo de las familias son la quinua, el trigo, las hortalizas, el maíz suave y la cebada.

La cebada y el maíz pueden ser almacenados, ya sea para venderlos en el mercado o para consumirlos como alimento a lo largo del año. Los otros cultivos como papa, arveja tierna, zanahoria amarilla y hortalizas, no pueden almacenarse por lo que son de consumo inmediato. Lamentablemente se han perdido las prácticas ancestrales de almacenamiento, por la injerencia de los alimentos procesados que se adquieren en el mercado.

Las semillas de cultivos como el maíz, cebada, papa, trigo, lenteja y quinua, son seleccionadas por las familias y las almacenan para volverlas a sembrar; pero en el caso de las semillas de otros cultivos como la arveja y zanahoria amarilla, las familias dependen de las grandes empresas productoras de semillas que comercializan a través de almacenes de insumos químicos de Guamote y Riobamba.

Para alimentar a los animales se destina el maíz, la zanahoria amarilla y la cebada.

La comercialización de los cultivos cosechados se hace de forma inmediata en el mercado de Guamote o de Riobamba, pero a veces por la sobreoferta de estos cultivos, el productor no puede ni siquiera recuperar su inversión, factor que desfavorece a las familias llevando más a la pobreza porque han perdido su capital de trabajo, semillas y deterioro del suelo. En épocas del año cuando existe mayor demanda de cultivos como zanahoria amarilla, choclo tierno y arveja tierna, es favorable para el productor y es por eso que se arriesgan a cultivar en forma alternada en varias épocas del año.

Las familias que disponen de tierras de más de una hectárea y bajo riego, pueden diversificar la siembra de cultivos durante todo el año y sus cosechas tienen varios destinos especialmente para el autoconsumo y la venta al mercado, de donde obtienen ingresos; no así con familias que tienen menos de una hectárea hasta un promedio de 1 000 metros cuadrados de terreno. En estos casos la cuestión alimentaria se dificulta y estas familias necesariamente tienen que generar otros ingresos para la compra de alimentos (arroz pilado, fideos, harina de trigo, avena, sal, azúcar blanco o panela, aceite vegetal, condimentos; de origen animal: huevos, carne de res y de pollo).

El 47% del área cultivable bajo riego es destinado para la producción de pastos establecidos especialmente con raigrás, pasto azul, alfalfa.

En la siguiente tabla se muestra que mayor importancia tiene la producción pecuaria con 187 animales cabezas de ganado vacuno de las cuales 114 son vacas productoras de leche, 54 son vaconas y toretes y 19 son terneros. Se cría además ovinos, porcinos, especies menores y aves de corral.

**Tabla No. 2.15**  
**Tenencia de animales**

<b>Tipo de animal</b>	<b>Número de cabezas</b>
Bovinos	187
Ovinos	85
Porcinos	58
Cuyes	469
Conejos	73
Aves de corral	212
Asnos	17

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

Los cuyes y los conejos están destinados al autoconsumo, lo que significa una fuente importante de proteína para la gente. Las aves de

corral sirven como dotadoras de huevo y carne. Tanto los bovinos como las vacas producen leche. El promedio de producción de leche por vaca es de 10 litros/día, que se comercializan en el centro de acopio de Nutri-leche a \$ 0,40 el litro. Los ovinos y porcinos en mayor porcentaje están para la venta al mercado a fin de obtener ingresos.

En la siguiente tabla se resume cuál es el destino de la producción pecuaria.

**Tabla No. 2.16**  
**Destino de la producción pecuaria**

Descripción	Autoconsumo (%)	Producción de leche (%)	Producción de abono (%)	Venta al mercado (%)	Trabajo/carga (%)
Bovinos		61		29	10
Ovinos			40	60	
Porcinos			20	80	
Cuyes	45		15	40	
Conejos	55		10	35	
Aves de corral	60			40	
Asnos				20	80

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

## **La biodiversidad y su entorno comunitario**

La comunidad Santa Cruz de Guamote según la zonificación económica y ecológica, está localizada dentro de la macro-zona de uso sustentable, constituida por tres sub-zonas:

- La zona de producción agrícola bajo riego con las sub-zonas: áreas óptimas bajo riego, áreas para mejoramiento de riego y áreas silvopastoriles bajo riego.

- La zona agrícola sostenible de secano con las sub-zonas: áreas de expansión de riego, áreas de recuperación de suelos y áreas de cultivos de secano.
- La zona de producción forestal con las sub-zonas: áreas de producción forestal y áreas de recuperación natural.

En la parte baja de la comunidad, el minifundio y la incorporación de suelos para la producción agropecuaria bajo riego han hecho que desaparezcan algunas especies forestales nativas como el capulí, el penco, el sigsig, entre otros, y se incorporen pequeñas plantaciones como linderos o cortinas rompeviento utilizando la retama, tilo, quishuar y chilca.

En cuanto a la fauna, la expansión de la agricultura y el establecimiento de los pastizales, el uso de maquinaria agrícola y pesticidas, ha provocado que se extingan en la zona los animalitos que eran amigos del suelo como la lagartija, ciempiés, mariposas, insectos y abejas. En los pequeños matorrales existen los zorros, lobos y ardillas, mismos que por ser dañinos como el lobo (carnívoro que se alimenta de gallinas y corderos), son espantados y a veces cazados.

En la zona media que está erosionada encontramos pequeñas plantaciones de chilca, sigsig, penco, que sirven como protectores de la capa del suelo cancahuoso espacios donde se hospedan los reptiles (lagartijas) lobos, zorros; aves como el huiracchuro, la tórtola, el mirlo y pájaros.

En la parte alta, que es la zona de cultivos de secano, las especies arbustivas se han talado para usar como leña para la combustión, en los linderos existen pequeñas matas de sigsig y pencos donde se hospedan lagartijas, ciempiés, la tórtola, el huiracchuro y otros pájaros.

En cuanto a la presencia de especies forestales introducidas tenemos el eucalipto y el pino como plantas protectoras de las quebradas y rezagos de la época de haciendas, mismos que en la actualidad son utilizados para madera y leña.

## Seguridad alimentaria en Santa Cruz de Guamote

Una comunidad tiene *seguridad alimentaria* cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

Frente a esta conceptualización, la comunidad Santa Cruz de Guamote tiene problemas de seguridad alimentaria. Si analizamos los datos sobre desnutrición infantil y desigualdad para el cantón Guamote podemos ver que es uno de los más altos del país.

Un estudio hecho por la Unidad de Análisis e Información de la Secretaría Técnica del Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social (2010), revela los siguientes datos para el cantón Guamote: incidencia de pobreza: 0,89; incidencia de pobreza extrema: 0.69; coeficiente de desigualdad (Gini)<sup>5</sup>: 0,39.

Por otro lado, la prevalencia de desnutrición<sup>6</sup> de niños entre 1 y 5 años es de 69,94. El promedio nacional en 2006 fue de 25,8. Ese valor para la Sierra rural fue de 43,6% (la más alta como región del país). Lo que coloca al cantón Guamote como uno de los que enfrenta con más fuerza problemas de desnutrición y pobreza, superados solo por algunos cantones de la provincia de Cañar y Cotopaxi.

5 El índice de Gini mide hasta qué punto la distribución del ingreso (o, en algunos casos, el gasto de consumo) entre individuos u hogares dentro de una economía se aleja de una distribución perfectamente equitativa.

6 Se define como “desnutrición” al trastorno de la nutrición y del metabolismo, caracterizado por el consumo insuficiente de nutrientes esenciales y el desbalance entre los aportes y requerimientos de uno o varios de éstos. La desnutrición se desarrolla por etapas. Al principio, los cambios se producen en los valores de nutrientes en la sangre y en los tejidos, luego suceden cambios en los valores enzimáticos, seguidamente aparece una disfunción de órganos y tejidos y, finalmente, se manifiestan los síntomas de enfermedad y se produce la muerte.

En el cantón el número de niños entre 1 y 5 años con desnutrición crónica es de 3 333 (de un total de 4 766 niños), de acuerdo al censo del 2001. A nivel parroquial la situación de desnutrición crónica es la siguiente: Cebadas (61,37%); Guamote (68,08%); Palmira (78,5%).

Estos valores nos indican que hay pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) y es mucho peor si se mide por ingresos, porque hay familias que no alcanzan a un dólar diario.

La *disponibilidad de alimentos* se refiere a la cantidad de alimentos que pueden provenir de la producción interna, almacenamiento, importaciones, y ayuda alimentaria que están físicamente disponibles. Partiendo desde esta definición se puede decir que en Santa Cruz de Guamote hay una producción interna de alimentos destinada en bajos porcentajes al autoconsumo, mientras que otros alimentos son adquiridos en tiendas o bodegas comerciales, que son alimentos de inferior calidad.

El destino de productos para el autoconsumo depende de la época de cosecha y el precio de venta en el mercado, si el precio en el mercado al momento de la cosecha es rentable, el mayor porcentaje de datos arriba señalados lo destinan a la venta y la proporción para autoconsumo se reduce.

Dada la carencia de extensiones de tierra adecuadas, la producción interna tiene muchas dificultades, lo que impide que las familias puedan cultivar para cubrir las necesidades de las familias. Cuando las familias disponen de parcelas muy pequeñas, simplemente no pueden producir alimentos ni para el sustento familiar.

Los pobladores tienen problemas de almacenamiento por la pérdida de prácticas ancestrales de guardar sus cosechas, a lo que se suma el reducido espacio que disponen en sus habitaciones, la presencia de humedad y roedores. A más de estas dificultades, otro factor que afecta en el almacenamiento de alimentos producidos localmente, es el uso indebido de agroquímicos. Los efectos son: la pérdida de la calidad culinaria, porque los alimentos se pudren o se deshidratan.

Parte de la producción pecuaria se destina para el consumo familiar, otra parte es para la venta en el mercado, ya sea directamente como carne, o de leche o huevos. Los animales proveen además abono a las chacras.

Los pobladores de la comunidad, por no tener otros ingresos económicos, necesariamente tienen que vender al mercado gran parte de sus productos agrícolas y/o animales a fin de satisfacer otras necesidades, a la vez que complementan su dieta con productos procesados y comprados en tiendas, cuyos costos siempre varían, con tendencia al alza, situación que dificulta en que las familias dispongan de todos los alimentos necesarios y de alto valor nutritivo para el consumo de las familias.

Otro problema son los bajos ingresos económicos de las familias (un promedio de trescientos dólares mensuales) y de esto, el 66% se destina a la compra de alimentos procesados.

En Santa Cruz de Guamote no se recibe ayudas o donaciones de alimentos, pero sí se ha recibido en la década de los 70 y 80, y los efectos desde aquel entonces han sido negativos para la soberanía alimentaria por la pérdida de identidad cultural, pues se han ido perdiendo alimentos tradicionales como los chochos, melloco, habas, etc., y se han hecho dependientes de manera creciente de alimentos industrializados como el arroz, harina de trigo, fideos y enlatados como las sardinas y atún.

La *estabilidad de los alimentos* se refiere a 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; y, en el acceso a recursos por cambios bruscos en el nivel de precios, inestabilidad económica y política, etc.

El 25,6% del área cultivable (30 ha) es de tipo secano (sin riego), lo que impide que se pueda cultivar la tierra todos los meses del año. En esos lugares, el ciclo de cultivos es durante la época invernal, y las cosechas son entre mayo y julio, si es que no se ha prolongado el verano.

Cuando las condiciones climáticas han sido desfavorables las cosechas fallan y en las familias predomina la desestabilidad de alimentos. En la parte baja de la comunidad se dispone de riego, y es el área utilizada para la producción agrícola (24 ha), donde se siembran productos agrícolas de ciclo corto como las hortalizas, zanahoria amarilla, arveja y choclo tierno, que son vendidos al mercado. Ahí los pobladores tienen alimentos al momento de la cosecha pero luego hay escasez de los mismos.

A esto se suma el factor climático adverso (heladas) durante los meses de marzo, agosto y diciembre que acaba con los cultivos en su totalidad. Las lluvias abundantes también dificultan la producción agrícola.

La expansión de pastos que alcanza el 41% del área de cultivo bajo riego (48 ha), permite que los pobladores produzcan animales especialmente el vacuno para la producción de leche, cuyes y conejos; mismos que ayudan a generar ingresos por la venta de leche o de especies menores en unos casos y en otros las especies menores y aves de corral sirven como proveedor de carne y huevo, pero pocas familias consumen la leche y de forma alternada y temporal se alimentan de la carne del cuy y aves de corral.

Entre familiares y vecinos se regalan productos de la zona (papas, maíz, arveja, trigo, cebada) pero en menor proporción (uno o dos veces al año).

Hay que tener en cuenta que casi el 68% de la población son campesinos y si las cosechas fallan, se dificulta el acceso a los alimentos para sus familias.

El gasto que realiza una familia de cinco miembros es el siguiente:

**Tabla No.2.17**  
**Costo de alimentos para una familia de cinco miembros que compra para una semana**

Productos	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Arroz pilado	Libras	8	0,60	4,80
Arrocillo	Libras	10	0,35	3,50
Azúcar	Libras	6	0,60	3,60
Fideo	Libras	5	0,60	3,60
Harina de trigo	Libras	10	0,60	6,00
Aceite vegetal	Litro	1	2,50	2,50
Sal	Funda de 2 kg	1	0,75	0,75
Avena quáker	Libras	6	0,60	3,60
Condimentos	Porción	1	1,00	1,00
Hierbitas	Porción	1	0,50	0,50
Tomate de riñón	Porción	1	2,00	2,00
Cebolla blanca y colorada	Porción	2	1,00	2,00
Carne de pollo/res	Libras	4	1,30	5,20
Pan	Unidades	20	0,12	2,40
Porciones de frutas	Pilos	3	1,0	3,00
Total (dólares)				44,45

Fuente: María Naula (2015).

Elaboración: María Naula (2015).

Es decir que:

- El costo de alimentos adquiridos en el mercado para una familia de cinco miembros para una semana asciende a 44,45 dólares como promedio, lo que para el mes significa 177,8 dólares.
- A eso se suma el costo que tiene las papas, maíz suave/chocho, harinas de cebada, trigo o maíz, arroz de cebada o trigo, máchica, hortalizas, huevos y leche que son alimentos produ-

cidos localmente, pero que las familias que no disponen de tierra para cultivar, obligadamente tienen que comprar estos alimentos y, por ende, su gasto se duplicaría.

- En épocas de sequía o cuando aún no cosechan los productos locales, todas las familias compran en el mercado de Guamote, por ejemplo la papa, zanahoria amarilla, arveja tierna y choclo.

Desgraciadamente, el precio de venta de la producción campesina no se incrementa. El intermediario y la agroindustria siguen comprándole al campesino al mismo precio, empujándole a un círculo infinito de deuda. Esto sucede por ejemplo en el caso de PRONACA con la producción del maíz duro y la ganadería. De igual forma, bajan los precios que los intermediarios pagan por las materias primas: maíz, leche, ganado porcino vivo, etc.

Este intercambio injusto es perjudicial para los agricultores, especialmente campesinos e indígenas, que bajo este modelo pierden la capacidad de decisión sobre el destino final de la producción, el tipo de cultivo que será sembrado, su manejo, y la diversidad de alimentos por consumir; es decir, pierden lo más valioso que poseen: su soberanía alimentaria (Brassel et al., 2011).

El *aprovechamiento biológico de los alimentos* implica que las personas tengan las condiciones de salud que el organismo necesita para aprovechar el contenido nutricional de los alimentos que ingiere. Esto incluye contar con condiciones de salud, agua segura y saneamiento básico.

Una comida promedio de los pobladores de Santa Cruz de Guamote está compuesta de la siguiente manera:

- Desayuno: Colada de harina de maíz con papas y col. Sopa de arroz de cebada con papas, col y carne. Aguas aromáticas con pan o máchica.
- Almuerzo: Arroz con fideo tallarín, tomate de riñón y zanahoria y una horchata. Arroz con carne de pollo y tomate de riñón más horchata de arroz de cebada.

Papas enteras más colada de maíz.

Colada de harina de maíz con carne de cuy o aves de corral más horchata de arroz de cebada con leche.

Merienda: Sopa de fideo con papas y agua aromática. Colada de harina de maíz/cebada más agua aromática. Sopa de arroz con carne y col más agua aromática.

Como se aprecia, esta es una dieta rica en carbohidratos, enriquecida por el consumo de proteína animal.

Según las encuestas realizadas en esta investigación sobre el conocimiento que tienen del valor nutritivo de los alimentos, el 69,5% de las personas manifiestan que no conocen y solamente el 30,5% saben sobre el valor nutritivo de los alimentos.

Este desconocimiento hace que no se preparen las comidas de forma combinada y que se aporte con los elementos indispensables como es carbohidratos, grasa y proteínas para el cuerpo humano, lo que repercute en la actividad física durante el trabajo de las personas mayores, mientras que la niñez tendrá dificultad en el crecimiento y su actividad psicomotriz.

Además los productos agrícolas son tratados durante la producción con insumos químicos. La gente tampoco conoce los efectos de estos tóxicos en el ciclo del cultivo y en la salud de las familias de la comunidad.

## **La comuna Chacaza<sup>7</sup>**

Según relato de Gabriel Caizaguano morador de la comunidad San Antonio de Chacaza No. 1, esta fue parte de una parcialidad de la hacienda del mismo nombre de propiedad de la familia Cordobés

---

<sup>7</sup> La información que se presenta a continuación forma parte de la investigación de Maestría de José Delgado.

a inicios de 1900. Posterior y por la presencia de una imagen llamada “San Antonio” traída desde Ibarra por un sacerdote, la parcialidad se denominó San Antonio de Chacaza. Las primeras familias fueron las de apellido Copa, Condo y Vimos, que posiblemente llegaron junto con el hacendado como jornaleros y yanaperos.

Las cinco comunidades de la zona de Chacaza (San Antonio de Chacaza No. 1, San Antonio de Chacaza Alto, San José de Chacaza, San Miguel de Chacaza y Chanchán Tiocajas se encuentran ubicadas al oeste de la cabecera parroquial de Guamote. La primera comunidad está localizada a 3 km y la última a 10 kilómetros de la cabecera cantonal.

Sus límites son: por el norte, las comunidades de San José de Sablog, San Francisco de Sablog y Sablog Gampalá que lo separa la Quebrada Sablog; al sur están las comunidades de Sacahuán y San Alfonso de Tiocajas; hacia el este se encuentra la cabecera cantonal de Guamote, y al oeste los páramos de Pollongo y Tiocajas.

La comunidad de San Antonio No. 1 es jurídica desde el año de 1959 y su centro comunal está ubicado a 3 km de Guamote.

La comunidad San Antonio de Chacaza Alto fue la primera que disponía de territorio y fue legalizado en el año de 1972. Su centro comunal se encuentra a 6,5 km de Guamote.

La comunidad San José de Chacaza fue fundada legalmente el 7 de noviembre de 1975, se encuentra a 8 km de la cabecera cantonal de Guamote.

La comunidad San Miguel de Chacaza fue fundada con pobladores oriundos de la Hacienda Llinllín de la parroquia Columbe del cantón Colta que salieron huyendo por la represión sometido por los hacendados (familia Dávalos) por la lucha de tierras. Las primeras familias son Yucaillas. Otras familias son oriundas de las haciendas de Encalado y El Molino que migraron hacia este lugar por el acceso a la tierra. La comunidad se funda en el año de 1965.

La comunidad Chanchán Tiocajas fue una parcialidad de la hacienda Tiocajas de propiedad de Teodoro Dávalos, las primeras familias vivían de huasicamas, boyeros y ovejeros en dicha hacienda. A raíz de la ley de Reforma Agraria de 1964 el anejo de Chanchán inicia su lucha por la tierra. La comunidad obtuvo la tierra con la segunda ley de Reforma Agraria de 1973. Lo consiguieron luego de grandes enfrentamientos con los habitantes de la actual comunidad de San Alfonso de Tiocajas. La comunidad se funda en 1959 y hoy su centro comunal está localizado a 10 km de Guamote.

La extensión total de las comunidades es 3 117,4 hectáreas, tierra que se la ha conseguido a través de un duro proceso de lucha.

El páramo ocupa 2 174 hectáreas, que se utiliza para pastoreo o como reserva, porque hay una prohibición para cultivar por encima de los 4 100 msnm.

## **Organización social**

La organización social de la zona está estructurada en comunidades jurídicamente legalizadas ante el MAGAP, y sus territorios están bien delimitados. Desde la creación de la Ley de Comunas, cada territorio está gobernado por un Cabildo que integran cinco dignidades (Presidente/a, Vicepresidente/a, Secretario/a, Tesorero/a y Síndico) que cumplen sus funciones y administran la organización en base a los Estatutos y Reglamento Interno de cada comunidad.

En la zona Chacaza, a más de los cinco Gobiernos Comunitarios (que son los entes representativos jurídicos y administrativos del territorio), existen cuatro asociaciones de mujeres, siete clubes deportivos, tres comités de padres de familia para apoyar a la educación básica de la niñez y adolescencia, tres Juntas Administradoras de Agua (JAAP) para consumo humano y dos directorios de agua de riego; la primera para comunidades de San Miguel de Chacaza y San Antonio de Chacaza Alto y la otra para San Antonio de Chacaza No. 1.

Las comunidades de San Antonio de Chacaza No. 1, San Antonio de Chacaza Alto y Chanchán Tiocajas son filiales de la Unión de Organizaciones y Comunidades Indígenas de Guamote; las comunidades de San José y San Miguel de Chacaza son filiales de la Federación de Organizaciones Indígenas Jatun Ayllu Guamote “FOIJAG” que a su vez son filiales de la COMICH-ECUARUNARI-CONAIE. Además existe una directiva de afiliados al Seguro Social Campesino que se encarga de velar por los intereses de los afiliados y tienen relación a nivel provincial y nacional con la Federación Única Nacional de Afiliados al Seguro Social Campesino (FEUNASSC).

### **Uso de la tierra**

En la Tabla No. 2.18 se resume el tipo de vocación del suelo de las comunidades. El páramo ocupa el 70% del área (2 174 hectáreas), que en la actualidad está cubierta de pajonal y sirve para pastoreo. Las comunidades de San José de Chacaza y San Miguel de Chacaza mantienen sus ganados bovinos y ovinos en el páramo, mientras que la comunidad San Antonio de Chacaza Alto lo tiene en reserva; en tanto que la comunidad de San Antonio de Chacaza No. 1 dedica su páramo al pastoreo de ganado bovino, pero está en la jurisdicción de la parroquia Juan de Velasco del cantón Colta, en el páramo que se denomina “Quitza”. Finalmente la comunidad Chanchán Tiocajas usa el páramo para pastoreo de ganado bovino (Panza y Gambud) ubicado en la jurisdicción del cantón Pallatanga, ahora en conflicto con el cantón Guamote.

En las cinco comunidades hay suelos en descanso (cubierto de vegetación, pajonal y pasto natural), que representan el 21% del área total (650,6 hectáreas), mientras que el suelo dedicado a la agricultura cada vez va reduciéndose y en la actualidad alcanza solamente el 5,4% (169,4 hectáreas). Existen aproximadamente 98 hectáreas de pastos establecidos mayoritariamente en las comunidades de San Antonio de Chacaza Alto, San Miguel de Chacaza y Chacaza No. 1, que disponen de agua de regadío. Las dos comunidades restantes no disponen de agua de riego, por lo que el área de pastos es mínimo.

**Tabla No. 2.18**  
**Uso del suelo de las cinco comunidades de la zona Chacaza (Ha)**

Comunidad/ uso del suelo	Cultivos	Bosques	Páramo	Descanso	Pastos cultivados	Áreas no aptas	Total
San Antonio de Chacaza No. 1	14,1	0,1	454	65,9	17	10	561,1
San Antonio de Chacaza Alto	24,6	0,1	485	215,3	42	5	772
San José de Chacaza	30,95	0,2	485	139,05	9	7	671,2
San Miguel de Chacaza	50,45	0	485	134,55	23	1	694
Chanchán Tiocajas	49,3	0,1	265	95,7	7	2	419,1
Total hectáreas	169,4	0,5	2 174	650,5	98	25	3 117,4
%	5,4	0,02	69,7	20,9	3,1	0,8	100

Fuente: Zhinín (2014).

Elaboración: José Delgado (2015).

El *principal cultivo* del sector es la cebada que se cultiva en aproximadamente 59 hectáreas del territorio de las comunidades, que representa el 34,8 % del área total de cultivos, seguido por la papa (24,2% en un área de 40,9 hectáreas).

Otros cultivos importantes son el haba, la arveja tierna que se cosecha en vaina o tierno, el maíz suave seco, el chocho y la zanahoria amarilla. Los detalles sobre los principales cultivos se resumen en la tabla No. 2.19.

De estos cultivos, la arveja tierna es la más rentable, pero requiere que los productores cumplan con algunas condiciones como suelos fértiles, que no haya sequías, control de plagas y enfermedades y labores culturales a su debido tiempo, factores que son indispensables por ser semillas híbridas importadas, especialmente la “Seminis” de Monsanto. Si el productor no cumple con estas exigencias, la utilidad baja. Cuando hay fuertes lluvias, el productor corre el riesgo de perder su cultivo e

inversión. El haba se cosecha en tierno (vaina) hasta un promedio de 300 sacos por hectárea.

**Tabla No. 2.19**  
**Principales cultivos de la zona Chacaza (ha)**

Comunidad/ cultivo	Papa	Haba	Cebada	Chocho	Maíz	Zanahoria Amarilla	Arveja Tierna	Total
San Antonio de Chacaza No. 1	1,8	2	1,6	1,3	1	0,7	5,7	14,1
San Antonio de Chacaza Alto	6,7	5	5,4	2	1,7	1,2	2,6	24,6
San Miguel de Chacaza	2,45	9,5	18	0	0	0,3	0,7	30,95
San José de Chacaza	15,3	13,5	13,5	1,5	1,2	1,7	3,75	50,45
Chanchán Tiocajas	14,7	10,2	20,5	0,5	2,5	0,3	0,6	49,3
Total hectáreas	40,95	40,2	59	5,3	6,4	4,2	13,35	169,4
%	24,2	23,7	34,8	3,1	4	2,5	7,9	100

Fuente: Zhinín (2014).

Elaboración: José Delgado (2015).

Las semillas del haba también son compradas, y necesitan una buena cantidad de lluvia. Cuando estas son muy altas, se cae la flor y no se forman las vainas, se requiere además la aplicación de agroquímicos, y demanda de mano de obra. En condiciones favorables es rentable. Si se cosecha en tierno, se cosecha hasta 300 sacos/ha.

La zanahoria amarilla también es un cultivo exigente: demanda de suelos fértiles y húmedos, control de malezas, de plagas e incluso enfermedades. La altitud recomendada es hasta los 3 500 msnm, la zona casi no cumple con estos requerimientos, por ende se siembra poco y sólo en la parte baja. Se cosecha por lo menos 600 sacos por hectárea.

El rendimiento de la papa es bajo porque su inversión es alta. Se necesita de suelos fértiles, humedad relativa, pero cuando las lluvias se prolongan, hay plagas y enfermedades y su control requiere de una alta

inversión. Así mismo cuando el verano se alarga, baja la producción. La papa está destinada principalmente para el autoconsumo porque los suelos están infestados del gusano blanco, lo que impide que el cultivo sea rentable y no tenga aceptación en el mercado. Pero cuando los productores hacen inversiones (en insumos externos), se obtienen cosechas de hasta 250 quintales por hectárea.

La cebada es un cultivo que sirve para la alimentación familiar porque se puede almacenar, aunque en los últimos tiempos su aceptación en el mercado está aumentando. Las variaciones climáticas afectan a este cultivo. Su rentabilidad promedio es de 30 quintales por hectárea.

En la siguiente tabla se resume cómo es el rendimiento de los principales cultivos en las comunidades de la zona de Chacaza.

**Tabla No. 2.20**  
**Rendimiento de los principales cultivos de la zona Chacaza**

Cultivos	Ingresos	Costos	Rentabilidad
Cebada	450	381,38	68,62
Papa	2 880	2 420,37	459,63
Haba tierna	1 500	875,32	624,68
Arveja tierna	3 000	1 680,765	1 319,235
Zanahoria amarilla	3 000	2 158,32	841,68

Fuente: Zhinín (2014).

Elaboración: José Delgado (2015).

Los cultivos que tienen una buena aceptabilidad en el mercado y que son difíciles de almacenarlos como la arveja, el haba, el chocho y la zanahoria amarilla están prácticamente destinados sólo para la venta y no para la alimentación familiar, a diferencia de la papa, el maíz suave y la cebada, cuya producción es destinada tanto para el consumo familiar como para la venta. En el caso de la cebada, un 10% de lo producido se deja como semilla y otro 10% para alimentar a las aves de corral (gallinas). Al maíz suave, que se lo cosecha en seco, se lo transforma en harina, tostado y mote.

En la siguiente tabla se resume cuál es el destino final de la producción agrícola de las comunidades de Chacaza.

**Tabla No. 2.21**  
**Destino de los principales cultivos de la zona Chacaza (en porcentaje)**

Cultivo	Venta	Consumo familiar	Semilla	Alimento animal
Cebada	40	40	10	10
Papa	40	40	20	
Haba tierna	98	2		
Arveja tierna	99	1		
Zanahoria amarilla	98	1		1
Maíz suave seco	40	60		
Chocho	90		10	

Fuente: Zhinín (2014).

Elaboración: José Delgado (2015).

En cuanto a la *producción pecuaria*, el 3,1% de la zona está cultivada con pastos (98 hectáreas). Los forrajes sirven para la alimentación de ganado bovino de doble propósito (leche y engorde), para pastorear ovinos y proveer forraje a los cuyes.

La cantidad de animales existentes en la zona se presentan en la siguiente tabla:

**Tabla No. 2.22**  
**Producción ganadera de las cinco comunidades de la zona Chacaza**

Comunidades / número de cabezas de ganado	Bovinos	Ovinos	Porcino	Camélidos	Leche*
San Antonio de Chacaza No. 1	102	87	42	0	6
San Antonio de Chacaza Alto	143	153	97	0	6
San José de Chacaza	283	268	111	0	5
San Miguel de Chacaza	187	207	87	0	5
Chanchán Tiocajas	421	231	103	25	5
Total	1136	946	440	25	5,4

Fuente: Zhinín (2014).

Elaboración: José Delgado (2015).

Cabe anotar que hay un pequeño porcentaje de vacunos destinados como arado (tracción animal). Además, las vacas producen leche, en un promedio zonal de 5,4 l/vaca/día. El precio de venta del litro de leche en la zona es de 0,37 dólares, aunque el precio oficial es de 0,42 centavos de dólar. La empresa Nutrileche acopia la producción lechera del sector.

El territorio que se usufructúa a pequeña escala asciende a 918,4 hectáreas para las 368 familias. Cada familia tiene un promedio de 2,5 hectáreas pero no en forma conjunta sino en minifundios y ubicadas en diferentes sitios y sin títulos de propiedad en algunos casos.

La *producción de alimentos* se hace en condiciones sumamente precarias y aleatorias. Los comuneros se esfuerzan también en disminuir los riesgos de una mala producción, cultivando parcelas dispersas en diferentes pisos ecológicos que por condiciones climáticas adversas afectan las heladas y la sequía.

Varias unidades productivas del sector han dejado de producir. Al momento de escribir este informe habían 650,5 hectáreas en descanso, lo que representa el 20,9 % del total. Las causas son por falta de capital de trabajo, problemas en la cadena de comercialización, caída de los precios de productos como papa, cebada, zanahoria amarilla, haba y arveja tierna; incremento continuo de fertilizantes y pesticidas, reducida mano de obra familiar por efectos de migración; por estas razones la disponibilidad de alimentos cada vez va escaseando.

En la zona de estudio, hay 169,4 hectáreas (5,4% del total), que se están cultivando, lo que significa que cada familia tiene para producir apenas 0,46 hectáreas.

Los suelos están infestados por plagas y enfermedades debido al sobreuso de plaguicidas. El uso de la maquinaria agrícola en las laderas ha erosionado al suelo, por el arrastre del viento y el agua de lluvia.

Un componente importante de la soberanía alimentaria es el *acceso al agua*. Desde la década de 1970, las comunidades de San Miguel

de Chacaza y San Antonio de Chacaza Alto han recibido una concesión de agua de 66 litros/segundo de agua para regadío, que nace del páramo de las mismas comunidades, pero este caudal no alcanza para regar un área significativa.

En invierno hay un caudal de 60 litros en los páramos de Chacaza, desde donde recorre aproximadamente 20 kilómetros a través de acequia de tierra, y a las comunidades llega menos del 30%. El resto se pierde por absorción y evaporación. Es decir que llegaría unos 42 litros/segundo. En época de sequía las comunidades cuentan con apenas 25 litros/segundo, caudal que alcanza solamente para irrigar 40 hectáreas en las dos comunidades (San Miguel de Chacaza y San Antonio de Chacaza Alto). Las comunidades de San José de Chacaza y Chanchán Tiocajas no disponen de agua para regadío. La comunidad San Antonio de Chacaza No. 1 accede a otra fuente de agua para regadío y su caudal solamente alcanza para aproximadamente 15 hectáreas.

El *acceso a las semillas* es otro componente indispensable para alcanzar la soberanía alimentaria. Los agricultores del sector Chacaza quieren “semillas mejoradas” para mejorar la producción, discurso que persiste desde la revolución verde y las ideas que promueven la modernización de la agricultura cuyo objetivo es que el pequeño productor se haga dependiente de las grandes empresas transnacionales que son las productoras y proveedoras de semillas y además del paquete de agroquímicos y equipos de fumigación. Se ha dado un proceso de erosión genética de las semillas nativas y criollas de la papa, haba, cebada, maíz suave seco.

La falta de titularización de la tierra imposibilita a los agricultores el acceso al *crédito* especialmente en el Banco de Fomento, y para otras entidades financieras, a más del título de propiedad del predio, se necesita tener ingresos permanentes y revisar la central de riesgo, lo que dificulta a pobladores de la zona Chacaza el acceso a créditos.

## La seguridad alimentaria

La producción agrícola de la zona Chacaza está destinada para el mercado por lo que no existe poca *disponibilidad* de los alimentos producidos localmente. Los pobladores dependen de productos procesados, para cuyo acceso dependen de los ingresos económicos de cada familia, y no hay en la zona programas de ayuda alimentaria.

Las familias han perdido las prácticas ancestrales de guardar alimentos porque los espacios se han reducido.

En relación a la *estabilidad* las comunidades están asentadas en zona de secano. Cuando se alarga la sequía baja la producción. Cuando hay fuertes lluvias aparecen plagas y enfermedades que afectan a los cultivos. El reducido caudal de agua existente en el sector no alcanza ni siquiera para pastos, por eso y por la topografía irregular casi no se riegan los cultivos. Hay además un problema de erosión del suelo. Todo esto hace imposible hablar de estabilidad de los alimentos.

El *acceso* se alcanza a través de la producción propia (cosecha, ganado); de la compra de alimentos o del intercambio o trueque. En las cinco comunidades de la zona Chacaza la producción local no asegura el acceso de alimentos dada la baja productividad y la poca diversidad en la producción agrícola y pecuaria.

Las familias crían aves de corral y cuyes que les provee de carne y huevos. Sin embargo, mucha de su alimentación proviene de la compra en las tiendas, por lo que el acceso de los alimentos está también en función de la inflación anual. En el sector se han perdido las prácticas del trueque y el intercambio de productos alimenticios.

Las comunidades de la zona Chacaza desconocen el valor nutritivo de los alimentos, por lo que consumen comida que no les aportan los niveles que requieren de nutrientes. La dieta tradicional es pobre. Sus principales elementos son los cereales especialmente cebada en forma de harina (máchica) o entera (arroz de cebada), los tubérculos (espe-

cialmente papas) y las habas; maíz en alturas menores y arroz como mercancía de élite, son consumidos con menor frecuencia y las frutas ocasionalmente. Los huevos y el queso son bienes de lujo, y la carne por lo general se consume únicamente durante las fiestas.

Dado que el tiempo de cocción de los alimentos está en función del acceso a los combustibles (leña), los comuneros prefieren alimentos procesados que requirieran menos tiempo de cocción.

### **A manera de conclusión**

Guamote es uno de los cantones más pobres del Ecuador, y donde con más crudeza se ha explotado a la población indígena. Es por eso que ha sido el escenario de importantes luchas contra los poderes que controlan la zona: los hacendados, la iglesia y los representantes del Estado en la localidad.

Gracias a un largo proceso de lucha y organización social, en Guamote se logró revertir el régimen hacendario y en poco tiempo se pasó del latifundio al minifundio, pero la situación que se vive actualmente en las comunidades es que las familias tienen terrenos tan pequeños, que no les alcanza siquiera para producir sus propios alimentos. Esto hace que muchos de los comuneros tengan que complementar la agricultura con otras labores como la albañilería en el caso de los hombres, y las mujeres con el trabajo doméstico.

Las familias con menos tierras tienen menos posibilidades de diversificar sus cultivos.

Lamentablemente las mejores tierras, por ejemplo las que están bajo riego, se las dedican en un alto porcentaje a la producción para el mercado, lo que les permite a las familias tener ingresos que se destinan a la compra de alimentos procesados.

Esto hace que en Guamote se registren uno de los más altos niveles de desnutrición infantil. En el caso de la comunidad de Santa Cruz

de Guamote, algunas familias tienen parcelas tan pequeñas, que ni siquiera pueden producir los suficientes alimentos para su familia, pero sí tienen venta de excedentes.

Recordemos que la soberanía alimentaria es la capacidad que tiene una familia campesina (o una comunidad) de decidir sobre su proceso productivo, es decir qué sembrar, para qué sembrar y cómo hacerlo. Para muchas familias de Santa Cruz de Guamote, esta no es una opción porque carecen de uno de los factores de producción que es la tierra. Otras limitaciones es la falta de acceso a algunos tipos de semillas, lo que está ligado a la pérdida de conocimientos sobre a la conservación de semillas, y en algunas zonas es la dependencia de la lluvia para sembrar.

Aunque estas familias han podido acceder a la tierra a través de durísimos procesos de lucha, la pobreza que se manifiesta como el poco acceso a la tierra y otros factores de producción hace muy difícil que alcancen una soberanía alimentaria a plenitud.

Para asegurar la protección de los derechos a la alimentación, se debe desarrollar estrategias a corto y a largo plazo a través de políticas públicas y la determinación de las comunidades.

En el corto plazo, muchas veces, se trata de buscar una solución inmediata a la amenaza de pérdida repentina de estos derechos por parte de los grupos más vulnerables que requieren de políticas para la distribución inmediata de alimentos en los casos de desnutrición crónica o de desastres naturales.

En el largo plazo se trata de garantizar la soberanía alimentaria por medio de proveer los factores de producción que se requieren para que la población pueda producir alimentos suficientes para asegurar una alimentación adecuada de su familia y generar excedentes para el mercado, sin comprometer el equilibrio ecológico. Necesitan más tierras, y agua, recuperar sus semillas ancestrales, recuperar sus prácticas de almacenamiento de semillas y alimentos no perecibles, implementar

prácticas de conservación de suelos, manejo de pisos ecológicos y ampliar sus conocimientos sobre nutrición. Además necesitan tener mercados seguros y justos.

La agroecología podría ser uno de los caminos que podrían ayudar a alcanzar estos objetivos.

Se recomienda además llevar a cabo programas que permitan recuperar el equilibrio ambiental a través de:

- Inventarios de especies forestales útiles del sector Chacaza, para luego recolectar sus semillas y multiplicarlas en viveros forestales para su posterior siembra con fines protectores y productivos, sembrándolos en suelos degradados, filos de caminos y carreteros.
- Conservar y proteger los humedales y fuentes de agua de riego y de consumo humano con especies forestales aptos para ese fin.
- Proteger la fauna del sector para alcanzar un equilibrio en los ecosistemas.
- Reducir el uso indebido de maquinaria agrícola.
- Fortalecer experiencias de laboreo de suelo mediante tracción animal (vacuno o asnos), mingas de cambia mano o rándinpak y cero labranza.

Se recomienda que los comuneros implementen una caja de ahorro y crédito bajo las normas de economía popular y solidaria, para dejar de ser dependientes de entidades financieras.

Además, las familias necesitan contar con espacios adecuados en sus viviendas para almacenar los alimentos y semillas y para asegurar unas condiciones de vida digna.

Se necesita además que los gobiernos locales mejoren el sistema de agua para el consumo y saneamiento, que sensibilicen a las comunidades sobre el consumo de alimentos locales y de alto valor nutritivo como la quinua, chocho, harinas de arveja y cebada, papa, melloco,

haba, maíz, nabo de chacra, y reducir o eliminar el consumo de alimentos chatarras como la coca cola, chitos, pan de harina de trigo, carne de pollo, huevos, refrescos, condimentos, etc.

Es necesaria la afiliación masiva de familias de las comunidades del Seguro Social Campesino para que tengan acceso a servicios de salud de forma permanente, implementar proyectos alternativos para la construcción de cocinas con leña a fin de reducir los gastos en su compra y así mejorar la cocción de alimentos.

# Cómo se vive la soberanía alimentaria en comunidades rurales del cantón Saraguro

---

*Delia Guamán, Ana Lucía Paqui y Elizabeth Bravo*

## **El cantón Saraguro**

El nombre Saraguro se deriva de las palabras kichwas “Sara” que significa maíz, y “Guro” gusano, lo que hace referencia a la importancia que tiene el maíz en la cultura y en la reproducción de la vida entre las comunidades Saraguro.

Se considera que antes de la conquista incásica los Saraguros formaban parte del pueblo Palta. Los historiadores señalan que Túpac Yupanqui y luego Huayna Cápac, al dirigirse a Quito, fueron dominando pueblos enteros pero, por la resistencia que presentaron los habitantes de estas tierras, fueron castigados y trasladados a tierras del Perú, aunque otros afirman que los Saraguro son originarios de Bolivia, basándose fundamentalmente en las similitudes de la vestimenta con los Paquizhapas, indígenas de la zona boliviana de Urdaneta (Municipal Intercultural del Cantón Saraguro, 2014). La vestimenta es de permanente luto, para recordar la fatal llegada de los conquistadores españoles.

## **Condiciones biofísicas del cantón**

El cantón Saraguro se encuentra al norte de la provincia de Loja. Está conformado por doce parroquias con comunidades indígenas y campesinas que viven de la agricultura, artesanía y la ganadería.

El 85% del territorio son ecosistemas naturales (pastizales, páramos y bosques). Las partes altas del cantón son las áreas de captación de aguas y ahí se encuentran los bosques húmedos densos, el matorral húmedo alto y el páramo, y el nacimiento de la cuenca hidrográfica bi-provincial del río Jubones.

Los bosques se sitúan en las estribaciones de la cordillera formando los llamados bosques de neblina o de ceja de montaña. Estos bosques están en proceso de degradación debido a distintas razones como la recolección de leña, carbón o materiales de construcción.

En esta zona hay 511 hectáreas con plantaciones forestales con especies exóticas.

Los matorrales están conformados por vegetación de poca altura y se desarrollan cerca al páramo o un poco más abajo y constituyen barreras contra los fuertes vientos. Algunas especies de matorrales encontrados en la zona son: zalapa, joyaza, gañil, mora, quique, zhandan, dumarin, yanzhon, laurel, faique en otras.

Los páramos se desarrollan a partir de los 3 000 y 3 200 metros, y son los únicos de la provincia de Loja. En las partes bajas hay ciénagas y bofedales, y en las altas hay vegetación tipos almohadilla, además de totora, juncos en los sitios cenagosos, los que son el hábitat de animales acuáticos como anfibios y patos. La quema de los páramos (para tener un mejor rebrote y facilitar el pastoreo), altera su composición florística y faunística.

Los cuerpos de agua están formados por lagunas, ríos y quebradas, ubicados en la parte más alta y baja del cantón. Hidrológicamente sus caudales dependen de la lluvia y del estado de la cubierta vegetal. El complejo lacustre del cantón se encuentra en los páramos de Surihuiña, sobre Celén hasta Manú, y juegan un papel importante en la dotación del agua y en algunas prácticas culturales.

**Tabla 3.1**  
**Ecosistemas del cantón Saraguro**  
**Año 2013**

<b>Ecosistema</b>	<b>Superficie (ha)</b>	<b>%</b>
Bosque húmedo denso	5 235,6	8,48
Bosque húmedo intervenido	3 745,9	3,46
Matorral húmedo alto	2 792,3	2,98
Matorral seco alto	5 913,5	5,46
Matorral seco bajo	12 576,4	11,62
Páramo	14 933,8	13,79
Cultivos asociados andinos	11 745,3	10,85
Cultivos asociados sub-tropicales	1 932,9	1,79
Pastizal	3 1290	28,9
Pastos cultivados	6 846,3	6,32
Suelos erosionados	10 240	9,46
Cuerpos de agua	324,8	0,3
Zona urbana	182	0,17
Total	108 270,25	100

Fuente: GAD Saraguro (2014).

Elaboración: Guamán (2011).

Estos ecosistemas han sido reemplazados en los últimos años por pastizales o para la producción agrícola.

En la tabla No. 3.2 se presenta cómo es el uso del suelo en el cantón, en término de actividades agrarias.

En esta tabla se puede apreciar que dentro de las áreas cultivadas predominan los cultivos de ciclo corto.

Dada la gran diversidad de microclimas existentes en el cantón, la agricultura es también bastante diversificada. Aquí se cultiva maíz, papas, arveja, haba, mellocos, avena, trigo, cebada, hortalizas, tomate de árbol y otros frutales.

**Tabla No. 3.2**  
**Uso del suelo. Cantón Saraguro**

Forma de uso del suelo	Hectáreas	Número de UPA	Forma de uso del suelo	Hectáreas	Número de UPA
Cultivos permanentes	483	1 529	Pastos cultivados	4 075	2 583
Cultivos de ciclo corto	8 133	9 315	Pastos naturales	46 212	8 247
Descanso	537	924	Páramos	17 474	836
Otros usos	3 241	9 367	Montes y bosques	36 587	6 167

Fuente: INEC, MAG, SICA (2001).

Elaboración: Guamán (2011).

En lo que concierne a las partes bajas del cantón, se producen cultivos típicos de las zonas sub-tropicales, como caña de azúcar, maíz, cebolla, ajo, cítricos, hortalizas, yuca y camote.

Los principales cultivos están representados en la tabla 3.3.

**Tabla No. 3.3**  
**Los principales monocultivos en el cantón Saraguro**

Cultivo	Superficie sembrada (ha)	Número de UPA	Cultivo	Superficie sembrada (ha)	Número de UPA
Arveja seca	55	173	Maíz suave seco	1 118	2 609
Cebolla colorada	796	316	Trigo	593	1 112
Fréjol seco	158	261	Yuca	147	319
Fréjol tierno	276	119	Banano	32	152
Maíz suave choclo	365	471	Caña de azúcar	669	333

Fuente: INEC, MAG, SICA, 2001.

Elaboración: Guamán (2011).

En esta tabla se puede apreciar que las familias que hacen agricultura de ciclo corto, tienen unidades productivas muy pequeñas, especialmente las dedicadas a la arveja y el trigo, que como promedio no alcanza a una hectárea. De acuerdo a información del Tercer Censo Agropecuario, el principal cultivo en asocio es el fréjol seco, que es cultivado por casi cinco mil familias, en 2 830 hectáreas. Otros cultivos que se hacen en asociación son el maíz suave y el haba (INCE, MAG, SICA, 2001).

El cantón Saraguro es muy ganadero. Unas 6 500 unidades productivas están dedicadas a la ganadería, donde crían más de 38 000 cabezas de ganado vacuno, de los cuales casi 24 000 están dedicados a la producción de leche (63%). Una de las actividades tradicionales es la elaboración del quesillo, que representa una importante fuente de ingreso para las familias, porque les permite vender la leche con valor agregado, sin tener que preocuparse de venderla todos los días.

Los pastos artificiales se encuentran con frecuencia asociados con leguminosas y a veces hay plantas arbustivas. Los pastos naturales están asociados con especies arbóreas nativas como el aliso, guato y faique. A veces se lo asocia con eucalipto.

En el cantón hay también recursos minerales (oro, materiales de construcción) y hay algunas concesiones que pueden poner en riesgo la soberanía alimentaria local.

## **Datos de pobreza y desigualdad**

Con respecto a la pobreza y desigualdad, gran parte de la población se ubica por debajo de la línea de pobreza. A pesar de ello, el coeficiente del Gini demuestra que en las comunidades hay bastante equidad social.

En cuanto al nivel de escolaridad, si se toma como referencia los jefes de las unidades productivas tenemos que el 27% no tiene educación formal, el 65% tienen apenas instrucción primaria, y los restantes tienen instrucción media y superior.

**Tabla No. 3.4**  
**Pobreza y desigualdad en el cantón Saraguro**

Parroquias	Población	Incidencia de pobreza	Incidencia de pobreza extrema	Coefficiente GINI
Saraguro	7 279	0,56	0,25	0,39
El Paraíso de Celén	2 261	0,83	0,59	0,39
Tablón	877	0,83	0,55	0,38
Lluzhapa	1 758	0,76	0,43	0,35
Manu	4 715	0,73	0,40	0,37
San Antonio de Cumbe	1 228	0,81	0,51	0,38
San Pablo de Tenta	3 489	0,81	0,49	0,35
San Sebastián de Yulug	1 046	0,66	0,29	0,34
Selva Alegre	2 028	0,84	0,60	0,40
Urdaneta (Paquishapa)	3 112	0,78	0,48	0,38

Fuente: León y Vera (2010).

Elaboración: Gualán (2011).

## **Organización social**

El pueblo Kichwa ha mantenido sus estructuras organizativas como parte esencial de su tejido social que determina su identidad como pueblo, sus comunidades están fuertemente organizadas en cabildos, con una dirigencia que resulta de decisiones de la Asamblea General y que tienen una fuerte legitimidad en su toma de decisiones y gestiones.

El movimiento indígena ecuatoriano tiene una fuerte implantación en comunidades y parroquias Saraguro. Dicho movimiento se encuentra representado mediante organizaciones de segundo grado, ligados por una parte a la CONAIE, es el caso de la CORPUKIS, como también a la FENOCIN, es el caso de la FIIS. Además en estos últimos tiempos se ha formado el Concejo de Ayllus, desde la cosmovisión indígena, basada en la identidad, la espiritualidad y la sabiduría ancestral, vinculado al ciclo agrícola y los cuatro Raymis.

## **Soberanía alimentaria desde el mundo andino**

Desde hace milenios en el mundo andino se ha criado, no manejado, con cariño y dedicación sus plantas comestibles. Es asombrosa la gran diversidad de variedades que aún se conserva y se consume en las pequeñas y dispersas chacras a lo largo del callejón interandino.

Las comunidades han venido practicando, sin saberlo, la soberanía alimentaria, pues han basado su producción en la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados para sus familias, y así alcanzar el Vivir Bien, usando prácticas tradicionales ancestrales de cultivo, alimentación que ayuda a mantener una vida equilibrada.

Parte de la cosmovisión andina es el principio de la dualidad, todo en pareja. Es por eso que la tierra es considerada como un miembro femenino, y la lluvia un miembro masculino. De esta forma se obtiene una buena producción. En este contexto la mujer en las comunidades indígenas es la que está en el cuidado de la tierra, de sus hijos, en la preparación de los alimentos en la organización familiar y comunitaria.

Esta dualidad se maneja también en los cultivos, en la alimentación. El maíz está siempre sembrado con los porotos. Se acompaña especies de hoja ancha con vegetales largos; alimentos fríos con cálidos, tratando de mantener un equilibrio nutricional en términos de proteínas, carbohidratos, aceites esenciales y micronutrientes. Este equilibrio se rompe cuando entran al seno de las comunidades elementos ajenos, y se empieza a producir para el mercado, o se introduce las nuevas tecnologías (Valladolid y Marglin, 2001).

Elizabeth Bravo (1996) en su texto expresa que la soberanía alimentaria está en proceso, no porque sea una propuesta nueva, sino porque nuestros pueblos han sido y siguen siendo soberanos en su alimentación. No obstante, es evidente que en la actualidad ha disminuido esta soberanía, pues muchas de las diversidades culturales y costumbres de

los pueblos están desapareciendo debido a las amenazas que representan el mercado mundial y la globalización.

## **El calendario agrofestivo en las comunidades Saraguro**

Muchas de las festividades que tienen lugar en las comunidades están relacionadas con las prácticas agrícolas. El calendario agrofestivo permite a las comunidades indígenas y campesinas identificar los eventos agrícolas, desde una perspectiva espacio / temporal.

Sobre el calendario agrofestivo Chancusig (2008) dice:

La vivencia campesina contiene muchas sabidurías, saberes para relacionarse con el entorno natural y el cosmos, esto les permite a las familias definir momentos para realizar las actividades en la chacra, tales como las siembras, los aporques, las cosechas. Cada actividad tiene su momento y tiene sus propios rituales que permite y garantiza la seguridad alimentaria y seguridad de vida. La sintonía con el entorno permite “pronosticar” el clima de cada ciclo agrícola y para ello viven su propio calendario agrícola, donde el año está marcado por dos épocas: verano e invierno.

Conocer el caminar del tiempo es una sabiduría que se ha adquirido desde los ancestros, es herencia de los abuelos. Conocer el caminar del tiempo ha permitido a las comunidades campesinas tomar decisiones para hacer la agricultura, la crianza de los animales, la medicina andina, conocer los momentos para realizar las artesanías, organizarse en sintonía con sus respectivos rituales. Para registrar estas sabidurías andinas y elaborar nuestro calendario tenemos que tener en cuenta esta cosmovisión con la que cada agricultor vive en su comunidad y sintonizarnos a los ritmos de su vivir (Chancusig, 2008, p. 6).

En la siguiente tabla se presenta el calendario agrofestivo de las comunidades Saraguro.

**Tabla No. 3.5**  
**Calendario agrícola**

Meses	Actividades	Celebraciones
Enero	Aporque del maíz, inicio de la preparación del suelo para la siembra de arveja, cebada, trigo.	
Febrero	Mantenimiento de potreros y cuidado de los animales.	
Marzo	Cosecha de las frutas	Pawkar Raymi
Abril	Preparación del suelo para el cultivo de la papa.	
Mayo	Inicio de la siembra de papa, haba, arveja, cebada, trigo, hortalizas.	
Junio	Siembra general de la papa, inicio de las cosechas del maíz.	Inti Raymi
Julio	Cosecha general del maíz.	
Agosto	Inicio a la preparación de la tierra para la siembra del maíz.	
Septiembre	Siembra del maíz asociando con las habas y el frejol, zambo, achochas, cebada, trigo y avena.	Kulla Raymi
Octubre	Siembra general del maíz asociado (maíz+ fréjol+ haba)	
Noviembre	Deshierba del maíz, inicio de las cosechas de papa, arvejas.	
Diciembre	Deshierba y aporque del maíz.	Kapak Taymi

Fuente: Tesis María Lucía Paqui (2012).

Elaboración: María Lucía Paqui (2012).

En este capítulo se presentan dos estudios relacionados con la problemática de la soberanía alimentaria en el cantón Saraguro. El primero es de Delia Guamán, quien hizo un trabajo sobre la soberanía alimentaria en su comunidad (Comunidad Oñakapak), poniendo especial énfasis en la situación de la niñez. El segundo es de Ana Lucía Paqui quien desarrolla el tema de la producción orgánica en la construcción de la soberanía alimentaria en dos comunidades de Saraguro.

## **Soberanía alimentaria y la niñez en la comunidad Oñakapak-Saraguro**

### *Introducción*

La comunidad Oñakapak<sup>1</sup>, creada legalmente el 23 de agosto de 1990, es parte de la parroquia Saraguro. Está ubicada en la parte oriental del cantón, a unos ocho kilómetros de la cabecera cantonal de Saraguro. Su clima es templado, con una temperatura que oscila entre los 15 y los 18 grados centígrados y una precipitación anual de 1 000 a 1 500 mm. Está ubicada a 2 600 metros sobre el nivel del mar.

La extensión poblada de la comunidad es de unos 5 Km<sup>2</sup> donde habitan 320 familias, de las cuales el 55% de la población son mujeres y son 45% de hombres<sup>2</sup>.

Se conoce que nuestros primeros tatarabuelos vinieron perseguidos por los mestizos de Saraguro, ya que anteriormente ellos tenían su lugar de habitación donde actualmente es la parroquia de Saraguro. En ese entonces la gente se vio obligado a dirigirse hacia el campo, a uno de estos lugares más lejanos de la parroquia y cantón Saraguro, en busca de una vida digna y de paz. Por eso denominaron a la comunidad con el nombre de Oñakapak, que significa un lugar tranquilo y lleno de mucha biodiversidad. A partir de este primer grupo, la población fue creciendo con su representatividad cultural, siendo el 100% indígenas (Guamán, 2011, p. 40).

Los testimonios de la gente mayor muestran que en los años 70, los líderes lucharon fuertemente contra los mestizos del cantón, especialmente con la Alcaldía de Saraguro para recuperar un espacio físico, donde posteriormente se tenía planificado edificar un albergue para los Saraguro; que se convirtió en la Asociación de Comunidades Indígenas

1 La información presentada a continuación corresponde a la tesis de Delia Guamán.

2 Condolo, Pedro. “Profesor de Educación Básica” del Centro Educativo Comunitario. “Tupak Yupanki” oriundo de la misma comunidad. Testimonio recogido en 2011.

Saraguros –ACIS–, que actualmente forman parte de la Federación Interprovincial de Indígenas Saraguros –FIIS–, filial a la FENOCIN.

En colaboración con los diferentes mayores (hoy cabildos) de las comunidades de la parroquia Saraguro, los pobladores de la comunidad han luchado para poder reivindicar algunas partes de la identidad cultural. En este proceso construyeron en el centro de Saraguro, una casa de bareque y también la casa sede de la organización FIIS, también están los compañeros artesanos, el restaurante Mama Cuchara, administrada por las compañeras de la Asociación de Mujeres Indígenas Saraguros –ASOMIS–.

A través de las luchas de los primeros dirigentes y después de largos problemas, la comunidad ha logrado adquirir la posición y legalización de tierras comunales, para el beneficio comunitario de grandes extensiones de terrenos comunales.

Estos terrenos comunales se encuentran divididos en diferentes sectores: Trigo Pamba con una extensión de 530 hectáreas, Chiñowanay con una extensión de 250 hectáreas, Cochapamba con una extensión de 50 hectáreas, Guagua Yumala con una extensión de 120 hectáreas.

Oñakapak está dividida en diferentes sectores como: Muchicapamba, Virgen Pata, Zhimaloma, Capilla Pamba y Capulis Pamba, lo que facilita una mejor administración comunitaria.

La mayor parte de nuestro territorio está reforestado con plantas nativas para la conservación de los páramos y con bosques naturales, que aún son protegidos por las familias de la comunidad, puesto que de ellos nacen las fuentes de agua, que abastece a las comunidades de Oñakapak, Tambopamba y Tuncarta que son comunidades vecinas. Pero el bosque se usa también para la industria; por lo que la comunidad necesita contar con sus propios recursos económicos. Por ejemplo, en el año 2009 se realizó la venta de madera proveniente de uno de estos lugares.

El trabajo de forestación y reforestación fue hecho en el año 2001, a través de la desaparecida Subcomisión Ecuatoriana “Predesur”, pudiendo al momento contar con bosques naturales y con plantaciones de pino, eucalipto, aliso y nogal. Otra institución que incidió en el proceso de forestación con plantas exóticas y nativas en las tierras comunales fue el Ministerio de Agricultura y Ganadería –actualmente MAGAP–, en el año de 1978. El MAG intervino también en el arreglo de la vía Tuncarta, Tambopamba y Oñakapak.

Sin embargo, en el año 2009, la comunidad se dio cuenta que estas plantas exóticas estaban generando impactos negativos, como la reducción del agua y la pérdida de algunas vertientes, ahuyentando a los animales, entre otros. Por lo que tomaron la decisión de talar todos los árboles para la venta de la madera, pero con la finalidad de volver a reforestar con plantas nativas que apoyen a la conservación de las fuentes de agua.

PREDESUR intervino también en la construcción del reservorio comunal, con la finalidad de facilitar el riego parcelario a las comunidades de Oñakapak, Tambopamba y Tuncarta; destacando su importancia de almacenamiento de agua, donde la comunidad de Oñakapak ha podido realizar la crianza y explotación de truchas, para el consumo de la comunidad y venta en los restaurantes de Saraguro. En esta actividad han participado también los niños y niñas de las escuelas y los padres y madres de familia.

## **Administración jurídica y estructura administrativa de la comunidad**

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

Amparados en este artículo, la comunidad viene practicando y administrando la justicia indígena, cuando surgen conflictos al interno comunitario. Esta se lo hace mediante diálogos, asambleas, con la participación de mujeres y personas mayores, en la que se genera un diálogo entre las partes, así se llega a acuerdos mutuos y la solución de dichos problemas sin perjudicar a ninguna de las partes.

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

En la comunidad los problemas que con más frecuencia se presentan son: sobre los linderos de los terrenos, deudas, robos, problemas intrafamiliares y caminos.

Como resultado del proceso organizativo y de gestión de los líderes de la comunidad, al momento contamos con diversos servicios básicos y sociales como: escuela bilingüe, guardería de infantes, casa comunal, capilla, agua potable, letrización, cancha de uso múltiple, sub-centro de salud y programas de conservación ecológica.

El Cabildo, en colaboración con sus moradores, ha estructurado diferentes sub-organizaciones, para poder fortalecer efectivamente a la comunidad: Grupo de Mujeres “Caja Solidaria”, Grupo de Jóvenes, Grupo de Catequesis, Comité de Padres de Familia de la Guardería “Flor del Bosque”, Comité de Padres de Familia del Centro Educativo Comunitario “Túpac Yupanqui”, el grupo de Turismo Comunitario y el Seguro Social Campesino.

Estas sub-organizaciones tienen diferentes actividades o roles específicos que cumplir con la comunidad y fuera de ella, sin deslindarse del proceso socio-organizativo del Cabildo, por considerarlo como la máxima autoridad con la que cuenta la comunidad, y que por lo mismo, por ningún concepto, deberá sobreponerse a estas normas comunitarias.

## **Las prácticas productivas. Su importancia en la soberanía alimentaria y en la nutrición**

Nuestros ancestros, aunque no conocían el término “soberanía alimentaria”, tenían un dominio sobre tecnologías ancestrales que garantizaba la supervivencia de todas las familias de las comunidades del cantón Saraguro.

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

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

Para la roturación del suelo, nuestros ancestros usaban el arado con yunta de bueyes, el mismo que no ha cambiado, desde hace unos sesenta años, y para la siembra usábamos la tula o “makitula”<sup>3</sup>.

La siembra se practicaba con cultivos asociados entre maíz, poroto, haba, papa chacra, uka, zambo, etc. Cada uno de estos cultivos aporta de distinta manera al sistema productivo: los porotos y el haba aporta con nitrógeno al suelo, el zambo airea el suelo y el maíz sostiene a las plantas enredaderas.

---

3 La makitula es una herramienta de madera, con punta fina, utilizada por nuestros ancestros para tolar maíz, el cual sirve para hacer el hoyo y dejar el maíz, el fréjol, habas, luego de esto las semillas son germinadas.

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

Para el deshierbe se utilizaba el chaki taklla, la pala de madera “llazhu”<sup>4</sup>. Estas herramientas han sido sustituidos por la lampa, actualmente se hace con azadones, picos, entre otras herramientas de hierro.

Para la cosecha se usaban walmus o almus (canastas grandes de corteza de carrizo), luego se hacía una selección de las mejores semillas de maíz, trigo, alverja, porotos, habas, y se las guardaba en los zurrones (cocidos de cuero), cajones, varas (sayas), ganchos, tinajas. Estos utensilios eran hechos de cuero, carrizo, paja, propiamente para almacenar granos distintos.

En la actualidad en la comunidad hay dos formas de hacer los cultivos: una tradicional y otra destinada para el mercado.

La producción de manera tradicional y ancestral es para el consumo de las familias. Para la preparación de suelos se usa yuntas, picos, palas; no se utiliza maquinaria pesada como el tractor-aradora porque se apelmaza el suelo y se vuelve más compacto, dificultando el desarrollo radicular. Se incorpora la materia orgánica, estiércol de ganado, burrego, cuyes en cualquier cantidad, también se incorpora todo los restos vegetales como abono verde<sup>5</sup>.

---

4 El chaki taklla y el llazhu son dos herramientas hechas de madera que permiten la labranza de la tierra, especialmente para deshierbar el maíz, para uka, melloco, entre otros.

5 Sigcho, Pedro Cabildo de la Comunidad Oñakapak, al ser entrevistado indica conocer sobre las prácticas de producción y alimentación, por lo tanto la mayoría de las familias utilizan la tecnología ancestral y sus propias semillas aún en la actualidad (Guamán, 2011).

Hasta ahora se usan semillas propias de maíz, fréjol, haba, que son seleccionadas y guardadas en tiempo de cosecha, viendo las mejores “mazorcas, si es del maíz, o de otras semillas”. También se cultivan papas, pero esta semilla es comprada, por lo que no se puede guardar porque se pudre muy rápido. Es habitual el trueque entre vecinos de la misma comunidad o de otras para el intercambio de diversidad de semillas aún existentes.

Los insumos son orgánicos provenientes de la misma comunidad (estiércol de ganado, borrego, cuyes en cualquier cantidad, también se incorporan todos los restos vegetales como abono verde), por lo tanto no hay contaminación por los pesticidas y otros químicos. No se descarta el uso de un mínimo porcentaje de químicos, por ejemplo para controlar la lancha en las papas (Guamán, 2011).

La minga es parte importante de nuestra cultura así como las prácticas de solidaridad y el intercambio de mano de obra, que significa ayudarse el uno al otro cuando se necesita.

Para la venta se cultiva bajo invernadero, y ahí sí se aplican insumos externos. Los principales cultivos son babaco, tomate de mesa, pepinos, entre otros, con fines económicos y con uso de plaguicidas inorgánicos. Estas nuevas tecnologías han cambiado la forma de producción en algunas comunidades de Saraguro, causando una contaminación ambiental por el uso de plaguicidas y por los desechos de plásticos que quedan una vez terminados su ciclo productivo, sin pensar en los impactos en la salud.

## **Prácticas alimentarias**

Tradicionalmente el principal alimento consumido diariamente es el mote, que no debe faltar en la mesa, luego las papas, el fréjol, habas, queso, huevos, máchica. En carnes el cuy, gallina, chanco, res, que son desarrollados en los propios criaderos por las familias de la comunidad.

Pero con los cambios que se han dado en la comunidad, especialmente entre los jóvenes, la gente se está acostumbrando a consumir otros alimentos –llamados rápidos– como: fideo, arroz, tallarín, atún. A ellos poco les importa de los productos andinos.

Otros miembros de la comunidad complementan su comida con alimentos que no se producen en la localidad, y que se compran en el mercado como el plátano, el arroz, el azúcar, las carnes, la yuca.

Algunas comidas son traídas del Oriente, como el plátano, papa china, plátanos, queso, la panela muy rica que también es procesada por las familias radicadas en el Oriente cantón Yacuambi Zamora Chinchipe. Los alimentos que vienen a nuestro mercado del cantón Saraguro, son de Santo Domingo, de Riobamba, de Santa Rosa<sup>6</sup>, y también de un lugar de clima cálido que pertenece a nuestro mismo cantón Saraguro llamado la Papaya y Chemical (Poma, 2010).

### **La culinaria tradicional saragura**

La gastronomía que posee la comunidad de Oñakapak es altamente valorada por la población del pueblo Saraguro, considerándola extensa, de gran variedad y de buen sabor, donde se utilizan ingredientes exclusivos de la zona.

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

---

6 Poma, Lauro. Líder y coordinador de los jóvenes de la comunidad Oñakapak.

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

El wajango es un procesado del zumo del penko (mishki) fermentado, especialmente producido en la comunidad donde existen visitas guiadas para turistas, en las cuales se explica el proceso de su elaboración. Se trata de una bebida tradicional muy ligada a la celebración y valorada por la comunidad y del pueblo Kichwa Saraguro.

Algunas comidas típicas son las sopas de kinua, chuchuka, el pinchi mikuna, caldo y estofado de gallina criolla, cuy asado con papas y mote, queso, carne de res, trigo con papas, mote pelado con habas y con cáscara, tortilla de gualus (choclo duro), tortillas del maíz, tamales y humitas; y algunas coladas típica de maíz, suero, máchica, mizhki, (zumo de penco), oka, melloco y mashua.

Estos alimentos tienen un valor nutritivo y curativo.

## **Conocimiento agro-astrológico**

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

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

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

El calendario para la producción del maíz se mantiene hasta la actualidad. Este varía entre los meses de septiembre a noviembre de acuerdo a la ubicación geográfica, la costumbre de sus habitantes y de la variedad de la semilla.

En septiembre se celebra el Qolla Raymi, que es el equinoccio de septiembre, como una forma de propiciar el inicio del calendario agrícola con las primeras siembras del maíz, y simbólicamente ligado a la capacidad matriz y generatriz de la Allpamama (la tierra) y a la representación cósmica de la Quillamama (la Luna), así como de la Qollamama (esto es la mujer reina madre).

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

Así mismo en el mes de septiembre, se levantan vientos fríos y se destapa la tierra, propicio para el surgimiento de enfermedades epidémicas. En épocas pre-hispánicas, se acostumbraba realizar en ese mes la fiesta llamada *zitua*, en la que se realizaban ceremonias de limpia energética de las comunidades andinas. En esta fiesta antes se alimentaba de una comida llamada *sanku*, que es una mazamorra de harina de maíz con mezcla de sangre de llama que se comían, según se dice, en grandes platos de oro, compartidos con las delegaciones de los cuatro suyos, estas ceremonias aún se celebran en algunas comunidades, a pesar de la invasión española.

En el mes de marzo y abril llega la “chagrarina”, cuando empiezan a aparecer los productos tiernos de haba, fréjol, choclo, que sirven para hacer la fanesca en semana santa y compartir con la familia y amigos. Las cosechas se realizan en el mes de junio y julio, queda el rastrojo para dar al ganado o para abono del mismo terreno.

El próximo Raymi es celebrado en el mes de junio en agradecimiento a la pacha mama por los frutos generados, en las ceremonias se

usa el maíz y las papas. Se bendicen las semillas en el corpus christi, con la sangre del cordero se ofrenda en el punto máximo de la ceremonia, se canta y se baila para que dure el producto hasta la otra cosecha.

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

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

## **Comercialización**

Muchos años atrás algunos miembros de la comunidad realizaban el trueque de sus productos en Zaruma, Chayazapa, el Cisne, Célica, Chaguarpamaba, entre otros, con la finalidad de tener acceso a productos que no existían en este lugar. Ellos llevaban quesos, plantas medicinales, granos, machica, huevos, canastas, escobas de cerro y animales menores, y eran cambiados con arroz, panela, sal, dulces, plátanos y yuca. La movilización la hacían caminando y los productos lo transportaban a lomos de caballo o mula (Quishpe, 2002).

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

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

### **Efectos de la migración en la soberanía alimentaria y nutrición de los niños**

Aunque no se cuenta con datos precisos sobre la migración del pueblo Saraguro, se calcula que un 50% de saraguros han salido dentro o fuera del país. La migración saragura no es algo nuevo. Es una actividad que se ha mantenido a lo largo del siglo XX como una estrategia de supervivencia. Un primer flujo se dio en la década de 1980 debido a la carencia de tierras cultivables y productivas. Ellos migraron a las minas de oro de Zaruma, Santa Isabel; a San Joaquín (Cuenca) para hacer horticultura, y a Zamora a practicar la ganadería, pero también a las zonas urbanas como Cuenca, Loja, Quito y Guayaquil (Bacacela, 2003).

La migración al exterior es un proceso que se inició en la década de 1990, primero de manera lenta, y luego a manera de flujo. Los primeros migrantes a Estados Unidos se asentaron en el barrio de Harlem en Nueva York. Muchos de los migrantes eran personas que tenían títulos universitarios, pero que se vieron forzados a migrar por las duras condiciones económicas que se vivía en el país en esa época. Muchos de ellos entraron de manera irregular, por lo que tuvieron que dejar su ropa, cortarse el pelo y cambiar sus costumbres (Belote y Belote, 2005).

La migración de los Saraguro a España inicia en 1998, cuando dos de ellos viajaron al sur de ese país, por recomendación de un cura español, y se engancharon en la agricultura intensiva. Ese fue el inicio de un éxodo de personas Saraguro a las zonas de “plasticultura agrícola intensiva”, donde su trabajo era muy apreciado (Belote y Belote, 2005).

Mientras tanto, esta migración ha significado la expulsión de la mano de obra del campo hacia el mercado mundial, lo que ha desestructurado las comunidades rurales, y ha significado una disminución de la oferta de mano de obra rural. Muchas comunidades han quedado abandonadas, o conformadas sólo por niños y ancianos (Martínez, 2005). Martínez señala que esto sucede sobre todo en la sierra sur del país.

En Saraguro las familias han acordado emigrar en pareja al exterior, o migra el marido, y después de un año lleva a la esposa. Si bien este acuerdo favorece a la pareja, produce desequilibrios en el resto de los miembros.

Los hijos quienes quedan al cuidado de algún familiar, abuelo, tía o en casos más terribles con una empleada, tienen problemas psicológicos y de afectividad<sup>7</sup>. En muchos casos, las personas encargadas de los niños, no les brindan un buen trato; hay niños abandonados, sin educación, con bajo rendimiento escolar y desequilibrios en la adolescencia. Tampoco se preocupan si los niños acceden a una alimentación adecuada.

Para Bacacela (2003) a partir de la migración hay una diferente convivencia en los hogares. Estos son cada vez más pequeños, hay un cambio en los roles tradicionales de la familia, pues en casi todos los hogares la jefatura del hogar está en manos de las madres porque su compañero ha migrado, hay un incremento de las madres solteras, lo que repercute de manera negativa en los hijos y en su formación escolar. La migración ha alcanzado también a los jóvenes que una vez que cumplen 18 años salen para buscar mejores oportunidades económicas. Una consecuencia de todo ello es que se produzca una desintegración de la vida comunitaria y familiar, acompañado por cambios identitarios.

En un estudio hecho por FLACSO sobre la migración en el sur del Ecuador encontraron que los jóvenes de ambos sexos que no mi-

7 En la comunidad de Gulacpamba y Lagunas de la parroquia Saraguro, hay una familia encargada de cuidar a 20 niños comprendidos entre las edades de 3 meses a 13 años, y es imposible que estos niños reciban el cuidado que necesitan.

gran con sus padres son al mismo tiempo víctimas y un problema social, y que se ha configurado la categoría de “hijo de migrante”; jóvenes con patologías sociales, y al mismo tiempo, productos del abandono y la desestructuración social (Carrillo, 2005). Es en este escenario en el que se desenvuelven los niños y jóvenes de las comunidades Saraguro. Un efecto directo de la migración es la pérdida de la identidad cultural. Aunque en la comunidad se ha mantenido la identidad alimentaria y vestimenta, ahora los jóvenes están adaptando otros hábitos de alimentación, pues prefieren consumir alimentos procesados y de mala calidad, antes que la comida de la tierra.

A partir de los cuatro años, al iniciar su educación escolar, los niños adquieren cierta independencia de la alimentación tradicional. En los bares escolares y las tiendas comunitarias ofrecen alimentos llamados chatarras, como: enlatados, papas fritas, coca cola, chitos, etc., todos estos alimentos son dañinos para la salud, no nos damos cuenta que estamos envenenando el organismo de nuestros niños, como se evidencia en el siguiente testimonio:

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

Existen aproximadamente un 20%<sup>8</sup> de niños que estudian en el centro Saraguro, en las escuelas fiscales. Entre estos están los hijos de padres y madres que han migrado al exterior y están a cargo de los abuelos u otros familiares, y ellos ya no valoran la educación en la propia comunidad, por otro lado creen que la educación en el centro urbano es mejor.

---

8 Testimonio de Sigcho, Pedro. Líder de mucha trayectoria, actual cabildo de la comunidad.

Los factores anteriores, más la ausencia de políticas, han hecho que muchas comunidades Saraguro pierdan su soberanía alimentaria, y que se den índices muy altos de desnutrición infantil, como se analiza a continuación.

## La desnutrición infantil

En la comunidad de Oñakapak existen aproximadamente 280 niños de entre 0 y 13 años, y 180 jóvenes aproximadamente entre 13 a 28 años, los que representa el 32% del total de la población. La mayoría de ellos estudian la secundaria, mientras que otros se dedican a la agricultura y la ganadería, y pocos trabajan en la construcción de viviendas fuera de la comunidad.

En Saraguro, como sucede en muchas parroquias rurales andinas, hay un grave problema de desnutrición infantil. En la tabla 3.6 presento datos sobre la desnutrición en los niños entre 1 a 5 años, en cada una de las parroquias del cantón Saraguro.

Como se puede ver, los niveles de desnutrición en las comunidades Saraguro son alarmantes. Los valores están por encima de la media nacional<sup>9</sup>. En la parroquia Saraguro, la prevalencia de desnutrición es de 62,24, cercana a la media parroquial (que es de 61,6).

De acuerdo a León, Vera y Molina (2010), la prevalencia de desnutrición crónica en los menores de cinco años varía de forma importante entre grupos socioeconómicos y por localización geográfica. La tasa de desnutrición crónica es mayor en poblaciones rurales (35,5%) y es mucho menor en las poblaciones urbanas (19,2%); mayor en la Sierra (32,6%) y Amazonía (35,2%) que en la Costa (18,9%). La Sierra-rural

---

9 Datos informativos del Observatorio de los Derechos de la Niñez y Adolescencia (ODNA) indican que en la década de los ochenta la desnutrición registró un 41% del total de la población infantil, mientras que en 2011 disminuyó al 23% y en 2012 al 22% (Andes, 2013).

presenta un mayor porcentaje de niños con retardo en talla (43,6%) que la Amazonía-rural (37,7%) y la Costa-rural (25,4%).

**Tabla No. 3.6**  
**Desnutrición en los niños de 1 a 5 años**

**Cantón Saraguro**

<b>Parroquias</b>	<b>Niños de 1 a 5 años</b>	<b>Prevalencia de desnutrición de niños entre 1 a 5 años</b>	<b>Niños entre 1 a 5 años con desnutrición crónica</b>
Saraguro	776	62,24	483
El Paraíso de Celén	283	70,52	200
Lluzhapa	168	68,71	115
San Sebastián de Yulug	559	52,21	67
Manu	559	49,36	276
San Antonio de Qumbe	145	53,01	77
San Pablo de Tenta	406	67,48	274
Selva Alegre	249	66,96	167
Tablón	105	55,37	58
Urdaneta (Paquishapa)	349	71,79	251

Fuente: León y Molina (2010).

Elaboración: Guamán-Paqui (2012).

La desnutrición crónica es mucho mayor para niños/as indígenas (50,5% desnutridos crónicos) que para aquellos de cualquier otro grupo étnico (22,8% de niños/as desnutridos). Además, es mayor para las familias pobres (34,2%) que para los hogares no pobres (17,3%). En el quintil más bajo de la distribución de consumo, el 40,3% de los niños son desnutridos crónicos; mientras que, en el quintil más alto solamente el 8,08% son desnutridos crónicos<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> Estudio del Banco Mundial (2007).

Es decir que los niños y niñas de Oñakapak se encuentran entre la población más vulnerable del país.

A más de la desnutrición, se ha visto que han surgido enfermedades desconocidas, infecciones intestinales, hepatitis, parasitosis y otras enfermedades relacionadas con la mala alimentación, que en tiempos de nuestros ancestros no existían.

### **Creencias sobre la muerte de los niños**

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

Cuando un niño muere, las familias se alegran y lo celebran mediante bailes y alimentos producidos en la misma localidad como: mote, queso, papas, trigo, cebada, carne de res, oveja, pollo, etc. En estas situaciones se practica la solidaridad, porque a veces las familias son de escasos recursos económicos para comprar la comida, por lo que todos los acompañantes comparten los productos, acompañan y apoyan a preparar la alimentación para repartir a todos los acompañantes, hasta el segundo día del entierro.

Con la conquista y colonización española se ha dejado de lado la creencia que teníamos de que la muerte es un paso a otra etapa o ciclo de vida, porque cuando una persona muere, el espíritu inmediatamente es engendrado en los niños recién nacidos y se convertía en una persona viviente y continuaba otra nueva etapa de vida, y esto seguía sucediendo de generación en generación.

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

Delia Guamán (2011)

## **¿Cómo se está enfrentando el problema de la desnutrición?**

Dada la problemática de desnutrición y cambios alimentarios entre los niños, los profesores han incluido en la educación la concienciación sobre la importancia de la alimentación ancestral en sus prácticas alimentarias, por ejemplo preparando una comida balanceada con aporte de los padres y madres de familia, y creando huertos hortícolas para el consumo escolar.

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

Sin embargo, mientras los yachachik (profesores) pueden tener una buena intención en ayudar a valorar los alimentos ancestrales, no hay una política de apoyo desde el mismo Estado para la recuperación de los alimentos andinos. Faltan capacitaciones, programas y proyectos para que podamos implementar un huerto integral de desarrollo en beneficio y mejoramiento de la alimentación sostenible que garantice el *sumak kawsay* y el buen vivir, de la colectividad.

## **Soberanía alimentaria en las comunidades Gurudel y Zhadampamba**

### *Introducción*

El presente estudio se hizo en las comunidades Saraguro de Gurudel y Zhadampamba, de la parroquia Urdaneta<sup>11</sup>.

---

11 La información presentada a continuación es parte de la investigación de Ana Lucía Paqui.

La comunidad de Gurudel está conformada totalmente por población indígena, en cambio, en la comunidad de Zhadampamba predomina la población mestiza campesina.

Los miembros legales de la comunidad se convierten automáticamente en comuneros. En la actualidad todos los que viven dentro de la localidad tienen la obligación de aportar con presencia y económicamente en las diferentes actividades comunitarias para el desarrollo y fortalecimiento del mismo.

Aproximadamente viven alrededor de 400 habitantes, en su mayoría son mujeres, debido a la migración. En ambas comunidades existe una fuerte migración. Los hombres salen a otras partes de la provincia y del país, y también al extranjero en busca de trabajo y de una mejor educación para sus hijos.

A diferencia de lo que pasaba en el pasado, los ancianos alcanzan a vivir hasta los sesenta y cinco y máximo a los ochenta años, se dice que esto es por la mala alimentación en los últimos tiempos.

La organización comunitaria de las comunidades de Gurudel y Zhadampamba está conformada por una directiva comunitaria que es electa democráticamente en una asamblea anual. Esta directiva se conforma por siete personas quienes tienen la potestad de gobernar a la comunidad en bienestar del mismo. Su máxima autoridad es el presidente, que está siempre a disposición de los comuneros.

Además existen grupos juveniles, grupos de mujeres, cajas solidarias y los mayores. Los representantes son electos por un año, y tienen la obligación de fortalecer y desarrollar actividades en diferentes ámbitos como social, cultural, productivos para el bienestar comunitario.

En relación a los servicios de salud, aunque en Saraguro hay un hospital público y algunas clínicas privadas, y que cada parroquia cuenta con un centro de salud que trata los servicios de emergencia de las comunidades, en las comunidades prima una combinación entre la me-

dicina tradicional y farmacéutica, ya que cada una de las familias conoce y hace uso de las prácticas curativas basadas en plantas medicinales. De esa manera se conjuga la medicina occidental como tradicional, fortaleciendo la práctica ancestral de las comunidades.

El acceso a la educación es muy limitado en las dos comunidades. La mayoría de gente tiene educación primaria, pocos han acabado la secundaria y aún menos han cursado la universidad.

### **Tenencia de tierras y reciprocidad**

La tenencia de tierras en estas comunidades es lo fundamental, es un elemento que identifica el ser indígenas y campesinos, pero hay diferencias en término de tenencia de la tierra entre las comunidades. Algunas familias poseen grandes lotes, suficientes para abastecer la producción de sus cultivos y la crianza de animales domésticos; otros poseen parcelas muy pequeñas que no les alcanza para sus cultivos.

Pero siempre existe el trabajo recíproco entre ellos, como son el sistema del Randy, que es intercambiar los alimentos, una práctica conocida también como trueque. De esta manera complementan sus alimentos.

Los terrenos de Mariana Sarango, comunera de 77 años de la comunidad de Zhadampamba son muy pequeños y no abastece para su alimentación, por lo que tiene que realizar trabajos de “mingas de prestado” con sus vecinos, en donde le proporcionan alimentos a cambio de su mano de obra, garantizándose su alimentación.

A diferencia de la familia indígena, las familias mestizas realizan trabajos remunerados, lo que ha hecho que se pierdan los principios de la solidaridad y reciprocidad. Esto se ha venido practicando en la comunidad de Zhadampamba porque la mayoría de la población es mestiza.

Rosa Sarango de 50 años de Gurudel expresa que antes sus padres poseían grandes lotes de terreno y producían grandes cantidades de alimentos, lo que les abastecía para el sustento familiar. Luego con el

pasar del tiempo la familia va creciendo, los terrenos van minimizando lo que ha generado un problema de acceso a la tierra que no tienen en donde cultivar.

Lo poco que cultiva no les alcanza para mantener a la familia; entonces ella dice que sus hijos y su esposo han migrado con el fin de generar economía para el sustento familiar y mejorar la calidad de vida. Esto ha influido en la pérdida de las costumbres ancestrales, como la alimentación, la vestimenta, el mismo idioma que es la riqueza y único del pueblo Saraguro.

### **Conocimientos agro-astrológicos**

En estas comunidades las actividades agrícolas también están relacionadas con las fases del sol, como se explicó en la tabla 3.5.; pero además con las fases de la luna.

Rosa Chalán, una abuelita de 83 años nos explica que ella no realiza actividades de trabajo pesado en luna nueva o luna tierna porque se envejece a temprana edad. Tampoco se debe lavar la ropa porque se daña, en especial la de lana y así entre otras cosas. Así mismo nos cuenta que la mujer cuando está en su período se le prohíbe entrar a la chacra y a las huertas porque son días que posee malas energías y esto causa factores negativos en la producción.

Ella se queja que ahora los jóvenes ya no practican nada de esas costumbres, ni llevan el calendario lunar. Se está perdiendo todas estas sabidurías de nuestros abuelos por la utilización de nuevos hábitos.

Por su parte, Luis Paqui, de 78 años de la comunidad de Gurudel relaciona los estados de la luna con los cultivos. Él dice que “cuando se siembra en la luna tierna los cultivos no producen. Siempre hay que sembrar en luna redonda”.

Hay que señalar que hay una diferencia en el calendario agrofestivo en las comunidades: Gurudel por ser una comunidad indígena

celebra los cuatro Raymis. La comunidad de Zhadampamba no celebra estos rituales.

## **Los sistemas productivos**

Hasta 1940, los Saraguro mantenían una economía de subsistencia, a través del sistema de trueque con poblaciones de la provincia de Loja, Zamora Chinchipe y el Oro, basándose en el intercambio de queso, queso y granos, estos eran intercambiados con sal, panela, arroz; actividad que la realizaban con largas caminatas con la ayuda de acémilas.

Hoy en día en las comunidades indígenas del cantón Saraguro, la unidad básica de producción es el minifundio. A diferencia de los demás pueblos indígenas de la Sierra, el pueblo Saraguro no ha sufrido consecuencias que se derivan de la existencia de las haciendas.

Las comunidades Saraguro realizan un tipo de agricultura que coincide con la caracterización de Murra (1975), quien llamó “archipiélago vertical” al aprovechamiento y complementariedad alimenticio y productivo entre los distintos pisos ecológicos a los que tienen acceso los habitantes de las comunidades, mediante la colonización de los mismos.

La ganadería constituye la principal actividad económica del cantón Saraguro, con la predominancia del ganado bovino, porcino y ovino y en menor cantidad el caballar, lo que se combinan con otras actividades productivas como la crianza de animales de corral, la agricultura y diferentes ocupaciones ligadas a la migración.

En algunas comunidades del cantón, a diferencia de lo que pasa en las comunidades de Gurudel y Zhadampamba, mantienen algunos invernaderos de cultivos de tomate riñón, babaco destinados también para el mercado local. Además cultivan algunas variedades de frutas como: duraznos, manzanas, peras, claudias, etc. Es muy común en todas las comunidades, el cultivo de hortalizas y plantas medicinales en los huertos que posee cada familia.

Los pequeños lotes cultivados con una superficie promedio de 0,4 ha, se encuentran por lo general junto a la casa de habitación, muy integrada a la vida familiar, por tratarse de una actividad que complementa el uso adecuado del trabajo humano y asegura una buena parte de sus alimentos.

Los productos agrícolas que tienen una gran perspectiva productiva y de comercialización en las comunidades son las hortalizas, las frutas y las flores, que en ciertas épocas del año venden, parte de sus pequeños excedentes.

### **Producción orgánica**

La forma de producción que hoy se llama orgánica ha existido hace mucho tiempo; aún existen muchas comunidades indígenas y campesinas que optan por este tipo de producción, de esta manera contribuyen a la soberanía alimentaria y a una alimentación sana y nutritiva.

Para las comunidades Saraguro de Gurudel y Zhadampamba, la agricultura orgánica no se basa sólo en la utilización de abonos y otros insumos orgánicos, sino que siempre está relacionada con el cuidado de la naturaleza, de la tierra, del agua; con el aprovechamiento de los recursos que proporciona la madre naturaleza.

En la siguiente tabla se resume el tipo de producción que tienen las familias de las comunidades.

**Tabla No. 3.7**  
**Formas de producción entre las familias**

<b>Forma de producción</b>	<b>No. de familias</b>
Orgánica	80
Mixta	40
No orgánica	0
Total	120

Fuente: Marfa Lucía Paqui.

Elaboración: Marfa Lucía Paqui (2012).

Como se puede ver, la mayor parte de las familias practican la agricultura orgánica que se basa en:

- Abonos de los animales domésticos.
- Se utiliza la ceniza, marco, guandú para evitar la presencia de mosco en el cultivo de papas realizando barridos.
- Herramientas artesanales.

La agricultura orgánica genera los siguientes resultados:

- Conservación y protección de los recursos de la vida silvestre como la flora y la fauna.
- Mejoramiento de las tierras como un sistema de ciclo de vida.
- Conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo.
- Mantenimiento del cultivo diversificado, asociado en las chacras y los huertos.
- Mantenimiento de la presencia de las semillas criollas en las chacras.

Pero la producción orgánica presenta algunos problemas. Por ejemplo, Ángel Bermeo de 25 años de la comunidad de Gurudel cuenta que cuando cultivaba orgánicamente, sus productos necesitaban mucho tiempo para ser comercializados, el abono orgánico es más caro, para tener animales necesita de mucho terreno, y sus productos tienen el mismo precio en el mercado que los productos convencionales. Ahora ya no es posible producir orgánicamente, porque son ocho hermanos y la tierra no les alcanza, por lo que utiliza químicos para producir en su terreno y abastecerse para llevar al mercado cada ocho días. Él utiliza químicos para matar las malas hierbas, para que el cultivo se desarrolle en pocos días. Él dice que el culantro con abonos orgánicos está listo para cosechar en un mes y medio, mientras que con fertilizantes químicos están en tres semanas, lo que es más rentable. Pero ese es un modelo que ve sólo a corto plazo.

Para Manuel Guamán, un comunero de 60 años de la comunidad de Gurudel, la tierra es un elemento que le identifica, si no tienen tierra no se sienten indígenas. Es el diario vivir que ayuda en el desarrollo y sustento de su familia, es por eso que mantienen el respeto al momento de resistirse en adoptar nuevas formas de producción. La producción orgánica ayuda a mantener un ambiente sano, proporcionando alimentos sanos sosteniendo a la comunidad unida, organizada porque está basada en principios y valores espirituales de solidaridad y reciprocidad.

Luis Paqui de Gurudel expresa que cultiva sus productos con base en los conocimientos que heredó de sus abuelos. Él usa los recursos que le ofrece la madre tierra, como son los abonos orgánicos.

### Técnicas de producción

En la agricultura de las comunidades Saraguro de Gurudel y Zhadampamba coexisten las técnicas tradicionales con las modernas. Aunque la forma predominante es la tradicional, en los últimos años se ha evidenciado un cambio en las formas de producción.

**Tabla No. 3.8**  
Comparación de técnicas agrícolas en las comunidades

	Forma tradicional	Formas modernas
Preparación de la tierra	Arado con reja, yugo garrucha, yunta, abono orgánico	Aradora
Cultivos	Asociados, rotación de cultivos	Cultivos solos
Fertilizantes	Abono de los animales	Fertilizantes inorgánicos
Semillas	Tradicionales	Compras en almacenes

Fuente: María Lucía Paqui.

Elaboración: María Lucía Paqui (2012).

### Preparación de la tierra

Manuel Guamán de 77 años de la comunidad de Zhadampamba dice que él utiliza la yunta para arar la tierra. De igual manera, un líder de la comunidad de Gurudel expresa que los cultivos realizados con

prácticas tradicionales, ayudan a conservar la fertilidad de la tierra, y a la conservación de las prácticas ancestrales, es por eso que se resiste a utilizar las nuevas tecnologías como son los fertilizantes que ofrecen en el mercado porque el suelo pierde todos sus principios.

También nos cuenta que el proceso de cultivo tradicional como es el uso del arado con yunta siempre se realiza en pareja; el esposo ara y la esposa complementa regando la semilla atrás de la yunta que se llama rejar<sup>12</sup> y luego se procede a tolar<sup>13</sup> la semilla. Esto ha generado el desequilibrio del trabajo en pareja.

En la actualidad, en Zhadampamba la juventud no sabe arar, por lo que han adoptado por la aradora. Por ejemplo Guillermo Armijos utiliza la aradora para preparar la tierra porque le lleva menos tiempo, y le resulta más económico que alquilar la yunta. La aradora produce contaminación ambiental, pues desprende gases tóxicos, y se pierden las técnicas tradicionales.

La técnica del cavado se utiliza para lampear<sup>14</sup> las chacras. Esta técnica se la realiza usando estas herramientas las siguientes herramientas: azada, pico, barreta, lampa y rastrillo.

Sea cual sea la técnica Manuel Cabrera de 60 años de la comunidad de Gurudel cuenta que la preparación de la tierra tiene sus debidas fases de preparación para que la siembra tenga una producción buena. Primeramente se barbecha las aradas que se realiza en los meses de julio a agosto.

En segundo lugar, en agosto y septiembre se cruza la arada (que es arar por segunda vez), y de esta forma se van descomponiendo los

---

12 Rejar es una técnica que utilizan estas familias, al momento de realizar las siembras que consiste en regar la semilla en la tierra.

13 Tolar es una técnica que se utiliza para depositar la semilla, cuando se prepara la tierra con el tractor.

14 Se utiliza para el cultivo del maíz.

residuos de las chacras. En tercer lugar se ara ya para realizar la siembra del maíz asociado, que es plantar conjuntamente el maíz, habas, fréjol, zambo, achogchas, papas de chacra desde septiembre a noviembre.

Luego se realizan las tareas de deshierbar o lampear y enterrar el maíz para tener un buen desarrollo; la fase de lampear se realiza desde octubre a diciembre pero esto siempre varía dependiendo del tiempo. Si es verano lleva más tiempo en crecer, pero si está lloviendo se realiza más pronto la deshierba. De esta forma se terminan las actividades de cuidado de la chacra y se esperan las cosechas que se empieza desde marzo porque ya están los granos tiernos para la preparación de la fanesca.

## Los cultivos

Las comunidades practican un sistema de rotación para la siembra de los productos, así como cultivos asociados de diferentes productos de la siguiente manera: maíz, fréjol, haba, zambo, achogcha que rotan con arveja, papas, trigo y cebada.

De igual forma cultivan: oca, melloco, achogcha, zambo y zapallo, productos destinados en gran parte al autoconsumo.

El ajo, la cebolla y los cereales se producen en atención al mercado local.

Mercedes Chalán de 80 años de la comunidad de Zhadampamba cuenta que hace cincuenta años las tierras eran fértiles, no se necesitaba de abonos químicos, ni de riego. Pero ahora las cosas han cambiado. Las tierras ya no producen, se han perdido las vertientes de agua; así mismo está la presencia de fuertes sequías, heladas, pestes que han afectado a nuestros productos.

Las comunidades de Zhadampamba y Gurudel producen y transforman los productos de sus chacras para abastecer a la familia, no sólo para la alimentación, sino también para suplir otras necesidades. A continuación se detallan los productos criollos cultivados y cosechados en las dos comunidades.

**Tabla No. 3.9**  
**Productos cultivados y transformados en Zhadampamba y Gurudel**

Productos andinos	Jícamas, ocas, mashuas, habas
Hierbas medicinales	Toronjil, menta, hierbas medicinales, manzanillas, claveles
Frutales	Durazno, mora, lima, manzana, higos, tomate de árbol, uvilla
Hortalizas	Lechuga, acelga, remolacha, zanahoria, perejil, culantro, rábanos
Cereales y harinas	Cebada, chuchuca, choclo, trigo, avena, harina de arveja, harina de haba, harina de trigo, harina de maíz, máchica, arroz de cebada, trigo perlado, cebada pelada
Carnes	Cuy, gallina de campo, borregos
Lácteos	Queso, quesillo, leche
Otros	Miel de caña, huevos de campo

Fuente: María Lucía Paqui.

Elaboración: María Lucía Paqui (2012).

Las familias, en los meses de mayo a julio empiezan a cosechar los productos, primero las habas, luego el fréjol y por último el maíz; de esta manera clasifican el producto para consumo familiar para el año. También clasifican la semilla para mantener las semillas criollas, como lo menciona Mercedes Guamán; ella guarda los productos para consumo en ollas de barro, de esta manera el producto se mantiene en buen estado. Asimismo, a la semilla clasificada la seca y la guarda por cuatro meses en costales de lana de oveja, de esta manera las semillas están listas para las próximas siembras.

## Uso de semillas

Los campesinos cultivan semillas para:

- El consumo familiar para sus propios cultivos.
- El comercio integral dentro de la comunidad.
- Conservar las semillas que están desapareciendo.

En los cultivos se usan semillas propias criollas. Angelita Guamán de 54 años de la comunidad de Zhadampamba nos cuenta que ella conoció variedades de semillas criollas que cultivaba desde su niñez que aprendió de sus padres. Las semillas criollas se cultivan dentro de la comunidad, y estas cumplen con las necesidades, a diferencia de lo que sucede con las semillas que se compran en el mercado.

Magdalena Carera, una mujer de 30 años, comenta que usa semillas “mejoradas” de haba adquirida en el mercado, generando una producción en grandes cantidades y de mayor tamaño. En cambio, la semilla tradicional produce menos y es más chica, de menor tamaño, pero reconoce que las habas “mejoradas” no contienen el mismo sabor que las habas criollas.

En la siguiente tabla se presenta información de las semillas que se usan en las chacras, las variedades que hay, si son abundantes o no, y su destino.

**Tabla No. 3.10**  
**Semillas criollas usadas en las comunidades Zhadampamba y Gurudel**

Cultivo	Nombre (Variedad)	Cantidad	Destino
Maíz	Morocho	Escaso	Consumo
	Blanco	Abundante	Consumo
	Cusi	Perdido	Conservación
	Negro	Perdido	Conservación
	Shima	Perdido	Comercio comunitario
Haba	Habilla	abundante	Comercio comunitario
	Haba	Escaso	Consumo
Porotos	Bola	Abundante	Comercio comunitario
	Parado amarillo	Escaso	Consumo
	Parado blanco	Escaso	Conservación
	Shuyito	Perdido	Conservación
	Torta	Escaso	Consumo

Cultivo	Nombre (Variedad)	Cantidad	Destino
Papa	Colorada	Escaso	Conservación
	Chaucha	Escaso	Comercio comunitario
	Guata	Abundante	Consumo
	Papa de chacra	Perdido	Conservación
	Carriza	Escaso	Conservación
Arveja	Arveja chica verde	Escaso	Consumo
	Arveja chica blanca	Perdido	Conservación
Cebolla	Cebada pelada	Perdido	Consumo
	Cebada chica	Escaso	Consumo
Trigo	Trigo negro	Escaso	Consumo
	Trigo Izo bamba	Perdido	Consumo
	Trigo blanco	Escaso	Consumo
Mellocos		Escaso	Consumo
Ocas		Escaso	Consumo
Lenteja		Escaso	Consumo
Mashua		Escaso	Consumo
Tomate		Abundante	Comercio comunitario
Ajo		Escaso	Consumo
Penco (mishki)		Escaso	Consumo (bebida)

Fuente: María Lucía Paqui.

Elaboración: María Lucía Paqui (2012).

En esta tabla se puede apreciar que las comunidades dan distintos usos a las semillas que producen dependiendo de la disponibilidad de las mismas.

Hay algunas variedades que están en proceso de erosión genética, y las familias están haciendo esfuerzos por recuperarlas. Otras son más abundantes y están destinadas preferentemente al consumo familiar y comercio comunitario.

Como sucede en otras comunidades indígenas, el cultivo que tiene un mayor número de variedades es el maíz, aunque hay tres variedades que

están casi perdidas. En las comunidades también se producen cinco variedades de porotos, que se siembran generalmente en asociación con el maíz.

## **Utilización del agua**

La comunidad de Gurudel se encuentra en las entrañas del páramo, en ella existen plantas nativas que ayuda mantener la humedad de la tierra, del mismo páramo fluye el agua de manera natural, es decir, no existe un sistema de riego. Asimismo, la lluvia ayuda a mantener la humedad del ecosistema.

Sobre el agua, para el consumo humano, el cantón no cuenta con una buena calidad de agua, las comunidades se abastecen de agua entubada de las vertientes. La comunidad de Gurudel se abastece de agua que proviene de la vertiente del cerro llamado Peña Blanca y la comunidad de Zhadampamba de la vertiente del cerro Paredones.

La comunidad de Zhadampamba se encuentra en las partes bajas del cantón Saraguro en donde se evidencia la pérdida de la vegetación propia de la localidad. Los miembros de la comunidad aducen que la plantación de eucaliptos ha influenciado en la pérdida de las vertientes de agua, de las plantas nativas, ayudando a reseca las tierras.

Esto les obliga tener un sistema de riego para la época de verano, utilizando un canal de riego que es manejado por la misma comunidad, pagando un impuesto anual por cada usuario a la Secretaría Nacional del Agua (SENAGUA) por la captación del agua.

## **Preparación de alimentos de los diferentes productos cultivados**

Las familias de estas comunidades preparan sus propios alimentos de sus productos cultivados, de esta manera se garantiza una alimentación sana, como cuenta Angelita Chalán de 65 años de la comunidad de Gurudel quien expresa que prepara algunos derivados de los productos cosechados.

A continuación se detallan algunos de esos productos fruto de las respuestas de los entrevistados.

**Tabla No. 3.11**  
**Forma cómo se preparan los alimentos**  
**en las comunidades Gurudul y Zhadampamba**

Cultivo	Derivados	Descripción
Maíz	Mote	El mote es el alimento básico del pueblo Saraguro y asegura la alimentación de estas 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 hacen sólo en la época de que la chacra está tierna y posee de choclos
	Tamales	Se hace de maíz seco pelado
	Tortillas	Se hace de maíz en proceso de secar (hualos)
	Chuchuqa	Se hace de choclo en proceso de secar, cocinado. Se lo usa para sopas
	Harina	Se consume en sopa y también se hace mazamorra para las fiestas como son en Semana Santa, Navidad y Corpus Christi
Habas	Harina	Para hacer harina lo tuestan y consumen en sopa complementando con las hortalizas
Fréjol		Se consume en menestras, seco o tierno
Zambo		Se utiliza como dulce, sopa acompañado de granos tiernos como la arveja, frejol y también utilizan la semilla que la hacen crema tostando es por eso la diferencia del mundo andino que utilizan al máximo todo lo que proporciona la tierra
Cebada	Máchica	Se tuesta la cebada. Siendo un alimento que utilizan en coladas y frescos
	Arroz de cebada	Para hacer arroz de cebada lo calienta en la candela dando un sabor especial al arroz echa de cebada sin tostar

Cultivo	Derivados	Descripción
Cebada	Cebada pelada	La cebada se pela en piedras propias que tienen las familias, dando un sabor especial. Sirva para preparar comidas en grandes fiestas de Semana Santa, Navidad y Corpus Christi
Trigo	Trigo pelado	También se lo pela en piedras especiales, como la cebada
	Harina	Se consume en tortillas
Plantas medicinales	Horchata	También se usa para algunas dolencias leves en las familias como algunos dolores

Fuente: María Lucía Paqui.

Elaboración: María Lucía Paqui (2012).

En esta tabla se evidencia que las familias acuden a los frutos de su chacra para su alimentación, y de ella pueden tener una alimentación sana y equilibrada. Vemos además que el producto más importante, como sucede en otras comunidades andinas y en general, americanas, es el maíz; en este caso, en forma de mote.

Sin embargo, sí necesitan complementar su alimentación con otros productos. Francisco Guailas de 85 años de la comunidad de Zhadampamba expresa que “los granos criollos que cultivamos cada año nos asegura nuestra alimentación para todo el año, pero sí necesitamos complementar con productos del mercado”.

## A manera de conclusión

La provincia de Loja es una de las que tiene los índices más altos de migración del Ecuador, lo que se evidencia en la vida y la soberanía alimentaria de las comunidades Saraguro. Los trabajos presentados aquí también dan cuenta de cómo estas comunidades están viviendo cambios culturales y ambientales, lo que conlleva a que los comuneros adopten nuevos modelos de producción y consumo.

Se pudo evidenciar el efecto de la migración en la pérdida de las prácticas de producción dentro de la comunidad, el desuso de los alimentos tradicionales y su repercusión en el nivel de nutrición de los jóvenes y niños. Aunque en las comunidades aún se mantienen las prácticas productivas y alimentarias propias, sí se detectan cambios entre los jóvenes y los niños en edad escolar.

En la actualidad a la juventud ya no le interesa la agricultura, optan por migrar a otras ciudades en busca de trabajo, y ha existido abandono de la tierra, ocasionando pérdida de hábitos alimenticios y de los conocimientos ancestrales.

La juventud ya no se preocupa por mantener las prácticas culturales como es en la alimentación con los propios productos de la localidad, y han adoptado nuevos alimentos, las bebidas embotelladas, comidas enlatadas, arroz, fideo entre otros; que no contienen los mismos nutrientes que los productos criollos cultivados dentro de las comunidades.

La presencia de nuevos alimentos ha incidido en la pérdida de las prácticas ancestrales sobre la cocción de los alimentos, y la pérdida de prácticas agrícolas asociadas con esos alimentos. Se han evidenciado los siguientes cambios:

- El uso de nuevos fertilizantes que ayudan a producir de una manera acelerada.
- La aplicación de la aradora para tratar la tierra.
- La introducción de nuevas semillas de haba y arveja.

Estas transformaciones en la agricultura ha significado que las tierras ya no produzcan como antes, que hacer agricultura ya no es tan fácil como antes, porque la tierra ha perdido su fertilidad. Mientras, hace cincuenta años las tierras eran fértiles y no necesitaban riego, mucho menos de fertilizantes químicos, en la actualidad se están volviendo resacas, las semillas cultivadas con abonos orgánicos duran para el año

circuito de cultivo, mientras que las semillas cultivadas con químicos y compradas en el mercado se dañan con rapidez.

Así mismo en la actualidad existe la presencia de nuevas plagas, pestes, lanchas (manchas en los cultivos) obligando a la población a la utilización de químicos para poder combatir estas enfermedades. Por esta razón existen familias que ya practican la agricultura mixta que es complementar lo orgánico con fertilizantes como son más en los cultivos de papas, y el tomate.

A pesar de todas las dificultades, muchas familias siguen produciendo orgánicamente como una forma de enfrentar problemas de tierras infértiles, sequías, heladas, lanchas y pestes. Ellos se resisten a cambiar la forma de cultivar la tierra de la manera tradicional, porque están convencidas que la re-existencia de sus propios conocimientos les ayudan a mantener en equilibrio y proporcionan una vida digna para las futuras generaciones.

En la comunidad de Oñakapak, donde se hizo un estudio de los niños y su relación con la alimentación, se evidenció que sus padres tienen distintos puntos de vista sobre el problema de la alimentación en los jóvenes de edad escolar. Mientras algunos creen que sus hijos sí tienen una buena alimentación, otros creen que hay un inconveniente en ella. Lo que se ha visto es que hay un problema nutricional entre los niños, al que se le debe dar atención a nivel familiar, comunitario y en las escuelas.

A la gente de la comunidad le preocupa que la alimentación que promueve el Gobierno a través de programas como *Aliméntate Ecuador* dirigido a las personas de la tercera edad y a los niños en edad pre-escolar y el desayuno escolar. Ellos consideran que este programa es pésimo, porque ofrecen enlatados, como sardinas, atunes, carne enlatada, azúcar, fideos, harinas, galletas entre otros, que no son apropiados, sobre todo para la gente mayor, y no contribuyen a la soberanía alimentaria. La gente considera que el Gobierno debe cambiar sus políticas públicas

en este tema, y apoyar otras iniciativas como la promoción de huertas agroecológicas y otras que promuevan la soberanía alimentaria.

Es importante recuperar y mantener estos valores en los pueblos indígenas y campesinas, para rescatar una relación armónica con la pacha mama y comunicarse constantemente con la naturaleza, para promover la economía social popular entre nuestras comunidades; generar el intercambio de productos y una alimentación sana.

Ahora es urgente trabajar por una agricultura campesina como una alternativa sociopolítica, cultural, económica y ambiental, que ha resistido históricamente las leyes del mercado, dada su racionalidad no capitalista, su autonomía, y cuidado de la naturaleza. Es importante el autoabastecimiento primero en la unidad familiar productora, luego en la localidad y del país entero, mediante el control de la producción, distribución y consumo de alimentos de forma autónoma, sostenible y democrática.

Para ello se requiere más apoyo para el mundo rural, para que los jóvenes quieran quedarse y no busquen oportunidades económicas afuera. No se trata de mantener las condiciones de marginalidad en el campo. Se necesita que los campesinos cuenten con los medios de producción necesarios para asegurar la soberanía alimentaria local y regional, se requiere que se potencien las iniciativas de innovación que se dan en las comunidades rurales, que se fomente a la agroecología como el modelo a seguir, en el que se tomen los mejores aspectos de las prácticas tradicionales y se incorporen nuevos elementos provenientes de los nuevos avances de las ciencias occidentales.



CAPÍTULO IV

# Huertas familiares en el cantón Rumiñahui y su papel en la soberanía alimentaria

---

*Tania Medina, Patricia Salguero y Elizabeth Bravo*

## **Introducción**

En este capítulo se presentan los resultados de una investigación hecha en las parroquias de Sangolquí y Cotogchoa, cantón Rumiñahui, provincia de Pichincha.

El cantón Rumiñahui se asienta en el Valle de los Chillos, en la microcuenca del río San Pedro. Su afluente principal es el río Pita que se alimenta de los deshielos y vertientes de los volcanes Rumiñahui, Coto-paxi y Pasochoa.

El relieve de la mayor parte del cantón es plano, con una pendiente promedio de 3%, interrumpido por el volcán Rumiñahui y el cerro Pasochoa.

El cantón tiene un rango altitudinal que se inicia a los 2 400 y sube hasta los 4 000 m.s.n.m., lo que determina su clima, que va desde el clima ecuatorial mesotérmico húmedo al ecuatorial frío húmedo y páramo, y la temperatura oscila entre 6 a 16°C. En Sangolquí la temperatura promedio anual es de 15,4°C, y en Cotogchoa es de 11,6°C.

Hay dos zonas de vida, según la clasificación de Holdridge (2000):

- Bosque húmedo Montano Bajo (b.h.MB), ubicada entre 2 000 y los 2 900 m.s.n.m, con temperaturas de entre 12 y 18 °C, con precipitaciones entre 1 000 y 2 000 mm anuales.
- Bosque muy húmedo Montano (b.m.h.M), que se forman a partir de los 2 800 y 3 000 m.s.n.m. La temperatura oscila entre 12° y 6°C, y la precipitación entre 1 000 y 2 000 mm anuales.

Los suelos son de origen volcánico y se los puede clasificar en: a) suelos alofánicos derivados de materiales piroclásticos, con gran capacidad de retención de agua, b) suelos poco profundos erosionados, c) suelos arenosos derivado de materiales piroclásticos poco meteorizados y d) suelos erosionados con presencia de pómez, intercalado con capas de cenizas, gravas y piedras duras.

## La población

El cantón Rumiñahui comprende todo el territorio que antes constituyó la parroquia civil de Sangolquí y cuenta con cinco parroquias, tres urbanas: Sangolquí, San Pedro de Taboada y San Rafael y dos rurales: Cotogchoa y Rumipamba. Su extensión es de 134,15 km<sup>2</sup>. Limita al norte, este y oeste con el Distrito Metropolitano de Quito (está a 20 minutos de Quito), y al sur con el cantón Mejía. Está al sur este de la provincia de Pichincha.

La población es de 85 852 habitantes, de los cuales 81 140 se encuentran en el área urbana y 4 712 en el área rural. La población del cantón está principalmente conformada por adultos/as entre los 29 a 64 años (41,15%) La población infantil y juvenil es de 21,2% y 20,1%, respectivamente.

De acuerdo al Censo 2010 en el cantón el 87,5% se auto identifica como mestiza y el 5,85% como blanca (GAD Rumiñahui, 2012).

El cantón Rumiñahui vive un acelerado proceso de crecimiento poblacional relacionado con la expansión de la mancha urbana de Quito. Entre los años 1990 y 2000 se produce un crecimiento poblacional del 73,4%, con una densidad de 527,95 habitantes por kilómetro cuadrado.

El Valle de Los Chillos se ha transformado en una ciudad satélite de Quito, dada su cercanía física a la capital, absorbiendo los espacios rurales y agrícolas, en detrimento de la soberanía alimentaria. Se ha dado una “extensión continua de la ciudad y la absorción paulatina de los espacios rurales que le rodean” (Ávila 2009).

La urbanización de zonas agrícolas es un grave problema que enfrentan los territorios en América Latina. “En el Ecuador el sesgo urbano en el ordenamiento territorial de las zonas periurbanas, antes consideradas rurales, son producto de modelos de ciudad desconcentrada, dispersa o difusa, cuyas fronteras físicas y sociales entre lo rural y lo urbano cada vez son más borrosas e imprecisas” (Naranjo, 2012, p. 10).

Este proceso de urbanización se refleja en la alta densidad poblacional del cantón. En la parroquia Sangolquí con una superficie de 57 km<sup>2</sup>, hay una población de casi 81 140 habitantes; es decir que tiene una densidad poblacional de 1 416,06 habitantes por kilómetro cuadrado, una de las más altas del país<sup>1</sup> (INEC, 2010).

Por su parte, la parroquia rural Cotogchoa está situada a 15 minutos hacia el sur oriente de Sangolquí, la superficie es de 34,40 km<sup>2</sup>, su población es de casi 4 mil habitantes, y la densidad poblacional es de 107,72 habitantes por kilómetro cuadrado, cercana a la media nacional<sup>2</sup>.

## **Actividades económicas y condiciones de vida**

De acuerdo al Censo del 2010, el 19% de la población de Rumiñahui se dedica al comercio al por mayor y menor, el 16% a la industria manufacturera, a la construcción y la enseñanza el 6%. Estas activida-

---

1 Superada sólo por Cuenca, Ambato, Riobamba, Esmeraldas, La Libertad, y algunas parroquias del cantón Quito (Carapungo, Cumbayá, Llano Chico y Pomasqui, que viven un proceso similar al descrito) (INEC, 2010).

2 La densidad poblacional del Ecuador es de 127,42 hab/km<sup>2</sup> (si se toman en cuenta las zonas no habitadas), y de 57,1 de densidad relativa (Bastidas y Medina, 2011).

des productivas juntas significan el 47% de los habitantes (GAD Rumiñahui, 2012).

En la zona rural de la parroquia de Cotogchoa, la industria manufacturera ocupa al 24% de la población; las actividades agropecuarias al 15%, el comercio al por mayor y menor al 13%, la construcción al 10% y las actividades de los hogares como empleadores al 8%. A diferencia de otras zonas del país, la actividad agrícola no es la más importante, lo que está ligado al proceso de urbanización que afecta al Valle.

El proceso de conurbación que se vive en el Valle de los Chillos ha resultado en una serie de transformaciones territoriales, donde algunos espacios son considerados como de “menor jerarquía”, y se someten a los requerimientos de la ciudad (Hernández Flores et al., 2009). De esta manera, territorios que antes eran eminentemente agrícolas, han sido subordinados a las necesidades de la ciudad. Por este motivo el cantón Rumiñahui es hoy uno de los cantones con mayor desarrollo industrial de la provincia de Pichincha. Ahí se ubican fábricas de fibras sintéticas, vidrio, harinas, textiles, productos farmacéuticos, etc. Además, la población se dedica a actividades artesanales como mecánica, confección textil, orfebres, carpinteros, talabarteros y otros.

El cantón Rumiñahui tiene uno de los indicadores sociales más altos de la Sierra ecuatoriana<sup>3</sup>. La prevalencia de desnutrición promedio del cantón Rumiñahui es de 20,78; en Sangolquí es de 20,42 y en Coto-gchoa es de 25,45.

---

3 En general, los índices más altos de desnutrición se registran en la región interandina, con excepción de algunas parroquias con un elevado número de población indígenas en los cantones Jipijapa, Santa Elena y La Libertad. En algunos cantones y parroquias de la provincia de Guayas se registran los indicadores de desnutrición más bajas del país. Ejemplos de prevalencia de desnutrición infantil: Samborondón: 3,4. Marcelino Maridueña: 7,17, en Durán: 9,91; Nobol: 9,2; Daule: 9,06. En Manabí: San Vicente: 3,55; Pichincha: 6,12.

El Mapa de Pobreza y Desigualdad en el Ecuador (2006) muestra que el cantón Rumiñahui es uno de los cantones con los niveles más bajos de pobreza<sup>4</sup>. El índice de pobreza es de 0,19; y de extrema pobreza es de 0,04<sup>5</sup>. El coeficiente Gini (que muestra de desigualdad), es de 0,43<sup>6</sup>.

De acuerdo con los datos del último censo, el 75,9% de la población vive en una casa o villa; el 13,2% en departamentos y el 6,7% arrienda un cuarto o varios cuartos en una casa de inquilinato. El 93% de la población está conectada a la red de agua potable; el 99,4% cuenta con energía eléctrica; el 96,1% con servicio de recolección de basura y el 64% con servicio telefónico.

El cantón Rumiñahui tiene un hospital que pertenece al Área de Salud número 15, donde hay 15 especialidades básicas y servicios auxiliares. Además cuenta con varios centros y sub-centros de salud que se ubican en Capelo, Jatunpungo, San Fernando, Selva Alegre, San Pedro de Taboada, Fajardo, Cotogchoa, Curipungo. Sin embargo, hay un déficit, por lo que una buena parte de la población debe recurrir a los servicios de hospitalización en otras ciudades, especialmente al Distrito Metropolitano de Quito.

## Uso del suelo

La zona forma parte del llamado “Corredor lechero- hortícola (Machachi - Sangolquí)”, que incluye además los cantones Mejía con sus parroquias: Chaupi, Aloasí, y Alóag y el cantón Rumiñahui. En este cantón hay 817 unidades productivas dedicadas a la ganadería, que dan cabida a 10 335 cabezas de ganado, y se produce 31 825 litros diarios de leche.

---

4 Junto con Isabela, Quito, Cuenca, San Cristóbal, Guayaquil, Machala, Santa Cruz, Loja y Pasaje.

5 En comparación con Puerto Quito que tiene un índice de pobreza de 0,67 y de extrema pobreza de 0,31; el más alto de la provincia de Pichincha.

6 Cercano al coeficiente Gini nacional, que es de 0,46.

De acuerdo a datos del III Censo Agropecuario, el 7% de las unidades productivas tienen pastos artificiales, pero ocupan el 40% de la superficie cantonal, lo que revela un problema de inequidad en la distribución de la tierra. De la misma manera, los páramos están en manos del 1% de las unidades productivas, ocupando el 16% del área; es decir, están en manos de grandes propiedades. Estas haciendas son ganaderas.

En contraste, el 93% de las unidades productivas están dedicadas a cultivos de ciclo corto como trigo, morocho, maíz, papa; y ocupan el 32,25% de la superficie, dejando en evidencia por un lado, que son los pequeños productores quienes producen los alimentos para la población, y por otro, la mala distribución de la tierra.

En los últimos años se ha dado un incremento en la producción de flores, tomate riñón, y de otros cultivos bajo invernadero, generando preocupación en la municipalidad por el uso indiscriminado de pesticidas y fertilizantes. Hay además zonas con árboles de rápido crecimiento para la industria maderera, sobre todo en las riberas de los ríos.

En la siguiente tabla se resume cómo es el uso del suelo en el cantón Rumiñahui.

**Tabla No. 4.1**  
**Uso del suelo en el cantón Rumiñahui**

Formas del uso del suelo	No. de Unidades productivas	Extensión (hectáreas)
Total	2 034	9 461
Cultivos permanentes	136	71
Cultivos de ciclo corto	1 884	656
Descanso	122	55
Pastos cultivados	142	3 773
Pastos nativos	533	1 887
Páramos	21	1 522
Montes y bosques	89	1 334
Otros usos	1 798	163

Fuente: INEC-MAG-SICA (2001).

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

## **Soberanía alimentaria en huertas familiares de Rumiñahui**

A continuación se presentan los resultados de una investigación hecha por Patricia Salguero y Tania Medina sobre cómo se ejerce la soberanía alimentaria en dos barrios del cantón Rumiñahui, en las parroquias Sangolquí y Cotogchoa.

Las familias en estos dos barrios han recibido capacitación de actores externos a su comunidad en agricultura orgánica. Dado que las familias cuentan con terrenos muy pequeños, se les estimuló que cultiven hortalizas.

A continuación queremos analizar si la producción orgánica les ayudó, no sólo a tener mejores ingresos económicos, sino, si el cambio en la producción agrícola contribuyó en la soberanía alimentaria en los dos barrios analizados; uno urbano (Jatumpungo) y otro rural (Cotogchoa).

### **Barrio urbano de Jatumpungo**

Jatumpungo es un barrio urbano de la parroquia de Sangolquí, ubicada en la parte alta del lado noroccidental de la parroquia. Esta zona ha sido invadida por urbanizaciones de élite, como la urbanización Los Chillos, que es un conjunto privado cerrado, ubicado al inicio de la vía principal de acceso. Esta vía es utilizada como el camino más corto para subir al Cotopaxi, y es conocida desde tiempos ancestrales como “Camino del Inca”, por lo que tiene una gran movilidad vehicular. A más de la urbanización, aquí se enfrenta otra problemática, pues se trata de comunidades valladas; de fragmentos fortificados y donde los espacios públicos están privatizados, donde se anula todo esfuerzo de mantener la identidad urbana y el sentido de pertenencia, valores que sostienen lo que Harvey (2008) llama “el derecho a la ciudad”.

El barrio cuenta con una Casa Comunal, una iglesia, y el Subcentro de Salud, perteneciente al Área de Salud No. 15 de Rumiñahui.

El Patronato de Amparo Social llevó a cabo un programa de capacitación sobre agricultura orgánica en la zona agrícola del barrio Jatumpungo. El llamado “Programa de Desarrollo Productivo” empezó trabajando con un grupo de doce familias; luego, por desacuerdos entre las participantes, quedaron sólo diez familias organizadas en el “Grupo Social Agroecológico”, que estaba en proceso de obtener su personería jurídica. La mayoría de participantes son mujeres jefas de familia.

### **Sistema de producción**

En Jatumpungo las familias hacen producción orgánica, principalmente de hortalizas bajo invernaderos, tipo túnel cuya estructura está formada de bambú, por ser un material flexible y resistente que se obtiene a un precio cómodo. La cubierta de estos invernaderos es de plástico y tiene una especie de malla que evita el paso de animales.

El tamaño de los invernaderos varía, dependiendo del espacio destinado a la producción y de acuerdo a la superficie del predio. Por lo general los predios tienen una extensión de 300 a 1 000 m<sup>2</sup>, por lo que sólo se pueden destinar para el cultivo de los productos orgánicos pequeños espacios (de 50 a 100 m<sup>2</sup>). En estas superficies se utilizan invernaderos más pequeños (micro túneles). En dos predios grandes (de 1 400 m<sup>2</sup> y 2 000 m<sup>2</sup>), el área destinada para el cultivo es de 200 m<sup>2</sup> y 700 m<sup>2</sup> respectivamente.

Al inicio del proyecto, el Patronato entregó semillas, plántulas, el bambú para la construcción del invernadero; y los participantes pusieron el plástico. Las familias recibieron asesoramiento para la construcción de los invernaderos y los túneles, actividad en la que participaron todos los miembros bajo un sistema de “préstamo de manos”. Bajo esta modalidad se hizo la preparación del terreno en cada una de las parcelas de los integrantes del grupo.

Para la preparación del terreno y siembra se siguen los siguientes pasos:

- Desinfección de la tierra utilizando ceniza que la obtienen quemando hojas y ramas de chilca, eucalipto, guaba y todo lo salen de la poda de árboles.
- Incorporación del compost o abono orgánico al suelo desinfectado.
- Preparación de camas manualmente. Estas tienen una dimensión de entre 6 a 10 m x 1.5 m, dependiendo del tamaño del invernadero o micro-invernadero.
- Siembra de plántulas en hileras simples.
- También utiliza el bioles como abono orgánico foliar.

La capacitación por parte del ingeniero agrónomo asignado por el Patronato de Amparo Social, también incluyó el asesoramiento en la preparación de compost o abono orgánico, para fertilizar el suelo y el bioles para la fertilización foliar.

El compost (abono orgánico), lo preparan en una compostera, donde mezclan estiércol de gallina o vacuno seco, con material vegetal seco, como restos de cultivos, caña de maíz, hojas de árboles, restos de desechos orgánicos, provenientes de separar la basura orgánica e inorgánica. También se le añade humus de lombriz.

De acuerdo a las familias, la preparación y aplicación del abono orgánico en el cultivo, tiene grandes ventajas:

- Se aprovechan racionalmente los desechos orgánicos.
- Favorece el desarrollo de animalitos, tan pequeños que no se ven, pero que son beneficiosos para el terreno, a los que se les conoce como microorganismos.
- Facilita la absorción del agua por el terreno.
- Facilita la aireación del suelo.
- Retiene por más tiempo la humedad.
- Facilita que la planta tome más alimento del suelo.
- Aporta nitrógeno al suelo.

Los bioles, que es un abono orgánico foliar, se obtienen de la mezcla de restos orgánicos de animales y vegetales, sometidos a un proceso de fermentación. Una vez elaborado, se lo utiliza para estimular el crecimiento, desarrollo y producción de las plantas, sin contaminar el suelo, agua, aire ni las plantas y sus productos.

Las familias preparan los bioles en sus predios utilizando elementos de su propia producción como un complemento nutricional y un revitalizador para sus plantas, especialmente si estas han sufrido estrés o han sido atacadas por alguna plaga o enfermedad.

La mayoría de las mujeres entrevistadas en el barrio, y que practican la agricultura orgánica, preparan los siguientes productos para fertilizar sus cultivos. Estos ingredientes son mezclados en un tarro plástico grande, que lo almacenan bajo la sombra para preservar el producto.

**Tabla No. 4.2**  
**Ingredientes de los bioles hechos en el barrio Jatumpungo**

Ingredientes	Cantidad (Kg)	Ingredientes	Cantidad (Kg)
Hierba mora	2	Hojas secas de tabaco	2
Ruda	2	Manzanilla	2
Marco	2	Cedrón	2
Verbena	2	Ajo	2
Ortiga	2	Ají	1/4
Estiércol de ganado	20	Cebolla paiteña	2
Agua	200 litros	melaza	4 litros

Fuente: Medina y Salguero (2012).

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

El área cultivada con hortalizas orgánicas depende del espacio disponible que tenga cada predio. El predio más pequeño tiene destinado un espacio de 22 m<sup>2</sup> para los cultivos, mientras que existen otros que han destinado un espacio que varía entre 45 y 175 m<sup>2</sup>.

La mayoría de las familias dedican la mayor parte de sus terrenos al cultivo del maíz. Como sucede en todo el mundo andino, el maíz forma parte de sus chacras desde tiempos ancestrales. De acuerdo a la entrevista, al maíz se lo cultiva sólo para el autoconsumo.

**Tabla No. 4.3**  
**Productos que se cultivan y comercializan en Jatumpungo**

Familia	Extensión del predio m <sup>2</sup>	Área cultivada m <sup>2</sup>	Hortalizas y tubérculos	Hierbas aromáticas y amargas
1	1 000	573	Lechuga, remolacha, apio, zanahoria, pimiento, brócoli, coliflor, pepinillo, tomate, zuquini, ají, maíz	Manzanilla, menta, orégano, toronjil, marco, ruda, ortiga, hierba mora
2	300	22	Tomate, pimiento, acelga, apio, papas, arveja, lechuga, maíz	Manzanilla, orégano, toronjil, marco, ruda, ortiga, hierba mora
3	1 500	54	Zuquini, pimiento, col, tomate, lechuga, maíz	Manzanilla, orégano, toronjil, hierba luisa, cedrón
4	1 200	45	Pimiento, lechuga, remolacha, cebolla, tomate, zanahoria, zuquini, rábano, perejil, ají, maíz	Manzanilla, cedrón
5	1 000	60	Col, lechuga, cebolla, zuquini, remolacha	Cedrón, toronjil
6	560	75	Tomate, lechuga, acelga, espinaca. Brócoli, col, pimiento, apio, cilantro	Guanto, manzanilla, ortiga, orégano, hierba mora
7	1 400	548	Maíz, lechuga, pimiento, tomate, acelga, zuquini, cilantro	Manzanilla, cedrón, toronjil, ortiga
8	1 200	575	Pimiento, zuquini, apio, lechuga, tomate, col, col morada, acelga, maíz, cebolla perla y paitaña	Cedrón, menta, orégano, toronjil, manzanilla

Fuente: Medina y Salguero (2012).

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

En esta tabla se puede apreciar que las familias producen especialmente hortalizas. Como ya se señaló antes, el maíz es para el consumo familiar, y a las hierbas medicinales y amargas se las utiliza para las preparaciones de bioles y para su autoconsumo.

Se puede ver también que aun en espacios muy pequeños, las familias logran producir una diversidad de cultivos, lo que les permite tener ingresos a lo largo del año, sin descuidar el cultivo del maíz.

### **Comercialización y consumo**

De acuerdo a los datos obtenidos en las entrevistas, sólo dos familias utilizan el 100% de la producción para autoconsumo. Las otras familias comercializan entre el 90 al 95% de su producción, dejando el remanente al autoconsumo.

Esta agrupación no tiene registros de datos sobre los volúmenes de producción. Según sus testimonios, las familias cosechan y venden su producción directamente a sus vecinos, golpeando sus puertas y ofertando. Para la venta toman como referencia el precio del mercado local.

Sin embargo, una de las integrantes del Grupo, registró datos sobre la producción de tomate riñón bajo invernadero en su predio. Ella produjo 13 libras por planta. Los vendió a un costo de 50 centavos la libra, lo que le motivó a construir un invernadero más grande, sólo para la producción de tomate, dada su alta producción y rentabilidad.

### **Barrio Cotogchoa-El Milagro**

Pertenece a la parroquia rural de Cotogchoa. Ahí una capacitación hecha con las familias del barrio culminó con la formación de Asociación Productora Agropecuaria Cotogchoa. Al inicio, la Asociación Productora Agropecuaria de Cotogchoa estuvo integrada por 37 socios/as, pero por desacuerdos con algunos socios se han ido distanciando. Al momento cuenta con trece socios. La asociación tiene personería jurí-

dica otorgada por el MAGAP, y sus actividades iniciaron el 22 de marzo del 2010.

Los socios/as manejan cultivos a pequeña escala en sus predios, por eso decidieron trabajar de forma comunitaria en el huerto de “El Milagro”, que fue cedido a la “Asociación Productora Agropecuaria de Cotogchoa” por uno de los socios, el señor Avelino Chanataxi, para que los demás socios y socias puedan producir más y generar mayores ingresos económicos para sus familias. La superficie del huerto es de una hectárea y el área destinada a la producción es de 1 500 metros donde se cultivan legumbres, hortalizas, además maíz, haba, papa.

### **Sistema de producción en Cotogchoa**

En “El Milagro” las familias recibieron apoyo del MAGAP, a través del proyecto KOIK, con recursos de la Embajada de Japón accedieron a un pequeño invernadero, que es utilizado para la producción de plántulas de hortalizas, que luego son trasplantadas a camas a cielo abierto en el área del huerto comunitario, y en cada predio familiar.

Las familias cultivan en pequeñas extensiones productivas, las que varían de tamaño dependiendo del área disponible en sus casas y en el terreno comunitario, en donde lo hacen a cielo abierto y en invernadero.

### **Preparación del terreno, siembra y cuidado de los cultivos**

Para el proceso de preparación del suelo, desinfectan la tierra con cal y posteriormente se coloca humus y se adecuan las camas (platabandas).

La siembra la realizan con plántulas o semillas, provenientes de viveros ubicados en Machachi (El Pilón) y Yaruquí (Pilvilsa), los que cuentan con certificación orgánica.

Algunas especies (zanahoria, haba, papa, maíz, y el rábano) se siembran directamente sobre el suelo del huerto o del invernadero.

Otras se hace a través de plántulas, las que son sembradas en camas (platabandas) en el huerto comunitario y también en los predios, principalmente en época de verano, ya que en invierno las hortalizas se enferman con frecuencia.

La Asociación cuenta con asesoramiento de un ingeniero agrónomo asignado por la zonal del MAGAP, para la preparación de compost o abono orgánico para fertilizar el suelo, y bioles para fertilización foliar.

El compost lo preparan en una compostera, donde mezclan estiércol de ganado, cuy, cerdo. Incorporan además el material vegetal que sobra de las cosechas, restos de desechos orgánicos, que provienen de clasificar la basura orgánica e inorgánica. Una vez terminada la producción del compost, este es incorporado al suelo, mezclado con humus de lombriz.

Se prepara además un té de estiércol que se lo obtiene a partir de una mezcla de abono de ganado, cuy, cerdo más hojas de alfalfa, melaza, leche, huevo, levadura. Estos ingredientes se someten a un proceso de fermentación, para posteriormente ser utilizado en los cultivos para estimular el crecimiento, desarrollo y producción de las plantas.

Para el control de plagas y enfermedades se utilizan varias plantas, preparadas solas o combinadas. Estas plantas son cultivadas en sus predios, e incluyen ortiga, marco, ruda, guanto, chinchín, ajeno, hierba luisa y manzanilla.

Con el fin de mantener la salud del suelo, y para prevenir el surgimiento de plagas y enfermedades las familias practican la rotación de cultivos. Es decir que cuando se termina de sembrar zanahoria amarilla, luego se prepara el suelo para la siembra de remolacha o de otras hortalizas de forma alternada.

Las labores en el huerto comunitario se las realizan mediante mingas los días miércoles, en donde se aprovecha para la limpieza, aporque, deshierbe de las camas así como también preparación del terreno en caso de siembra. La minga constituye un espacio de reunión para las

familias, donde se puede resolver necesidades o situaciones de interés común, a través del trabajo de todos/as.

La cosecha se realiza todos los viernes, y luego se limpian y almacenan los productos para posteriormente ser comercializados en la feria el sábado o domingo en el sector de la DANEC o en San Sebastián.

A continuación se presenta información sobre las especies que se cultivan en los predios familiares.

**Tabla No. 4.4**  
**Productos que se cultivan y comercializan en Cotogchoa**

Familia	Extensión del predio m <sup>2</sup>	Hortalizas	Hierbas medicinales y amargas
1	10 000	Lechuga, remolacha, apio, zanahoria, pimiento, brócoli, coliflor, pepino, tomate, zuquini, ají, maíz, haba	Manzanilla, menta, orégano, toronjil, marco, ruda, ortiga, hierba mora
2	350	Tomate, pimiento, acelga, arveja, lechuga, maíz, apio, papas.	Manzanilla, orégano, toronjil, marco, ruda, ortiga, hierba mora
3	1 800	Zuquini, pimiento, col, tomate, lechuga, maíz	Manzanilla, orégano, toronjil, hierba luisa, cedrón
4	350	Pimiento, lechuga, remolacha, cebolla paitaña, tomate, zanahoria, zuquini, rábano, perejil, ají, maíz	Manzanilla, cedrón
5	1 000	Col, lechuga, cebolla. Zuquini, remolacha	Cedrón, toronjil
6	500	Tomate, lechuga, acelga, espinaca, brócoli, col, pimiento, apio, cilantro	Guanto, manzanilla, cedrón, ortiga, orégano, ortiga, hierba mora
7	500	Maíz, lechuga, pimiento, tomate, acelga, zuquini, cilantro	Manzanilla, cedrón, toronjil, ortiga

Fuente: Medina y Salguero 2012.

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

En esta tabla podemos ver que las familias, aun con muy poco terreno, pueden cultivar una buena variedad de cultivos de la huerta y hierbas medicinales. Ellas venden una buena parte de lo que producen, y dejan un porcentaje para el consumo familiar, como se analizará más adelante, y al igual que en Jatumpungo, el maíz se lo cultiva para su auto-consumo.

Muchas de las hierbas medicinales y amargas son destinadas al control de plagas y enfermedades o para la preparación de infusiones para el consumo familiar.

Si se hace una comparación con la producción y venta de productos en el barrio Jatumpungo vemos que las familias producen más o menos los mismos productos, y lo hacen también en espacios muy pequeños.

## Nutrición

Con base a la información recopilada en las entrevistas semiestructuradas se obtuvieron los siguientes datos de los hábitos de alimentación en los dos barrios:

Tabla No. 4.5  
Frecuencia de consumo de cereales,  
sus derivados; hortalizas y legumbres

Frecuencia	Jatumpungo	Cotogchoa	Jatumpungo	Cotogchoa
	Cereales %		Hortalizas y legumbres %	
Diario	27	19	23	16
2-4 veces a la semana	27	19	35	19
Una vez a la semana	18	43	22	49
1 vez al mes	22	17	13	16
Casi nunca	6	2	7	0

Fuente: Medina y Salguero.

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

A pesar de que las familias son productoras de hortalizas y legumbres, su consumo es bajo; y es aún más bajo en Cotogchoa, que es una zona rural. Por otro lado, el consumo de cereales es también más alto en Jatumpungo.

**Tabla No. 4.6**  
Frecuencia de consumo de carne de res, pollo y huevos

Frecuencia	Jatumpungo	Cotogchoa	Jatumpungo	Cotogchoa
	Carne de res, pollo y huevos %		Pescado %	
Diario	16	11	0	0
2-4 veces a la semana	45	45	17	9
Una vez a la semana	10	33	42	37
1 vez al mes	29	11	25	36
Casi nunca	0	0	17	18

Fuente: Medina y Salguero (2012).

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

El consumo de carne, huevos y pollo es más alto en Cotogchoa, pero en ambas comunidades la mayoría de familias consumen carne, pollo y huevos entre 2 y 4 días a la semana. En contraste, el consumo de pescado es más alto en Jatumpungo.

**Tabla No. 4.7**  
Frecuencia de consumo de frutas y jugos

Frecuencia	Jatumpungo	Cotogchoa	Jatumpungo	Cotogchoa
	Frutas y jugos %		Comida procesada %	
Diario	63	73	3	0
2-4 veces a la semana	26	13	3	36
Una vez a la semana	11	7	21	13
1 vez al mes	0	7	47	35
Casi nunca	0	0	26	16

Fuente: Medina y Salguero (2012).

Elaboración: Medina y Salguero (2012).

Tanto en Jatumpungo como Cotogchoa el consumo de frutas y jugos es alto, en tanto que la comida procesada es bajo, especialmente en Jatumpungo, lo que habla de una alimentación sana.

Para complementar la información sobre la nutrición de la población y la forma de preparación, se realizó un sondeo de los alimentos que son consumidos durante tres días consecutivos en el desayuno, almuerzo y merienda.

En Jatumpungo las familias hacen las tres comidas. El desayuno se basa en jugo de frutas naturales, batidos, colada de manzana o plátano, lo que se acompaña con pan: en algunos casos con huevos y jamón.

Los almuerzos constan de un solo plato, compuesto por un carbohidrato (arroz, papas, fideo, avena, mote), acompañado con pollo, atún, carne de arroz y chuleta. En algunos casos se consumen hortalizas en forma de ensaladas y sopas. Otras familias consumen menestra con arroz. La mayoría de familias consumen jugo de frutas, y sólo una de las encuestadas toma gaseosa.

Todas las familias están acostumbradas a consumir diariamente las tres comidas principales (desayuno, almuerzo y merienda).

La merienda es mucho más frugal. Algunas familias sólo toman un agua aromática con pan o tortilla; avena y pan; chocolate y pan; otras toman sólo una sopa. Una familia come lo mismo que en el almuerzo y otra, carne, arroz y ensalada.

En general se puede ver que la alimentación está basada muy fuertemente en carbohidratos y en algunos casos, en alimentos procesados. Coincidiendo con las entrevistas, las familias consumen sobre todo jugo de frutas y pocas verduras.

En Cotogchoa, por ser una zona rural, las familias consumen un desayuno mucho más contundente, basado en sopas y coladas de verduras con pollo, de fideo, de avena con col, lentejas con arroz, choclo,

carne frita y huevos, morocho de dulce y arroz; colada de haba con acelga. Acompañan la comida con jugo de frutas, batido de frutas, agua de cedrón. Hay sólo una familia de las entrevistadas que consume yogurt con granola, o pan y leche.

Los almuerzos se basan en una dieta muy rica en carbohidratos, siendo el arroz, el alimento más común, seguido por el fideo, la avena, la papa y el maíz. La principal fuente de proteína animal es el pollo. Hay dos reportes de consumo de atún y carne de res. Al igual que en Jatumpungo hay muy poco consumo de hortalizas y frutas.

La cena se basa en coladas de habas, choclos, mellocos con verduras, o sopas de fideo con papas o morocho. Algunas familias toman sólo un agua aromática con pan o con una tortilla. Algunas familias consumen lo mismo que en el almuerzo.

Haciendo una comparación entre los hábitos alimenticios de las dos zonas analizadas, se puede ver que en Cotogchoa los desayunos son más fuertes, pues al tratarse de una población rural, necesitan energía para las tareas agrícola; pero el resto del día su dieta está basada en carbohidratos (en algunos casos de mala calidad). El consumo de frutas es mucho menor, y en los días en los que se hizo el sondeo, se reportó apenas el consumo de limonadas.

Se hizo también un sondeo de la alimentación de lo que los niños consumen en las escuelas y colegios.

En Jatumpungo algunos niños llevan la comida de la casa, y otros compran en el bar del establecimiento educativo. Los niños llevan de su casa fruta, otros llevan arroz con pollo. Los niños que compran en el bar, también consumen arroz con pollo, pero además comida chatarra.

En Cotogchoa los niños que compran en el bar consumen choclo con mote y papas, pollo con tostado; pollo con mortadela, cevichocho y atún. Los que llevan la comida de la casa consumen alimentos muy

similares a lo que pueden encontrar en el bar, aunque algunos llevan fruta y yogurt.

Lo que los niños consumen en el colegio es bastante parecido en ambas localidades. Es evidente la importancia que tiene el pollo en la dieta tanto de los niños como de los adultos, pues en los últimos años se ha transformado en una fuente de proteína barata en el Ecuador.

### **A manera de conclusión**

Debido a la expansión urbana que se vive en el cantón Rumiñahui, las familias cuentan con muy poca tierra para hacer agricultura, lo que tienen fuertes repercusiones en la soberanía alimentaria y las prácticas productivas en la población.

Las familias realizan parte de sus cultivos en pequeñas parcelas bajo invernadero tipo túnel y micro-túnel, lo que les ayuda a prevenir daños por efecto del clima como heladas, granizadas y lluvia.

La “Asociación de Productores de Cotogchoa” tiene un nivel organizativo más sólido, posiblemente porque el sentido comunitario se mantiene más en el medio rural. Por la misma razón, las socias del “Grupo Social Agroecológico de Jatumpungo” sólo producen en forma familiar, mientras que la Asociación de Productores Agropecuarios de Cotogchoa también lo hace comunitariamente.

Aunque las familias basan su proceso productivo en elementos provenientes de sus predios, ninguno de los dos grupos producen sus propias semillas. Ellos se proveen de semillas y plántulas en el sector de Machachi (Pilón) y Yaruquí (Pilvilsa) en forma indistinta, lo que afecta a su soberanía alimentaria, porque son dependientes de este insumo que es fundamental en la producción agrícola. Pero hay que indicar que este es un problema persistente en casi toda la producción hortícola del país (Bravo, 2014).

Las familias destinan una porción de su producción al consumo familiar (5 al 10%) y el resto lo comercializan a nivel local, aunque dos

familias producen exclusivamente para el auto consumo, con una clara excepción en el cultivo del maíz.

La comercialización del “Grupo Social Agroecológico” se la realiza en la localidad, en un inicio de puerta a puerta, pero una vez que se dieron a conocer algunas productoras reciben a los compradores en sus casas. Por otro lado, la comercialización de la “Asociación de Productores Agropecuarios” se la realiza en una feria en Sangolquí, y también proveen sus productos para la conformación de canastas solidarias.

Para las labores agrícolas los grupos se valen de prácticas comunitarias como el prestamano y la minga, lo que les ayuda a aunar esfuerzos para realizar las actividades duras. Las dos organizaciones producen hortalizas orgánicas, utilizando compostera, lombricultura, bioles y preparados naturales, tanto para la fertilización como para el control de plagas y enfermedades. Una diferencia notable es el uso del invernadero. Esto ha permitido a las familias del “Grupo Social Agroecológico” obtener productos de primera calidad y mayores rendimientos en cualquier momento del año, a la vez que permiten alargar el ciclo del cultivo, incluyendo las épocas del año más difíciles, y obtienen un mejor precio.

El maíz es el cultivo predominante en todas las casas y predios, tanto los predios más grandes como los más pequeños. El grano se cultiva porque forma parte de la dieta diaria a nivel de cantón, parroquia y barrio.

Un aspecto importante es que la producción hortícola, tanto a nivel individual como colectiva, en los invernaderos y a cielo abierto, está casi totalmente en manos de mujeres. El grupo de mujeres capacitadas han respondido con mucho entusiasmo, se encuentran motivadas y han aprendido a manejar sus parcelas con técnicas apropiadas, amigables con el ambiente y han mejorado parcialmente su nutrición, pues han introducido productos hortícolas de origen orgánicos a su dieta alimenticia familiar, pero aún no forma parte fundamental de su dieta.

Los problemas de salud observados en la población entrevistada, tanto en Jatumpungo como en Cotogchoa, están relacionados con estrés,

presión alta, dolores articulares y sobrepeso, lo que da cuenta que la población cuenta con una mala nutrición. Según testimonio de las mujeres que participan del Programa del Patronato, estos problemas de salud estaban presentes mucho antes de involucrarse en la actividad agrícola. Ahora, el trabajo en sus parcelas es una terapia, su salud ha mejorado notablemente. Consideran que es la mejor actividad física que pueden realizar, pasan más de dos horas diarias trabajando en el campo y mientras lo hacen, no sienten ninguna molestia. Una de las mujeres dijo:

Cuando vivía en Quito, sufría de fuertes dolores de cabeza, dolor de los huesos, las articulaciones, pasaba sólo enferma, ahora, desde que vine acá a vivir en mi propiedad en Jatumpungo y desde que comencé la actividad agrícola, no tengo ningún problema, no siento ningún dolor.

El consumo de comida procesada en la que se incluye comida chatarra y platos típicos saturados en grasas no es tan frecuente. Se debe señalar además que, aunque la zona de Sangolquí es famosa por la elaboración de hornado de choncho, éste se destina casi exclusivamente para el turismo, y no forma parte de la dieta de las familias.

En los dos casos se evidencia que el porcentaje de población adulta es la mayoritaria que la juvenil e infantil, evidenciándose que la población en el campo está envejeciendo, sin existir un recambio generacional. Este es el resultado de una dinámica social que desplaza a la población rural, mucho más aún en esta zona que está tan influenciada por el proceso de urbanización.

Si bien es cierto que no hay registros con datos de cantidades producidas y rentabilidad, las mujeres entrevistadas tanto en Jatumpungo como en Cotogchoa están conscientes que tienen un ingreso económico adicional. De acuerdo al testimonio de una representante del “Grupo Agroecológico de Jatumpungo”, la producción hortícola agroecológica le ayuda a solventar ciertos gastos, como el pasaje para el colegio de sus hijos, su refrigerio, y la compra de leche y pan. Otra mujer del mismo grupo dice que:

Hay ocasiones en que voy al huerto, cosecho productos de mi huerta, como el tomate riñón, pimiento o rábano, los lavo, los enfundo y salgo a vender golpeando las puertas de los vecinos, todo vendo rapidito y regreso con 4 o 5 dolaritos, y ya tengo para el pan y la leche.

Estos dos estudios muestran que, con un poco de apoyo externo, las mujeres pueden mejorar sus condiciones de vida, incrementar sus ingresos y tener acceso a una alimentación más sana. También muestra cómo frente al reducido tamaño de la propiedad, debido a la expansión urbana, las familias han encontrado en la horticultura orgánica combinada con la producción de maíz, una forma de vida.

Queda pendiente ver cuál será la sustentabilidad de estas experiencias a largo plazo.



CAPÍTULO V

# Soberanía alimentaria en Maca Grande

---

*Marcelo Narváez y Elizabeth Bravo*

## Introducción

La provincia de Cotopaxi se ubica en la sierra norte del Ecuador, y toma su nombre por la presencia del volcán Cotopaxi. Con un área de 6 569 km<sup>2</sup>. Está conformado por siete cantones: Latacunga, Salcedo, La Maná, Pujilí, Saquisilí, Sigchos y Pangua. Su capital es Latacunga.

Su población, según proyecciones del INEC para el año 2007, es de 400 411 habitantes; de la cual un 35,2% se localiza en el área urbana y un 64,8% en el área rural. Sus principales productos agrícolas en la región andina son cultivos de ciclo corto como la cebada, papa y maíz suave, y en la zona sub-tropical caña de azúcar, banano, cacao.

Sólo el 27,1% de las viviendas de la provincia tienen acceso a agua potable; el 36,7% tiene servicio de alcantarillado y el 71,6% cuentan con algún medio sanitario para la eliminación de excretas.

En Cotopaxi, el 47,9% de la población se ubica por debajo de la línea de pobreza y el coeficiente de Gini es de 0,43%. El nivel de analfabetismo en la provincia de Cotopaxi es de 15,9% y el promedio de la población tiene 6,4 años de estudios.

En la siguiente tabla se hace un desagregado de los niveles de pobreza y desigualdad por cantón.

**Tabla No. 5.1**  
**Pobreza y desigualdad en Cotopaxi**

Cantón	Incidencia de pobreza	Incidencia de pobreza extrema	Índice Gini
Latacunga	0,50	0,22	0,41
La Maná	0,44	0,16	0,38
Pangua	0,76	0,46	0,39
Pujilí	0,54	0,24	0,44
Salcedo	0,55	0,23	0,38
Saquisilí	0,68	0,37	0,40
Sigchos	0,93	0,78	0,38

Fuente: Calero et al. (2010).

Elaboración: Marcelo Narváz (2012).

Podemos ver que el índice de pobreza es menor en La Maná, que es uno de los cantones sub-tropicales de Cotopaxi, y el más alto se lo encuentra en Sigchos, donde además hay un alto índice de pobreza extrema, que es además uno de los más altos del país. De hecho, en Cotopaxi se ubican dos parroquias que superan una pobreza mayor al 95% de la población: Chugchilán e Insinliví, ambas ubicadas en el cantón Sigchos.

Ahí, la mayor parte de la población es rural. Otro cantón con un índice alto de pobreza es Pangua, que es también una zona subtropical.

En general, el índice Gini (que marca la desigualdad existente entre pobres y ricos), es medio en todos los cantones de Cotopaxi.

En cuanto a la desnutrición crónica infantil, la provincia tiene también un nivel alto de prevalencia de desnutrición (42,6%), superada sólo por Chimborazo y Bolívar (donde la prevalencia es del 52,5% y 47,9% respectivamente). Las tres provincias están ubicadas en la sierra central con elevada población indígena que vive en zonas rurales, muchas de ellas cercanas al páramo.

El número de niños/as desnutridos/as es de 27 100.

En la siguiente tabla se presenta la información sobre la desnutrición en Cotopaxi, desagregada por cantones.

**Tabla No. 5.2**  
**Desnutrición crónica en la provincia de Cotopaxi**

Cantón	Prevalencia de desnutrición	No. de niños/as	No. de niños/as desnutridos/as
Latacunga	41,31	12 681	5 239
La Maná	36,48	3 233	1 179
Pangua	29,55	2 117	626
Pujulí	63,07	6 965	4 393
Salcedo	38,07	4 620	1 769
Saquisilí	41,73	2 167	904
Sigchos	46,38	2 528	1 172

Fuente: Calero y Molina (2010).

Elaboración: Marcelo Narváez (2012).

En la tabla se puede apreciar que Pujulí presenta los niveles más altos de desnutrición en la provincia, seguido por Sigchos<sup>1</sup>.

En cuanto a la tenencia de la tierra, la mayoría de unidades productivas en Cotopaxi son de menos de una hectárea (cerca de 25 200 fincas ocupan apenas 10 835 hectáreas), en tanto que apenas 217 unidades productivas de más de 200 hectáreas ocupan 124 500 hectáreas, lo que nos habla de la gran inequidad en cuanto al acceso de la tierra que prevalece en la provincia.

1 Como referencia, la prevalencia de desnutrición en el Ecuador para el año 2011 fue de 23% (Andes, 2013a), lo que significa que en todos los cantones de Cotopaxi se encuentran niveles superiores a la media nacional.

## Uso del suelo y condiciones ambientales

El uso del suelo de la provincia se presenta en la siguiente tabla.

**Tabla No. 5.3**  
Uso del suelo en la provincia de Cotopaxi

Total Cotopaxi	UPA	67 806
	Hectáreas	457 199
Cultivos permanentes	UPA	11 347
	Hectáreas	35 477
Cultivos de ciclo corto	UPA	58 360
	Hectáreas	73 889
Descanso	UPA	18 699
	Hectáreas	20 702
Pastos cultivados	UPA	29 430
	Hectáreas	77 127
Pastos naturales	UPA	12 956
	Hectáreas	63 906
Páramos	UPA	4 501
	Hectáreas	71 874
Montes y bosques	UPA	9 647
	Hectáreas	105 192
Otros usos	UPA	63 044
	Hectáreas	9 033

Fuente: INEC, MAG, SICA (2001).

Elaboración: Marcelo Narváez (2012).

Se aprecia que la mayor parte del territorio cotopaxense está formado por bosques. En cuanto a los usos productivos, la mayor extensión está dedicada a pastos (lo que habla de la importancia que tiene la ganadería en la zona), y a cultivos de ciclo corto.

Según Martínez (2006), se habría perdido 134 000 hectáreas de bosques, matorrales y páramos para transformarlos en cultivos, pastos y

plantaciones forestales. Desde entonces la tendencia es que esa transformación vaya en aumento.

En el caso de los páramos de acuerdo a Martínez (2006) hay una transformación de 5,7 hectáreas /día en promedio. En el caso de los bosques el índice de transformación a otras formas de uso del suelo es de 6,5 hectáreas /día.

En la siguiente tabla se presenta información sobre la transformación de los ecosistemas naturales de la provincia de Cotopaxi.

**Tabla No. 5.4**  
**Cambio de la cobertura vegetal-provincia de Cotopaxi**

Cobertura vegetal		Superficie (% provincial)		
		1979	1991	2004
Vegetación natural	Bosque	30,7	24,7	22,6
	Matorral	5,9	3,4	1,3
	Páramo	25,7	24,5	17,5
	Total	62,3	52,6	41,1
Zonas intervenidas	Cultivos	21,6	27,8	41,1
	Pastos	13,6	16,2	13,6
	Plantaciones forestales	1,6	2,4	2,7
	Total	36,8	46,4	54,4

Fuente: Martínez (2006).

Elaboración: Marcelo Narváez (2012).

En esta tabla se puede apreciar que desde 1979 hay un retroceso de los páramos y bosques en Cotopaxi. En relación a los páramos, hay zonas de páramos bien conservadas alrededor de los Illinizas, el Parque Nacional Cotopaxi y los Llanganates, pero estos enfrentan un proceso de intervención en las zonas más bajas dada su transformación en zonas de pastoreo y cultivos. A pesar de la fuerte presión que enfrentan los bosques de Cotopaxi, aún existen importantes remanentes de bosques

andinos en las estribaciones de la cordillera Occidental, a diferencia de los bosques de tierras bajas que están seriamente amenazados (Encalada y Martínez, 2006).

Se puede apreciar que lo que más ha crecido son los cultivos, pues en la provincia se ha dado una fuerte expansión de algunos monocultivos de agroexportación como el brócoli y las flores.

La industria florícola se asentó en los años ochenta en el valle de Latacunga, y ahora cuenta con más de setenta empresas productoras de flores, que operan en un área aproximada de 600 hectáreas: muchas de las cuales son haciendas reconvertidas en floricultoras.

Lo mismo sucede con las plantaciones productoras de brócoli, una actividad agroexportadora que empezó a expandirse en la provincia en la década del 90 y a inicios de este siglo. Hasta el 2010, habían unas 1 400 hectáreas dedicadas a esta actividad en Cotopaxi (Álvarez et al., 2014).

En cuanto a las plantaciones forestales, la provincia de Cotopaxi es la que concentra la mayor parte de ellas con el 90% del área plantada en la región interandina y el 18% a nivel nacional (Zapatta, 2006).

La hidrología de la provincia es muy importante, por encontrarse en la cabecera de las cuencas de los ríos Guayas, Esmeraldas y Pastaza.

## **Cantón Latacunga**

En el cantón Latacunga de acuerdo al censo del 2010, el 37,4% de la población es urbano y el 62,6% es rural, con 170 500 habitantes (INEC, 2010).

En materia de actividades productivas, el 29,2% de la población está dedicado a actividades agrícolas y pecuarias, el 16% al comercio, el 13,7% a industrias manufactureras, y el resto de la población a la construcción, educación, servicios y otras actividades (INEC, 2010).

El porcentaje de personas pobres por necesidades básicas insatisfechas es del 64,7%<sup>2</sup>. La escolaridad de la población es de 8,5 años para las mujeres y 9,6 años para los hombres, con un promedio cantonal de 9,0<sup>3</sup>. El analfabetismo de las mujeres es del 13,0% y en los hombres es del 5,0% y un promedio cantonal de 9,2<sup>4</sup>.

**Tabla No. 5.5**  
**Desnutrición crónica en el cantón Latacunga**

Parroquia	Prevalencia de desnutrición	No. de niños/as	No. de niños/as desnutridos/as
Latacunga	38,01	6 485	2 465
Alaques	385	42,8	165
Guanailin	43,64	511	223
Guaytacama	37,77	727	275
Joséguango Bajo	46,67	271	126
Mulaló	45,19	694	314
Linchisi	51,14	116	59
Poaló	52,45	570	299
Pastocalle	50,62	1.045	529
Tanicuchi	39,99	1.059	423
Toacaso	44,09	818	361

Fuente: Encuesta de Condiciones de Vida 2006 y el Censo de Población y Vivienda 2001.  
Elaboración: Dirección de Análisis e Investigación del Sector Social-MCDS.

## Uso del suelo

El cantón Latacunga tiene una extensión de 92 265 hectáreas y 20 776 unidades productivas cuyo uso del suelo es el siguiente:

- 2 El promedio nacional es de 60,1% y el de la provincia de Cotopaxi es del 75,1%.
- 3 Frente a una escolaridad de 9,6 a nivel nacional y de 7,7 en la provincia de Cotopaxi.
- 4 El analfabetismo a nivel nacional es del 6,8% y del 13,6% a nivel de la provincia de Cotopaxi.

**Tabla No. 5.6**  
Uso del suelo en el cantón Latacunga

Forma de uso del suelo	UPA	Hectáreas
Cultivos permanentes	1 049	635
Cultivos de ciclo corto	19 555	19 709
Descanso	6 705	6 705
Pastos naturales	2 362	14 023
Pastos cultivados	10 197	12 890
Páramos	693	25 071
Montes y bosques	1 196	10 869
Otros usos	19 553	2 362

Fuente: INEC-MAG-SICA (2001).

Elaboración: Marcelo Narváez (2012).

Se puede apreciar que la mayor cantidad del territorio del cantón está conformado por páramo, pero este es un ecosistema muy amenazado, al igual que los bosques, pues durante las últimas décadas ha habido una transformación de la vegetación de la provincia de Cotopaxi.

Los principales cultivos sembrados como monocultivos se representan en la siguiente tabla:

**Tabla No. 5.7**  
Principales monocultivos del cantón Latacunga

Cultivo	UPA	Hectáreas
Cebada	2 288	1.487
Chocho	1 117	517
Fréjol seco	59	-
Haba seca	379	
Haba tierna	519	295
Choclo	6 152	1 433
Maíz suave seco	8 181	3 583
Papa	3 208	2 618

Fuente: INEC, MAG SICA (2001).

Elaboración: Marcelo Narváez (2012).

El principal cultivo es el maíz. En el caso del maíz suave –choclo– se cultiva en unidades promedios de 4,3 hectáreas, y en maíz suave seco en fincas de 2,3 hectáreas. Esta superficie aumenta mucho si se toma en cuenta las fincas en las que se cultiva maíz en asociación con otros cultivos: (5 385 hectáreas para el maíz suave seco, 485 ha para el maíz suave tipo choclo). La papa se cultiva en unidades productivas promedio de 1,2 hectáreas, y la cebada en unidades productivas de 1,5 hectáreas.

Otra actividad importante en el cantón Latacunga es la ganadería, donde existen más de 11 500 UPA dedicadas a esta actividad, con unas 58 500 cabezas de ganado vacuno, y se producen cerca de 146 000 litros de leche diaria. Por otro lado, 13 300 UPA se dedican a la cría de pollos (INEC, MAG, SICA, 2001).

## **La parroquia Poaló**

La comuna se encuentra en la parroquia Poaló que fue fundada el 19 de marzo de 1829, con el nombre de San José de Poaló, anexándose el 10 de octubre a la provincia de Cotopaxi (PRODEPINE, 1999, citado en GAD San José de Poaló, 2009). De acuerdo a Paúl Rivet, Poaló existió mucho antes de la conquista incaica (citado en GAD San José de Poaló, 2009).

Lo que hoy es Poaló formó parte de haciendas grandes que luego fueron divididas en más pequeñas, algunas de ellas se han transformado hoy en plantaciones de brócoli y flores para la exportación, y la producción de leche. Estas haciendas son: Tilipulo dedicada a la producción de brócoli, flores y ganadería lechera; La Rioja dedicada al brócoli y ganadería lechera. Se encuentra además La Compañía, que es una fábrica de explosivos de las Fuerzas Armadas (EXPLOCEM) (GAD San José de Poaló, 2009).

Está ubicada al oeste del cantón Latacunga, con una temperatura media anual que oscila entre los 9 y 18 grados, la precipitación varía entre 500 y 1 500 mm al año. Se han identificado tres tipos de climas, de acuerdo a la clasificación de Jorgensen y Ulloa (1994):

- Ecuatorial frío de alta montaña
- Ecuatorial mesotérmico semi-húmedo a húmedo
- Ecuatorial mesotérmico seco

La parroquia se encuentra en las cuencas de los ríos Esmeraldas (sub-cuenca del río Blanco) y Pastaza (sub-cuenca del río Patate). La quebrada Maca Grande es el primer conducto natural y cuenta con un caudal de 14 litros por segundo (San José de Poaló, 2009). El rango altitudinal de la parroquia va desde los 2 880 a los 4 240 msnm.

En cuanto al uso actual del suelo la situación es la siguiente:

- 16,6% de la parroquia está dedicada a cultivos de ciclo corto (de los cuales el 30% enfrentan un proceso erosivo)
- 2% son cultivos asociados (también con un 30% de ellos con procesos erosivos)
- 8,5% son cultivos de maíz asociados con otros cultivos de ciclo corto
- 0,7% están dedicados a plantaciones forestales
- 6,5% son arbustos y chaparros
- 8,2% son pastos cultivados
- 34,4% son páramos
- 23% son páramos con cultivos perennes (especialmente cebolla)
- El 18% de la parroquia enfrenta procesos erosivos.

A continuación se presenta un resumen de la investigación de Marcelo Gabriel Narváez Campao (2012), quien sistematizó la experiencia de un proyecto sobre soberanía alimentaria llevado a cabo por la comuna Grande 8 Sector Maca Ucshaloma, parroquia Poaló- cantón Latacunga, donde analiza los problemas que enfrentaron los comuneros, el rol de la Asamblea Comunitaria y los principales aprendizajes.

## Soberanía alimentaria en la comuna Maca Grande

El ecosistema predominante es el páramo, que por las características del suelo, vegetación y por la materia orgánica que contiene, funcionan como una gran esponja de agua. En la comuna existen aproximadamente cincuenta vertientes de agua con un caudal promedio de 65 litros/segundo en verano y de 85 litros/segundo en invierno, con lo que se abastecen, no solo las necesidades de consumo humano de las familias de la comuna, sino que también suministra de agua a la parroquia Cocha Pamba del cantón Saquisilí, a cuatro barrios de la parroquia Poaló y para el sistema de riego parcelario de la comuna (Ayala, 2011).

La comuna se asienta sobre un territorio que tiene una gradiente altitudinal que va de los 3 050 metros, en la parte más baja, a los 4 300 metros en la parte más alta, que son aprovechados por la comunidad para hacer agricultura en la parte más baja, y pastoreo de dos hectáreas de páramo (entregadas por la comunidad a cada familia en calidad de usufructo) en la parte superior. La producción agrícola está planificada y sincronizada para disponer de alimentos durante todo el año.

Lamentablemente desde el año 2000 se evidencia una disminución drástica de los caudales, debido al avance de la frontera agrícola con prácticas inadecuadas, la pérdida de la cobertura vegetal, el sobre pastoreo, la quema del pajonal, y la división de los terrenos comunales, todas prácticas asociadas con la destrucción del páramo.

Por su ubicación la comunidad tiene un clima subhúmedo, con una variación estacional de humedad considerada como pequeño déficit de agua durante el periodo seco, acompañado de un régimen térmico entre frío y templado, con una temperatura ambiente que oscila que entre 8 y 20 °C. Tiene tres periodos estacionales:

- El húmedo o conocido por los comuneros como invierno que se inicia entre el mes de septiembre y se extiende hasta el mes de enero y febrero.

- Un periodo seco o verano, comprendido entre los meses de marzo y mayo.
- Un tercer periodo que se caracteriza por la presencia de fuertes vientos, es obscuro y se dan veranillos y lluvias, comprendido entre los meses de junio y agosto. Según los comuneros, el sol se aleja a descansar, luego de acompañar la producción y la cosecha.

Los suelos son franco arenosos derivados de materiales piroplásticos, con pH neutro ligeramente ácidos, son ricos en materia orgánica, pero por efectos de la erosión y el empleo de prácticas agrícolas poco adecuadas, se encuentran en un franco proceso de deterioro (Comuna Maca Grande 2010).

### **Una historia de la comuna<sup>5</sup>**

El territorio del pueblo Maca Grande se constituye entre los años 1900 y 1930, a través de la compra de cinco haciendas cuyos propietarios fueron Julio César Fabara, Alberto Paz, Rosario Navas, Gallo Almeida, parte de la hacienda de Salamalac y la hacienda de la familia Ruzzo.

En el año 1935 se genera un enfrentamiento de la población con el hacendado Gallo Almeida, porque decía que era el dueño de todo este territorio. Cuentan los abuelos que el hacendado Almeida, luego de varios días de violentos enfrentamientos, envió aproximadamente a 250 trabajadores y otras personas contratadas para que desalojaran a los supuestos invasores. A pesar de ello, sólo cincuenta comuneros, salieron victoriosos de las confrontaciones en defensa de sus tierras.

Esta victoria se divulgó en la zona y al conocerse los hechos, fueron bautizados con el nombre de “Maca Grande”, que traducido al español significa “guerreros fuertes, luchadores bravos”.

---

5 La historia de la comunidad fue recogida a las personas mayores de Maca Grande por Marcelo Narváez durante la realización de su investigación.

El 15 de diciembre de 1937 se constituye “Comuna”, mediante Acuerdo Ministerial N° 128 del Ministerio de Previsión Social.

Mediante mingas comunitarias, se marcan los límites de la comuna, se construyen caminos, se establecen zonas de labranza y pastoreo y se comienza a gestionar obras de infraestructura como caminos, energía eléctrica, educación entre las principales (Quindil, 2010).

### **Población y servicios**

La comuna tiene aproximadamente seis mil habitantes, integradas en 780 familias. La totalidad de los comuneros son indígenas pertenecientes al pueblo Kichwa y el idioma predominante es el quichua. En promedio las familias están conformadas por 7 a 8 miembros.

Hay siete sectores en la comuna: Maca Atápulo, Maca Chuquiraloma, Maca Centro, Maca Laigua Centro, Maca Milinpungo, Maca Ugshaloma y Maca Tucma donde habitan y realizan sus actividades cotidianas las familias (Gobierno Provincial de Cotopaxi, 2008).

El territorio está dividido en pequeños lotes donde se realiza la agricultura. Una familia puede tener uno o dos lotes a su cargo (Comuna Maca Grande, 2011).

Las viviendas son de construcción mixta (paja y adobe), aunque hay unas pocas casas de concreto, construidas por el MIDUVI. Todas cuentan con servicio de electricidad y agua entubada, que se consume sin ningún tratamiento previo.

Carecen de servicio de alcantarillado y de recolección de basura, las aguas servidas son evacuadas a pozos sépticos o a campo abierto y apenas el 10% de las casas disponen de letrinas secas y la forma común de eliminar los residuos sólidos inorgánicos es quemándolos.

No disponen de servicio de transporte público, el cual es cubierto por camionetas particulares y en el mejor de los casos, los comuneros se movilizan en buses interprovinciales e interparroquiales.

Disponen de infraestructura y equipamiento básico para el funcionamiento de un dispensario médico, pero está abandonado por la ausencia de doctores y enfermeras, recurriendo al centro de salud de Poaló y al hospital de Latacunga (Gobierno Provincial de Cotopaxi, 2008).

## **Actividades económicas**

Las principales actividades económicas generadoras de ingreso son la agricultura de subsistencia y la ganadería especialmente de bovinos, aunque la población también se dedica, en menor proporción, al comercio.

Complementan sus ingresos económicos con procesos migratorios temporales a ciudades como Latacunga, La Maná, Quito y Guayaquil, aunque algunos sostienen que la principal fuente de ingresos económicos es la migración interna y externa, y complementan sus ingresos con la agricultura y la ganadería.

Las familias realizan un tipo de producción agrícola distribuida en varios lotes ubicados en la parte baja, media y alta de la comuna. Cada una de las familias trabaja un promedio de una hectárea distribuida en los diferentes pisos altitudinales de la comuna. Adicionalmente la comuna ha entregado en la parte alta a cada familia dos hectáreas en calidad de usufructo que la dedican al pastoreo y al cultivo de pastos (Comuna Maca Grande, 2010).

## **Ocupación del espacio**

El 70% de los suelos son arcillosos mientras que el 30% restante son arenosos; estos están dedicados a la agricultura (80%), ganadería (15%) y vivienda (5%).

El territorio de la comuna está dedicado a las actividades agropecuarias, con las siguientes características: en la parte baja conformada por los sectores de Maca Atápulo, Maca Centro y Maca Laigua, son suelos laderosos altamente erosionados, en los que cultivan maíz y

hortalizas. Actualmente la mayoría de estos suelos o terrenos han sido abandonados por la pérdida de su capa fértil, lo que les ha vuelto prácticamente improductivos.

La parte media que la conforman los sectores de Maca Ugshaloma, Maca Chuquiraloma, dedicada a la producción de tubérculos, como papa, melloco, oca, mashua, habas, que constituye la base alimentaria de la comunidad. Adicionalmente cultivan cebada y pastos para la crianza de animales menores, especialmente borregos y cuyes. Son suelos laderos en franco proceso de erosión; carecen de obras de conservación de suelos y prácticamente deforestados.

La parte alta, en donde se encuentran los sectores de Maca Acchi, Maca Tugma y Maca Milinpungo y las tierras comunales. Son suelos que están sobre los 3 200 msnm, sin embargo el avance de la frontera agrícola es acelerado debido a que la mayoría de las familias de la parte baja y media han trasladado la producción agrícola y ganadera a esta zona, y que corresponden a las dos hectáreas que han recibido de la comuna en calidad de usufructo.

Entre los cultivos que se siembran en la comuna están la cebolla blanca, la papa, la oca, la mashua, el melloco, las habas y pastos.

Adicionalmente los comuneros se dedican a la crianza de animales menores, como borregos, cuyes, cerdos y muy pocas familias disponen de animales mayores como ganado vacuno. Estos animales, a más de ser fuente de alimentación familiar, son generadores de ingresos, especialmente por la venta de las crías de borregos.

La comuna enfrenta varios problemas relacionados con la producción agrícola, como la fuerte dependencia a insumos externos para la producción agropecuaria, los mismos que son cada vez más caros; la escasa o casi nula rentabilidad de su producción y los bajos precios de sus productos, que son comercializados a través de intermediarios; la falta de capacitación; disponen de un número reducidos de animales;

sumados a la inexistencia de políticas estatales que favorezcan la pequeña producción como es el reducido acceso a créditos. Estos factores han repercutido en el abandono del campo y la pérdida de calidad de sus suelos (Comuna Maca Grande, 2010).

En cuanto a la comercialización, desafortunadamente, los productos que salen de la Comuna Maca Grande no son apreciados por los canales de intermediación. A pesar de tratarse de una producción de alta diversidad y valor nutricional, y de constituir la base del consumo regional de alimentos. Esto ha desestimulado la siembra y ocasionado la pérdida de semillas de especies nativas, que tradicionalmente han alimentado adecuadamente a muchas generaciones.

La exigencia de volúmenes de producción presiona a los campesinos hacia una producción en monocultivo que afecta a la calidad del suelo, erosiona sus reservas de semillas y sus alimentos, pone en franco detrimento su seguridad alimentaria, aumentando de esta manera la dependencia de insumos externos, tanto para la producción como para el consumo, poniendo en serio riesgo la subsistencia y alimentación de su población.

La comercialización de pequeños excedentes agrícolas especialmente de papas y habas y animales, la realizan de forma individual en las ferias de Latacunga, Pujilí y Saquisilí o a través de intermediarios.

### **Aspectos organizativos**

El 15 de diciembre de 1937 se constituyen en la Comuna Maca Grande. Su estructura organizativa está compuesta por un Presidente, Vicepresidente, Tesorero, Secretario y Vocales, que es renovada cada año, tal como lo determina el Acuerdo Ministerial N° 128 del Ministerio de Previsión Social. De acuerdo a la Ley Comunas y su reglamento.

La directiva o Cabildo Central ejerce autoridad en todo el territorio de la comuna y es reconocida en los siete sectores que la conforman, a pesar de que cada uno cuenta con personería jurídica y con su propia

directiva. Sus principales funciones son: legitimización de valores, modos y prácticas indígenas, representación legal, política y defensa de sus intereses hacia el exterior; gestión social de los recursos naturales fundamentales y de otros necesarios para la reproducción, y cohesión social e ideológica que genere un sentimiento de identidad.

Al interior de cada uno de los sectores existen asociaciones de productores agrícolas, pecuarios, grupos de mujeres, juntas de agua, clubs deportivos, comités de padres de familia, asociaciones de vivienda, organizaciones que se conforman en función de proyectos o posibles beneficios ofrecidos por el Estado o alguna institución privada, que han debilitado la unidad comunitaria y la credibilidad en su dirigencia, debido a actos de corrupción y oportunismo político la agravan aún más.

La comuna está integrada a la organización de segundo grado “Unión de Organizaciones Indígenas de la Parroquia Poaló” (UOIPP). Esta organización está integrada al Movimiento indígena de Cotopaxi (MICC), filial de la CONAIE, y participa en el quehacer político electoral, a través del Movimiento Pachakutik.

La comuna y los sectores que la componen, carecen de un plan de desarrollo o del buen vivir, quedando su accionar sujeto a la buena voluntad y buen criterio de los dirigentes de turno, o a las decisiones coyunturales de la Asamblea Comunitaria.

La Asamblea Comunal es la máxima instancia de autoridad y eje de la vida comunitaria. Su autoridad se extiende desde el dominio económico de los recursos comunales hasta todas las manifestaciones sociales. Es el centro del poder de la comunidad, convocada y presidida por la principal autoridad comunal.

Normalmente las decisiones pasan por el tamiz de una o varias asambleas en que participan activamente los hombres jefes de familia; y mujeres en forma menos visibles; pasan además por el consenso fa-

miliar, donde marido y mujer tienen consultas sobre el asunto antes de llegar a una decisión firme en la Asamblea.

La mujer sólo asiste a la Asamblea si es viuda o si el esposo está ausente, a menos que se trate de un tema que les incumba directamente. Las asambleas son un espacio de toma de decisiones y participación colectiva. Los acuerdos se toman después de largas discusiones entre los participantes y estos tan sólo se retiran a sus casas habiendo conciliado intereses. Se busca el consenso más que una decisión por simple mayoría.

## **La problemática**

Las familias de Maca Ugshaloma están perdiendo progresivamente la capacidad de producir sus propios alimentos y de decidir autónomamente sobre qué producir, cómo producir y qué comer. A esto se suma a un creciente deterioro ambiental y la falta de acceso a los recursos productivos como tierra, agua, semillas y crédito. Este es el escenario que ha puesto en riesgo la base de reproducción biológica y social de las familias y el futuro mismo de la comunidad.

Con el propósito de enfrentar este grave problema y resistir a sus efectos, la comunidad de Maca Ugshaloma se propuso a través de la ejecución de un proyecto, fortalecer la soberanía alimentaria de las 150 familias que la conforma. El proyecto incluía el fortalecimiento de su estructura organizativa e identidad comunitaria, sus formas de producir, y consumir sus propios alimentos en armonía con la naturaleza.

La comuna se propuso fortalecer la identidad comunitaria, mediante la reconstrucción de la memoria histórica, recordando a la comunidad claves organizativas, tecnológicas, alimentarias, festivas y rituales. Claves que permitieron revalorar formas de hacer y conocer sabores, productos, culturas de salud y nutrición, que han sido desplazadas o despreciadas a nombre del desarrollo y que, además de recuperarse, se recrearon en nuevos contextos y nuevas generaciones.

El objetivo planteado fue: “Contribuir al mejoramiento de la soberanía alimentaria de 150 familias de la comunidad Maca Ugshaloma”, mediante el fortalecimiento de su estructura organizativa e identidad comunitaria, sus formas de producir, y consumir sus propios alimentos.

## **Estrategias del proyecto**

La construcción de herramientas como el plan del buen vivir o de desarrollo comunitario, el reglamento del fondo de ayuda mutua (Randy Randy) y sus registros, que fueron elaborados participativamente, permitió a la comunidad identificar sus prioridades del buen vivir, definir políticas comunitarias, especialmente en el área productiva, y contar con normas y procedimientos acordes a su cultura y legitimados por consenso, fortaleciendo la autoridad de la asamblea comunitaria como espacio de decisión colectiva mediante un debido proceso, elementos que fortalecieron su identidad comunitaria y facilitaron la gestión social y financiera de la comunidad.

En lo productivo, la estrategia se dirigió a que las familias cuenten durante todo el año con alimentos en calidad y cantidades suficientes, la recuperación y conservación de los recursos utilizados para producirlos, como son tierra, agua, semillas, abonos orgánicos, crianza de animales, recuperación de tecnologías tradicionales, financiamiento, capacitación en técnicas agroecológicas, diálogo de saberes, encuentros de intercambio de saberes entre comuneros y experiencias similares, permitieron fortalecer la base material y tecnológica para la producción de alimentos.

La elaboración de calendario agro festivo –que contó con la participación de ancianos, hombres y mujeres, jóvenes y niños de la comunidad– fue un espacio en donde todos pudieron dialogar e intercambiar saberes y permitió sistematizar gráfica y teóricamente, una serie de saberes tecnológicos, espirituales, ambientales, de ciclos naturales, condiciones óptimas de semillas, suelo, humedad, gastronomía; conocimientos que se encontraban distribuidos entre los diferentes miembros

de la comunidad y que podían ser utilizados en forma general tanto en la producción como en el fortalecimiento de su identidad cultural.

Además articuló el proceso productivo y tecnológico agrario, con las relaciones comunitarias de producción, expresadas a través de momentos rituales y festivos, estrechamente vinculados con la elaboración, procesamiento y conservación de los alimentos y generador de una fuerte identidad.

Se propuso la aplicación de un enfoque agroecológico, que permita un manejo integral y responsable, de toda la agrobiodiversidad, especialmente de los recursos productivos utilizados para la producción de alimentos, lo que no era nuevo dentro de la comunidad.

En este sentido se planteó la reducción de la contaminación mediante la disminución sostenida de insumos agrotóxicos, detener el avance de la erosión de los suelos con obras de conservación (siembra de plantas nativas, como barreras vivas) y restringir la presión sobre el ecosistema páramo, a través del establecimiento de potreros a fin de evitar el avance de la frontera agrícola, el sobrepastoreo del páramo y proteger las vertientes de agua.

## **El proyecto**

El proyecto se denominó “Construyendo Soberanía Alimentaria Andina de 150 familias de la Comunidad Maca Ugshaloma Santa María”, y fue aprobado por el Ministerio de Inclusión Económica y Social a través del Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS) con financiamiento del proyecto “Corredor Central”, auspiciado por el Fondo Internacional para el Desarrollo de la Agricultura (FIDA).

El plazo de ejecución fue de un año calendario, comprendido entre el mes de octubre de 2010 a octubre de 2011, ampliándose luego por dos meses. Fue ejecutado en su totalidad y en forma directa por el Cabildo Central de la Comuna Maca Grande con el acompañamiento

de un Coordinador General, normado por la Ley de Regulación y Gasto Público.

Una exigencia del MIES fue que la comunidad cree una estructura organizativa (un comité) para la ejecución del proyecto y cuya responsabilidad principal sería aprobar las adquisiciones, siguiendo procedimientos previamente aprobados por el área financiera del MIES, lo que no fue apoyado por las familias comuneras, pues sabían que conformar una nueva estructura organizativa produciría divisiones en la comunidad, el Cabildo perdería autoridad, y por otro lado los mecanismos de control social pierden efectividad. Por ello, la comunidad decidió, no crear ningún organismo paralelo y que sea el Cabildo de la comunidad quien lidere la toma de decisiones y se legitimen en Asamblea General (Maca Ugshaloma, 2010).

Ellos sabían por experiencias vividas en otros proyectos, que formar una estructura cerrada impedía el flujo de información y que las decisiones se tomaban en forma autoritaria entre los técnicos del proyecto y muy pocos dirigentes incondicionales, a cambio de tratos privilegiados. Se decidió por consenso, realizar asambleas comunitarias los días sábados, para que en este espacio, se reciba información sobre el proyecto y se tomen las decisiones correspondientes (Maca Ugshaloma, 2010).

Una vez aprobado el proyecto, el Cabildo de la comuna conjuntamente con la dirigencia del sector convocaron a una Asamblea General, en la que se contó con la participación de noventa comuneros. Ahí explicaron detalladamente los objetivos del proyecto, las actividades contempladas y las estrategias a seguir, poniendo especial énfasis en dos aspectos:

- El sentido político organizativo de lo que significa trabajar por la “soberanía alimentaria”.
- En la “conformación de un fondo de reciclaje”, que se conformará mediante la devolución de los recursos destinados a la compra de animales menores.

Esto último motivó resistencias y largas discusiones, en especial entre los comuneros que no habían participado en la elaboración del proyecto, sobre todo por el paternalismo enraizado por mucho tiempo en las políticas de trabajo, tanto públicas como privadas (Maca Ugshaloma, 2010). La conformación del fondo se resolvió luego de muchas reuniones, con la condición de que el reglamento y sus normas, se los trabaje con toda la comunidad.

Otro de los aspectos que causó inquietudes fue que se incluyó en el proyecto “fortalecer el riego parcelario”, que en ese entonces, se encontraba casi terminado, y veían excesivo el rubro asignado. Como se requería un apoyo mínimo, decidieron reprogramar el presupuesto y destinar este fondo a la compra de animales para 150 familias. De igual manera se reprogramaron otros gastos que los comuneros decidieron asumir como contraparte (por ejemplo la alimentación para los talleres de capacitación).

Decidieron además optimizar y mejorar la calidad del gasto, en palabras de los compañeros, “es mejor tener un borrego que nos de comer, que comernos al borrego poco a poco”.

Todo esto quedó registrado en Actas, pues una de las deficiencias de la comuna ha sido la falta de registro de actas.

La participación en las diferentes actividades del proyecto fue otro de los aspectos que desde el inicio fue considerado como un eje transversal del mismo. Algunos comuneros entre ellos don Francisco Choloquina (líder carismático de la comuna) propusieron que todos debían participar, que se corra lista y se imponga una multa a las personas que no asistan. Propuesta que fue apoyada inicialmente, pero no fue viable cuando a los talleres programados asistían 150 participantes lo que dificultaba su ejecución, por lo que se decidió dividirlos en talleres de máximo diez participantes y que estos sean socializados posteriormente. Esta modalidad tampoco funcionó, se decidió dejar en libertad la participación, bajo el argumento de que el proyecto es de beneficio

familiar y que no se tiene que obligar a que asistan a los talleres, ya que esto se vería reflejado en las chacras de cada uno, los que aprenden aplicarán y mejorarán las chacras y los que no sus chacras no mejorarían (Maca Ugshaloma, 2010)

## **Toma de decisiones en el proceso de compra de borregos**

En el proyecto se establece la compra de animales menores, con el propósito de fortalecer la capacidad productiva de las chacras, mediante la provisión de una mayor cantidad de abono orgánico, diversificar la fuente de proteínas y mejorar los ingresos de las familias.

En la socialización del proyecto una de las decisiones fue la de comprar sólo borregos porque “necesitan mejorar genéticamente sus rebaños, conocen sobre su crianza, disponen de rediles y potreros, producen buen abono, y son fáciles de comercializar” (Maca Ugshaloma, 2010).

Dado que en un inicio se previó comprar borregos sólo a 75 familias, se analizaron varias situaciones con el propósito de que las 150 familias reciban los animales, y que se pueda comprar por lo menos dos animales por familia, que sean borregos de raza y que mejoren genéticamente el hato, lo que fue posible gracias a una reprogramación del presupuesto, pero fue un proceso largo por algunas exigencias del MIES.

Conocida la aprobación, los dirigentes convocan a una asamblea comunitaria para informar, definir la estrategia de compra y los parámetros correspondientes, que se definieron de la siguiente manera:

- Se contempla la compra de borregos para cada familia con el fin de incrementar la cantidad de abono orgánico, mejorar genéticamente el rebaño e incrementar sus ingresos.
- La modalidad de compras sería a través del portal de compras públicas.

Sobre los proveedores se hicieron las siguientes consideraciones previas:

- Con 250 dólares se podría comprar dos borregos machos de una calidad media.
- Que tengan un mínimo de 300 borregos.
- Que sean borregos machos de calidad a fin de mejorar genéticamente el rebaño.
- Que sean de raza conocida en la comunidad (*Rambouillet* o *Corriedale*).
- Y que tengan registro en INCOP, como proveedores del Estado.

Estos requisitos eran difíciles de cumplir, por lo que algunos comuneros plantearon que el monto asignado para cada familia se les entregue en dinero, y cada uno se encargue de comprar lo que le alcance ya sea en la feria o en alguna hacienda, lo que fue descartado porque esa modalidad no cumplía con lo establecido en la ley y sería difícil encontrar animales de buena calidad. Hay que señalar que la comuna Maca Grande cuenta con un centro pie de cría de borregos y ha mejorado genéticamente sus borregos, por lo que superaban genéticamente en mucho a los animales de la zona. Es decir que para que la comunidad decida comprar debían superar la calidad que ya poseían.

También se planteó comprar al centro pie de cría de la comuna, propuesta que no fue apoyada, aduciendo que estos animales ya poseían y querían algo mejor (Maca Ugshaloma, 2011).

Luego se propusieron visitar algunas haciendas.

- Empezaron con la Hacienda Santa Marianita de Pujilí, donde la dueña les dejó plantados tres veces, para al final decirles, que si querían comprar debía ser “con la plata en efectivo y llevar todo lo que tenía”.
- Luego se visitó la hacienda Antisana, donde los cuidadores del parque Antisana incondicionales al dueño de la hacienda, asumieron actitudes racistas.

- Se visitó también la Hacienda en Pastocalle, donde les ofrecieron borregos de inferior calidad a los que tenían, y dijeron que disponían de borregos colombianos certificados, pero que para enseñarles, primero tenían que comprar los borregos.
- Visitaron luego la hacienda Zuleta donde no disponían de animales y su precio sobrepasaba el presupuesto.
- Fueron a los criaderos del MAGAP, pero ofrecían entregar los animales el próximo año.

Todas estas giras implicaban gastos que fueron cubiertos con aportes de la comunidad, ya sea en efectivo o en especie. Algunos compañeros facilitaron sus vehículos, y a cambio se les apoyaba con combustible, otros llevaron cucayos para el viaje. Estas comisiones estaban formadas por un máximo de cinco personas, pero al rato de las visitas las comisiones se triplicaban en número, las comisiones informaban a la asamblea, se molestaban, las comisiones perdían credibilidad, y cada vez cobraba fuerza la idea de comprar los borregos en la feria.

Ante esta situación se realizaron consultas para adoptar una modalidad establecida en el Portal de Compras Públicas, que era las “Ferias Inclusivas”, que consistía en realizar una publicación en un diario local a posibles proveedores pequeños, afín de que se agrupen y oferten los 300 borregos. Esta propuesta fue descartada debido a que no existía garantía de que iban a conseguir borregos de calidad.

Se convocó a una gran asamblea para tomar decisiones al respecto y se reflexionó sobre el proceso seguido hasta el momento, llegando a las siguientes conclusiones:

- Que estaban rogando a los hacendados para que cojan su plata, como que si les hicieran un favor.
- Que los gastos realizados hasta el momento habían sido en vano, y que ya no estaban dispuestos a seguir gastando.
- Que su plata no debía enriquecer a ganaderos que les habían maltratado y que les querían chantajear.

- Que si bien al inicio se descartó la posibilidad de comprar en el centro pie de cría de la comuna, ahora se debía retomar esta propuesta. Pero el centro pie de cría no estaba registrado como proveedor del Estado y no podía ser comprador y vendedor a la vez (Maca Ugshaloma, 2011).

Esta realidad les llevó a un punto muerto. No se veía una alternativa posible, y la situación se agravaba aún más ya que este proceso les llevó dos meses, sin resultados positivos y el plazo de ejecución del proyecto estaba por concluir. Agravado aún más por el enojo de la mayoría de los comuneros.

Esto fortaleció la propuesta de un posible reparto del fondo. En una reunión interna de la Comuna decide “repartir el dinero”, propuesta que fue aceptada por el Presidente de la Comuna, y tan solo la oposición del coordinador del proyecto y la explicación de las implicaciones legales y administrativas que esto conllevaba, impidió esta acción.

En la Asamblea siguiente se comunica que un compañero de Maca Tucma estaba registrado como proveedor de borregos en el Portal de Compras Públicas y que estaba dispuesto a vender sus borregos. Ese instante se nombró una comisión para hablar con él, se le llevó un pequeño presente (de acuerdo a las costumbres indígenas cuando se pide un favor), y se establecieron los siguientes acuerdos:

- Que los animales debían ser de las razas *Rambouillet* o *Corriedale* de 2 años en promedio.
- Que los animales deben ser comprados a las familias de la Comuna Maca Grande, a fin de que el dinero se quede en la propia comuna.
- Que se nombraría una comisión que acompañe al proveedor, afín de asegurar la calidad de los animales, y que éstos sean comprados al interior de la comuna.
- Autorizaron que a través del INCOP se le realice la invitación directa para agilizar la compra.

- Reconocerle un agradecimiento económico al final del proceso de dos dólares por borrego.

Sin embargo, el compañero proveedor no respondió a la invitación hecha en el Portal de Compras Públicas por lo que se declaró desierto el proceso, retrasando aún más la compra. Inmediatamente se dio un acompañamiento técnico al proveedor, se realizó una nueva convocatoria, lográndose cerrar la compra de los animales.

### **Otros componentes del proyecto**

En algunos casos, fue necesario planificar acciones previas para mayor conocimiento de los temas, y contar con elementos para tomar decisiones.

Para la compra de *plantas nativas para hacer cortinas rompe vientos* –por ejemplo– se realizaron giras de observación por los diferentes viveros de la ciudad de Latacunga, se explicaron las características de cada especie de planta, sus beneficios y facilidad, se consultaron precios, todo esto antes de informar a la comunidad y tomar la decisión de compra.

A pesar de que una de las características y requerimientos fue que se debían comprar plantas nativas, la decisión tomada con el coordinador general y aprobado por la asamblea, en reunión interna decidieron adquirir plantas de eucalipto y pinos.

Para la compra de *semillas nativas* se trabajó una lista, consultando especialmente a las mujeres de la comunidad, ya que ellas son las conocedoras y trasmisoras del conocimiento agrícola y responsables de la alimentación familiar.

Tan solo se logró la aprobación definitiva de la lista a comprar, después de dos asambleas comunitarias, donde los jefes de familia varones dieron su aval, prácticamente desconociendo la resolución tomada en base a la consulta a las mujeres de la comunidad.

Una vez que la lista fue aprobada, se realizó una gira de observación a la comunidad de Achullay en la provincia de Chimborazo, a fin de intercambiar experiencias sobre procesos de recuperación y conservación de semillas nativas.

## **Aprendizajes del proyecto**

De la ejecución del proyecto se obtuvo resultados y aprendizajes interesantes, que podrían ser de utilidad para las organizaciones, instituciones y personas interesadas en el tema.

Respetar y mantener la estructura organizativa tradicional y convencional, fue fundamental para el buen funcionamiento del proyecto porque la constitución de unidades ejecutoras o cualquier otra forma paralelas al cabildo comunitario, como se estila para ejecutar un proyecto, hubiera afectado fuertemente a la asamblea comunitaria como el espacio en donde se toman y legitiman autónomamente las decisiones de la Comuna.

Una situación parecida se da con el reconocimiento de las autoridades tradicionales o convencionales si no se las respeta o existe el reconocimiento de su representatividad, estos tienden a ser remplazados o sustituidos por los directores, coordinadores de proyectos.

La vigorización de la Asamblea Comunitaria, de sus autoridades y de las familias fue garantía de sostenibilidad para mantener sus formas organizativas, de conservar su autonomía, antes que formar artificiales estructuras organizativas funcionales a un proyecto o programa, que desaparecen apenas termina el apoyo del proyecto que las estimula y sostiene.

La Asamblea Comunitaria se fortaleció como un verdadero espacio de educación, de enseñanza, en la cual los comuneros y comuneras intercambiaron sus experiencias, sus conocimientos, se reflexiona, se recibe información y todos aprenden y trabajaban, piensan y se entienden juntos, tomando decisiones entre iguales.

A medida que la Asamblea Comunitaria y sus dirigentes responden a los intereses colectivos, y entre todos definan la vida que quieren y cómo lograrlo y mantengan un equilibrio adecuado en el cumplimiento de los pactos o arreglos establecidos; y mientras la Asamblea Comunitaria sea el espacio en la cual trabajen, piensen y actúen juntos para tomar decisiones que satisfagan a todos, la Comunidad podrá mantener su autonomía y su fuerza.

Donde la asamblea es débil la comunidad se rompe y pierde, poco a poco, la fuerza para resistir las innovaciones, la corrupción y los programas y procedimientos contrarios a sus intereses.

En términos generales podemos afirmar que las decisiones tomadas en la asamblea comunitaria tuvieron como fundamento el fortalecimiento de su tejido social mediante la aplicación de principio como la reciprocidad, la complementariedad y el bien común, a pesar de que en algunos momentos se vivió momentos difíciles en los que los comuneros querían desconocer el trabajo de sus líderes.

Otros aspectos positivos que se desprendieron del proyecto fueron:

La intervención del proyecto fortaleció la lógica productiva de auto subsistencia y la determinación de lo que *producen* las familias, al disponer de diversidad de semillas que fueron cultivadas para contar con alimentos destinados a la reproducción de la unidad doméstica y no del mercado. Dentro de esta lógica, su producción es consumida en su mayor parte dentro de la unidad familiar, recurriendo al mercado tan sólo cuando han existido excedentes y cuando les conviene. En este sentido ha disminuido la transferencia de renta.

Se recuperó conocimientos, prácticas agrícolas tradicionales y se adecuaron nuevas prácticas las que han reforzado su capacidad de decidir libremente *cómo producir*. Esta vigorización ha significado que las familias dejen gradualmente de utilizar o se alejen del paquete de la

revolución verde; se potenció el uso y reciclaje de recursos existentes en la propia chacra, con lo que se redujo significativamente los costos de producción.

La resistencia de los comuneros a la explotación, se expresa en la intención de trabajar para sí mismo, de intentar retener lo máximo posible el producto de su trabajo al interior de la unidad familiar y de su comunidad, de no subordinarse a los ritmos laborales de las empresas capitalistas y de mantener el conocimiento campesino y el control sobre su proceso productivo.

Se dinamizaron las relaciones comunitarias de reciprocidad y de ayuda mutua con otros parientes y vecinos para enfrentar los momentos en que se requería un mayor aporte de mano de obra, que no están en capacidad de contratar.

En lo referente a la conservación de suelos, se prevé que los resultados se verán en el mediano plazo, pero requieren de un fuerte compromiso por parte de los comuneros de usar y conservar adecuadamente sus tierras disponibles. La recuperación de la fertilidad del suelo evitará el avance de la frontera agrícola hacia el páramo, la destrucción de fuentes de agua, la división de las tierras comunales e impedirá que desaparezca la comuna como territorio y soporte colectivo.

Algunos aspectos negativos que quedaron en evidencia durante la ejecución del proyecto fueron:

- El racismo de los hacendados, quienes se negaban a vender borregos de buena calidad a los comuneros, o les proponían venderles antes de que ellos puedan verlos.
- El desconocimiento del conocimiento femenino sobre las semillas nativas y las prácticas agrícolas.
- El desconocimiento empírico y científico sobre los impactos que producen el eucalipto y el pino en los suelos andinos, y la necesidad de plantar especies nativas.

## **A manera de conclusión**

Aunque familias de la comunidad han fortalecido su tejido social, la organización comunitaria, la lógica productiva de subsistencia y se han dado pasos iniciales para recuperar y usar adecuadamente sus recursos; el verdadero desafío está en mantener y fortalecer las iniciativas impulsadas desde la comunidad. La superación de sus problemas requiere de acciones de mediano y largo plazo, donde la Asamblea Comunitaria y sus dirigentes sean los encargados de cumplir y hacer cumplir con los acuerdos y de tomar decisiones trascendentales buscando siempre el bienestar colectivo.

El haber logrado mayor autonomía en el proceso productivo y de comercializar sus pequeños excedentes, no significa que los comuneros han superado la necesidad de vender su fuerza de trabajo para complementar sus ingresos. No supone la superación de los mecanismos de explotación campesina por parte del capital.

Lograr la soberanía alimentaria en la comunidad no es únicamente un asunto técnico o solamente la aplicación de prácticas agroecológicas para la recuperación, el manejo sostenible o el uso adecuado de sus recursos productivos. Requiere del reforzamiento permanente de su visión del mundo y de su horizonte político, de su lógica productiva, de su tejido y estructura social, de sus formas organizativas, de vigorizar su identidad cultural, entre los principales.

Esto no se alcanza tan sólo con el apoyo de un proyecto, requiere que la comunidad se comprometa a largo plazo y luche permanentemente por el logro de la soberanía alimentaria. Requiere que las familias y la comunidad asuman nuevos desafíos sin perder el horizonte que es alcanzar el buen vivir de todos y cuando se dice de todos, es hablar de las presentes y futuras generaciones.



## Bibliografía

---

- Alcoser, Miguel (1968). *Historia de Guamote*. Riobamba: Imprenta municipal.
- Álvarez, Tatiana, Bravo, Elizabeth y Armendaris, Elías (2014). Soberanía alimentaria y acceso a semillas hortícolas en el Ecuador. *La Granja. Revista de Ciencias de la Vida*, 20(2), 45-57.
- Andes (2013). Ecuador tiene como objetivo erradicar la desnutrición crónica infantil hasta 2017. Disponible en: <http://www.andes.info.ec/es/no-pierda-sociedad/ecuador-tiene-objetivo-erradicar-desnutricion-cronica-infantil-hasta-2017.html>
- \_\_\_\_\_ (2013a). Ecuador disminuyó índices de desnutrición infantil. Disponible en: <http://www.andes.info.ec/es/ecuador-voto-2013-sociedad/ecuador-disminuy%C3%B3-%C3%ADndices-desnutrici%C3%B3n-infantil.html>
- Ávila, Héctor (2009). Periurbanización y espacios rurales en la periferia de las ciudades. Estudios Agrarios. Procuraduría Agraria del Gobierno Federal Mexicano. pp. 101. Disponible en: [http://www.pa.gob.mx/publica/rev\\_41/ANALISIS/7%20HECTOR%20AVILA.pdf](http://www.pa.gob.mx/publica/rev_41/ANALISIS/7%20HECTOR%20AVILA.pdf)
- Ayala, Andrés (2011). Informe de monitoreo de vertientes de agua de la Comuna Maca Grande. Comuna Maca Grande.
- Bacacela, Gualán María (2010). La cultura espiritual: resistencia de los Saraguro en la actualidad. Las Ofrendas Florales. Grafisum, Cuenca en: [http://www.cuenca.gob.ec/biblicuenca/opac\\_css/index.php?lvl=notice\\_display&id=20](http://www.cuenca.gob.ec/biblicuenca/opac_css/index.php?lvl=notice_display&id=20)
- Bacacela, Sisacapari (2003). La migración de los Saraguros. Aspectos positivos y negativos. *ICCI-ARY Rimay*, 17. Quito: Abya-Yala. Disponible en: <http://icci.nativeweb.org/boletin/48/bacacela.html>
- Bastidas, David y Medina, Paúl (2011). Estimación de la densidad poblacional del Ecuador Continental. *Analítika, Revista de análisis estadístico*, 1(1): 89-115.

- Bebbington, Anthony (2005). Los espacios públicos de concertación local y sus límites en un municipio indígena: Guamote, Ecuador. *Debate Agrario 40-41*: 381 - 404.
- Belote, Linda y Belote, Jim (2005). ¿Qué hacen dos mil saraguros en EE.UU y España? En: Gioconda Herrera, María Cristina Castillo y Alicia Torres (Ed.), *La migración ecuatoriana. Transnacionalismo, redes e identidades*. Quito: FLACSO, Plan Migración, Comunicación y Desarrollo.
- Brassel, Frank, Breilh, Jaime y Zapatta, Alex (2011). *¿Agroindustria y soberanía alimentaria?: Hacia una ley de agroindustria y empleo agrícola. El agrogocio en Ecuador: Un monopolio llamado PRONACA*. Quito: SIPAE.
- Brassel, Frank (2010). Soberanía alimentaria. ¿Palabra de moda o concepto novedoso? *Universitas*, IX (12). Quito: Universidad Politécnica Salesiana.
- Bravo, Elizabeth (2000). Soberanía Alimentaria. En: *Ecuador Post-petrolero*. Quito. Oilwatch, Acción Ecológica. ILDIS.
- \_\_\_\_\_ (2006). Soya transgénica en la ayuda alimentaria. En: Javiera Rulli (Ed.), *Repúblicas Unidas de la Soja. La producción de soja en América Latina*. Buenos Aires: GRR.
- \_\_\_\_\_ (2010). Causas de la crisis alimentaria mundial. En: Elizabeth Bravo, Omar Bonilla y Elena Gálvez, *Crisis financiera o crisis civilizatoria* (pp. 46-60). Quito: IEETM.
- \_\_\_\_\_ (2014). *En el laberinto de las semillas hortícolas. Una visión desde la ecología política*. Quito: Abya-Yala, UPS.
- Calero, Carla y Molina, Andrea (2010). Mapa de la Desnutrición Crónica del Ecuador. Dirección de Análisis e Investigación del Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social-MCDS.
- Calero Carla, Maldonado, Rosario, Molina, Andrea, Robles, Marco y Luengas, Pavel (2010). Mapa de pobreza y desigualdad en el Ecuador. Unidad de Análisis e Información de la Secretaría Técnica del Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social.
- Carlosama, Miguel Ángel (2000). Movimiento indígena ecuatoriano: historia y conciencia política. *Boletín ICCI Rimay*, 2(17), agosto. Publicación mensual del Instituto Científico de Culturas Indígenas. Disponible en: <http://icci.nativeweb.org/boletin/17/carlosama.html>
- Carrillo, Cristina (2005). El espejo distante. Construcciones de la migración en los jóvenes hijos e hijas de emigrantes ecuatorianos. En: G. Herrera, C. Carrillo y A. Torres (Ed.), *La migración ecuatoriana: transnacionalismo, redes e identidades*. Quito: FLACSO.

- Chancusig, Edwin (2008). El calendario agrofestivo: Una propuesta metodológica para el diálogo de saberes. Inédito.
- Chimbo Ángel, Naula, Rosario y Quishpe, Enrique (2003). Participación y gestión indígenas en los poderes locales: el caso de Guamote. En: Tania Carrasco, Diego Iturralde y Jorge Uquillas (Coord.), *Doce experiencias de desarrollo indígena en América Latina* (pp. 143 y 161). Quito: Abya-Yala.
- Conferencia Nacional de Soberanía Alimentaria (2010). Ejercicio de definición de soberanía alimentaria. Inédito. 17 de marzo, Quito.
- Comuna Maca Ugshalona (2010). Proyecto “Construyendo Soberanía Alimentaria de 150 familias de la Comuna Maca Ugshalona Santa María”. Comuna Maca Grande.
- Comuna Maca Grande (2011). *Calendario agrofestivo. Revalorizando nuestras semillas y alimentos*. GT Impresiones.
- Costales, Alfredo y Costales, Dolores (2001). *El legendario general indio Alejo Sáez*. Quito: Abya-Yala.
- De Shutter, Oliver (2011). Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, Oliver de Shutter. Consejo de Derechos Humanos, 19no. período de sesiones. A/HRC/19/59.
- \_\_\_\_\_ (2014). Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, Oliver de Shutter. Informe final: El potencial transformador del derecho a la alimentación. Consejo de Derechos Humanos, 25to período de sesiones. A/HRC/25/57.
- Delgado, José (2015). *La seguridad y soberanía alimentaria como eje de los proyectos de la producción agropecuaria de las cinco comunidades de la zona Chacaza*. (Tesis previa la obtención de Master en Desarrollo Local con Mención en Movimientos Sociales). Universidad Politécnica Salesiana.
- Díaz, Holguer (2001). *El movimiento indígena como actor social a partir del levantamiento de 1990 en el Ecuador: emergencia de una nueva institucionalidad entre los indígenas y el Estado entre 1990-1998*. (Tesis de Maestría en Relaciones Internacionales). Universidad Andina Simón Bolívar.
- Encalada, Andrea y Martínez, Christian (2006). Integralidad ecológica de la provincia de Cotopaxi. En: C. Martínez (Ed.), *Atlas socioambiental de la provincia de Cotopaxi*. Consejo Provincial de Cotopaxi, Ecociencia y otros.

- FAO, FIDA, PMA (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i4671s.pdf>
- FAO (1996). Necesidades de alimentos y crecimiento de la población. Documentos técnicos de referencia 1-5. Departamento Económico Social. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/003/w2612s/w2612s04a.htm>
- \_\_\_\_ (2011). La seguridad alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía práctica. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>
- FIAN (2016). Obligaciones de los Estados respecto al derecho a la alimentación. Disponible en: <http://www.fian.org/es/nuestro-trabajo/temas/el-derecho-a-la-alimentacion/>
- Foro Mundial para la Soberanía Alimentaria (2007). Hacia una agenda de acción para la soberanía alimentaria. 23-27 de febrero, Sélingué, Malí. Disponible en: <http://www.nyeleni.org/spip.php?article136>.
- GAD Rumiñahui (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012-2025. Disponible en: <http://www.ruminahui.gob.ec/sites/default/files/DIAGNOSTICO%20PDYOT.pdf>
- GAD San José de Poaló (2009). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2009-2014.
- GAD Municipal del cantón Guamote (2010). Plan Participativo de Desarrollo del cantón Guamote, Guamote, Ecuador.
- GAD Municipio de Latacunga (2008). Proyecto de riego por aspersión de la Comuna Maca Grande. Latacunga.
- Gondard, P. y Mazurek, H. (2001). 30 años de reforma agraria y colonización en el Ecuador (1964-1994). Dinámicas espaciales. Dinámicas territoriales: Ecuador, Bolivia, Perú, Venezuela. *Estudios de Geografía*, 10, 15-40.
- González Suárez, Federico (1890). *Historia General de la República del Ecuador*, Volumen I, pp. 992-1008.
- GRAIN (2010). Quién alimenta al mundo. Disponible en: <https://www.grain.org/es/article/entries/4110-quien-alimenta-al-mundo>
- Guamán Chalán, Delia (2011). *La soberanía alimentaria en las niñas, niños y jóvenes de la comunidad Oñakapak, parroquia y cantón Saraguro-Loja Ecuador*. (Tesis Previa a la Obtención del Título de Licenciatura en Gestión para el Desarrollo Local Sostenible). Universidad Politécnica Salesiana. Quito.
- Guzmán Gómez, Elsa (2014). Alimentación, soberanía y agricultura campesina. En: Francisco Hidalgo, Francois Houtart y Pilar Lizárraga (Ed.),

- Agriculturas campesinas en Latinoamérica. Propuestas y desafíos*. Quito: IAEN.
- Harvey, David (2008). The Right to the City. *New Left Review*, 53, 23-40.
- Hardin, Garrett (2007). La tragedia de los comunes. *Revista Ambiente y Desarrollo*, 53-63. Santiago de Chile.
- Heifer Ecuador (2014). La agroecología está presente. Mapeo de productores agroecológicos y del estado de la agroecología en la sierra y costa ecuatoriana. Quito.
- Hernández, Carmen (2009). Heroísmo de las mujeres indígenas. ALAI. Disponible en: <http://www.rebellion.org/noticia.php?id=9382>
- Hernández Flores, José et al. (2009). Rurales y periurbanos: una aproximación al proceso de conformación de la periferia poblana. *Papeles de Población*, 15(61), 275-295, julio-septiembre. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Holdridge, Leslie (2000). *Ecología basada en las zonas de vida*. Colección Libros y Materiales Educativos. Costa Rica: IICA. Quinta Reimpresión.
- Ibarra, Carlos (2001). *Obras y frases célebres de un hombre célebre*. Quito: Ediciones, Raíces.
- IFPRI (2015). 2015 Global Hunger Index: Armed Conflict and the Challenge of Hunger. Disponible en: <http://www.ifpri.org/publication/2015-global-hunger-index-armed-conflict-and-challenge-hunger>
- INEC (2010). Censo de Población y Vivienda. Población, Superficie (km<sup>2</sup>), Densidad Poblacional a nivel parroquial. Disponible en: [http://www.inec.gob.ec/tabulados\\_CPV/2\\_Densidad\\_Pobla\\_Nac\\_Prov\\_Cant\\_Parr.XLSX](http://www.inec.gob.ec/tabulados_CPV/2_Densidad_Pobla_Nac_Prov_Cant_Parr.XLSX)
- \_\_\_\_\_ (2010). Resultados del Censo de Población y Vivienda en el Ecuador. Fascículo Chimborazo. Disponible en: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/chimborazo.pdf>
- \_\_\_\_\_ (2010). Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador, Fascículo nacional.
- \_\_\_\_\_ (2010). Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador, Fascículo de la provincia de Chimborazo.
- \_\_\_\_\_ (2013). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC).
- \_\_\_\_\_ (2012). Encuesta de superficie y producción agropecuaria continua (ESPAC).

- Iturralde, Pablo (2013). Los ejes de acumulación del Ecuador de la Revolución Ciudadana. En: Stalin Herrera, Paola Sánchez, Pablo Iturralde y Sara Latorre, *¿A quién le importan los guayacanes? Acumulación, gobierno y conflicto en el campo*. Quito: IEE-CDES.
- Jarorz, Lucy (2015). Contesting huger discourses. En: Raymond Bryant (Ed.), *International Handbook of Political Ecology* (pp. 305-317). UK, Cheltenham: Edward Elgar Publishing.
- Jorgensen, Peter y Ulloa, Carmen (1994). *Seed plants of the high Andes of Ecuador—A checklist*. AAU Rep. Aarhus.
- Larrea, Carlos (2002). *El INFOPLAN: Un sistema de información para el desarrollo local en el Ecuador*. Quito: CEPAL.
- León, Carlos y Vera, Andrea Molina (2010). *Mapa de la desnutrición crónica en el Ecuador*. Ministerio Coordinador de Desarrollo Social.
- Martínez, Christian (2005). *Estudio multitemporal de cambios en la cobertura vegetal (1979-2004) y modelización prospectiva en la provincia de Cotopaxi*. Programa para la conservación de la biodiversidad, páramos y otros ecosistemas frágiles. Quito: CBP, Ecociencia y otros.
- \_\_\_\_\_ (2006). *Atlas socioambiental de Cotopaxi. Programa para la conservación de la biodiversidad, páramos y otros ecosistemas frágiles*. Quito: CBP, Consejo Provincial de Cotopaxi, Ecociencia.
- Martínez, Luciano (2005). Migración internacional y mercado de trabajo rural en el Ecuador. En: G. Herrera, M. Carrillo y A. Torres (Ed.), *La migración ecuatoriana: transnacionalismo, redes e identidades*. Quito: FLACSO.
- McMichael, Philip (2013). *Historicizing Food Sovereignty: a Food Regime Perspective*. *Food Sovereignty: A Critical Dialogue*. Conference Paper #13.
- McKay, Ben, Nehring, Ryan y Walsh-Dilley, Marygold (2014). The 'state' of food sovereignty in Latin America: political projects and alternative pathways in Venezuela, Ecuador and Bolivia. *Journal of Peasant Studies*, 1-28.
- Medina, Tania y Salguero, Patricia (2012). *Soberanía alimentaria: producción sana y la importancia de una buena nutrición en las familias de los barrios de Cotogchoa y Jatunpungo ubicados en las Parroquias de Cotogchoa y Sangolquí, Cantón Rumiñahui, Provincia de Pichincha, 2009-2010* (Tesis previa para la obtención del título de licenciada en Desarrollo Local Sostenible). Universidad Politécnica Salesiana.

- Meyers, Albert (1998). *Los Incas en el Ecuador. Análisis de los restos materiales*. Primera Parte. Colección Pendoneros. Quito: Ediciones Banco Central de Ecuador, Ediciones Abya-Yala.
- Ministerio de Defensa, Instituto Espacial Ecuatoriano, SENPLADES, MAGAP (2013). Proyecto: “Generación de Geoinformación para la gestión del territorio a nivel nacional escala 1: 25 000. Memoria Técnica. Cantón Guamote.
- Ministerio Coordinador de Desarrollo Social (MCDS) (2006). Encuesta de Condiciones de Vida 2006 y el Censo de Población y Vivienda 2001 Elaboración: Dirección de Análisis e Investigación del Sector Social-MCDS.
- Moreno, Segundo (1995). *Sublevaciones indígenas en la Audiencia de Quito: Desde comienzos del siglo XVIII hasta finales de la Colonia*. Ediciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Cuarta edición, pp. 297-338.
- Municipal Intercultural del Cantón Saraguro (2014). Plan De Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saraguro. Periodo 2014 -2019. Saraguro, Ecuador.
- Murra, John (1975). El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas. En: J. Murra (Ed.), *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, 59-115, editado por Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- Naula, María Rosario (2015). *El estado de la soberanía y seguridad alimentaria en la comunidad Santa Cruz del Cantón Guamote*. (Tesis previa para la obtención del título de licenciada en Desarrollo Local Sostenible). Universidad Politécnica Salesiana.
- Naranjo, Alexander (2012). *Fronteras de la ciudad, encrucijadas para el campo: interfaces urbano-rurales en zonas de peri urbanización. Un estudio de caso en la parroquia de Cumbayá, Quito*. (Tesis previa la obtención del título de Maestría en Desarrollo Territorial Rural). FLACSO.
- Narváez, Marcelo (2012). *Sistematización de la implementación del proyecto “Fortalecimiento de la Soberanía Alimentaria Andina de 150 familias de la Comuna Maca Ugshaloma Santa María” durante el período de octubre 2010 a febrero 2012*. (Tesis previa para la obtención del título de licenciada en Desarrollo Local Sostenible). Universidad Politécnica Salesiana.
- OCARU (2016). Boletín Especial sobre la Ley de Tierras. Disponible en: <www.ocaru.org.ec>

- Paqui Guamán, María Lucía (2012). *La producción orgánica en la soberanía alimentaria de las comunidades indígenas del cantón Saraguro, provincia de Loja en la actualidad*. (Tesis previa para la obtención del título de licenciada en Desarrollo Local Sostenible). Universidad Politécnica Salesiana.
- Plan Internacional (2013). Censo Comunitario. Cantón Guamote. Riobamba.
- Pérez, Aquiles (1970). *Los Puruhayes. Capítulo IV. Los Pueblos Puruhayes*. Quito: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Pérez Pimentel, Rodolfo (s/f). Alejo Saes Pintag. Diccionario Bibliográfico del Ecuador. Tomo 17.
- Pimentel, David y Giampietro, Mario (1994). *Land, Population and the US Economy. Carrying Capacity Network*. Washington.
- Quindil Choloquinga, José (2010). Testimonio sobre la historia de la Comuna Maca Grande. Latacunga.
- Rocha, S. (2004). Assessment of IAF financial support for desarrollo local del Cantón Guamote. IAF Fundación Getulio Vargas.
- SIPAE (2015). Alerta Agraria sobre la Ley de Tierras. Un proyecto de ley diseñado para evitar cambios en la estructura agraria del Ecuador. *Alerta Agraria*, 21.
- Tobar Julio, (1992). *El Indio en el Ecuador Independiente, en capítulo XX, Legislación social en la década del 30*, Editorial, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito, Ecuador p. 341.
- The National Geographic (2010). Mapa de los ríos del mundo. Número especial de abril.
- Toro, Francisco y Gagliardini, Giuliaserena (2006). La seguridad alimentaria y la FAO: una revisión crítica de los Informes Sobre El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación. *Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, XI(637). Serie documental de Geo Crítica.
- Salgado, Wilma (2002). ¿Ayuda alimentaria o ayuda a las exportaciones? *Ecología Política. Cuadernos de debate internacional*, 22.
- Sevilla Guzmán, Eduardo (2006). Agroecología y agricultura ecológica: hacia una “re” construcción de la soberanía alimentaria. *Agroecología*, 1, 7-18.
- Valladolid, R., y Apffel-Marglin, F. (2001). Andean Cosmovision and the Nurturing of Biodiversity in Indigenous Traditions and Ecology. En: J.A. Grim (Ed.), *Indigenous, Traditions and Ecology* (pp. 639-670). Cambridge: Harvard University Press.

- Vía Campesina (2001). Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana, Cuba, 7 de Septiembre. <[http://www.movimientos.org/cloc/show\\_text.php3?key=1178](http://www.movimientos.org/cloc/show_text.php3?key=1178)>
- Zapatta, Alex (2006). Una aproximación a la cuestión forestal en Cotopaxi. En: C. Martínez (Ed.), *Atlas socioambiental de la provincia de Cotopaxi*. Consejo Provincial de Cotopaxi, Ecociencia y otros.
- Zhinín, Wilson (2014). Estudio de factibilidad de riego para las comunidades de la zona Chacaza, parroquia matriz, cantón Guamote, provincia de Chimborazo. Riobamba.

### **Declaraciones**

- Declaración de Nyéléni: Foro Mundial de Soberanía Alimentaria. (Selingue-Malí). 23 al 27 de febrero de 2007.  
Disponible en: <[bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/osal/osal21/Nyeleni.pdf](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/osal/osal21/Nyeleni.pdf)>
- Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. La Habana, Cuba, 7 de septiembre del 2001.
- Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Roma, 13 al 17 de noviembre de 1996.
- Declaración de la Vía Campesina: El derecho a producir y el acceso a la tierra. Soberanía Alimentaria: un futuro sin hambre. Roma, 1996.
- Declaración Universal Derechos Humanos. 1949.

### **Leyes y otros cuerpos legales mencionados en el texto**

- Constitución del Ecuador (2008).
- Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria –LORSA– (2009). Registro Oficial Suplemento 583.
- Ley Orgánica Reformatoria a la Ley Orgánica de soberanía alimentaria (2010). RO 352, Suplemento, del 30/12/2010.
- Ley de Organización y Régimen de Comunas (1937).
- Ley de Reforma Agraria y Colonización (1964).
- Ley de Reforma Agraria (1973).
- Ley de Tierras Baldías y Colonización (1973).
- Ley de Tierras Productivas Rurales, y Territorios Ancestrales (2016).
- Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966).
- Proyecto de Ley Orgánica de Tierras Rurales y Territorios Ancestrales (2015).

