



Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador.

Natalia Salazar Casas

Monografía presentada para optar al título de Socióloga

Asesora

Olga Elena Jaramillo Gómez Doctora (PhD) en Estudios Ambientales y Rurales

Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Sociología
Medellín, Antioquia, Colombia
2024

Cita

(Salazar Casas, 2024)

Referencia

Estilo APA 7 (2020)

Salazar Casas, N, (2024). *Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador*. [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos

Dedicatoria

A Dios, y la gran madre de la vida, la energía sagrada de la virgen María que me acompañaron y me enseñaron los caminos correctos de aceptación, meditación y paciencia para lograr este gran propósito.

A mi madre Marta Cecilia y mi padre Carlos Mario, por su gran amor, sus atenciones, cuidados, el amparo incondicional y la motivación, dedicado a ustedes porque han sido mi mayor apoyo en este proceso.

A mis abuelas Consuelo y Silvia por su legado de mujeres llenas de tenacidad y cuidados.

A las compañeras del Comité Central de Mujeres, dedicado a ustedes por la confianza y la constancia en este largo procesos de aprendizajes y construcción colectiva. Gracias warmis, mujeres milenarias e históricas por abrirme las puertas de su historia colectiva, de su organización, de sus sentires y experiencias de vida, de sus proyectos políticos de transformación de la sociedad con rostro y demanda de mujer.

A mi maestra y guía de camino Olga Elena Jaramillo Gómez, por confiar e incentivar mis intuiciones y capacidades para lograr esta investigación, gracias por su paciencia, por estar dispuesta a verme crecer a través de esta sagrada experiencia de investigación.

A mi hogar agroecológico Sumak Sisa en Ecuador por ser un espacio sacro de creación e inspiración.

Agradecimientos

A mis tíos Juan Carlos y Ricardo Casas por apoyarme en viajar una y otra vez entre Colombia y

Ecuador para lograr este gran propósito, gracias porque, aunque no era su obligación ustedes siempre me extendieron la mano cuando más lo necesité. Gracias a todas y todos mis maestros de carrera por afianzar en mí una postura crítica. Gracias a los directivos que siempre estuvieron ahí para resolver asuntos poco comunes de realizar una investigación de carácter internacional.

Gracias al proyecto NAM Ecuador por formarme, abrirme las puertas y ser la inspiración para este estudio.

Tabla de contenido

Resumen	10
Abstract	11
Introducción	12
1. Planteamiento del problema.....	14
1.1 Pregunta de Investigación	18
1.2 Objetivos	18
1.2.1 Objetivo general.....	18
1.2.2 Objetivos específicos	18
1.3 Antecedentes	18
1.3.1 Economías campesinas: entre la heterogeneidad de la tradición y la hegemonía del capital.....	19
1.3.2 Cuestión alimentaria en poblaciones campesinas del Ecuador.....	21
1.3.3 Enfoque de Agricultura Sensible a la Nutrición	25
1.4 Justificación.....	26
1.5 Marco de referencia conceptual	27
1.5.1 Sistemas alimentarios (SA).....	27
1.5.2 Economías campesinas (EC) y agricultura familiar campesina (AFC)	30
1.5.3 Prácticas alimentarias y saberes asociados a la nutrición	34
1.6 Marco Metodológico	38
1.6.1 El proceso: El vínculo con el CCMU y la construcción de confianza con las mujeres .	38
1.6.2 El estudio de dos espacios organizativos del CCMU y de las mujeres en sus familias y comunidades: las técnicas de recolección de información.	39
1.6.3 Los aprendizajes y lecciones.....	41
2. Participación de las familias de la feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta” en el sistema alimentario local	43

2.1 Los orígenes de la feria “La Pachamama nos alimenta”	43
2.1.1 La organización de la feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta”	44
2.1.2 Consumidoras (es): vínculos entre campo y ciudad en la feria agroecológica “ la Pachamama nos alimenta”	46
2.2 Caracterización de las familias participantes en la feria agroecológica	47
2.2.1 La pequeña agricultura familiar: La familia Chávez Guaján	49
2.2.2 La pequeña agricultura con acceso a tierra comunitaria: La Familia Tunibamba Farinango	51
2.2.3 La mediana agricultura familiar. Familia Cumba Laine.	53
2.2.4 Aspectos comunes y diferencias entre estas familias y sus sistemas de agricultura familiar	55
2.3 Dimensiones de la participación de las familias en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta”	56
2.3.1 Participación e incidencia a través de los acuerdos	58
2.3.2 Socialización de saberes	59
2.4 El posicionamiento de las familias participantes en la feria “La Pachamama nos alimenta” en el sistema alimentario local.	61
3. Prácticas alimentarias que preservan saberes asociados a la nutrición y a la salud promovidas por las mujeres del consejo de salud ancestral “Hampi Warmikuna”.....	64
3.1 Consejo de Salud ancestral: “Hampi Warmikuna”: dinámicas y trayectorias	64
3.2 Los saberes de las mujeres parteras están asociados a la chacra, la biodiversidad y el territorio.....	68
3.2.1 “Las comidas del campo”: lo nutritivo es lo propio	69
3.2.2 Lo propio está en la chacra	71
3.2.4 Saberes para prevenir y curar.....	76
4 Alcances y desafíos de las acciones promovidas por el CCMU en las familias y comunidades	79
4.1 Aportes de las mujeres en sus familias y comunidades.....	79
4.1.1 Buscar las semillas	79

4.1.2 Sembrar alimentos para cuidar la familia	80
4.1.3 Sembrar los saberes en la familia y en la chacra	81
4.1.4 Empoderarse entre mujeres y construir sociedad.....	82
4.2 Desafíos en el ámbito familiar y comunitario	84
4.2.1 Sobrecarga trabajo en el espacio familiar	84
4.2.2 Enfrentar las violencias estructurales y lograr la participación de nuevas generaciones en el CCMU	85
4.2.3 Factores relacionados con la tierra que comprometen la tenencia para las mujeres y la producción de alimentos	87
4.2.4 Factores relacionados con el Agua que comprometen la producción de alimentos y las condiciones de salud de las comunidades	89
4.2.5 Desafíos frente al sistema alimentario hegemónico a nivel global.....	92
4.2.6 Desafíos con el sistema médico convencional.....	93
4.3 Entre la familia y la comunidad: Un camino sin pausa que se retroalimenta.	94
5 Conclusiones	96
Referencias	100
Anexos.....	104

Lista de tablas

Tabla 1 Esquema de la estructura productiva de un sistema alimentario (Schejtman, 2006)29

Lista de figuras

Figura 1 Participación (frecuente) de las familias de la feria agroecológica. 23 de julio de 2023.	44
Figura 2 Participación de las familias y consumidores el día domingo 23 de julio 2023 en la feria agroecológica.	46
Figura 3 Diversidad de semillas de una familia en la feria de semillas “Muyu Raymi”. Fuente: CCMU	48
Figura 4 Cosecha de habas de la familia Cháves Guaján. 25.07.23.....	50
Figura 5 Secado del maíz de la familia Tunibamba Farinango. 5.05.23.....	52
Figura 6 Variedades de maíz cultivados por la familia Cumba Laine.22.05.2023	53
Figura 7 Participación intergeneracional en la feria de semillas “Muyu Raymi” fuente: CCMU.	60
Figura 8 Asamblea general del consejo de salud “Hampi warmikuna” 14,12,2023. Fuente:CCMU.	67
Figura 9 Uso de las hierbas medicinales con fines espirituales para baño ritual ceremonia de equinoccio de primavera 21 de marzo de 2023 organizado por el consejo de salud ancestral. Fuente: CCMU	75
Figura 10 Diversidad de semillas en la Feria de semillas “Muyu Raymi”2023. Fuente CCMU..	80
Figura 11 Cuidado de la chacra con la participación intergeneracional de la familia. Fuente: María Alegría Piñán, integrante del CCMU.....	82
Figura 12 Grupo de mujeres que participan en el CCMU. Fuente CCMU julio de 2023.....	83
Figura 13 Participación de las mujeres jóvenes de las comunidades en la celebración de Inty Raymi, día de las mujeres como forma de reivindicación social, cultural y política. Fuente: Inty Raymi Cotacachi.	87
Figura 14 Visita de consumidores en la parcela de una familia que participa en la feria agroecológica. Fuente: CCMU febrero de 2023.	88
Figura 15 Mapa del sistema alimentario local del municipio de Cotacachi observado desde la feria agroecológica “La Pachamama nos alimenta”. Elaboración conjunta con Hugo Carrera, ingeniero forestal y técnico UNORCAC. Julio de 2023.	97

Siglas, acrónimos y abreviaturas

APA	American Psychological Association
ASN	Agricultura sensible a la nutrición
AFC	Agricultura Familiar Campesina
AFS	Agricultura Familiar de Subsistencia
AFT	Agricultura Familiar en Transición
AFC	Agricultura Familiar Consolidada
CCMU	Comité Central de Mujeres UNORCAC
ENSANUT	Encuesta Nacional de salud y nutrición
EDEMAIN	Encuesta Demográfica y de Salud Materna e Infantil
EMAPA	Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GPI	Gobierno Provincial de Imbabura
INIAP	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
MSP	Ministerio de Salud Pública
NAM	Nutrición en Agroecosistemas de Montaña
PSR	Proveedores de Servicios Rurales
SA	Sistema Alimentario
SIPAE	Sistema de Investigación sobre la problemática agraria en Ecuador
SPG	Sistema Participativo de Garantías
UdeA	Universidad de Antioquia
UNORCAC	Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi

Resumen

La presente investigación buscó comprender desde la experiencia de dos espacios organizativos del Comité Central de Mujeres de la UNORCAC, en el municipio de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador, las formas en las que construyen prácticas y saberes alimentarios asociados a la nutrición y la salud que reposicionan a las familias en el sistema alimentario local y a su vez reconocer los desafíos que enfrentan en diversas escalas. Con ese propósito se realizó una caracterización de las familias que participan en la feria agroecológica “La Pachamama nos alimenta” y los aportes que estas realizan a otros actores y esferas del sistema alimentario local. Se recogieron las dinámicas del consejo de salud ancestral y las prácticas y saberes alimentarios que allí se construyen y circulan. Finalmente se buscó reconocer el alcance de las acciones promovidas por el CCMU dentro de las familias y las comunidades y los desafíos que enfrentan las mujeres en los asuntos relacionados con la alimentación. Esta investigación utilizó un diseño cualitativo a partir de instrumentos y estrategias para visibilizar la memoria alimentaria y la construcción colectiva de saberes en espacios como la chacra, el mercado agroecológico, y el consejo de salud a partir de prácticas que incluyen desde la conservación de las semillas hasta la comercialización y en encuentro con consumidores.

Asimismo, se acude al registro fotográfico del proceso como un sentido de visibilizar y resignificar la experiencia viva e incorpora imágenes propias del CCMU, que buscan dar a conocer el sentido de las vivencias de las mujeres a partir de esta experiencia organizativa que pone los alimentos en el centro de su trabajo político, y la búsqueda de autonomía con rostro y demanda de mujer.

Palabras clave: sistemas alimentarios locales, mujeres kichwas, cantón de Cotacachi, comité central de mujeres, UNORCAC, prácticas alimentarias, saberes, nutrición, salud.

Abstract

This research sought to understand from the experience of two organizational spaces of the Central Women's Committee of UNORCAC, in the municipality of Cotacachi, Imbabura province in Ecuador, the ways in which they construct food practices and knowledge practices and food knowledge associated with nutrition and health that reposition families in the local food system. the local food system and at the same time recognize the challenges they face at different scales challenges they face at different scales. For this purpose, a characterization of the families participating in the agroecological fair was carried out. families that participate in the agroecological fair "La Pachamama nos alimenta" and the contributions they make to other stakeholders contributions they make to other actors and spheres of the local food system. The dynamics of the ancestral health council and the food practices and knowledge that are built and circulate there were collected. Finally, we sought to recognize the scope of the actions promoted by the CCMU within families and communities and the challenges faced by women in matters related to food. This research used a qualitative design based on instruments and strategies to make visible the food memory and the collective construction of knowledge in spaces such as the farm, the agroecological market, and the health council based on practices ranging from the conservation of seeds to marketing and meetings with consumers.

Likewise, the photographic record of the process is used as a way of making visible and re-signifying the living experience and incorporates images of the CCMU, which seek to make visible the meaning of the women's experiences from this experience to show the meaning of the women's experiences from this organizational experience that puts food at the center of their political work, and the search for autonomy with a woman's face and demand.

Keywords: local food systems, Kichwa women, Cotacachi cantonwomen's central committee, UNORCAC, food practices, knowledge, nutrition, health.

Introducción

“Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador” es una investigación sociológica de tipo cualitativa, que se pregunta por las relaciones sociales alrededor de la alimentación y la nutrición a partir de la experiencia de las mujeres, familias y comunidades en sus propios espacios organizativos en el cantón Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador. Aquí se reconocen sus prácticas más allá de los discursos hegemónicos de la nutrición clínica y de las lógicas de los imperios agroalimentarios. Es así como el objetivo del trabajo fue comprender cómo construyen, conservan, circulan, prácticas y saberes alimentarios asociados a la nutrición y la salud y cómo aportan a la transformación del lugar de las familias en el sistema alimentario local desde la experiencia del Comité Central de Mujeres de la UNORCAC (CCMU) y dos de sus espacios organizativos, la feria agroecológica “La Pachamama nos alimenta” y el Consejo de Salud Ancestral “Hampi Warmikuna”. El trabajo se estructura de la siguiente manera, el primer apartado presenta el proyecto de investigación que comienza con el planteamiento del problema, la pregunta, los objetivos y la justificación; también incluye la revisión de antecedentes, el marco de referencia conceptual y el diseño metodológico utilizado.

Los hallazgos del trabajo se organizan en los siguientes tres acápites, en el capítulo 2 presenta la caracterización de la participación de las mujeres del CCMU en la Feria agroecológica “La Pachamama nos alimenta” identificando los aportes que este espacio realiza a sus propias familias y a otros actores del sistema alimentario local. El capítulo 3 tuvo por objeto identificar prácticas alimentarias y saberes asociados a la nutrición y a la salud promovidas desde el Consejo de Salud Ancestral "Hampi Warmikuna", allí se recogen las trayectorias de este espacio organizativo en la construcción y sostenimiento de las prácticas y saberes asociados, promovidas principalmente por las mujeres parteras de las comunidades y que custodian desde su lenguaje propio, el kichwa y la socialización de saberes entre generaciones. El acápite 4 pretende reconocer el alcance de las acciones promovidas por el CCMU en el marco de los desafíos que enfrenta en diversas escalas, desde aquellos que acaecen en el ámbito estructural, las lógicas del sistema patriarcal y aquellos relacionados con condiciones de los territorios que habitan las mujeres. Al

final se presentan las conclusiones, que buscan poner en diálogo los objetivos de trabajo, los referentes conceptuales y los hallazgos del trabajo.

1. Planteamiento del problema

En los territorios rurales de la sierra¹ del Ecuador se ha venido observando que “las familias campesinas cada vez más consumen alimentos que no producen y producen alimentos que no consumen sin ningún criterio para una buena alimentación” (P. Flores, 2017, p. 25). Las transformaciones en la producción agrícola y la ingesta alimenticia datan desde los años setenta (Paredes et al., 2022) y han estado relacionadas con el auge del sistema agroindustrial, la inserción de políticas agrarias y cambios en el sistema económico que han promovido los monocultivos y agroexportaciones. Esto ha incidido en procesos de descampesinización, migraciones, cambios en el uso del suelo, pérdida de paisajes nativos, agrobiodiversidad y cultura alimentaria. (Gross et al., 2016; Instituto de Estudios Ecuatorianos, 2022; Pastor Pazmiño et al., 2017)

Las afectaciones sociales de las políticas agrarias y económicas han tenido consecuencias en los modos de vida de las poblaciones rurales y estas recaen con mayor fuerza sobre la vida y los cuerpos de las mujeres, es así como se estima que el 35,49% de las mujeres de la ruralidad en Ecuador viven en condiciones de pobreza, frente al 15,5% del promedio nacional (Proamazonía, 2019). Además, es importante tener en cuenta que su trabajo productivo es indispensable para la producción de alimentos y su trabajo reproductivo y de cuidado aporta no solo a nivel del hogar sino en sus comunidades y territorios.

Alrededor del 20,0% del PIB nacional es producto del trabajo no remunerado; las mujeres rurales hacen parte del 55% de las UPA de la agricultura familiar Campesina (AFC) que no ha sido considerada punto de enfoque de la política agraria ecuatoriana para la soberanía alimentaria durante décadas (Red de Mujeres Rurales Ecuador, 2023, p. 2)

“La AFC produce el 60% de la alimentación para la población del Ecuador” (Morales & Mideros, 2021, p. 8), sostiene actividades económicas y sociales del PIB de la nación, fuentes de empleo y recursos ecosistémicos (Arias et al., 2005). Las cifras muestran que alrededor del 60% de hogares

¹ Sierra: es la región andina, que corresponde a una región geográfica que se extiende a una altura desde los 1800 m o menor, hasta los 6268 m.

de la AFC tienen mayor probabilidad de estar privados en todos los factores de la pobreza multidimensional² (Morales & Mideros, 2021).

Es paradójico identificar que quiénes producen las cuatro quintas (4/5) partes de los alimentos que se consumen en el país, son las poblaciones que sufren mayor desnutrición infantil³, tienen el peor acceso a los servicios básicos de salud, están vulnerables a muchas enfermedades, educación, infraestructura y de vivienda, es decir el menor acceso a una vida digna, estas son las mujeres y las poblaciones rurales. (Red de Mujeres Rurales Ecuador, 2023)

Los resultados de la Encuesta Nacional del Salud y Nutrición (ENSANUT) (INEC, 2018), muestran que la población ecuatoriana presenta problemas de malnutrición en todos los ciclos de vida. Los diagnósticos en desnutrición, sobrepeso y malnutrición a nivel nacional continúan involucrando a mujeres, niños y niñas de zonas rurales como los más afectados (Olarte, 2015), precisamente la población que por más de 20 años ha hecho parte de programas de atención en nutrición y alimentación enfocados a la asistencia alimentaria, hasta ahora con pocos impactos que involucren cambios en la estructura social y económica que conduzcan al mejoramiento de las condiciones de vida de las familias campesinas. (Carranza Barona, 2011)

El balance de las políticas públicas en alimentación y nutrición en el Ecuador desde el año 1976, da cuenta de la entrega de suplementos alimentarios, productos fortificados importados y cambios en los patrones de consumo culturales para las comunidades campesinas e indígenas del Ecuador (Carranza Barona, 2011). Así es como, las familias campesinas están sujetas a procesos de transición nutricional ocasionadas por cambios en los modelos productivos y económicos que impactan a nivel social e individual la toma de decisiones en sus hogares (Gross et al., 2016)

Según Betzabe Tello, la política alimentaria en el Ecuador está atravesada por conflictos de intereses en los que la industria alimentaria hace interferencia en el control de la política no solo en términos económicos, sino en la toma de decisiones, la intrusión sobre los profesionales de la salud y el manejo de los programas, demostrando así que,

La industria de procesados, ultra-procesados, sucedáneos de leche materna, micronutrientes sintéticos, plaguicidas, de manipulación alimentaria genética, tiene como objetivo retrasar

² Factores de la pobreza multidimensional como acceso a la educación, trabajo, seguridad social, salud, agua, alimentación, hábitat – vivienda y ambiente sano.

³La Desnutrición crónica en niños en menores de 5 años equivale al 23,0% y el 27,2% en menores de 2 años según la ENSANUT (INEC, 2018)

debilitar, distorsionar e impedir el desarrollo de políticas, programas de alimentación y nutrición que contribuyan a sistemas alimentarios saludables y sostenibles, lo que revela la existencia de un grave conflicto que interfiere el interés comercial sobre la salud pública nacional” (SLAN & Flacso Ecuador, 2022)

Ante estas problemáticas cabe preguntarse ¿Dónde están los conocimientos alimentarios que han sostenido a la humanidad en los territorios indígenas y campesinos, aquellos que han construido condiciones de vida desde prácticas alimentarias basadas en sus propios saberes en nutrición? Se trata de aquellos conocimientos que superan la imposición epistémica de la ciencia médica y dietética occidental, la división administrativa entre los territorios de pobreza y riqueza, el discurso económico, la hegemonía institucional, que como lo revela Wilma Freire, las empresas transnacionales “son quienes cuentan con centros de investigación científica en nutrición con altos financiamiento a los cuales no es posible competir” (SLAN & Flacso Ecuador, 2022).

Reconociendo factores estructurales que configuran el sistema alimentario del Ecuador y el lugar que allí tienen las poblaciones rurales, este trabajo se sitúa en el cantón Cotacachi, provincia de Imbabura⁴ comprendiendo que este territorio no se aleja de las cuestiones ya planteadas. Y más específicamente se aborda la experiencia del Comité Central de Mujeres de la UNORCAC (CCMU) y sus espacios organizativos, para profundizar en las formas en que gestan y desarrollan prácticas que reposicionan a las mujeres kichwas de Cotacachi frente a las condiciones de vulnerabilidad a las que se encuentran expuestas y reubican los saberes alimentarios desde una perspectiva alternativa a las imposiciones institucionales y a los impactos de las políticas agrícolas y alimentarias sobre sus sistemas y prácticas productivas.

⁴ Cotacachi es el municipio más extenso de la provincia de Imbabura, está ubicado en las faldas del volcán Cotacachi, tiene una extensión de 1,687, 4km que representan el 36% de la superficie total de la provincia, cuenta con varios pisos climáticos, subtropicales, valle andino y páramo. Está dividido en 3 zonas, urbana, andina y la zona de Intag; (PDOT Cotacachi, 2015). En el Cantón Santa Ana de Cotacachi, la población bordea los 40.036 habitantes, de los cuales 10,4 % son hombres y 9,7 % son mujeres distribuidas/os en la zona urbana el 22,10% y en la zona rural el 77,90%. Respecto a los grupos étnicos: el 53,53% se autodefine mestizo localizados en la zona urbana y el 40,56 % se auto identifican como indígenas ubicados por lo general en el sector rural, un 2,46% blanco, el 1,66% autodefinidos como afro ecuatoriano o negro y otros pequeños grupos. El 33,64% de sus habitantes se dedican a la agricultura y un 14% a las industrias manufactureras (CARE Ecuador & IEE, 2017; Conejo Males, 2020)

El Comité Central de Mujeres surge de manera unida al proceso organizativo de la Unión de Organizaciones Indígenas y Campesinas de Cotacachi (UNORCAC)⁵ y se relaciona con la participación progresiva de las mujeres y el reconocimiento de sus demandas. Aglutina 31 grupos de mujeres de la zona andina del cantón Cotacachi y comprende cuatro líneas de acción: (1) Producción y ambiente, que comprende los temas relacionados a la tierra, el agua, la comercialización y la producción agroecológica (2) Organización, participación, cultura y educación de las mujeres y sus familias, (3) salud integral de las mujeres desde los saberes ancestrales (4) la línea que trabaja enfáticamente en la lucha contra la violencia de género, el acceso a la justicia y el trabajo político de las mujeres. (Comité Central de Mujeres, 2021)

En este trabajo de investigación actual resultan de particular interés dos espacios organizativos del CCMU, a saber, la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta” perteneciente a la primera línea y, el Consejo de Salud Ancestral “Hampi Warmikuna”, en la tercera. Esto dado que se vinculan a la producción, comercialización y circulación de saberes ancestrales en torno al alimento. Es importante tener en cuenta que aquí se reconoce el CCMU como una experiencia organizativa que pone los problemas alimentarios como una de sus prioridades y emprende acciones para resolverlos, que incluyen las semillas, la cocina, la chacra, la feria y la memoria colectiva de las mujeres, es decir que reivindican un sistema alimentario desde y para sus prácticas, saberes propios y modos de vida.

Así el interés investigativo se centra en la experiencia organizativa de mujeres como agentes políticas cuyas acciones están orientadas a construir alternativas frente al sistema patriarcal y hegemónico de la producción, del consumo, los saberes y la salud, como asuntos desconectados. Es así como a partir de la experiencia del CCMU este trabajo se pregunta.

⁵ UNORCAC: La Unión de organización campesinas e indígenas de Cotacachi (UNORCAC) es la organización de segundo grado que congrega las 47 comunidades indígenas de la zona andina del cantón. Nace en la década de 1970 para organizar las demandas y luchas históricas de los pueblos indígenas del cantón frente a las condiciones precarias de vida, de servidumbre y despojo de tierras.

1.1 Pregunta de Investigación

¿Cómo se construyen, conservan, circulan prácticas y saberes alimentarios asociados a la nutrición y la salud en el CCMU y cómo aportan a la transformación del lugar de las familias en el sistema alimentario local?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Identificar los mecanismos a través de los cuales el CCMU construye, conserva y circula prácticas y saberes alimentarios asociados a la nutrición y la salud y cómo estos aportan a la transformación del lugar de las familias en el sistema alimentario local.

1.2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar la participación de las mujeres del CCMU en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta” identificando los aportes que este espacio realiza a sus propias familias y a otros actores del sistema alimentario local.
- Identificar prácticas alimentarias y saberes asociados a la nutrición y a la salud promovidas desde el Consejo de salud ancestral "Hampi Warmikuna".
- Reconocer el alcance de las acciones promovidas por el CCMU dentro de las familias y comunidades de las mujeres participantes en la organización y los desafíos que enfrentan en diversas escalas.

1.3 Antecedentes

En el ejercicio de dar cuenta de los estudios que han abordado la cuestión alimentaria en la sierra andina del Ecuador, se encuentran aportes en los ámbitos teóricos, prácticos y metodológicos para esta investigación. Los estudios dan cuenta de experiencias que datan desde la época colonial, los procesos de construcción del Estado nación y para la actualidad se encuentran trabajos que

analizan los modelos de desarrollo neoliberal frente a la cuestión agraria y alimentaria en los territorios campesinos. Se trata de un acumulado importante para este trabajo de investigación actual, dado que aportan elementos y comprensiones acerca de las economías campesinas y la cuestión alimentaria en la sierra andina del Ecuador.

Con el fin de profundizar en el tema se recurrió a varias bases de datos de libre acceso como Redalyc, Dialnet, y repositorios institucionales de universidades de Ecuador, principalmente FLACSO. Las búsquedas se hicieron a partir de las ecuaciones: “Organización rural AND campesinado”, “Alimentación AND Mujer rural”, “Economías campesinas AND soberanía alimentaria”. Se llevó a cabo la selección de material publicados entre los años 1987-2022 con el fin hacer seguimiento a la evolución de las discusiones que se han dado en el campo de lo alimentario en la sierra del Ecuador.

La operación de búsqueda inició en el mes de agosto del año 2022 evidenciando el amplio debate que el tema concierne, pues se han realizado acercamientos desde múltiples esferas de las ciencias sociales y humanas localizadas en diversas escalas. Una parte de investigaciones consultadas fueron realizadas con un enfoque cualitativo que resalta las experiencias de las comunidades, otras exponen las estadísticas y secuencias que muestran la continuidad de las problemáticas y fortalezas que se dan en el ámbito rural.

1.3.1 Economías campesinas: entre la heterogeneidad de la tradición y la hegemonía del capital

Abordar las aproximaciones a las economías campesinas como parte de los determinantes de la cuestión agro-alimentaria en la sierra ecuatoriana permite dimensionar el proceso histórico de transformación de las dimensiones productivas, el ordenamiento del territorio y las relaciones sociales que dan forma a los modos de vida rural. Es necesario analizar los procesos que se dan en el territorio rural más allá de la cuestión agrícola y de las relaciones con el estado, en este caso Martínez Valle (2012) entiende el territorio rural superando la noción económica o geográfica y propone que debe ser concebido como un espacio de construcción social.

Diversos autores convergen en la importancia del desarrollo endógeno para hacer frente a la expansiva capitalista robusteciendo los niveles de capital social, organizativo y familiar para superar las crisis migratorias, el crecimiento de la agroindustria y fortalecer las capacidades en los

conocimientos agroecológicos para la regeneración de las condiciones de vida de las poblaciones campesinas a través de la recuperación de los atributos de la agrobiodiversidad de los territorios (Chamorro, 2017; Martínez Valle, 2004, 2012; Pastor Pazmiño et al., 2017)

Chamorro (2017), realiza el análisis de corte histórico exponiendo que desde la época colonial la agricultura en la región Andina del Ecuador se enfrenta a procesos sistemáticos en las transformaciones de las economías campesinas alrededor de la producción, el consumo de alimentos y el entramado social que se gestaba en la época.

Desde estudios basados en el impacto de la agricultura y la sociedad rural en la economía nacional, diversos autores hacen recomendaciones en visibilizar sus aportes y superar el discurso institucionalizado de agricultura como un mero proceso productivo que no dimensiona la incidencia del capital social y mucho menos el trabajo de las mujeres que sustenta la alimentación y la vida de la población rural (Arias et al., 2005; Martínez Valle, 2012)

En este sentido, es necesario visibilizar la propuesta de reevaluación de la contribución de la agricultura en el PIB del Ecuador, de esta manera, se expresa que se debe comprender y reconocer que los sistemas de producción agropecuarios son fuentes económicas complejas que provienen de poblaciones rurales, campesinas y son excluidas de la medición tradicional de agricultura, por lo cual se propone la categoría de Agricultura Ampliada. El informe aclara el papel fundamental que tienen las poblaciones campesinas en la distribución del ingreso, la estabilización del medio de vida rural, el cuidado de los ecosistemas, las condiciones de producción y trabajo a las que se enfrentan las poblaciones campesinas y creación de valor agregado que no son visibilizados en las estadísticas agrícolas básicas. El informe resalta la alta tasa de pobreza de productores agrícolas que se dedican a la producción de alimentos y “representan para los años 1993 y 1997 el 60% y el 54% de la mano de obra no calificada” (Arias et al., 2005, p. 10). Es decir, quiénes producen alimentos están en condiciones de mayor pobreza.

Las actividades laborales más allá del trabajo agropecuario, conocidas como la pluriactividad campesina, han sido parte de las economías campesinas que han permitido la permanencia del territorio y deben ser vistas desde el ámbito de oportunidades de desarrollo endógeno, potenciando las economías artesanales, artísticas, culturales, musicales que inciden en el desarrollo de las propias comunidades indígenas y campesinas del Ecuador. (Martínez, 2004; Martínez Valle, 2012).

Las economías campesinas también son analizadas por diversos autores hacen énfasis en las expresiones complejas del capital privado en la consolidación del Estado-Nación y su continuidad. Este asunto sigue siendo una pieza clave para comprender los acontecimientos históricos de negación de derechos a las poblaciones campesinas, como ha sido el acceso a los factores tierra y agua que han sido arrebatados, marginalizados y puestos al servicio de poderes privados (Arrobo Rodas, 1987; Pastor Pazmiño et al., 2017). Existe una relación multiescalar con las expresiones de globalización que enfrenta el campesinado andino, quien convive a su manera con cambios en la estructura agraria, y las condiciones de vida de la sociedad rural (Martínez Valle, 2004)

Los modos de operar de las agriculturas hegemónicas, se han destacado por el matiz histórico de la concentración, el acaparamiento de tierras, los recursos productivos, el despojo y arrinconamiento de las poblaciones campesinas. Se ha introducido una agricultura industrial basada en la división internacional del trabajo que especializó la agricultura latinoamericana en la producción de materias primas y la privó del desarrollo tecnológico local y nacional. La instalación de este tipo de agricultura y los vínculos con la economía global enfocaron la producción en función de los mercados internacionales y en coordinación con los gobiernos de turno, élites locales y corporaciones multinacionales generando explotación y despojo de las poblaciones. (Pastor Pazmiño et al., 2017)

1.3.2 Cuestión alimentaria en poblaciones campesinas del Ecuador

Se encontraron investigaciones que dan cuenta del lugar y la participación de las mujeres rurales en la economía y muestran las condiciones de vida a las que se enfrentan las familias rurales que se dedican a la producción agropecuaria. También hay trabajos de carácter interdisciplinar que exponen la relación entre factores socioeconómicos y ambientales como condicionantes de la cuestión alimentaria en la sociedad y enfatizan en la marginalidad a la que se enfrenta la ruralidad. Otros dan cuenta de los procesos de transición nutricional y la necesidad de revitalización de la memoria alimentaria en poblaciones rurales. Algunos incluyen una perspectiva multiescalar de la cuestión alimentaria y se identifican aquellos realizados precisamente en la provincia de Imbabura.

Existen vínculos latentes pero invisibilizados entre el trabajo de cuidado y las prácticas alimentarias que permiten el sostenimiento de la vida campesina. Los aportes de Almeida (2017)

resaltan que las prácticas de cuidado realizadas por las mujeres garantizan la alimentación de las familias y sostienen las economías campesinas. La autora demuestra como las mujeres ejecutan un trabajo productivo y reproductivo que permite la pervivencia en el territorio. La alimentación y sostenimiento de los hogares está sujeta a todo el proceso productivo agrícola de siembra, recolección y cosecha; trabajos en los que participan las mujeres y muestran que sus conocimientos no se limitan a los procesos de aprovisionamiento, procesamiento y preparación de alimentos en las unidades familiares campesinas. Esto da cuenta de la organización social del cuidado que se configura en los territorios rurales.

En orden seguido se evidencian estudios que comprenden la relación de las condiciones de vida de las poblaciones rurales y la presencia diferenciada del Estado, causando mayor pobreza multidimensional, incumplimiento de derechos y marginalidad estructural. (Martínez Valle, 2004), (Morales & Mideros, 2021), (Pastor Pazmiño et al., 2017) “El proceso de empobrecimiento al que se enfrentan los hogares de la Agricultura familiar campesina (AFC) incide con mayor fuerza sobre las mujeres rurales ya que las representaciones patriarcales que tiene la sociedad ocasionan mayor represión, discriminación, sobre carga laboral y explotación hacia ellas mismas”(Morales & Mideros, 2021, p. 15). Se evidencian las dimensiones bajo las cuales se encuentran privadas la gran mayoría de las familias, tales como educación, trabajo, seguridad social, salud, agua, alimentación, hábitat, vivienda y ambiente. Se observa la relación entre las privaciones; en parte relacionadas con los vínculos del Estado con la agricultura industrial, que dejan de lado el fortalecimiento de la agricultura campesina. La privación de acceso a agua segura se ubica en el primer lugar ya que más del 70% de los hogares de la AFC no tienen este servicio. Pese a estas condiciones, las familias de la AFC son quiénes se dedican propiamente a trabajos agropecuarios y producen más del 60% de la alimentación nacional, no obstante, se ven empobrecidas como producto de una estructura económica que excluye y empobrece la AFC (Morales & Mideros, 2021).

Se encontraron estudios que abordan la cuestión alimentaria desde una perspectiva interdisciplinar, en la que se enfatiza el estudio de la alimentación más allá de un asunto medicalizado e individual y se posicionan los factores económicos, culturales y ambientales como determinantes del hecho alimentario en la sociedad en general y sobre la población rural.

Rivera, et,al (2019) expone la evolución y características de la malnutrición que se presenta en la población infantil de la provincia de Imbabura. Los índices son más agudos en poblaciones

rurales, razón por la cual los autores abordan los principales resultados en que la malnutrición infantil se relaciona con factores ambientales, sociales e individuales, convirtiéndose en un enemigo invisible. El estudio advierte elementos que dan cuenta de la malnutrición más allá de la ingesta de nutrientes, y muestran la influencia de las condiciones en las que esos nutrientes pueden o no ser adquiridos. Así es como se desmantelan los análisis a la pobreza estructural que exponen dos realidades, entre la desnutrición y el sobrepeso, donde cada fenómeno presenta sus particularidades en relación con la pobreza. “En términos de desnutrición, los determinantes significativos son la pobreza y el bajo peso. En esa línea, los hogares con problemas de pobreza tienen un incremento de 16 % en la probabilidad de sufrir desnutrición. Las características del sobrepeso infantil predominan factores asociados con la pobreza, características del hogar como asuntos familiares, y factores personales como la edad, sexo, orden de nacimiento y edad de la madre. En ese sentido, la probabilidad de tener sobrepeso se incrementa en los hogares con pobreza. Aunque la desnutrición en la provincia ha disminuido con el tiempo, el sobrepeso se ha incrementado con niveles superiores al promedio nacional” (Rivera et al., 2019, p. 15)

Izurrieta (2022) expone el vínculo interdisciplinar entre los determinantes económicos, ambientales que junto a otros factores condicionan el consumo de alimentos. Resalta cómo a lo largo del desarrollo de las ciencias de la salud, el discurso individualista controla los determinantes en salud de la población, que se limitan a una abstracción del hecho alimentario en un plano individual sin abordar con mayor interés los determinantes económicos, ambientales, sociales. Allí se expone el concepto de los “embodiments”, un término que refiere a los tipos de cuerpos, preferencias y hábitos alimentarios de la población según su clase social, raza y sexo, desmitificando planteamientos provenientes de las ciencias de la salud y la nutrición que señalan que el consumo alimentario es una decisión individual en la cuestión de porciones, proteínas o carbohidratos. El trabajo expone el complejo entramado del sistema alimentario, sujeto a las determinaciones de la macro economía global.

Porras, (2008) muestra las contribuciones que hace la sociología a la complejidad de la nutrición humana. Aborda las razones por las cuales la nutrición se deriva de variables sociales, demostrando que las tendencias nutricionales incluyen dimensiones sociodemográficas, así como creencias e ideas sociales en torno al consumo de alimentos. El estudio examina los desórdenes y los trastornos alimentarios de la modernidad actual, estudia la inherente asociación entre desnutrición y pobreza, aborda la comprensión del espacio público y privado de la comida, analiza

la modernidad alimentaria, las normas y controles sociales acerca de la alimentación. Finalmente ofrece elementos para una mejor toma de decisiones en torno a los vínculos entre las elecciones alimentarias, el rol de las tecnologías y las fuentes de información en el establecimiento de elecciones individuales sobre hábitos alimentarios.

La cuestión alimentaria en las poblaciones campesinas en la actualidad se ve permeada por una transición nutricional agresiva que ha venido cambiando paulatinamente los modos de vida rurales. En este orden, Chamorro (2017) expone que la inserción de la agro industria exportadora intensificó la urbanización del territorio rural en el que los campesinos se vieron obligados a experimentar desarrollo exógeno con el abandono de las economías campesinas, lo que llevó a la adaptación de prácticas alimentarias y modos de vida depauperados, cesando el consumo de productos propios y aumentando la pérdida de agrobiodiversidad. Este es un asunto que tiene data desde los años sesenta y en la que la alimentación de las familias campesinas se sustenta bajo un proceso de hibridación entre los productos industriales y productos locales.

Gross et al., (2016) aborda las diferencias en los patrones de consumo que existen desde el lente familiar. Se evidencian cada vez más procesos de transición nutricional ocasionados por el alto consumo de productos industriales y la pérdida de conocimientos tradicionales en poblaciones campesinas, por lo que se revela la necesidad de un acercamiento al desarrollo endógeno que cuestiona la habilidad de generar soluciones estándares a las crisis sociales.

Con el reconocimiento creciente del papel que juegan los alimentos ultra-procesados en el aumento de las enfermedades no comunicables, un posible acercamiento podría ser valorizar las dietas tradicionales con la esperanza de prevenir la transición nutricional antes de que los alimentos ultra-procesados incursionen de manera irreversible en la producción de alimentos rurales. En el proceso, se podría llegar a construir más puentes entre las poblaciones urbanas y rurales ecuatorianas. (Gross et al., 2016, p. 67)

Campo Imbaquingo, (2016), aborda el peso de las transiciones alimentarias, pero además el sentido que tiene la cultura, identidad, memoria alimentaria y nutrición en la práctica alimentaria de las familias campesinas. El estudio expone cómo la situación de la malnutrición en las zonas rurales del Ecuador merece ser investigado desde la perspectiva de los cambios que han ocurrido en las prácticas alimentarias y demuestra como desde el colectivo se ha construido el acceso a los

alimentos, por ende, los conocimientos que han permitido el acceso a los nutrientes producto de la historia de los territorios rurales. Sitúa la participación crucial de las mujeres en la revitalización de la memoria alimentaria, la transmisión de saberes culturales superando el trabajo de cuidado como un ejercicio privado para integrarlo hacia la vida pública.

Finalmente, uno de los estudios con amplia conexión con este trabajo es el de Paredes et al., (2022) quienes presentan un balance de los estudios agroalimentarios en Ecuador para el período de 2000-2009 a través del seguimiento de la producción de literatura a nivel internacional regional y nacional. Exponen que la esfera macro se ha encargado de estudiar las relaciones desiguales del comercio alimentario a nivel mundial y su impacto en las zonas de producción. La escala meso ha estudiado los territorios y los flujos de alimentos y finalmente, la escala micro, busca comprender el consumo familiar e individual a través de la pesquisa de las prácticas alimentarias.

1.3.3 Enfoque de Agricultura Sensible a la Nutrición

El interés por incluir este estudio obedece a la relevancia que tiene el enfoque de “Agricultura sensible a la nutrición” (ASN), que nace como estrategia de intervención en proyectos de desarrollo rural que marcan nuevas rutas para el abordaje de cambios de consumo alimentario que vienen sucediendo en poblaciones campesinas de zonas de montaña. Este enfoque de intervención se desarrolló en el proyecto global “Nutrición en Agroecosistemas de Montaña” (NAM) ⁶. ASN desarrolla las capacidades de Proveedores de Servicios Rurales (PSR) para el análisis de indicadores sociales relativos a la nutrición de las familias campesinas, fomenta la producción agroecológica e impulsa su incidencia en el ámbito político local, nacional, e internacional con el fin de incidir en las políticas que abogan contra la malnutrición y sus causas en poblaciones campesinas que habitan las zonas de montaña. (P. Flores, 2017)

Los procesos de adopción y difusión de los aprendizajes, el uso e incorporación de los PSR del enfoque de ASN en los espacios dentro y fuera de los ambientes laborales en los que ejecutaron sus micro intervenciones, tuvieron efectos en el largo plazo de las familias. Con el fin de mejorar la diversidad de la dieta, sostuvieron diversas acciones dentro de la comunidad para la erradicación

⁶ Tuve la oportunidad de ser parte del equipo NAM Ecuador para la primera cohorte de 2019-2021. NAM se implementó en Nepal, Pakistán, Kirguistán, Etiopía, Perú, India, Tayikistán y Ecuador.

de la malnutrición en las zonas de montañas afectadas por altos índices de pobreza, cambio climático y transformaciones en la diversidad productiva. (Abad Santana, 2019)

Los hallazgos del informe internacional de la Fase II abordan para el caso Ecuador que “existen muchos desafíos asociados principalmente a la marginalidad geográfica que impide la producción de diversos cultivos promoviendo la escasa diversidad alimentaria, incluyendo el clima extremo que impide la producción de cultivos en invierno, los problemas de riego y la disponibilidad de alimentos basura que contribuyen a la doble carga de la malnutrición” (Pant & Pittore, 2021, p. 81).

1.4 Justificación

Esta investigación se realiza en el marco de la monografía de trabajo de grado como cierre al proceso formativo correspondiente al nivel de pregrado de sociología, donde se tiene por objeto el estudio de las prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador.

Se hace necesario conocer el tema dado que recurre a los debates emergentes en el campo de la sociología rural que se pregunta por la cuestión alimentaria en las poblaciones indígenas y campesinas ubicadas con mayor interés en la región sierra del Ecuador. La necesidad de comprender los procesos de nutrición en comunidades rurales se da con el interés de superar el estudio meramente cultural y de nutrición clínica que cotidianamente se incluye en los debates alimentarios, en este caso se investiga para reconocer las relaciones sociales y posturas políticas de construcción y reivindicación de las memorias y soberanías alimentarias que han existido pero que se renuevan frente a los retos de la actualidad. Así este espacio de investigación, esta postura, este lugar, y esta lucha es donde se gesta, se cuida, se abraza y se defiende la vida en sí misma, ya que para hacer cualquier otra lucha y avanzar, debe ser el alimento asunto primordial.

Los temas alimentarios en poblaciones indígenas y campesinas han sido relegados de la salud pública, no se abordan desde enfoques interculturales, complejidad de prácticas y relaciones que allí se gestan, se ha dado en estos espacios una constante romanización de los modos de vida y una presencia diferenciada del estado ecuatoriano a lo largo de la historia, comprendiendo que la realidad latinoamericana no se aleja de la cuestión.

La investigación comprende la necesidad de realizar cuestionamientos profundos sobre la experiencia del CCMU y sus espacios organizativos, para adentrarse en las formas en que gestan y desarrollan prácticas que reposicionan a las mujeres kichwas de Cotacachi frente a las condiciones de vulnerabilidad a las que se encuentran expuestas y reubican los saberes alimentarios desde una perspectiva alternativa a las imposiciones institucionales y a los impactos de las políticas agrícolas y alimentarias sobre sus sistemas y prácticas productivas.

El abordaje de esta experiencia nace por el interés que despertó el proyecto Nutrición en Agroecosistemas de Montaña (NAM) ⁷ que dio luces para el estudio de la cuestión alimentaria teniendo como base pero ir más allá del sincretismo cultural, el campo agronómico productivo y del campo de la nutrición clínica como asuntos separados y aislados, aquí se hace necesario dar apertura al debate en cuestión desde el estudio de las relaciones sociales y los procesos de construcción social desde la participación de las mujeres en los sistemas alimentarios.

Esta investigación es relevante para las ciencias sociales en la medida en que nace de la motivación orgánica por hacer de la cuestión alimentaria una pertinencia académica vigente para las ciencias sociales, que converge los mecanismos que emprenden las mujeres entre la construcción de saberes asociados a la nutrición y la salud y los procesos de organización de los sistemas alimentarios de base campesina y agroecológica. Este trabajo además cumple un hito interesante para el departamento de sociología de la universidad de Antioquia en la medida que es una de las investigaciones que sale del territorio colombiano para adentrarse en la realidad ecuatoriana y abre la oportunidad de emplear los saberes y conocimiento sociológicos e integrales que entrega la universidad para ponerlos al servicio del estudio de realidades latinoamericanas.

1.5 Marco de referencia conceptual

1.5.1 Sistemas alimentarios (SA)

La comprensión de la categoría de sistemas alimentarios se ha venido construyendo desde diversas aristas, se ha hecho énfasis en el ámbito económico relacionando los flujos de capital, los modos de producción y los circuitos de comercialización. Por otro lado, se han incorporado lecturas

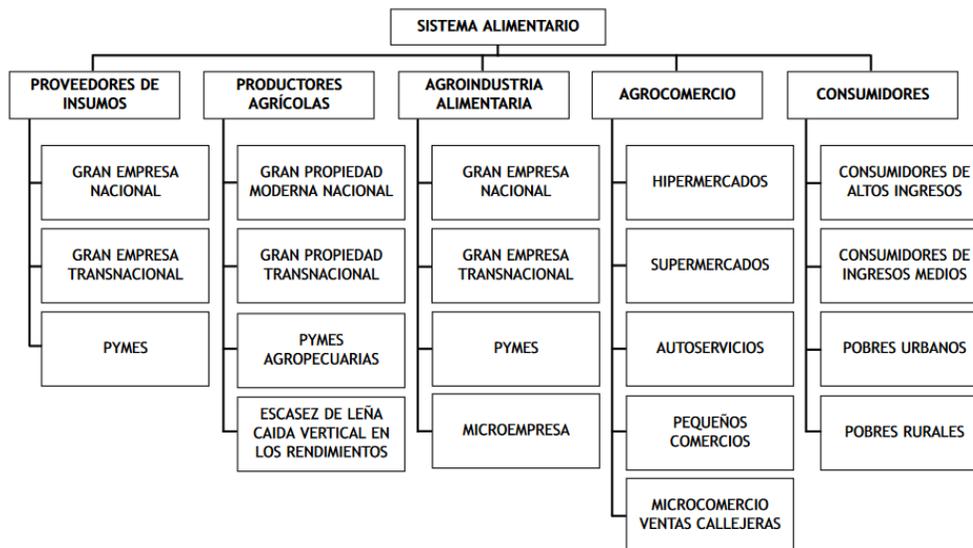
⁷ NAM implementó el desarrollo de capacidades de líderes y lideresas campesinas por medio de la escuela de agroecología y nutrición y se implementó en al menos 7 provincias del Ecuador.

que abarcan los procesos de consumo alimentario, los impactos en el cambio climático y el aprovechamiento de los residuos.

Luis Malassis (1987) conocido como precursor de la economía agroalimentaria, estudia los sistemas agroalimentarios por medio de tres vías, la contabilidad nacional, las cadenas agroalimentarias, las firmas de expendio de alimentos y los modos de producción. El autor definió el sistema alimentario como “el conjunto de actividades que concurren en la formación y distribución de productos agroalimentarios y en consecuencia, al cumplimiento de la función de alimentación humana en la sociedad determinada” (Gutierrez & Molina R, 2013, p. 4)

Los sistemas alimentarios se pueden estudiar desde diferentes escalas, globales, regionales, nacionales y locales, sin embargo, en este estudio interesa resaltar los atributos de los sistemas alimentarios ubicados en el orden local y sus interrelaciones con ámbitos más amplios, es decir reconociendo el lugar y las relaciones que las mujeres kichwas y sus familias establecen con otros actores del orden regional y nacional.

Esta investigación acoge la noción expuesta por Shejtman (1994) quien hace énfasis en el sistema alimentario por medio de las relaciones sociales que en él se dan, de tal manera que lo define como “el conjunto de relaciones socioeconómicas y técnico productivas que inciden de un modo directo en los procesos de producción primaria, transformación, agroindustrial, acopio, distribución, comercialización y consumo de los productos agroalimentarios” (p. 3)

Tabla 1*Esquema de la estructura productiva de un sistema alimentario (Schejtman, 2006)*

Los sistemas alimentarios no son entidades aisladas de los movimientos políticos y económicos de la macro economía global, incluso son espacios donde se presenta centralismo y acaparamiento de los recursos, por este motivo los diversos actores de los sistemas alimentarios están influenciados y controlados por estructuras de poder globales que inciden de manera particular sobre la producción de alimentos de países y regiones. De acuerdo con Van der Ploeg (2010), la presencia del Imperio agroalimentario controla las formas de expansión de los negocios alimentarios por medio de una conquista continuada para garantizar el control y la explotación total de los recursos. La movilidad de extensos flujos de capital por todo el globo genera procesos de apropiación de los sectores autónomos, emitiendo la adquisición de requisitos globales para sesgar la inclusión al mercado de nuevos actores y centralizar los flujos de caja y la rentabilidad de los productos estandarizados. Este tipo de apropiación se da con la asistencia de los aparatos estatales, institucionales y de investigación que a lo largo de la historia han diseñado una red continua de expansión, nuevos modos de centralización y modernización de la industria alimentaria en todas las cadenas de ejecución. (Ploeg, 2010)

Desde una perspectiva crítica, se ha advertido que el sistema alimentario industrial es promovido por políticas neoliberales basadas en agroexportaciones, se sustenta en modelos productivos enfocados al monocultivo de biocombustibles elevando la dependencia del petróleo, y

los insumos agroquímicos. Es sostenido por agentes financieros especuladores de los mercados monetarios mundiales de ahí que la agroindustria se ejecuta por el fomento de la privatización y el libre mercado. De esta manera se promueve la eliminación sistemática de la capacidad de producción nacional, se produce la dependencia alimentaria de importaciones, se favorece el acaparamiento de tierras destinado a la agricultura intensiva de alimentos, la producción y exportación masiva de carne y el uso de semillas transgénicas desarrolladas en empresas de investigación científica controlada por intereses privados. Se enfoca en reducir la producción de especies alimentarias y animales impulsando la pérdida de bio diversidad, insertando paisajes simplificados no compatibles con la conservación de la vida silvestre a nivel global (Altieri & Toledo, 2011)

En consecuencia, es importante tener en cuenta que, en la actualidad, los sistemas alimentarios están sujetos a las dinámicas macroeconómicas y también están influenciados por lo que sucede en el ambiente y los ecosistemas, por lo que es cada vez más necesario tener sistemas alimentarios que contribuyan a la sostenibilidad del planeta (Gutiérrez & Molina R, 2013)

1.5.2 Economías campesinas (EC) y agricultura familiar campesina (AFC)

Para abordar esta discusión resultó útil el trabajo de Klaus Heynig (1982) quien desarrolla una revisión de los principales enfoques sobre la economía campesina. Allí se presentan los enfoques culturalistas y también se abordan los enfoques modernizantes que piensan las economías campesinas como objeto del desarrollo rural a través de la transferencia de capital y tecnología. Este es un enfoque que prevalece mucho en las políticas públicas y concibe al campesinado como un sujeto tradicional de producción y un obstáculo para el desarrollo, por lo tanto, condenado a desaparecer con el avance de los procesos de modernización.

La agricultura campesina se entiende de manera importante como una agricultura de subsistencia y son diversos los autores que concuerdan en que la producción campesina es aquella que vincula esencialmente el trabajo familiar (Heynig, 1982). Al respecto se destacan los aportes de Chayanov quien hace la claridad de que la economía campesina se encuentra en una dimensión diferente de la economía capitalista por lo que no es posible nominar muchos de sus atributos como el trabajo, la renta, la producción desde una mirada capitalista.

Esta investigación se recoge en la noción de economía campesina de Chayanov (1923) quien plantea que la economía campesina se concentra en el trabajo familiar como unidad central de producción; el producto del trabajo familiar está relacionado a la intensidad del trabajo y la extensión de la producción depende de la extensión de la familia y por lo tanto incide en la satisfacción de sus necesidades definidas culturalmente. Este tipo de economía tiene una relación entre trabajo y consumo que es la fundamental para el análisis de todos sus procesos. Así, la unidad doméstica de explotación agraria tiene un límite natural de producción por motivo de la satisfacción de sus necesidades, en este caso, cualquier otro aumento en el desgaste de la fuerza de trabajo resulta desventajoso. Este nivel de equilibrio se organiza de acuerdo a la superficie y la calidad de la tierra, asunto que Chayanov nombra como diferenciación demográfica, la cual es una dinámica particular de la economía campesina que imposible de comparar con la economía capitalista (Heynig, 1982).

Schejtman (1980; 2008), expone la discusión del término de Agricultura Familiar Campesina (AFC) basado en el origen del término, dado que remite a los procesos de la modernización de la agricultura y la complejidad de emprender intentos por construir tipologías dado que suponen cortes más o menos arbitrarios. Teniendo en cuenta estas advertencias y también reconociendo que las economías campesinas y la agricultura familiar contiene una gran diversidad de sistemas productivos y formas organizativas, es importante situar la caracterización que hace FAO/BID (2007) acerca de tres tipologías de agricultura familiar propuestas en función de su producción y capacidad de generar excedentes. Se encuentra la Agricultura familiar de subsistencia (AFS) en la que predomina el autoconsumo y el empleo extra parcelario agrícola y no agrícola. La Agricultura familiar en transición (AFT), con mayores recursos agropecuarios para el autoconsumo y la venta, que pueden ser suficientes para la unidad familiar y no alcanzan para la generación de excedentes. Y, la Agricultura familiar consolidada (AFC) que dispone de un mayor potencial de recursos agropecuarios que le permiten generar excedentes para la capitalización de su vida productiva (Schejtman, 2008).

Las relaciones entre la agricultura familiar y la cuestión alimentaria son estrechas, sin embargo, con frecuencia se desconocen por motivos de la imposición que ha tenido la agricultura empresarial para invisibilizar la AFC como proveedora de alimentos, asunto que es equivocado si se tienen en cuenta las cifras en América Latina. “La AF a pesar de la reducida disponibilidad de

activos, de los relativos bajos niveles de productividad, es un importante proveedor de muchos de los alimentos básicos de consumo popular” (Schejtman, 2008, p. 2)

La noción de Agricultura familiar campesina (AFC) propuesta por Schejtman (1980) deja ver claramente los criterios que diferencian la asignación de recursos entre esta y la agricultura empresarial, de acuerdo con diversos atributos como la producción, el origen de la fuerza de trabajo, la implementación de tecnología, el destino de la producción, el criterio de intensificación del trabajo, el riesgo e incertidumbre, los componentes del ingreso o producto neto y el carácter de la fuerza de trabajo (Schejtman, 1980). La investigación actual se referencia en esta tipología de Agricultura Familiar Campesina, pues es una noción utilizada y apropiada en la literatura que existe en el país y que recoge las características de la producción de alimentos que realizan las mujeres kichwas que pertenecen al CCMU.

La Agricultura Familiar Campesina tiene el origen de la fuerza de trabajo que es fundamentalmente familiar y en ocasiones emprende intercambio con otras unidades de producción, de manera que el uso de fuerza de trabajo asalariado es ocasional. Permite la reproducción de la familia y la misma unidad de producción. Tiene un compromiso laboral absoluto a diferencia de la agricultura empresarial que es inexistente. La empleabilidad de tecnología se da en la medida de la alta intensidad de la mano de obra, en contraste a la baja inyección de capital y de insumos comprados por jornada de trabajo. El destino de la producción es parcialmente mercantil. El riesgo y la incertidumbre de la producción está enfocado a la supervivencia. El ingreso familiar es indivisible y es parcialmente en especies (Schejtman, 2008)

1.5.2.1 De las economías campesinas homogéneas a las comprensiones de género dentro de la unidad económica familiar campesina

Aun cuando la literatura sobre agricultura familiar y los debates sobre el campesinado conceden herramientas teóricas de relevancia, es frecuente encontrar que realizan una lectura de la familia como una unidad homogénea que descuida las dinámicas internas de género que la constituyen. Almeida (2017) aborda la indagación por las relaciones de género que se construyen en la unidad campesina y las implicaciones de la división sexual del trabajo que existe al interior de los hogares, esto con el propósito de reconocer la contribución de la mujer a la economía familiar, así, se pueden observar las relaciones asimétricas al interior de las familias y develar la

importancia del trabajo no asalariado realizado por las mujeres. Este trabajo se interesa precisamente en el abanico amplio de actividades realizadas históricamente por las mujeres dentro y fuera del hogar, sin embargo, son aportes poco reconocidos en relación con otros determinados por el sistema capitalista industrial.

En primera instancia, se reconoce que las mujeres siempre han realizado una contribución esencial, aunque no reconocida, a la economía familiar (Almeida, 2017) . Con la aparición de la industrialización muchas mujeres se sumaron al trabajo asalariado sin que eso significara el reemplazo o abandono del trabajo realizado en el hogar. La mujer se vio obligada a enfrentar un lugar esquizofrénico frente al ámbito productivo y reproductivo que se presentaban como espacios separados entre sí, situación que generaba conflictos a causa de la carga global de trabajo que la mujer realizaba (Molyneux, 1979)

Almeida Guerrero (2017) retoma a Federici para explica que los trabajos en la unidad económica familiar están provistos de un abanico de actividades más allá de la producción en la parcela, así el mero consumo de mercancías adquiridas por medio del salario obtenido no está ya dispuesto para consumirlas, por ese motivo “es necesaria la inversión de tiempo y trabajo para lograr su adecuación y procurar la subsistencia de la familia” (2017, p. 16).

El trabajo reproductivo no se limita al trabajo doméstico de los qué haceres del hogar, sino que las mujeres se encargan de compensar los efectos nocivos de un sistema productivo que desgasta la vida y los cuerpos de los que participan en la organización capitalista del trabajo, sirviendo “como válvula de seguridad de las tensiones sociales” (Dalla et al., 1971, p. 14). Desde una perspectiva más amplia, “el trabajo reproductivo abarca las tareas para la reproducción intergeneracional, la crianza, educación y cuidado de los hijos, que eventualmente se convertirán en agentes de la producción, en suma, el trabajo de la mujer reduce el valor de la fuerza de trabajo para el usufructo del capital y se incrementa la tasa de plusvalía y con ella la acumulación. (Almeida, 2017, p. 16)

Benería (1981) llama la atención sobre las actividades de subsistencia encargadas a las mujeres en las familias rurales y expone que “hay dos tipos de actividades que tienden a ser exclusivas de la mujer, el trabajo doméstico y la participación en la agricultura en calidad de trabajo familiar no remunerado” (p. 25) Por lo tanto, la separación entre actividades productivas y reproductivas es artificial “tal como lo simboliza la mujer que carga a su hijo en la espalda mientras trabaja en el campo” (Benería, 1981, p. 33)

De manera general, aunque las teorizaciones sobre el trabajo doméstico han significado una contribución para comprender la subordinación de las mujeres en la familia también se realizan lecturas desde el reduccionismo economicista y un enfoque lineal con la esfera doméstica, comprendiendo que supera asuntos más complejos y humanos relacionados a los cuidados que no participan en categorías de gran orden teórico como la de trabajo o remuneración, sino que se muestran desde postulados empíricos (Almeida Guerrero, 2017; Molyneux, 1979). Se dilucidan que estos asuntos históricos de las mujeres en las economías campesinas y las economías familiares no participan de manera ecuánime con categorías de mayor vigor conceptual.

1.5.3 Prácticas alimentarias y saberes asociados a la nutrición

La política alimentaria en el Ecuador desde los años setenta, se ha producido a partir de la asistencia con alimentos ultra procesados, suplementos alimenticios y productos fortificados en su mayoría importados (Carranza Barona, 2011). Estos productos fueron ganando terreno y generando nexos entre la gestión pública y la industria alimentaria, hasta ahora vigentes. Esto modos de accionar Estado-industria, han evidenciado un conflicto de intereses histórico entre las partes, no solo en la interferencia, sino en el control de la política pública alimentaria del país en términos económicos y epistémicos que desde institutos de nutrición con alto capital para la investigación favorecen los intereses del régimen alimentario y no las necesidades de la población (SLAN & Flacso Ecuador, 2022)

La lectura de los asuntos alimentarios en la población se ha homogenizado hasta el punto de imponer formatos y restricciones dietarias sin comprender las condiciones socio demográficas, de clase, etnia y género. El abordaje de las problemáticas de malnutrición se fundamenta en buena medida en estándares y mediciones únicamente desde de la ciencia médica. Los enfoques reduccionistas de las ciencias de la nutrición y la dietética han abordado el consumo alimentario desde la soberanía del consumidor abstrayéndolo únicamente al plano individual, lo que ha causado dificultades en la construcción de políticas públicas dada la imposición del régimen alimentario corporativo de mercantilizar y aumentar la toxicidad de las dietas, creando diversas amenazas no solo en el consumo sino en los sistemas alimentarios y la salud pública. (Izurrieta, 2022)

Desde esta perspectiva, el estudio de la cuestión alimentaria ha otorgado un carácter marginal a las ciencias sociales, sin embargo, la alimentación es un hecho social por excelencia

que se ha venido estudiando desde la Sociología rural y la Sociología de la alimentación las últimas cuatro décadas. (Almeida, 2017)

Desde una mirada sociológica, se busca reconocer la alimentación como práctica social que contiene una dimensión simbólica común a diferentes grupos sociales a los que el individuo pertenece. Interesa comprender la función social de los alimentos y la alimentación en el marco de relaciones sociales con temporalidad y espacialidad que definen un tipo particular de interacción y construcción de la vida social. Se adentra en los significados que adquiere la comida en la configuración de la vida familiar y de la sociedad, los contenidos normativos, las redes familiares y sociales que se entrecruzan en el acto alimentario, los saberes intergeneracionales respecto a la comida y las formas de vida de los sujetos, las desigualdades sociales y de género en la realización del trabajo doméstico alimentario (Franco Patiño, 2010, p. 148)

La sociología de la alimentación se ocupa del estudio de las prácticas alimentarias, “no solo como comportamientos o hábitos sino también como prácticas sociales, lo que comporta una dimensión simbólica y común a diferentes grupos sociales a los que el individuo pertenece” (Porrás, 2008, p. 532). En esta misma línea, esta investigación se interesa por la alimentación y la nutrición en el marco de las relaciones sociales, asociadas a procesos socioculturales que han adaptado prácticas y saberes alimentarios. En particular, interesa analizar sobre las prácticas y saberes alimentarios y cómo son asumidos, promovidos y disputados desde las organizaciones sociales, las comunidades y las familias campesinas.

La concepción de prácticas alimentarias en los territorios rurales está hilada hacia la concepción de dieta desde la perspectiva local, que se rigen bajo prácticas ecosistémicas, culturales, espirituales, esto ha configurado el modo de organización de la sociedad de acuerdo a su propio contexto (Sinergias, 2022).

Campo Imbaquingo (2016), expone la discusión conceptual de las prácticas alimentarias ubicándolas desde la memoria alimentaria y el acceso a la nutrición desde los saberes campesinos. Muestra que el acceso a los alimentos se ha construido colectivamente, producto de la historia de los territorios rurales los alimentos que han hecho posible el acceso a los nutrientes, las relaciones que se tejen, los conocimientos y prácticas autóctonas de los cultivos, los momentos históricos, los

acumulados de conocimientos en torno la coexistencia con el medio rural y el cuidado de los agroecosistemas.

Las prácticas alimentarias permiten comprender la organización de la sociedad y su estudio muestra problemáticas relacionadas con la producción, el acceso a alimentos, la distribución y el aprovisionamiento. Las formas de preparación que conciernen a distintas culturas y el consumo de productos insertos en regímenes alimentarios han generado una pugna entre el autoconsumo y el abastecimiento en el mercado. Las prácticas alimentarias conciernen a prácticas culturales que construyen conocimientos sociales heredados por la cadena generacional, que en la práctica de alimentar a la familia sostienen la cohesión social de la comunidad. Aquellas prácticas culturales también determinan el aporte nutricional de los alimentos y permiten reconocer los cambios en las prácticas de consumo (Almeida, 2017)

Las practicas circulan con saberes vernaculares, alrededor de la relación que han entablado las comunidades campesinas con su territorio específico. Así han construido sus propias experiencias a lo largo de las generaciones en los modos de siembra, de cultivo, los cuidados de las semillas, los animales, de las personas en las etapas de la vida, de alimentación, la relación con las temporadas y momentos coyunturales que han condicionado el afianzar o construir nuevos saberes para la solución de problemáticas y la búsqueda de mejores formas de vivir. (Giraldo, 2022)

La importancia de la pregunta por los saberes se relaciona con la constante búsqueda de respuestas científicas o información acerca de los modos de vida campesino desde el razonamiento economicista e institucionalista hegemónico; pues en pocas ocasiones encontramos aproximaciones de orden fenomenológico. Por este motivo, es pertinente reconocer los saberes en el marco de los procesos de constante construcción de la sociedad desde una narrativa endógena y propia de las comunidades campesinas e indígenas.

Esta investigación se acoge en la noción de saberes vernaculares o el acervo de saberes socialmente construidos que define Giraldo (2022). Los saberes vernaculares son la construcción colectiva de la historia que múltiples generaciones en la larga duración han construido todo un cuerpo de conocimientos permitiendo el mejoramiento de los problemas de todo tipo, que se dan bajo la transmisión social de habilidades vernaculares.

Esto saberes son situados, basados en el estar, en ambientes concretos. Se trata de un conocimiento que proviene de la experimentación, la investigación, y la ancestral fórmula de la prueba y el error. La presencia histórica en un territorio en concreto, la selva, el desierto, el páramo,

la costa y las formas en como la historia de un territorio de origen antropogénico es la historia de la humanidad que lo ha habitado. Los saberes son dialógicos, son posibles por el fruto de las relaciones sociales, de la reflexión colectiva y la experiencia común sobre asuntos de interés para las comunidades campesinas a lo largo de las generaciones, así niños y niñas aprenden por medio de personas de su familia y comunidad más experimentados en la práctica. (Giraldo, 2022)

Los saberes se sostienen de una historia dinámica a través de los usos y las experiencias, por este motivo no se reducen a conservar lo que llega prestado del pasado, sino que son saberes vivos, que responde a las necesidades actuales de la comunidad, en este sentido el campesino, la campesina son agentes permanentes de acción y de conocimiento. “El saber vernacular acontece en un ambiente lingüístico concreto, dado que el lenguaje le proveerá a la persona el sentido del mundo otorgado por la cultura en la que se encuentra inmersa, la conservación de los saberes a través de las generaciones en gran medida depende de la conservación de la diversidad de las lenguas, por eso, cada vez que se pierde una lengua, se pierde un mundo de vida” (Giraldo, 2022, p. 126). Según este autor, la manutención del conocimiento depende de la estructura cultural y social, se encuentra el lenguaje, pero, además, los saberes se sostienen siempre y cuando sigan siendo útiles para resolver problemas prácticos por eso cuando un entorno ambiental se transforma radicalmente no existe razón para seguir amparando saberes.

La diversidad es la base del saber campesino, por esta razón no es comprendida la magnitud y complejidad que aguarda la fenomenología del saber propio de las comunidades y los pueblos desde el pensamiento lineal. Este ha diseñado acumulación del conocimiento para estar al servicio del capital privado, que a lo largo de la historia colonial de los pueblos la intención paulatina ha sido coartar los saberes a través de los modelos de educación, producción agrícola, alimentación globalizantes, la introducción de saberes descontextualizados, racionalidad económica y el productivismo, que poco a poco han destruido y “ubicado en detrimento las estrategias de vida que han permitido a la humanidad pervivir ante las tantas vicisitudes del entorno durante los últimos diez mil años de existencia. ¿Cuánto conocimiento vernacular se habrá perdido quizá para siempre? ¿Cuánto saber está muriendo con la muerte del último depositario de dicho saber? La pérdida de saberes tradicionales es, con seguridad, una de las mayores tragedias de nuestros tiempos”. (Giraldo, 2022, p. 128).

1.6 Marco Metodológico

1.6.1 El proceso: El vínculo con el CCMU y la construcción de confianza con las mujeres

El diseño cualitativo de este trabajo es coherente con el interés por las prácticas y saberes alrededor de la alimentación que se construyen y circulan en la experiencia del Comité Central de Mujeres de la UNORCAC y el estudio de dos espacios: la feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta” y el Consejo de Salud Ancestral “Hampi Warmikuna”, lo cual posibilitó la interlocución con las mujeres kichwas como integrantes de los mismos y con sus familias y comunidades, como los escenarios donde se despliegan sus acciones y apuestas.

El trabajo implicó la consulta de fuentes secundarias sobre la chacra andina de Cotacachi, las prácticas y saberes alrededor del alimento y de la salud ancestral, los modos de organización de las economías campesinas y su lugar en el sistema alimentario. Aquí fueron muy importantes los diversos estudios y materiales propios de la organización y algunos producidos por sus integrantes acerca de los procesos del CCMU.

La interlocución con el CCMU fue posible a través de un vínculo que se fue construyendo de forma paulatina. Al inicio se realizó la solicitud formal para llevar a cabo este trabajo de investigación, a partir de mi interés en ese proceso organizativo y mis experiencias de trabajo en esta región con NAM⁸. Fue un proceso de muchos encuentros fallidos, hasta que empecé a flexibilizar las tácticas de acercamiento buscando espacios de reunión con la presidenta del comité, así empezamos a construir la ruta de las entrevistas y las formas culturales que me permitieron acercarme mejor a las mujeres.

La presencia regular en la feria agroecológica y las actividades que convocaba el Consejo de Salud Ancestral permitió el diálogo con diversas mujeres, algunas de ellas que participaban en ambos espacios estas mujeres concretamente fueron Andrea Pawkar, una joven partera que se formó en la escuela de partería y participa con su familia en la feria, y Delia Guaján, una partera mayor que participa conjuntamente en la feria, ambas de la comunidad de Perafán. Así en la feria agroecológica en particular se entrevistó a dos mujeres adultas y dos mujeres jóvenes que ofrecían sus productos. En un segundo momento fue posible la visita en las chacras de otras mujeres en las

⁸ NAM: Nutrición en Agroecosistemas de Montaña fue un proyecto que se desarrolló en Ecuador por la fundación heifer ecuador en el cual participe y me formé como proveedora de servicios rurales.

comunidades de Perafán ya mencionadas, Tunibamba a la compañera Carmen Farinango y a la compañera Magdalena Laine de Cumbas Conde. Allí fueron posibles diálogos cercanos sobre su experiencia en el CCMU, la forma como las acciones de la organización se traducen a la realidad de las familias y también como sus saberes y prácticas alimentan las apuestas de la organización.

Las mujeres y dirigentes de la organización tienen una postura muy clara frente a los procesos académicos que recogen información y se desvinculan de la organización. Frecuentemente en las visitas o conversaciones surgieron comentarios como “bueno aquí vienen a investigar y se llevan la información, pero no vuelven, ya no hacen nada por la comunidad o la organización”. Lo que me exigió ser muy coherente con este aspecto durante toda la investigación.

Un aspecto de la interlocución que atravesó todo el proceso, fue mi forma de comunicarme, mi acento era poco común para las compañeras indígenas, muchas veces se me dificultó encontrar palabras cercanas para hablar del tema de interés, hasta incluso ciertos choques culturales como mi necesidad de explicar muchas ideas. Algunas compañeras adultas que visité usaban su lengua kichwa y fue necesario construir y sostener una comunicación serena y, sobre todo, escuchar.

1.6.2 El estudio de dos espacios organizativos del CCMU y de las mujeres en sus familias y comunidades: las técnicas de recolección de información.

En la feria agroecológica se utilizó la observación participante y se asistió cuatro veces, durante un mes. Allí se realizaron entrevistas semiestructuradas a cuatro mujeres productoras y cinco consumidores habituales. Con el propósito de comprender las conexiones entre la comercialización y la producción, se realizaron las visitas a la chacra, lo cual incluyó la elaboración de un diario de campo y el registro de la observación participante en cada parcela. Para acercarse mejor a la realidad del sistema alimentario a nivel local se entrevistó a un técnico de la organización.

La interlocución con las familias en las chacras fue principalmente con las mujeres y a través de un el recorrido por las mismas, lo que permitió la confianza para llevar a cabo la conversación y las preguntas. En la mayoría de las visitas se vincularon los esposos de las mujeres adultas, quienes llegaron a escuchar y participar en ciertos temas. Los diálogos transcurrieron mientras ellas realizaban algún trabajo manual como tejidos, desgranaban maíz o realizaban otras labores, pues era temporada de cosecha.

El criterio para entrevistar a las mujeres se acordó con la presidenta del CCMU, teniendo en cuenta que participaran con frecuencia en la feria, pudieran comunicarse en castellano, y tuvieran disponibilidad pues sus labores de cuidado eran intensas, tanto así que algunas manifestaron múltiples ocupaciones y otras accedieron en la medida de no ocupar mucho tiempo y la de concertar muy bien el encuentro. El criterio para dialogar con las mujeres productoras durante la feria fue principalmente su disponibilidad ya que las ventas son frecuentes y hay mayor interés por atender a los y las compradoras. Por su parte, el criterio para entrevistar a los consumidores fue el acto de comprar, buscar los productos en la feria y tener unos minutos para conversar.

Aunque el tema alimentario está muy presente en el trabajo del CCMU y la feria agroecológica es un espacio muy consolidado, abordar estos temas desde un enfoque sociológico, que al no ser una investigación de carácter agronómico, ni nutricional, se hizo necesario explicar el interés por los saberes y prácticas alimentarias que allí se construyen y circulan. Estos asuntos, tan cercanos a la realidad de las mujeres, generaban cuestionamiento ¿por qué investigar algo que es tan normal? ¿qué de nuevo quiere usted estudiar sabiendo que esa es la forma en la que vivimos? De esa manera fue necesario enfrentarse a los entramados y capas sociales de lo visible, lo invisible y lo normalizado, tan pertinente para una investigación situada en la sociología de la alimentación.

El acercamiento al consejo de salud se realizó a través de observación participante en espacios abiertos del consejo como talleres y eventos, tales como un taller de herbolaria, el día internacional de la partería y ceremonias de equinoccios y solsticios que el consejo lidera para recibir tiempos astronómicos que son fundamentales para la cosmovisión andina de Cotacachi. Así fue posible entablar relaciones de confianza y ser tenida en cuenta en la convocatoria a estos espacios. Se realizaron entrevistas a mujeres involucradas en el consejo, a la presidenta, a una partera adulta y a una partera joven. La interlocución fue directamente con las mujeres. El criterio para entrevistarlas fue su participación activa en el consejo, la disponibilidad del tiempo y la posibilidad de concretar un espacio personal de diálogo.

Finalmente, fue muy importante el diálogo con las mujeres que participan activamente y desde hace varias décadas en el CCMU, como su presidenta y una mujer investigadora kichwa que pertenece a la organización y ha realizado investigaciones sobre el comité en asuntos de soberanía alimentaria y la participación política de las mujeres kichwas de Cotacachi. Estas entrevistas fueron de apoyo para reconocer los desafíos a los que se enfrentan las mujeres en espacios como la familia

y la comunidad que están relacionados directamente con los asuntos alimentarios y de salud de las comunidades.

1.6.3 Los aprendizajes y lecciones

Uno de los mayores aprendizajes fue reconocer el valor personal y sagrado en los procesos humanos, como lo es la paciencia, capacidad de escucha, apertura, conmoción y aceptación de la realidad, son habilidades humanas que poco se incluyen con interés en la formación profesional, asuntos que me travesaron como persona y cambiaron mi forma de construir investigación sociológica y particularmente investigación cualitativa.

Es necesario no apresurar los tiempos que en los territorios rurales tiene un ritmo particular, los de las mujeres se rigen por otras formas de comprensión que se alejan del ritmo lineal y productivista. El momento de recolección de la información coincidió precisamente con la temporada de cosecha y las semanas cercanas a las fiestas más importantes del año, el hatun punlla⁹ el inty Raymi, la celebración sagrada del solsticio de verano que convoca con alegría a las comunidades indígenas, por lo que era necesario ser concreta con el tiempo, el lenguaje y las propuestas para lograr veracidad y honestidad en las relaciones y avanzar en el proceso.

La sistematización de la información en las matrices fue un momento de cerrar una etapa y abrir otra, fue el espacio en el que la investigación iba revelando su propio camino. Las matrices demostraron una riqueza de categorías por analizar, que finalmente llevó a la necesidad de priorización para hacer más fluido el diálogo entre la experiencia, las búsquedas y el apoyo conceptual de la indagación. Abrieron nuevas posibilidades de interpretación de asuntos que no se esperaban encontrar y aquellos de los que se tenía expectativa tomaron otro lugar de importancia, fue auténtica esta forma de seguir uniendo los cabos que iban respondiendo a la pregunta inicial y mostrando la realidad en su máximo esplendor.

Las dificultades se centraron en un inicio en las capacidades humanas de hacer investigación que se fueron transformando en nuevas habilidades de leer la realidad con mayor detenimiento, la capacidad de tener menor premura y más habilidades autónomas de estudio para darle hilo a todo lo que se iba mostrando tanto en lo académico como en lo cotidiano.

⁹ Hatun punlla significa el día grande que se celebra por la llegada del inty Raymi o solsticio de verano donde las comunidades de Cotacachi practican tradiciones milenarias y autóctonas alrededor de la danza y la música por el agradecimiento a las cosechas y el fin del ciclo agrícola

La experiencia de esta metodología de investigación cualitativa, mostró la riqueza y el reto de investigar las prácticas y saberes alimentarios unidos a los proyectos políticos de las comunidades y las demandas con rostro de mujer que se ven representadas en el CCMU. Esta es una organización llena de memoria viva, de saberes milenarios heredados por las mujeres que construyen sociedad a diario, desde el acto de sembrar hasta el acto de alimentar y generar economías vivas sostenibles en el tiempo y con la tierra. Sus apuestas revelan que los desafíos no están únicamente en las relaciones de poder hegemónicas que atraviesan el sistema alimentario, sino también en las violencias que se dan en sus comunidades y las familias.

El abordaje de cada espacio en su inmensidad permitió reconocer que desde territorios pequeños se gestan resistencias, autonomías en los sistemas alimentarios y construcciones sociales para mejorar la vida y poner en discusión los asuntos poco reconocidos por el sistema colonial y patriarcal. Fue una experiencia que no puede nombrarse como un asunto básico o protocolario de investigación, esta experiencia fue sagrada, fue única e imborrable en el tiempo porque recogió prácticas, qué haceres, disputas, pero también abrió caminos en lo personal y lo colectivo. Tejió vínculos, propuestas y proyectos comunes y me conectó con fortalezas sagradas que hereda este territorio de Cotacachi construido por su gente con el apoyo de sus Apus¹⁰, de sus montañas, lagunas, bosques que están vivos y son la energía que motiva a la conservación y el cuidado de los modos de vida no invasivos con la Allpamama¹¹.

¹⁰ Apus: Son los espíritus que habitan los bosques, los cerros, las lagunas y protegen la energía del territorio para conservarlo en equilibrio.

¹¹ Allpamama: Madre tierra en lengua kichwa de Ecuador.

2. Participación de las familias de la feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta” en el sistema alimentario local

2.1 Los orígenes de la feria “La Pachamama nos alimenta”

La feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta” es un espacio de comercialización directa de alimentos cultivados por familias de las 47 comunidades que pertenecen a la UNORCAC. En términos generales, congrega alrededor de 280 productoras y productores, en su mayoría mujeres jóvenes, adultas y adultas mayores que lideran las ventas. La feria representa no solo un lugar de comercialización sino un símbolo de derechos, organización, luchas, y oportunidades para las familias indígenas y las mujeres en esencia de la zona andina del cantón Cotacachi (Piñán, 2016).

La feria nace alrededor de 1999, en un inicio estuvo orientada únicamente a la venta de comida tradicional preparada, con el pasar de los años dadas las necesidades de las mujeres de buscar espacios para el encuentro, resolver problemáticas de violencias y mayor independencia económica, por eso a es que “más tarde se incorpora a la venta el excedente de la producción agrícola familiar y se inicia la apertura de la feria en el año 2005.” (Conejo Males, 2020, p. 54)

El origen de la feria se relaciona con hechos de discriminación y humillación hacia las comunidades indígenas, a quienes la administración municipal del cantón Cotacachi les imposibilitó los espacios para la comercialización de sus productos, argumentando acciones para “mejorar” las condiciones de orden público en el que hoy es el mercado central de frutas y verduras. Esto causó la pérdida del espacio de venta y de trabajo de cientos de familias de las comunidades kichwas del cantón. Por este motivo el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres dio apertura a su sede para la venta de los productos de la agricultura familiar.

Con el pasar de los años, la feria agroecológica se ha ido consolidando por medio de la acción colectiva de las familias productoras de las comunidades, las gestiones del Comité Central de Mujeres y la alianza con otros actores e instituciones que han unido fuerzas para construir lo que es hoy este espacio de comercialización que expresa la riqueza agroalimentaria custodiada por sus gentes, “siendo Cotacachi referente de agrobiodiversidad y soberanía alimentaria para la provincia de Imbabura” (Piñán, 2016, p. 15). La feria es hoy un espacio que permite a las familias

comercializar los alimentos, lo cual era una prioridad en sus inicios, y también adquirir otros productos y generar ingresos.

Entonces se creó la feria como una alternativa para complementar la provisión de alimentos en la familia, pero también que tengan en donde vender y generen algún ingreso económico, entonces se ha trabajado mucho en eso (Comunicación personal, Hugo Carrera Técnico UNORCAC, 31 de julio 2023)

2.1.1 La organización de la feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta”

Figura 1

Participación (frecuente) de las familias de la feria agroecológica. 23 de julio de 2023.



La feria está ubicada en las instalaciones del Jambi Mascari la sede del CCMU, su apertura comienza desde las 4:00 am y se extiende casi hasta medio día. El domingo 23 de julio, participaron alrededor de 15 productores hombres y 70 productoras mujeres. En la venta, las productoras están acompañadas de sus hijos o esposos, en otros pocos casos los vendedores son hombres, en su

mayoría adultos; hay pocos hombres jóvenes a diferencia de las mujeres jóvenes que sí tienen una participación considerable. (Nota diario de campo, julio 23 de 2023)

La participación de las familias en la feria ha sido un proceso dinámico, existen algunas con más de 12 años de permanencia, otras con 5 años o 3 meses, es decir que, constantemente hay familias que buscan participar (Nota diario de campo 23 julio 2023).

La llegada temprano es muy importante, puesto que las familias productoras pueden elegir el puesto de venta y tienen mayores posibilidades de vender todos sus productos. Aunque el número de familias participantes en la feria es mayor, la de este domingo fue una participación considerada regular.

La oferta de los productos es muy variada, granos, cereales, harinas, tubérculos, hortalizas y frutas andinas, también hay otros más escasos como carnes, lácteos, plantas medicinales, frutas y hortalizas de temporada, de ahí que llegar temprano permita encontrar los productos de preferencia, pues se trata de una oferta limitada. También se ofrecen platos y comidas tradicionales que tanto productoras como consumidores adquieren, además hay quienes optan por llevar su “cucabi”, o comida empacada, la cual se destaca por contener granos, tubérculos, huevo, canguil y ají. En la entrada de la feria, se ubican vendedores de canastos y otros productos no alimentarios para el hogar que cuentan con el permiso de la dirigencia de la feria y se acomodan a las normas. Aquellos productos que desde un principio son llamativos para las familias productoras, son objeto de intercambio. En la medida que las productoras van terminando la venta, pueden ir levantando su puesto (Nota diario de campo 23 julio 2023)

Uno de los acuerdos de las familias en la feria es llevar únicamente productos propios, sembrados y cosechados en sus parcelas. La dirigencia de la feria recoge un aporte de 1 dólar por cada productor o productora joven y adulta y 0.50 centavos a aquellos de la tercera edad, recursos que son destinados para gastos y asuntos internos de la feria.

Figura 2

Participación de las familias y consumidores el día domingo 23 de julio 2023 en la feria agroecológica.



2.1.2 Consumidoras (es): vínculos entre campo y ciudad en la feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta”

Considero que la feria es importante, en lo personal, veo mucha diversidad, comparto, adquiero conocimientos, porque antes era una persona que tenía vergüenza salir a esto, como que no y pues nada, ahora aprendo mucho (Comunicación personal, Nicol Chávez, mujer productora joven 24 años, 23 de Julio, 2023)

Los vínculos entre productores y consumidores son fuertes, cada productora tiene sus “caseritas” quienes son en su mayoría son mujeres que visitan el mercado para comprar alimentos. La feria es un espacio con significados importantes para unos y otros, pues no solo representa un espacio físico para la venta y compra de productos, sino que se construyen y fortalecen relaciones sociales y se busca el bienestar de las familias que allí confluyen, tal como lo señala María Luzmila.

La feria nos ayuda en la economía para nuestro hogar de la casa, antes no salíamos a vender y se perdía toda la cosecha, ahora ya tenemos para para las compritas así, aquí cuando no vendemos todo, podemos intercambiar las cosas, el producto que uno no se tiene en la casa

e intercambiamos aquí entre compañeras. (Comunicación personal, María Luzmila Inga, 23 de Julio, 2023)

Consumidoras y consumidores, en su mayoría mujeres, asisten temprano para acceder a alimentos frescos. Las relaciones con las familias productoras reflejan la estabilidad de la feria y se construyen a partir del intercambio de saberes, la confianza y las prácticas de reciprocidad.

Vengo a la feria Porque aquí las cosas son fresquitas y las medidas son buenas, dan buen peso y es buen precio también. No le veo ninguna dificultad, solo que toca madrugar, porque ya si se viene de día se termina (Comunicación personal, Consumidora proveniente de San José de punge, Quiroga, Cotacachi, 14 de mayo, 2023)

2.2 Caracterización de las familias participantes en la feria agroecológica

Las familias que participan en la feria sostienen prácticas arraigadas a los saberes tradicionales propios de las comunidades kichwas del cantón Cotacachi. La chacra y la comunidad, son los espacios profundos para la socialización de tradiciones productivas, alimentarias y culturales que incluyen el vestido, la música, el tejido y la elaboración de artesanías que son parte de la identidad propia de las comunidades kichwas.

Figura 3

Diversidad de semillas de una familia en la feria de semillas “Muyu Raymi”. Fuente: CCMU



medicinales y todo eso, entonces la chacra es prácticamente la vida de la comunidad, porque está medicina, alimentación, está incluso ritualidad y conocimiento tradicional” (Comunicación personal, Hugo Carrera Técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

En la chacra se ve reflejada la sabiduría heredada alrededor de las prácticas con los alimentos, la medicina, las relaciones con la naturaleza, los cuerpos de agua y las prácticas de ritualidad de los raymis ¹²que definen el comportamiento social y cultural del “Ayllu” que es “la comunidad” (Conejo Males, 2020)

Abordando el análisis que hace Schejtman (2019) a partir de la caracterización y tipologías que dan cuenta de la heterogeneidad de la agricultura campesina en América Latina, las familias participantes en la feria tienen sistemas productivos que se inscriben en la economía campesina, pues exhiben características como el uso preponderante de la fuerza de trabajo familiar, una relación ingreso – gasto visto enmarcado en las estrategias de ingresos múltiples que emplean las familias para la subsistencia, y, tienen una heterogeneidad de prácticas en la articulación con los mercados (Schejtman & Fernández, 2019).

otras características incluyen a los sistemas productivos con acceso al agua de regadío, la producción es diversificada y hay una inseparable relación de la producción con el autoconsumo, todas cualidades preponderantes de las economías campesinas de Cotacachi. Las familias participantes de la feria tienen unidades de producción con superficies pequeñas y medianas y hay

¹² Raymis: son las festividades andinas marcadas por los solsticios y equinoccios.

familias que acceden a tierras comunitarias. Por lo general emplean la mano de obra familiar de acuerdo a la superficie, la distribución de los roles y las edades de los hijos, que son un factor clave en la organización del trabajo. La diversidad de cultivos permite generar algunos excedentes y tener una articulación segura al mercado, siendo la feria un espacio seguro y estable en el ámbito para la comercialización. Esta diversidad productiva permite satisfacer el autoconsumo familiar, el que se complementa con otros ingresos del agroturismo, la elaboración de artesanías, la venta de comidas y animales.

Las prácticas productivas de las familias se ven determinadas por la ubicación espacial y las condiciones ecosistémicas. Las comunidades altas, aquellas cercanas al páramo del volcán Cotacachi tienen una amplia variedad de cereales, tubérculos y granos, realizan recolección silvestre de frutas, hierbas medicinales y ciertos frutales de altura. No cuentan con agua para regadío y sólo siembran en temporadas de secano, es decir, aquellas que son anteriores al invierno. Por su parte, las familias de las comunidades bajas se dedican a la producción de frutales, hortalizas, granos y cereales más específicos, es decir que pueden llegar a producir más cantidades que variedades de un solo producto dado que cuentan con el acceso al agua de riego y su producción es más constante a lo largo del año. Esta ubicación espacial implica una diferenciación en sus prácticas productivas, la organización del trabajo y la conservación de los agroecosistemas.

A continuación, se presentan tres casos que se caracterizan con el propósito de evidenciar la diversidad y heterogeneidad de sistemas y estrategias productivas de las familias que confluyen en la feria agroecológica “la Pachamama nos alimenta”.

2.2.1 La pequeña agricultura familiar: La familia Chávez Guaján

La parcela de esta familia se ubica en la comunidad de Perafán y hace parte de las comunidades bajas. Cuentan con una superficie pequeña y alcanzan a suplir los trabajos agrícolas sin contratar mano de obra. Su producción se destaca por el cultivo de granos y frutales de temporada para la venta en la feria, tales como habas, frejoles, arvejas y aguacates, también cuenta con variedades en la huerta que se usan principalmente para complementar las necesidades del hogar, productos como moras, ciertas hortalizas, frutales comunes y nativas, que, al no ser tan abundantes, se destinan para el autoconsumo. Acceden al agua de regadío para sus cultivos cada

15 días durante 3 días, que procede del ojo de agua la Marquesa, una vertiente ubicada en la localidad de azaya¹³.

Mi esposo, así trabajando, regando, deshierbando, vendemos y nos compartimos así con él, yo vuelta cojo para las necesidades mismo, a pesar que bastante no se vende. Mi esposo ahorita está regando, la huertita, las habitas, el frejol, la arveja, tengo también aguacate, hierbitas, y maicito cuando es tiempo (Comunicación personal, Delia Guaján, 25 julio, 2023)

Figura 4

Cosecha de habas de la familia Cháves Guaján. 25.07.23



La familia participa semanalmente en la feria y también en el mercado de la comunidad rural Imantag, este un mercado convencional que aglutina a las comunidades bajas y donde se venden verduras, tubérculos, granos y todo tipo de productos para el hogar. La compañera Delia está afiliada a la organización del mercado, los días miércoles se instala a las afueras del mercado, en un espacio abierto para productores y por ser afiliada, tiene su puesto para la venta del pan los días sábado. (Nota diario de campo, 25 de julio de 2023)

¹³ Azaya es una comunidad ubicada en la parroquia el Sagrario cantón Cotacachi.

2.2.2 La pequeña agricultura con acceso a tierra comunitaria: La Familia Tunibamba Farinango

La familia vive en la comunidad de Tunibamba, es parte de las comunidades bajas. En la propiedad donde está ubicada su vivienda, realizan las actividades agrícolas, es una superficie pequeña donde la mano de obra familiar es suficiente. Allí producen limones, duraznos, mandarinas, naranjas, aguacates, alfalfa, tomate riñón en invernadero y se destacan por la cría de animales como cerdos, gallinas, ovejas y un burro (Nota diario de campo, 12 de mayo 2023). Las necesidades de autoconsumo alimentario se suplen, en parte, con la variedad de productos que tienen disponibles. La producción les permite cosechar alimentos frescos, guardar semilla, vender, intercambiar y donar a familiares y vecinos.

Pero nosotros en eso ya, para nosotros ya tenemos alimento, que ya tenemos para alimentar a los wawas, (los niños) a la familia, yo siembro, yo cojo lo que uno quiere, en mi propiedad la cosecha es buena, la primera cosecha yo puedo estar probando, decir de la mata a la olla, todo fresco, choclo fresco, frejol, arveja, todo lo que yo tengo ya estoy ocupando. Lo que se puede guardar, lo que no se puede no se puede, algunas cosas se dañan si no se comen, lo que se saca para la semilla y lo que no se puede sacar para la semilla no se puede. Lo que uno tiene ya no estoy comprando, ya no compro, puedo vender, si es que tengo poco, ya no puedo vender, si es que tengo poquito, no puedo comer la misma cosa cada día, podemos vender, podemos regalar, podemos hacer trueque, con mi hermana mismo, sobrino, sobrina, ellos no tienen yo les doy, cuando no tengo ellos me regalan, toca compartir (Carmen Farinango, comunicación personal, 12 de mayo, 2023)

Figura 5

Secado del maíz de la familia Tunibamba Farinango. 5.05.23.



Esta familia tiene acceso al agua de regadío cada 8 días, desde el día sábado en la mañana hasta el domingo en la tarde, ese tiempo de uso del agua es para el conjunto de familias de la zona, de manera se organizan y van ocupando de acuerdo a la necesidad. El acceso a una tierra comunitaria ¹⁴es fruto de un largo proceso de lucha organizativa de la comunidad frente a una hacienda en los años 1980 (Nota diario de campo, 12 de mayo de 2023). Se trata de una tierra mediana en la que se requiere mano de obra externa a la familiar para cultivos de maíz y granos como arvejas, frejoles y habas. Esta familia participa con regularidad en la feria y comercializa frutales y granos. Además, tiene una articulación al mercado convencional con la venta de maíces y granos que producen en la tierra comunitaria y representan una fuente de ingresos. Dependiendo de la temporada del año y si hay precios que favorezcan la venta de los maíces y los granos, acuden al centro de acopio o la central mayorista de Ibarra. (Nota diario de campo, 12 de mayo, 2023). Además, otras estrategias para solventar las necesidades familiares es la venta de cerdos y animales en las redes comunitarias, conjuntamente la familia participa en la asociación de Turismo comunitario “Runa Tupari”, en la que ofrecen hospedaje y alimentación a personas extranjeras y nacionales que llegan a la región.

¹⁴ El acceso a tierra comunitaria puede darse por medio de una lucha colectiva de la comunidad en contra de las haciendas o a través de una compra colectiva de la comunidad de una tierra determinada. Las condiciones de las familias que acceden a este tipo de tenencia cambian en la medida de las posibilidades productivas que pueden tener, así también varían sus posibilidades de articulación al mercado y sus condiciones económicas (Nota diario de campo, 12 de mayo 2023)

2.2.3 La mediana agricultura familiar. Familia Cumba Laine.

Esta familia pertenece a Cumbas, que hace parte de las comunidades altas que están ubicadas más cerca del páramo del volcán Cotacachi. Producen una amplia variedad de productos en extensiones medianas y requieren mano de obra externa a la familiar con poca regularidad. El caso de la familia Cumba Laine es excepcional con respecto a otras familias, son reconocidos en su comunidad y a nivel del comité central de mujeres dado que preservan, custodian las formas autóctonas de la chacra andina, promueven la agrobiodiversidad, siembran una amplia variedad de semillas criollas, y nativas de la altura Andina.

Figura 6

Variedades de maíz cultivados por la familia Cumba Laine. 22.05.2023



“Ahorita tenemos jícama, miso, oca, mashua, papa uva, papa violeta, maíz, canguil, chulpi, maíz blanco tan arriba tengo, chulpi blanco y amarillo tengo, maíz blanco, maíz, negro, maíz rojo, maíz conchita, maíz rosadito fucsia, maíz también tengo, cuando cosechamos todito todito ahí sabe salir diferentes colores. Cebada, quínoa, centeno, amaranto, amaranto negro, zambo, zapallito, zanahoria blanca, camote, oca, mashua. Higo tan tengo, cedrón, manzanilla, hierba luisa, mandarina, naranja, durazno, ese tengo, achogcha tan tengo, poroto campeón, poroto canario, poroto todo mixturiado, poroto matambre rojo, matambre del grandecito que sabe enredar en maíz, poroto vaquita, todos mezcladitos, poroto lacre tan tengo, rojito, rojito, es un lacre rojo, poroto molón tan tengo, de arriba tengo, molón poroto, frijolito cosechamos, diferente color sale” (Comunicación personal, Magdalena Laine, 22 de mayo, 2023)

Mi esposo sabe manejar calendario de almanaque, viendo eso ya cual día es bueno, cuál día es de luna mal, viendo cada mes es buen día, él sabe ver luna, es buena luna sembramos. Eso vuelta, los abuelos ellos sabían decir cuando luna buena, cuando luna no vale, no

sembrará de ahí sabe podrir granito así, gusano sabe salir” (Comunicación personal, Magdalena Laine, 22 de mayo, 2023)

El autoconsumo en la familia Cumba Laine, es una esfera muy dinámica en todas las temporadas del año dado que la diversidad de cultivos aporta alimentos con alta variedad de componentes que la familia los aprovecha con diferentes preparaciones y usos. Esta dimensión de autoabastecer la alimentación fresca y saludable de la familia, en su caso concreto les permite regalar a los hijos que viven con sus familias, hacer trueque y compartir con los hermanos y vecinos dependiendo del producto de cosecha.

Los productos que tiene mi mamá, todos, todos mismo, en tanto en hortalizas, en granos tiernos, en granos secos, porque siempre hemos consumido también para el consumo también para la familia, entonces uno se disfruta cuando es temporada de cosecha se consume granos secos, cuando es temporada de granos tiernos, también se disfruta, como es uno ya propio, puede estar consumiendo en cualquier momento, en cualquier hora que quiera, cualquier combinación que quiera hacer, con los choclos, podemos hacer mote, cuando ya choclos duros, disfrutamos de humitas, colada de choclo, hacemos sopitas de choclo, de todo, le ponemos choclo, frejol, de sopas, en harina. (Berta Cecilia Cumba Laine, integrante de la familia, comunicación personal, 22 de mayo, 2023)

La familia no cuenta con agua de regadío, dado que en las comunidades altas no existe hasta ahora esta infraestructura. De esta manera, en la temporada de siembra tienen diferencias productivas con las comunidades bajas pues aquí el agua para riego depende únicamente de las lluvias. La participación de la familia en la feria agroecológica es permanente y en su caso personal no comercializan su producción en otros espacios. En la feria agroecológica venden productos frescos, granos de cosechas tiernos o secos, en harinas y otros derivados, frutales, aromáticas, tubérculos, que les permite sustentar sus ingresos para otras necesidades en el hogar y la producción agrícola.

2.2.4 Aspectos comunes y diferencias entre estas familias y sus sistemas de agricultura familiar

En los tres casos estudiados es constantes la promoción y conservación de agrobiodiversidad, las prácticas agroecológicas, los paisajes alimentarios y los diversos usos de maíces, granos, semillas, tubérculos, plantas medicinales, hortalizas comunes y nativas. Estas prácticas diversifican las estrategias de conservación de los suelos, de comercialización y autoconsumo y muestran su capacidad para sostener la riqueza y autonomía alimentaria a través de distintas generaciones. El autoconsumo, el intercambio, la comercialización, la experiencia de cuidados del paisaje alimentario andino se recogen en la comprensión propia de agroecología que tienen características autodeterminadas para las comunidades kichwas del cantón.

No, o sea el tema de agroecología no es que alguien nos enseñó, el tema de agroecología siempre nuestros padres nos enseñaban, la palabra es que ahora cambia. Que después la gente va cambiando el tema de producción, siempre ha sido la chacra ha sido una de las prácticas ancestrales, siempre teníamos en las comunidades y la comida también de la comunidad (Comunicación personal, Magdalena Fures, presidenta del CCMU, 18 de mayo, 2023)

Los casos de estudio se diferencian entre sí por el acceso al agua de riego dada la ubicación espacial de las comunidades bajas con las altas, lo cual tiene implicaciones en sus prácticas productivas, sino también en las dinámicas del trabajo asalariado y la conservación de los agroecosistemas.

Por ejemplos, las comunidades bajas que cuentan con agua de riego durante todo el año han diseñado sistemas agrícolas especializados que tienen mayor comercialización, en este sentido demandan mayor trabajo asalariado y este tipo de agricultura ha incitado la intervención de paisajes haciéndolos prioritarios para agricultura de mediana y gran extensión, así los sistemas forestales y la siembra de corredores rompe vientos¹⁵ tienen menor prioridad y es menor su conservación.

La composición familiar en el número de hijos, edades y ocupaciones genera diferenciación entre los modos de gestión interno para el trabajo agrícola familiar. Este es un asunto diferente para cada familia.

¹⁵ Son sistemas de árboles que protegen los suelos de la erosión causada por efectos ambientales de fuertes lluvias, fuerte radiación solar y fuertes vientos que se pueden dar durante el año.

Frente al factor tierra, al no realizar un estudio cuantitativo de la extensión de las parcelas las familias con tierras pequeñas alcanzan niveles de subsistencia en la que se incluyen las capacidades de autoconsumo y solvencia con cierta variedad de productos en pocas cantidades a la venta, las familias que acceden a tierras comunitarias y con tierra medianas, generan mayor capacidades de excedentes, de manera que el tamaño de la tierra influye, como dice Schejtman (2019) en la satisfacción de las necesidades de las familias (Schejtman & Fernández, 2019)

2.3 Dimensiones de la participación de las familias en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta”

La feria agroecológica se ha construido con la organización del Comité Central de Mujeres a partir de una amplia variedad de prácticas relacionadas a las comprensiones de justicia y equidad que están presentes en las diversas dimensiones que adquiere la participación de las mujeres y sus familias: la comercialización, el intercambio, la socialización de saberes y los acuerdos e incidencia organizativa que han hecho de este espacio un reflejo de las prácticas sociales y la búsqueda de mejores condiciones de vida en las comunidades. Es claro pues que la feria agroecológica no es únicamente un espacio para la venta y compra de productos, que estos no son simples materias primas que se transan, pues custodian saberes, cuidados y experiencias vivas a través de la relación que las familias han tenido con el medio, los alimentos, los usos tradicionales y las innovaciones que revitalizan las prácticas de acuerdo a los tiempos actuales.

La feria agroecológica a través de la oferta de productos frescos, la regularidad de precios, la no competencia desmedida entre productores y productoras, ha construido sólidamente criterios de confianza basados el compartir de saberes constante entre las familias productoras con consumidores y consumidoras. El encuentro con quien compra los productos, supera los estándares convencionales de una simple transacción comercial, la cual desvincula el saber del campo con la ciudad.

Yo veo que son unidos, son bien organizados, si el uno no tiene, el otro le dice yo tengo, entonces se dan la mano. No le veo yo alguna dificultad, yo veo que sí trabajan, venden cosas frescas, no alteran los precios, si es lo mismo, el precio del uno tiene mismo el otro.

Entonces no es la competencia como decirse yo quiero más, yo quiero menos”
(Comunicación personal, Consumidora, 14 de mayo, 2023)

En la feria agroecológica las familias tienen sus “caseritas”, sus clientas, la venta es el fin, pero el medio se da en la forma que comparten, dialogan, y se relacionan constantemente con sus tocayos productores, clientes tanto del cantón, de otros cantones cercanos, visitantes, turistas y extranjeros (Nota diario de campo, 23 de julio 2023)

Para los y las productoras, la participación en la feria tiene alcances diversos en función del sustento familiar. Mientras que, para las familias con tierras más pequeñas es un espacio fundamental para su estabilidad económica; las familias que poseen extensiones medianas y acceden a tierra comunitaria tienen mayores excedentes, reservan cosechas, y participan en otros espacios de comercialización. Aunque las condiciones de participación en la feria no son diferenciadas para pequeños y medianos productores, la necesidad de comercialización sí lo es.

La feria agroecológica es un espacio alternativo que reposiciona a los actores que participan frente al poder hegemónico de los imperios alimentarios que “están introduciendo una precariedad generalizada en el sector agrícola” (Van der Ploeg, 2019, p. 178). La feria agroecológica promueve un desarrollo endógeno en la medida que las decisiones de oferta son tomadas por las familias productoras y los ciclos productivos autónomos.

Entonces generalmente los mercados convencionales lo que hacen es tener este enfoque del consumidor y perfeccionarles a los productores en lo que el consumidor quiere, y eso hace que cada vez se usen menos variedades porque el consumidor va seleccionando. En cambio, este tipo de ferias así espontáneas de contacto directo, el producto trae lo que tiene y traen papas nativas y venden y el consumidor compra y traen a veces cosas recolectadas silvestremente traen a vender entonces es un espacio para vender lo que el productor tiene y no está enfocado en atender lo que el consumidor quiere centrar la producción en eso
(Comunicación personal, Hugo Carrera Técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

Las familias se preparan toda la semana para vender sus productos, sin embargo el intercambio es un motivo esencial de la participación en la feria agroecológica, el trueque es una práctica milenaria de los pueblos indígenas y campesinos de la región misma, este se realiza por

razones alimentarias y nutricionales, para ampliar la variedad de alimentos, conseguir lo que no se tiene en la chacra, tener la oportunidad de conocer productos que no son de su cotidianidad o aquellos son de su mayor agrado.

Sí sabemos intercambiar y digamos, por ejemplo, existe así muchas cosas, ahí intercambiamos frutas porque tengo mi sobrino y pienso en él y digo voy a llevar frutas voy a ver si la compañera quiere cambiar o cosas así que hagan falta en la casa, verduras, así. Venir acá es como para poder conseguir productos de aquí mismo apoyándonos entre la gente de cada comunidad así, y productos que de cierta forma son orgánicos y nos ayudamos así. Para más que todo, para no consumir cosas que son de afuera y ya procesadas que nos afectan a nosotros. (Comunicación personal, Nayeli Pawkar, mujer joven que participa en la feria, 23 de Julio, 2023)

2.3.1 Participación e incidencia a través de los acuerdos

La feria agroecológica se organiza a partir de consensos que establecen horarios, procesos de verificación, el uso de sello verde, el pago por el puesto de venta, entre otros. Estos son garantía de las relaciones de confianza entre las familias y la organización, entre las familias participantes y de ellas con los consumidores y consumidoras. Se destacan aquí los procesos de verificación, que incluyen visitas a las parcelas, estas visitas se tratan de conocer y verificar las formas en las que cada familia produce para aceptar o no su participación en la feria agroecológica.

Nosotros hacemos seguimiento con la compañera Alicia, con otra compañera, si tiene productos en la chacra a ver ella como trabaja, a ver si trabaja de verdad, nosotros vamos a visitar las parcelas, y otra persona, la vecina le garantiza que sí, ella si está dedicada a sembrar, ella siembra, trabaja y así. Entonces ahí nosotros nos garantizamos de las vecinas, del cabildo, entonces nosotros ya vemos que ella si tiene necesidad de la feria, que tiene productos. (Comunicación personal, Carmen Farinango, productora y vicepresidenta de la feria, 12 de mayo, 2023)

Para el control de plagas y la fertilización de cultivos es permitido el uso de insumos de sello verde, los cuales se caracterizan por tener menor impacto ambiental que otros agroquímicos. Aunque la producción de insumos agroecológicos es permanente, diversas condiciones en los cultivos son las razones para este acuerdo común.

Nosotros más hemos dicho que no trabaje con sello rojo, y más que algunas cositas, plagas así, estén con sello verde y peor en exceso no, entonces eso hemos hecho. Para concientizar, lo que hacemos, por ejemplo: decimos si fuéramos a comer lo que está en el campo con ese remedio no se puede, en eso toca darse cuenta porque si le ponemos ese remedio en frutales en las plantas y ese veneno estamos comiendo nosotros, entonces eso toca hacer conocer y con eso la gente el pueblo también algunos les gusta que ya conocen el fruto que no está fumigado. (Comunicación personal, Carmen Farinango, productora y vicepresidenta de la feria agroecológica, 12 de mayo, 2023)

La feria agroecológica como espacio para la defensa de la agrobiodiversidad y el fortalecimiento de los derechos indígenas y campesinos, desintegra el paradigma de los imperios alimentarios que concentran las zonas de producción en zonas de pobreza y las zonas de consumo en zonas de riqueza; los imperios están encargados en simplificar las producciones y el acceso a diversidad de alimentos, condicionan y arrinconan las capacidades tanto productivas como organizativas del campesinado (Van der Ploeg, 2019). Por su parte la feria agroecológica plantea resistencia y organización endógena en tanto respeta y comprende las relaciones sociales entre productoras y productores, pero además las relaciones con la naturaleza y los ciclos productivos que ha permitido la abundancia de alimentos.

2.3.2 Socialización de saberes

La feria agroecológica es un espacio vivo de socialización de saberes que circulan a través de las memorias, la oralidad y las prácticas vivas, ha sido fuente de oportunidades; la defensa de la chacra andina, el custodio de la “colección múltiple de variedades”, son posibles a través de los saberes compartidos e interiorizados. La organización del CCMU es una de las raíces fuertes para la reproducción y el cuidado de estos saberes y prácticas.

Figura 7

Participación intergeneracional en la feria de semillas “Muyu Raymi” fuente: CCMU.



La feria como espacio para la socialización intergeneracional construye sociedad, un ejercicio lleno de retos en medio de la globalización y el individualismo. La feria construye en tanto a diferencia del mercado convencional está basado en el mercado desregulado y la explotación de la mano de obra de productores y familias, la despersonalización de los consumidores, donde las relaciones humanas y de poder desigual e invasivo se instauran en roles patriarcales que desintegran el sistema social.

A diferencia, la feria Pachamama sustentada en acuerdos comunes y participación comunitaria enseña en la práctica a las siguientes generaciones la importancia de construir economías propias, custodiar saberes y de generar nuevos conocimientos y prácticas para mejorar las condiciones de vida. Esta socialización intergeneracional se da a través de la participación que, entre abuelos y abuelas, los padres y madres con sus hijos e hijas y nietos tienen conjuntamente en la feria agroecológica, es una práctica para el fortalecimiento de saberes y sentidos sociales que construyen a diario las familias. Las mujeres tienen una participación fundamental en el fortalecimiento de saberes que están socializando desde diferentes espacios, ya sea el hogar, la chacra, la cocina, la feria, la comunidad y la organización.

La convivencia comunitaria tiene sus matices, en tanto se convive con las discrepancias y el acuerdo, con las opiniones comunes e individuales, es todo un reto construir cohesión, asunto que la feria ha sostenido, así la socialización de saberes entre productores se da a través de la convivencia, el compartir de experiencias, acuerdos, saberes, usos, prácticas alrededor de los alimentos y los modos de vida. Esta socialización construye conocimiento y sociedad campesina arraigada a la profunda identidad indígena del cantón Cotacachi.

El producto está cargado de conocimientos, de cuidados, de tiempo, de nutrientes, de cultura, de salud, de atención, de trasfondo político y sentidos que benefician mutuamente a los

productores y consumidores, la transacción de un producto por dinero es el medio, pero no el fin dado que los usos y el conocimiento que custodian las productoras y productores supera el precio de un producto en dinero. Así las productoras constantemente están socializando a los consumidores sobre la importancia de sus productos, los usos, lo que puede y no puede hacerse con ellos toda esta comprensión gracias a la experiencia situada, al saber generacional.

2.4 El posicionamiento de las familias participantes en la feria “La Pachamama nos alimenta” en el sistema alimentario local.

Las familias que participan en la feria logran ofrecer y vender sus productos en un espacio estable y seguro para la comercialización directa, lo que amplía sus capacidades para la construcción de autonomías económicas. Los circuitos de comercialización se fortalecen paulatinamente, pues venden productos frescos y transformados en todas las temporadas del año y abastecen con una amplia diversidad alimentaria a las familias urbanas y rurales de Cotacachi. La feria recupera y fortalece los vínculos entre campo y ciudad, lo hace sin intermediarios, a través de la comercialización directa, lo que posibilita decisiones más autónomas sobre los precios, cantidades, variedades y procedencia de los productos.

Eso difícil lo que no se podía vender, lo que teníamos nosotros no se podía vender, lo que ofrecía al mercado tocaba dejar fiado, a ese precio tocaba dejar porque no tenía donde vender entonces esas cosas, la feria a nosotros nos ha ayudado. Claro, la feria nos hizo como despertar, que puedo sembrar y puedo vender también; ya se va acabando todo hasta las 10am, ya casi ya no hay mucho producto, la gente conoce el producto. La gente de las comunidades también se ha dado cuenta ahorita se puede sembrar, también puede ir a vender, solo está diciendo que no traiga de afuera, pero que vaya a vender. (Comunicación personal, Carmen Farinango 12 de mayo de 2023)

Dada la amplia participación y liderazgo, la feria posiciona y revolara el trabajo productivo y reproductivo que realizan las mujeres a nivel familiar y comunitario. Fortalece las capacidades no solo en el ámbito productivo, sino que también abre espacios de capacitación, participación y a la organización en otros asuntos relacionados a los modos de vida. El CCMU tiene una visión

integral de trabajo y lucha que incluye el mejoramiento de las condiciones de vida de las mujeres, pero reconoce que el trabajo organizativo es fundamental para conseguir transformaciones más amplias.

Sí, la feria es para familias que tiene espacios pequeños y tienen este vínculo socio organizativo, porque de las preguntas que hemos hecho de la feria, en qué más ha impactado la feria, cuando les preguntamos cual ha sido el impacto, el punto más fuerte es en la capacidad y el vínculo que crean como organización, ósea se sienten organizados, en parte de organización les ve como mayor impacto, el segundo impacto es en una producción, porque de aquí siempre les están motivando en que produzcan agroecológicamente, aquí tienen una comisión que visitan las chacras, y les están vigilando, digamos, aunque no es una certificación, como Sistema Participativo de Garantías (SPG)¹⁶, la idea es caminar hacia eso pero, les hacen inspecciones y entonces la gente, el segundo impacto es en la producción, que dicen bueno si nos controlan para mejorar la producción y hacer una producción más agroecológica (Comunicación personal, Hugo Carrera, técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

La amplia dimensión de participación que es la feria se ve expresada en que mientras los imperios controlan, se apropian desde el ordenamiento coercitivo de los flujos, las materias primas, los espacios tanto físicos como epistémicos de la producción de alimentos y los modos de vida de los campesinos (Van der Ploeg, 2019), en este caso la feria agroecológica, organiza, redistribuye, intercambia, comparte, construye y cimenta las bases de gobernanzas campesinas sólidas en el tiempo, responden a las necesidades locales e internas de los territorios campesinos históricamente marginalizados no sólo por la industria, sino, el sistema económico, epistémico, la cultura patriarcal, el sistema agrario y alimentario convencional.

Finalmente se pudo evidenciar y en palabras de Van der Ploeg (2019) para el caso concreto, la feria agroecológica es un espacio de reivindicación de las economías campesinas dado que las sitúa en un espacio propio de encuentro sin intermediación y con permanencia y estabilidad en el tiempo. La feria es un espacio concreto que desarrolla la cultura y la memoria alimentaria,

¹⁶ Sistema Participativo de Garantías (SPG): es una certificación creada por los movimientos agroecológicos de campesinos y campesinas que validan la calidad y procedencia de los productos desde una visión integral a partir de las relaciones de confianza y seguimiento constante.

productiva y económica de las comunidades indígenas de Cotacachi. Refleja la compleja socialización de saberes intergeneracionales, guarda conocimientos complejos de organización social que supera la sola intención de destinar producción al mercado.

Las familias al participar en la feria agroecológica reposicionan el lugar que ocupan en el sistema alimentario local dado que tienen una amplia capacidad de agencia sobre el mismo, gestionan participativa e individualmente la gran mayoría de los recursos y relaciones que dentro de él intervienen; como es el caso del custodio de semillas, producción de insumos, de alimentos, transporte, transformación, hasta la venta y el autoconsumo, todo esto acompañado de prácticas y saberes custodiados mayoritariamente por mujeres, una participación poco diferenciada y reconocida. De esta forma la feria ubica a las mujeres en un espacio de reivindicación por ser agentes esenciales de consolidación del sistema alimentario local del cantón.

3. Prácticas alimentarias que preservan saberes asociados a la nutrición y a la salud promovidas por las mujeres del consejo de salud ancestral “Hampi Warmikuna”

3.1 Consejo de Salud ancestral: “Hampi Warmikuna”: dinámicas y trayectorias

El Consejo de Salud Ancestral “Hampi Warmikuna”¹⁷ es el espacio del Comité Central de Mujeres enfocado en los temas de la salud de las comunidades kichwas del cantón Cotacachi. Realiza sus intervenciones desde una perspectiva plurinacional y acompaña las necesidades en salud de la población indígena desde la cosmovisión propia de las comunidades. Se forma a comienzos de la década de los noventa a través de un proyecto que contó con el apoyo de Médicos sin Fronteras¹⁸ y el Ministerio de Salud Pública (MSP) “donde se capacita a 20 mujeres entre parteras y voluntarias de salud en atención preventiva y promoción de salud en las comunidades” (Alta, 2016, p. 36).

El proyecto capacitó a las parteras y voluntarias de salud con el fin de que tuvieran herramientas para reconocer el estado de desnutrición en los niños a partir de las mediciones de talla, peso y otros indicadores; además fortaleció los conocimientos de las mujeres parteras para reconocer los estados de alerta de las mujeres gestantes y aquellas que estaban prontas al parto. El proyecto fue de gran beneficio por el intercambio de experiencias entre los profesionales de la medicina convencional con las mujeres conocedoras de la medicina ancestral.

Precisamente, El CCMU nació a partir de los grupos de mujeres que se fueron organizando para los temas de salud y nutrición convocados por Médicos sin Fronteras. Al finalizar este proyecto, surge la necesidad de tener un lugar apropiado para el trabajo alrededor de la salud en las comunidades, así se edificó el Jambi Mascaric¹⁹, con su propia sede, que en un principio comenzó nombrándose como el Área de Desarrollo Social, con las comisiones Mujer y Familia y, Salud y Nutrición de la UNORCAC (UNORCAC, 2008)

¹⁷ Hampi Warmikuna significa en lengua kichwa, mujeres curadoras.

¹⁸ Médicos sin fronteras es una organización de acción médico-humanitaria que asiste a personas amenazadas por conflictos armados, violencia, epidemias o enfermedades olvidadas, desastres naturales y exclusión de la atención médica.

¹⁹ Jambi Mascari: Buscando la medicina, la curación.

Entonces ahí el consejo de salud nos formamos con el proyecto de Médicos sin Fronteras, entonces ellos nos abarcaron, nos invitaron, nos dieron talleres de salud. Hay un intercambio de experiencias, bueno y así hemos venido formándonos con todas las compañeras, entonces desde ahí también, las parteras hacían su trabajo con las mamás embarazadas, todas esas cosas, de ahí nosotros como voluntarias de salud hacíamos por ejemplo con hierbas, si tiene algún dolor, más que todo en prevención, eso es lo que trabajábamos nosotras. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023).

El consejo de salud ancestral se organiza actualmente a través de tres grupos que atienden diversos aspectos de la salud de las comunidades. En primer lugar, está el grupo de mujeres parteras que tiene una amplia trayectoria de trabajo en las comunidades y goza de gran reconocimiento en el territorio por su acompañamiento a mujeres gestantes. El segundo es el grupo de mujeres guardianas de la salud ancestral, llamadas inicialmente “voluntarias de salud” en el marco de los procesos de formación del proyecto ya mencionado; estas se han enfocado en la atención a niños y familias en temas de nutrición, alimentación y atención a enfermedades con el uso de plantas y saberes propios.

El tercero es la escuela de partería “Unanchu Mamakuna²⁰”, que nace en 2022 y está conformada por las estudiantes y maestras que buscan recuperar y fortalecer los saberes tradicionales de la partería recogiendo las luchas de las mujeres por la dignificación de la salud intercultural y su enfoque ancestral. La escuela de partería se mantiene como un proceso muy importante dentro del consejo de salud ancestral por su activa participación en las comunidades y la actual necesidad del relevo generacional, por lo que constituye claramente una estrategia para la sostenibilidad y salvaguarda de estos saberes a través de la formación de parteras jóvenes. El primer grupo de mujeres aprendices de la escuela contó con la certificación de la Universidad Intercultural Amawtay Wasi.

Tenemos una escuela de partería, porque eso para nosotros es muy importante porque nuestras mamás parteras ya están con la edad, no queremos que ellas se van llevando los conocimientos que ellas tienen, que también nos compartan, que ayuden a las más jóvenes,

²⁰ Unanchu mamakuna en lengua kichwa significa “mamas parteras”

más que todo, la sabiduría de ellas, que compartan no, entonces de esa manera, también hemos hecho una escuelita de partería, que está la compañera Martha a cargo de eso. Bueno, a futuro pensamos formar más compañeras parteras, que están ahora las compañeras antiguas, que le llamamos las mamás, entonces queremos hacer otra escuelita de partería” (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

La relación del consejo de salud ancestral con las comunidades se sostiene a partir de acciones concretas desde los diferentes espacios, es decir que este no cumple las funciones del servicio de salud. Las parteras con sus trayectorias individuales y colectivas, han tenido un rol más activo frente a la atención en salud y son las más reconocidas por parte de las comunidades. Asimismo, hay mujeres que pertenecen al grupo de guardianas de la salud y también son parteras, de tal manera que en las comunidades se les busca para atender diferentes afecciones.

La participación en el consejo de salud ancestral es voluntaria, las mujeres guardianas de la salud, así como parteras han desempeñado su trabajo sin ninguna contribución económica, sin embargo, han recibido reconocimiento de las instituciones por su atención integral en las comunidades.

De ahí nosotros como voluntarios de salud hacíamos por ejemplo con hierbas, si tiene algún dolor, más que todo en prevención, eso es lo que trabajábamos nosotros, no ganábamos, y no hemos ganado ningún dinero así de aporte económico, pero si la voluntad en las comunidades, pero siempre hemos estado apoyando, que una mamita viene con niño enfermo, que qué hay que darle, o de qué manera me puede ayudar. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

El consejo es un espacio abierto, no obstante, la vinculación de las personas está sujeta a los mecanismos de deliberación interna. También participan otros actores a través de eventos o acciones concretas en las que contribuyen según sus conocimientos. Es decir que su vinculación con el consejo se da de manera diferenciada a los grupos ya mencionados.

A ver en el consejo de salud, participan las personas que desean trabajar en salud, por ejemplo, ahí están las parteras, las hierbateras, están los fregadores, los yachacs²¹ tenemos dos personas, eso y pueden integrar más compañeras que desean trabajar en salud ancestral, porque a eso vamos, a trabajar, que no se pierda nuestra medicina ancestral. Entonces todos ellos pueden estar aquí, bueno para entrar otro nuevo, debe ser previo conocimiento de todas las compañeras que ya están en el consejo, entonces con aprobación de ellos pueden entrar en el consejo. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

Figura 8

Asamblea general del consejo de salud “Hampi warmikuna” 14,12,2023. Fuente:CCMU.



Las trayectorias del consejo de salud dan cuenta de períodos y apuestas de mayor dinamismo pues su trasegar no ha sido homogéneo. Hay períodos en los que la cohesión interna y las alianzas han permitido que los procesos se mantengan en pie. Hay períodos donde se han enfrentado debilidades internas, falta de presupuesto y voluntades políticas para el fortalecimiento de la salud ancestral. En medio de estas dinámicas, el grupo de parteras es uno de los más estables y consolidados y ha sido fundamental para las trayectorias del consejo de salud. Ya se señaló que hay un vínculo y valoración importante en las comunidades y también han recibido certificación del Ministerio de Salud por su labor de cuidado, atención y la prevención de las muertes materno

²¹ Fregadores y yachac definir o traducir

infantil en las comunidades kichwas. Hay acciones con alcances más limitados en el tiempo, por ejemplo, el proyecto de plantas medicinales “Sumak Jambina” que promovía el ciclo completo de la siembra, cosecha, secado, transformación y usos de las mismas, buscando también fortalecer las economías de las mujeres pertenecientes al consejo de salud.

El consejo de salud ancestral desde sus diferentes actores promueve el cuidado de la salud de las familias a partir de la promoción de la alimentación propia de las comunidades, el uso de las prácticas espirituales, esto como apuestas frecuentes del consejo, sin embargo, también realizan jornadas itinerantes de salud con otros actores institucionales. El consejo de salud se ha dedicado en preservar prácticas alimentarias y saberes asociados a la nutrición dentro y fuera del espacio familiar, esto lo hacen a partir de la socialización de saberes de generación en generación, así están construyendo, circulando y preservando prácticas vivas y memoria alimentaria para el sustento de la sociedad indígena del cantón, pero además de la provincia y del país. Los saberes alimentarios del consejo de salud ancestral del CCMU son una realidad tangible.

Los saberes en su mayoría son promovidos por las mujeres que hacen parte de los grupos de guardianas de la salud, la escuela de partería y las mujeres parteras. Sin embargo, las parteras ocupan un lugar esencial en la preservación y promoción de saberes alimentarios. El saber y la práctica están siempre articuladas, el saber es el conocimiento heredado, aprendido, intangible que converge en el tiempo y el espacio, solo se hace posible en el momento de la práctica y de la constante socialización, del diálogo de saberes y vivencias que hacen de la práctica una experiencia concreta. Por este motivo no es posible abarcar la práctica sin el saber.

3.2 Los saberes de las mujeres parteras están asociados a la chacra, la biodiversidad y el territorio.

El grupo de parteras por su permanencia y servicio en las comunidades conserva y pone en práctica los saberes y prácticas alimentarias asociadas a la nutrición y la salud en la cotidianidad de sus atenciones en salud. Realizan su acompañamiento en todas las etapas de la gestación, el parto y el post parto de las mujeres, lo que advierte una comprensión compleja de los saberes que no están fragmentados sino integrados para atender y acompañar a las mujeres y sus familias durante todo el proceso.

La atención médica convencional fragmenta la atención a las madres gestantes, con diferentes profesionales y esquemas para cada etapa; por su parte, las parteras emprenden su consejería a lo largo de todo el ciclo de gestación a través de los alimentos, las prácticas culturales y el acompañamiento emocional y espiritual.

Así las parteras desarrollan sus propias formas de organización social alrededor de los saberes y las prácticas desde la chacra, los usos de las plantas, sus propias experiencias de vida y el diálogo de saberes que se integran al acompañamiento que realizan a las mujeres, cuidando la reproducción de la vida misma en sus comunidades.

Es importante mencionar que no hay interés por sobrevalorar ninguna práctica terapéutica o modelo médico, la intención es visibilizar la importancia que dentro de la perspectiva indígena tiene su propio sistema de salud, como el caso de la partería, se procura mostrar que los conocimientos médicos que las parteras tienen responden a la lógica indígena (Hernández, 2012)

De acuerdo a las investigaciones realizadas por la UNORCAC y la ENDAMAIN (2004)²² se han registrado en la zona andina más de 300 prestadores ancestrales de salud, entre parteras, taita yachags, fregadores, hierbateros/as, rezadores y soñadores. Que brindan sus servicios a cerca del 70% de la población en la zona Andina (UNORCAC, 2008). Sin embargo, es una realidad que estas prácticas son discriminadas por el sistema médico oficial, por ese sentido durante muchos años los saberes de las parteras se han practicado en la clandestinidad. Así las parteras de Cotacachi han luchado por coexistir junto a un sistema de salud dominante que neutraliza las otras formas de hacer salud (Alta, 2016)

3.2.1 “Las comidas del campo”: lo nutritivo es lo propio

Desde el entendimiento indígena y campesino, las parteras consideran que “las comidas del campo” son nutritivas. Sus formas de producción, cosecha y transformación se reconocen como propias pues guardan relación con el territorio que se habita y con los saberes que se han transmitido entre distintas generaciones. Se trata de alimentos producidos y preparados con una lógica de

²² Encuesta Demográfica y de Salud Materno Infantil (Centro de Estudios de Población y Desarrollo Social, 2004)

cuidado y se reconoce que no hacen daño a los miembros de la familia y, por el contrario, dan fuerza, salud y resistencia.

Eso decimos, las comidas del campo nosotros no decimos que no le dé, le decimos que dé porque tiene bastante nutriente y eso es lo que le ayuda más que el arroz, o la leche de funda, lo que decimos que tome coladita de machica,²³ coladita de morocho²⁴. (Comunicación personal, Andrea Pawkar, partera joven formada en la escuela de partería, 21 años, 20 de mayo de 2023)

Los saberes propios conocen lo saludable, aquello que les han brindado bienestar a diferencia de productos procesados en la alimentación que debilitan el cuerpo y pueden ocasionar complicaciones en salud a largo plazo.

Llegó el día del parto, mi mami mismo me hizo hacer parto, entonces ahí llegué a saber, me decía, cuidarse en el parto, en el momento que se hace el parto, se come pollo de campo de alimento, no estarás comiendo otras comidas porque eso no te va aliviar el cuerpo, ahorita que estás dada a luz, tienes que comer pollo de campo, tienes que comer, alimentos que te va a sostener, por ejemplo en el campo tenemos así mismo granos tiernos, permitido así granos tiernos, así nos daba cocinando el frejol, con papas, con repollo para la leche. Nunca era comer los fideos, los arroces, dijo que más le debilita el cuerpo (Comunicación personal, mujer partera, 25 de julio de 2023)

Los saberes alimentarios del consumo de lo propio son parte de la práctica del cuidado de la salud, así como de la revitalización de saberes tradicionales. Aquello que usan para la alimentación, no se concibe solo como una materia prima, los alimentos están ligados a saberes y memoria: cómo combinar los alimentos, en qué momento consumirlos y cuándo no hacerlo.

²³ La machica es una harina que se elabora con el grano de la cebada que es posteriormente tostado y molido, para elaborar sopas de sal y coladas de dulce. Su uso es extendido en la gran mayoría de territorios rurales del Ecuador.

²⁴ El morocho es una variedad de maíz blanco utilizado desde el choclo tierno hasta seco, por lo que la colada es el resultado de la tostión y molida del grano seco para obtener una harina que sirve para sopas de sal y coladas de dulce.

Hasta donde pueda doy consejos no más a las mamás que vienen, yo como partera les advierto que no deben perder la comida de nosotros, así va a tener la leche para sus hijos, sino, no va a salir leche, por eso crían chiquitos, por eso debemos hacer con nuestras nutriciones, o si no es para sufrimiento de nosotros mismos porque si se enferma uno de eso con anemia, entonces son lamentos de nosotros las mamás mismo y eso tenemos que ver (Comunicación personal, mujer partera de 67 años, 25 de julio de 2023)

Estudios previos (Comisión de Mujer y Familia UNORCAC et al., 2006) ya han señalado que el valor nutricional de los alimentos está relacionado con la técnica que se usa para su preparación. Esto lo conocen y practican muy bien las mujeres en labores como la cocción de los tubérculos y granos en su amplia diversidad o la elaboración de coladas, sopas y caldos, se trata de alimentos que hacen parte de consumos habituales de las familias, así las prácticas asociadas a la nutrición son cotidianas y no se relacionan con consumos extraordinarios.

Las mujeres indígenas de Cotacachi en su diaria tarea de preparar las comidas tradicionales recrean su identidad y fortalecen los valores campesinos, los que están estrechamente vinculados a la conservación de la agrobiodiversidad. La cocina tradicional andina de Cotacachi utiliza técnicas de conservación y preparación de alimentos que facilitan la digestión. La cocción y sus técnicas se basan en los saberes andinos que nuevamente ratifican que los alimentos cocidos con calor húmedo (agua y vapor) calor seco (sin añadir grasas) son las técnicas más saludables que conservan mejor los nutrientes contenidos en los alimentos, que hasta ahora se practican en las familias de las comunidades indígenas alto andinas de Cotacachi” (Comisión de Mujer y Familia UNORCAC et al., 2006, p. 5)

3.2.2 Lo propio está en la chacra

Las prácticas alimentarias asociadas a la nutrición están relacionadas con la disponibilidad de los alimentos del territorio, los cuales dependen de los ciclos agrícolas y los sistemas productivos familiares. La buena alimentación está asociada a la concepción de “una alimentación segura”, ligada a la chacra, a la familia y al trabajo de sus integrantes. La chacra es el sustento, permite

garantizar esa diversidad de acuerdo con la temporada, los gustos y necesidades de la familia; asegura los alimentos frescos, sanos y diversos.

Bueno, ahí sería bueno de que tengamos, de todo un poco, una huertita, un espacio donde pueda tener, verduras, granos, animales, porque todas esas cosas, también nuestra vivencia, nuestra alimentación segura, hay comunidades que solamente que siembran una sola cosa, maíz todo el campo y así, entonces nosotros queremos decir a ver, vamos a sembrar un poquito de haba, un poquito de choclo, un poquito de camote, de zanahoria, de hortalizas, de plantas medicinales, de plantas frutales, entonces ahí es nuestra alimentación segura que tenemos, de ahí eso, hay familias que sí tienen así. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

Las chacras han sido fuente de permanencia en el territorio, son parte del trabajo y la pluriactividad de las mujeres y los hombres de las comunidades kichwas, quienes conservan todavía las bases de su propia soberanía alimentaria a partir del trabajo y el disfrute familiar. Sin embargo, las chacras necesitan tiempo, trabajo, y relevo generacional un asunto que no parece estar tan claro con las generaciones jóvenes.

Nuestra chacra que es un poquito de esto, de este otro, porque para tener una chacra de esa calidad, es estar en la casa, día a día, sembrando, deshierbando, cuidando, abonando, todas esas cosas, es nuestros padres, porque nosotros como que ya salimos, más vemos como que actualmente el dinero que nuestra tierra, y más que todo los jóvenes, pero habrá pocos los jóvenes que se dedican a eso, pero no, entonces quienes están son ellos, con esto, sería bueno también pensar que se den un tiempito los jóvenes a mantener su chacra, a tener de todo un poco sembrado, para que surja el alimento para ellos también. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

La buena alimentación es un conjunto de prácticas que necesitan a la comunidad, si en la chacra no se tiene, la feria es el espacio para conseguirlo o intercambiarlo. La concepción de la buena alimentación supera aquella de los sistemas alimentarios industriales que instalan la proteína

animal como alimento central, por su parte, los consejos de las parteras se centran en aprovechar los productos propios, la biodiversidad y los saberes para la preparación de alimentos.

Para mí una buena alimentación no está basada en comida que tengo que comer todos los días carnes, está basado, bueno yo lo que digo, comer lo que hay, si hay sopita de chuchuca comer, si hay sopita de arroz de cebada, comer, así sea sin carne, eso es lo que a nosotros nos nutre más que comer carne, en si la carne no es tanto para nosotros, vamos a la feria la Pachamama e intercambiamos con oca, melloco, hacemos colada de oca, o sino colada de morocho, o sino dulce de trigo, de cebada, entonces a la semana así (Comunicación personal, Andrea Pawkar, partera joven formada en la escuela de partería, 21 años, 20 de mayo de 2023)

La chacra, “esa colección múltiple de variedades” no es estática, allí no todo está disponible durante todo el tiempo, es un sistema compuesto por diversas especies vegetales y animales, además es un sistema que se renueva porque implica la siembra escalonada, la conservación de semillas, la cría de especies menores, por eso es posible tener un gallo joven.

Bueno en caso de que esté con nauseas nosotros lo que recomendamos es dar sopita de gallo de campo, pero el que está recién comenzando a cantar, nosotros le decimos gallo mozo, entonces con zanahoria blanca, poner zanahoria amarilla, culantro, perejil, apio, poner ñabicitos de uvilla, igual las hojitas del camote, así como el culantro picarle, eso le decimos que coma y con eso ya se le pasa, ya se le calma todos los malestares que tiene. (Comunicación personal, Andrea Pawkar, partera joven formada en la escuela de partería, 21 años, 20 de mayo de 2023)

La chacra y la cocina andina de Cotacachi son legados alimentarios vivos, en estos espacios las mujeres construyen constantemente prácticas alimentarias que preservan y circulan y recrean a través de la socialización de saberes en el espacio familiar, en la chacra y la cocina, la comunidad y la organización, esto configura un proceso fundamental para la estabilidad en los modos de vida de las comunidades.

Son las mujeres quienes tienen una participación esencial en la conservación de los saberes y prácticas alrededor del alimento y todo el ciclo que implica: la conservación de semillas, la siembra, la cosecha, la preparación de alimentos. Esto compromete una amplia responsabilidad social, así las mujeres desempeñan trabajo productivo, reproductivo y social tanto a nivel del hogar, comunitario y cantonal (Almeida, 2017)

La chacra es un espacio que se cuida de acuerdo a los tiempos familiares, es el trabajo y la puesta en prácticas de los saberes cultivados entre generaciones.

Bueno, antes nuestros padres, siempre habían sembrado de todo un poco. Los que conservan son nuestros abuelitos, nuestras mamás y hasta una edad de mí (45 años), también, hasta ahí va un poco conservando la chacra (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

3.2.3 Las plantas medicinales como complemento de las prácticas alimentarias

Los saberes de las mujeres parteras incluyen el uso de las hierbas y plantas medicinales, son utilizadas ampliamente en la alimentación, el cuidado de enfermedades y la limpieza energética y espiritual. El ejercicio de la partería a través de las plantas les ha permitido mayor comprensión del territorio a lo largo de las generaciones, las parteras empalman constantemente los saberes del pasado con las experiencias del presente y esto lo hacen por medio de los espacios que el consejo de salud gesta para el intercambio de saberes y socialización de experiencias entre las mujeres mayores, adultas y jóvenes.

Figura 9

Uso de las hierbas medicinales con fines espirituales para baño ritual ceremonia de equinoccio de primavera 21 de marzo de 2023 organizado por el consejo de salud ancestral. Fuente: CCMU



Las plantas medicinales no son solo aquellas de la chacra, sino aquellas propias de diferentes temporadas y ecosistemas, las del páramo, la montaña, los ojos de agua, los caminos (chaquiñanes) y las vertientes donde crecen plantas que han sido reconocidas de generación en generación para uso medicinal y específico de acuerdo a las necesidades de las mujeres que se hacen atender.

Cuando dicen que van a venir a una revisión del embarazo, parto o post parto, tengo que hacer recoger las plantas a mi esposo de todo lado, de los

bosques, así, aquí mismo hay, pero mi esposo me ayuda a recoger las plantas. (Comunicación personal, Delia Guaján, partera de 67 años de la comunidad de Perafán, 25 de julio de 2023)

En el acompañamiento que hacen las parteras a las mujeres gestantes y puérperas, pone en diálogo el uso de plantas medicinales con las prácticas alimentarias, algunos baños son utilizados en la preparación del parto, que, en todo caso, se acompaña de recomendaciones en la alimentación.

Cerca de hacer parto falta un mes y medio más fruticas le mando y que coma granos para que tenga fuerza para el parto, el bebé que sea sano y duro, entonces ya va alimentando, como dice que se alimenta de la mamá el bebé se alimenta, ahí las grasas no, porque puede engordarse, mucho pan no, también todo eso tiene que cuidarse. De ahí ya les mando, ya los conozco, ya faltan una semana para parto, ya me toca, ya me toca, de ahí vuelta le mando unas ramitas, unas planticas para que cocine, que se bañe con esos remedios, ya faltando una semanita para el parto, entonces ya hace así y puede rápido dar no más a luz cuando se hace baño con agüitas medicinales. (Comunicación personal, Delia Guaján, partera de 67 años de la comunidad de Perafán 25 de julio de 2023)

3.2.4 Saberes para prevenir y curar

Los saberes de las mujeres parteras son preventivos y curativos, el alimento y las plantas medicinales se complementan para la atención a ciertas dolencias y dificultades que pueden enfrentar las mujeres durante el postparto, entre ellas, situaciones emocionales; condiciones necesarias de atender con urgencia como la anemia en las mujeres y niños; dolores, inflamación y las fiebres; escasez de leche materna, y el sobre parto. Así como consumir algunos alimentos puede aliviar, dejar de hacerlo también es importante en algunos momentos, es así como las parteras recomiendan evitar ciertos alimentos para prevenir dolencias después del parto.

Se le cocina la zanahoria blanca, y se le licúa con lechecita, panela, no azúcar, que tome como modo de coladita de avena, así, o a veces le mando que tome así misma avenita, o coladita de sal con carne de oveja, nosotros todavía no le mandamos de res porque es caliente nosotros decimos que le da sobre parto, la res es bastante caliente, entonces me vienen a hacerme tiritar y dolor de cabeza, viene fiebre, de ahí de lo que se pierde reconocimiento, eso se llama sobre parto. (Comunicación personal, Delia Guaján, partera de 67 años de la comunidad de Perafán, 25 de julio de 2023)

Para la atención de enfermedades como la anemia, las parteras emplean las propiedades nutricionales de algunas plantas a través de prácticas autóctonas que han consolidado y cumplen con las necesidades de las mujeres y las familias, son reconocidas incluso por los profesionales de la salud.

De ahí para cuando tiene anemia así, se le manda que coma berro, nosotros aquí decimos atakuyuyo, le recomiendo que ocupen el berro, el bledo, el nabo, todo eso, ha sido que tiene bastante hierro, no tienen que botar este bledo tiene hartísimo, un médico nos dijo, más mejor ustedes dan comiendo al chanco (cerdos) más que ustedes. Nosotros sí hemos comido, poniendo en ensaladita, se les cocina bien suavito, se les escurre en la agüita del bledo, pepa de zambo, con tostadito. Por eso será que no mucho he enfermado, hasta ahora de mayor. (Comunicación personal, Delia Guaján, partera de 67 años de la comunidad de Perafán, 25 de julio de 2023)

La atención a dificultades emocionales también hace parte de los saberes y el acompañamiento que emplean las mujeres parteras a las mujeres en gestación, parto y postparto.

De ahí le mandamos que tome agüita de manzanilla, toronjil, cuando están con tristeza, depresión les mandamos que tomen agüita de toronjil, ortiga y un clavelito o si no hay clavel una rosa de campo, para la depresión ayuda bastante esa agüita. (Comunicación personal, Andrea Pawkar, partera joven formada en la escuela de partería, 21 años, 20 de mayo de 2023)

El saber de las parteras se fortalece también con la evidencia del alivio que reciben las mujeres que acompañan, su expresión de satisfacción y descanso ante sus dolencias que fueron atenuadas por los saberes y las prácticas ancestrales. Hasta ahora las prácticas de las parteras no se centran en el uso de fármacos, en ese sentido cuando hay necesidad de ir al hospital emprenden el protocolo con el acompañamiento de la familia de la mujer gestante o parturienta.

Le mando agüitas de todo, la linaza, la hierba mora, para que no duela el útero después del parto, entonces le mando unos cogollitos de higo, entonces cuando les duele, ellos consultan no más rapidito, le está haciendo doler mucho qué puedo hacer, con la partera consultan porque ellos no saben entonces le mando que tome eso y de ahí ha de tomar y ya está buenita y ya no le duele, me avisa y yo me alegro porque si he podido atender con las planticas, pero nunca nosotros mandamos pastillas que tome esta pastilla, o cuando tiene algún peligro, mismo le mandamos al hospital, ahí creo que le mandan pastillas, no sé qué le mandan ahí, pero de nosotros siempre las agüitas aromáticas para el dolor de vientre y vuelta para encimita hacer lavaditos. (Comunicación personal, Delia Guaján, partera de 67 años de la comunidad de Perafán, 25 de julio de 2023)

El consejo de salud condensa una diversidad y riqueza de saberes en salud ancestral que han permitido la pervivencia de los modos de vida de las comunidades indígenas de acuerdo a su cosmovisión andina. El trabajo organizativo del consejo acogido dentro del CCMU ha sido el centro para el cuidado, la reivindicación y construcción de los saberes, frente a los desafíos

permanentes de la intrusión de la medicina convencional y la subvalorización que todavía enfrentan de las instituciones de salud oficiales del Estado.

Sin embargo, la presencia del consejo en las comunidades a través de las parteras y sus demás agentes hacen de los saberes una necesidad de puesta en práctica cotidiana que convierte este acervo de conocimiento, este ha sido custodiado principalmente por las mujeres parteras como un saber y una práctica viva. Esta práctica se custodia principalmente por la revitalización y uso cotidiano de su lengua propia el kichwa que alberga este tipo de saberes de acuerdo a la construcción social milenaria de saberes que han heredado y son útiles para resolver asuntos en el presente. Las prácticas alimentarias son una de las principales aliadas para el trabajo y los cuidados que ofrecen las parteras, este saber es un tejido complejo de prácticas en las que converge la diversidad de la chacra, el habitar el territorio y el encuentro colectivo que las parteras han fortalecido para dinamizar el cuidado de la salud y la alimentación de las comunidades desde sus prácticas ancestrales.

4 Alcances y desafíos de las acciones promovidas por el CCMU en las familias y comunidades

Las mujeres del CCMU en su trabajo diario del cuidado de sus familias y comunidades están constantemente aportando a las prácticas alimentarias desde sus vínculos con la tierra, las semillas, el agua, gestionan el tiempo, la atención, los recursos y los cuidados que implica sostener la chacra, la alimentación, la nutrición, el intercambio, la comercialización y la socialización de saberes como un ejercicio de conservación, permanencia y renovación en el territorio. Sin embargo, desempeñan las prácticas con desafíos basados en relaciones desiguales de género que no solo se circunscriben a las apuestas mismas de la organización, sino que se enfrentan con desafíos ubicados en el orden estructural de la sociedad. En este caso se trata de situar el alcance de las acciones promovidas por el CCMU en sus propias familias y comunidades, que evidencian la capacidad organizativa de las mujeres por reconocer el trabajo productivo, reproductivo y de cuidado que ellas mismas realizan, gestionar las economías y decisiones para sí mismas y sus familias, así como poner el diálogo de la cuestión alimentaria y de salud desde una postura política transversal.

4.1 Aportes de las mujeres en sus familias y comunidades

4.1.1 Buscar las semillas

Las semillas son esenciales para las mujeres kichwas de Cotacachi, por este motivo el CCMU ha realizado un trabajo de revalorización de las mismas desde hace 20 años con la feria de las semillas “Muyu Raymi” que se celebra una vez al año, en el mes de agosto. Tradicionalmente, la preparación de los suelos se organiza desde agosto hasta septiembre e inicia el nuevo ciclo agrícola, de ahí el significado del espacio para el intercambio, venta, y compartir de semillas y saberes. En la cotidianidad, las mujeres a través de redes vecinales y comunitarias son las guardianas de las semillas, intercambian y siembran, esta forma de guardar y replicar semillas variadas se piensa con el fin de aportar en la alimentación familiar.

Figura 10

Diversidad de semillas en la Feria de semillas “Muyu Raymi”2023. Fuente CCMU.



están viendo solo como para vender y no para el consumo de la casa. (Comunicación personal, Magdalena Fueres, presidenta del Comité Central de Mujeres, UNORCAC, 18 de mayo, 2023)

Muy importante, creo que sin aporte de las mujeres no hay alimentación porque las mujeres somos digamos que estamos buscando semillas, buscando donde sembrar, qué hacer, conservando si me voy donde el vecino, vecina veo ¡Ay que lindo esta haba, este frejol! Me puede vender o regalar o lo que sea, o cambiar, o sea, siempre está como buscando semillas para sembrar y tener en la casa, entonces en cambio el hombre si ayuda, si trabaja, pero no con la misma idea para el tema alimentación, sí que a veces

4.1.2 Sembrar alimentos para cuidar la familia

La relación que han tenido las mujeres con la tierra y el territorio ha sido el sustento histórico que ha permitido la alimentación de las familias, las mujeres piensan la siembra para obtener variedad y salud, están pensando en la diversidad para tener de donde alimentarse con variedad que no implique mayores gastos económicos en el hogar, por eso la siembra variada es tan importante.

Cómo le decía también y esto nos genera por el mismo tema de los roles que nos han asignado entonces en la gran mayoría talvez un 100% las que están en relación con los recursos son las mujeres, especialmente la semilla, la mujer es la que está poniendo una semilla de sambo en el terreno, al hombre no le importa mucho eso, pero ella está pensando en el tema de la alimentación, está pensando en su familia, los hombres están pensando más el tema del monocultivo, aquí mismo pasa eso por ejemplo, en mi casa con mi papá, entonces mi papá está pensando en sembrar todo el terreno frejol, no así, nosotras estamos pensando que es importante tener hortalizas que es importante tener por ahí otros productos

que nos sirve a nosotras para la preparación de los alimentos. (comunicación personal, Carmelina Morán, investigadora kichwa, integrante del CCMU, 14 de julio de 2023)

Pensar en la nutrición para mantener saludable a la familia es una práctica cotidiana que se ve reflejada en la relación con la siembra de alimentos de calidad.

Bueno, yo veo muy importante, las mujeres siempre estamos ahí desde la chacra mismo, en la tierra estamos ahí, estamos sembrando estamos viendo, qué nos hace falta, que planta para acá, qué hay qué sembrar, eso va desde la tierra y vemos todo para la familia, entonces qué para mi si es muy importante, porque las mujeres estamos viendo en la nutrición, en la siembra, en todo para mantener bien y saludable a la familia. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

Las cualidades de los alimentos sembrados por las mujeres resaltan sus capacidades de ser saludables, frescos y nutritivos, demostrando el interés de las mujeres por proveer en salud y bienestar no solo a sus propias familias sino a las personas que se abastecen de estos productos en la feria agroecológica.

Nosotras, creo que, yo siento que los productos salen más sanos es porque nosotras trabajamos, entregamos todo de nosotros, todo ese cariño, todo ese gusto que se tiene, para que salgan con frutos, con todo ese respeto que se merecen, el cariño, toda la calma que hacemos, no se maltratan las plantas, los frutos que nosotros sembramos sale bonito, sale dulce en especial, salen gruesos y no hay gusanos en los productos. (Comunicación personal, Andrea Pawkar, partera joven formada en la escuela de partería, 21 años, 20 de mayo de 2023)

4.1.3 Sembrar los saberes en la familia y en la chacra

La socialización de los saberes que ejercen las mujeres es la base que teje y sostiene todos los procesos alimentarios, se encuentra desde la selección de las semillas, la siembra de alimentos, su preparación, hasta, el transporte y la comercialización con saberes arraigados y experiencias

personales que enriquecen cada vez más el sentido profundo que implica sembrar y alimentarse con lo propio. La socialización de saberes es situada, ocurre en la chacra, en presencia y atención con las experiencias concretas que enseñan las formas de llevar a la práctica el saber por medio de procesos constantes. Se enseña qué sembrar, qué no sembrar y también las formas de guiarse con la luna, es decir de otros elementos de la naturaleza.

Figura 11

Cuidado de la chacra con la participación intergeneracional de la familia. Fuente: María Alegría Piñán, integrante del CCMU.



Por eso digo las mujeres somos muy importantes porque estamos en el campo, estamos ahí, con nuestros hijos enseñándoles hay que sembrar esto, que para que sirve esta planta, par que sirve esto, o de qué debemos hacer, todo, estamos ahí en la casa, no, en el campo enseñando a los hijos, a como sembrar, como ver la luna, en qué hay que sembrar, en qué no hay que sembrar, todas estas cosas saben nuestras mamás y nos han enseñado y estamos ahí yendo de generación en generación, enseñando a nuestros hijos también.

(Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

4.1.4 Empoderarse entre mujeres y construir sociedad

Es de resaltar que el CCMU ha sido un espacio histórico de cohesión, participación y protagonismo de las mujeres kichwas del cantón Cotacachi. Los aportes de las mujeres se resaltan en el legado por la lucha por los derechos de las mujeres al haber nacido en un contexto de violencias de género tan crítico en la época de 1997. A lo largo de su trayectoria, el CCMU ha intencionado el intercambio de experiencias aportando en diversos ámbitos de la vida de las mujeres, salud ancestral, autonomía económica, fortalecimiento de capacidades y saberes.

En este orden, los relacionados a la alimentación se ha expresado en diversos espacios organizativos, tales como la feria agroecológica, el consejo de salud, las ferias gastronómicas, el restaurante “Jambi Mascari” y la feria de las semillas. La participación de las mujeres del comité ha sido para tomar decisiones para la vida de ellas, sus familias, una serie de decisiones que han trascendido en las formas de organización social en las comunidades.

Es una base organizativa muy fuerte el de las mujeres de Cotacachi, que gracias a los espacios organizativos están tomando decisiones importantes para la vida y así toman decisiones alimentarias para las familias, pero desde sus conocimientos han buscado generar estabilidad y economías. (Carmelina Morán, investigadora kichwa, participante del comité central de mujeres, 14 de julio de 2023)

Figura 12

Grupo de mujeres que participan en el CCMU. Fuente CCMU julio de 2023.



Este intercambio de experiencias ha aportado en la generación de economías estables para las mujeres a partir de la revalorización del alimento propio, ancestral y la resignificación del modo de vida indígena y campesino hacia sistemas culturales libres de violencias y mayores oportunidades para las mujeres. El CCMU ha puesto la alimentación en la dimensión comunitaria, asunto que no es común en las estrategias de políticas convencional hasta incluso de organizaciones sociales de orden masculino que se enfocan en asuntos de mayor demanda de importancia como es la seguridad, el deporte, los proyectos productivos, constatando que, el CCMU sitúa las prácticas

alimentarias desde una apuesta política transversal a todas las realidades sociales en las comunidades.

4.2 Desafíos en el ámbito familiar y comunitario

Las mujeres constantemente están aportando en todos los frentes para el cuidado y la reproducción de la vida, sin embargo, están enfrentan desafíos a nivel familiar y comunitario que les priva de sus derechos, sus libertades y el acceso a mejores condiciones de vida para ellas mismas. Estos tipos de desafíos se reflejan en la invisibilidad de los trabajos y aportes que realizan las mujeres en la familia y los procesos organizativos, las mujeres hasta incluso son revictimizadas por los órganos de participación comunitaria, instituciones municipales, instituciones de justicia y del Estado, estos desafíos operan de forma sistemática y articulada, que limitan el alcance de las acciones de las mujeres del CCMU y en sus distintas apuestas.

4.2.1 Sobrecarga trabajo en el espacio familiar

El trabajo de cuidado que realizan las mujeres atraviesa todas las esferas de sus vidas, se trata de una responsabilidad que acarrea sobrecarga emocional y física día a día; es un trabajo que compromete lo familiar y lo comunitario, mientras las mujeres se enfocan en cuidar de los demás poco se comprende la importancia del cuidado y la atención hacia ellas. El trabajo de cuidado incluye la alimentación de la familia, la educación de los hijos, el cuidado de los mayores, la salud, la limpieza y además la chacra, la producción de alimentos, los animales, es un cuidado en sentido muy amplio. De esta manera, las mujeres enfrentan desafíos porque mientras realizan un trabajo de esta complejidad que en su mayoría no es remunerado, se enfrentan para superar la dependencia económica de sus esposos y familiares, así como la posibilidad de estudiar o desempeñar otras funciones para su crecimiento personal.

Sí, es bastante fuerte lo de la mujer también, no, porque en verdad a veces como no salen a trabajar, como no salimos a trabajar, son nuestros esposos los únicos que salen a trabajar, pero tenemos un montón de trabajo más fuerte que del hombre, por eso yo peleo con mi hijo que tiene 14 años, él está trabajando así unas pocas cosas, le digo somos las mujeres que

estamos aquí, más de trabajar fuera, también llegamos cansadas y a continuar trabajando aquí, si es de cocinar, de lavar, si tenemos hijos, con los hijos, si es de mandar a la escuela, que si está enfermo tenemos qué ver, cuidarles y todas esas cosas para uno, nosotros como mujeres si es bastante duro el trabajo pero no nos paga nadie, entonces estamos así sin coger ni un centavo, estamos esperando al esposo que venga y me dé un centavo, las mujeres han sido las que se quedaban, cuidaban la casa, cuidaban la chacra, el terreno, los hijos, todo, todo, pero el hombre en cambio salía a trabajar, venía cansado y estoy cansado y nada más, no cuidaba a la mujer (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

Desde que son jóvenes, las mujeres asumen trabajos de cuidado que no son remunerados, lo que condiciona los tiempos para otras actividades como la educación, la participación comunitaria, la recreación, el deporte y el cuidado de sí mismas.

Las mujeres rurales en Ecuador superan el promedio nacional (31:49) alcanzan 34:33 horas de trabajo no remunerado en promedio a la semana; y, nuevamente, por condición étnica, son las mujeres indígenas las que tienen mayor carga de trabajo, pues se dedican 36:24 horas a la semana. La importancia de los datos señalados radica en la necesidad de reconocimiento del trabajo no remunerado como un aporte a la economía nacional, ya que esta labor ha sido invisibilizada por ser realizada principalmente por las mujeres (J. Flores & Sigcha, 2017, p. 7)

4.2.2 Enfrentar las violencias estructurales y lograr la participación de nuevas generaciones en el CCMU

Dentro de los desafíos del proceso colectivo del CCMU se identifican las dinámicas de violencias estructurales relacionadas con el sistema patriarcal que afectan directamente a las mujeres indígenas. Si bien la organización ha luchado históricamente por los derechos de las mujeres kichwas y por construir estrategias para mejorar su calidad de vida, las violencias machistas y patriarcales no cesan. Precisamente a nivel nacional los territorios rurales son donde se presentan más violencias en los espacios educativos, laborales, sociales, familiares, siendo las

mujeres indígenas uno de los grupos sociales con mayores vulneraciones relacionadas con el género (INEC, 2019)

Por otro lado, el CCMU ha identificado que la participación de generaciones jóvenes en los espacios de toma de decisiones es un aspecto por fortalecer. Para el CCMU, la visibilización y reconocimiento, pasa por lograr un mayor protagonismo de las mujeres en las decisiones de orden político.

Retos son de que las mujeres jóvenes participen en los espacios organizativos, de que hagan parte de la toma de decisiones en las comunidades, para que el proceso organizativo sea sostenible, y que se vaya innovando en el camino, siempre hay que estar buscando qué fortalecer porque las amenazas siempre están presentes. Retos es tener comunidades libres de violencias, por eso el reto es generar espacios de formación, es un reto para el Comité Central de Mujeres para poner en las agendas de trabajo. (Carmelina Morán, investigadora kichwa, integrante del CCMU, 14 de julio de 2023)

Ante estas situaciones, el CCMU busca ampliar la participación de las mujeres en los cabildos²⁵ en asuntos que a ellas les competen, ya que el predominio de una visión masculinizada, es decir son espacios que aunque cuentan con participación femenina no logran recoger las demandas de asuntos que competen en la cotidianidad a las mujeres, y se han enfocado en asuntos más de carácter recreativo, económico y de seguridad, acciones que han impedido poner sobre la mesa, cuestionar y solucionar los asuntos alimentarios, del cuidado y la salud, que comprenden una amplia diversidad de factores sociales, culturales, económicos y territoriales.

²⁵ Cabildos: son los espacios de toma de decisiones en cada una de las comunidades indígenas de Cotacachi.

Figura 13

Participación de las mujeres jóvenes de las comunidades en la celebración de Inty Raymi, día de las mujeres como forma de reivindicación social, cultural y política. Fuente: Inty Raymi Cotacachi.



4.2.3 Factores relacionados con la tierra que comprometen la tenencia para las mujeres y la producción de alimentos

Existen diversos factores relacionados con la tierra que afectan directamente la promoción de las prácticas alimentarias a nivel familiar y organizativo. Aunque superan el alcance de las acciones del CCMU, resulta importante identificarlos porque claramente comprometen el bienestar de las comunidades kichwas e imponen límites y retos a los procesos impulsados por el CCMU.

Las dificultades en el acceso a tierra para cultivos son un desafío para las familias kichwas, esto tiene que ver con un fenómeno de minifundización de la tierra dado el avance de procesos de urbanización en algunas comunidades rurales y la fragmentación de la tierra por efecto de entrega de herencias, en este orden, el 63,5% de las UPA son de menos de 5 ha y son parte del 4,3% de la superficie del cantón Cotacachi. (CARE Ecuador & IEE, 2017)

Asimismo, se presenta extranjerización de importantes extensiones de tierra en el cantón a partir de plantaciones y haciendas, conflicto histórico que acarrea décadas de luchas comunitarias. Así, el 2% de UPA de más de 100ha controlan el 35,2% de la superficie cantonal de Cotacachi (CARE Ecuador & IEE, 2017). La compra de tierra por parte de extranjeros jubilados ha llevado a

conflictos y dificultades con las comunidades indígenas, “en datos indagados por el SIPAE²⁶(2012) se evidencia que el precio de la hectárea de tierra en Cotacachi subió en un 1.462,5% en diez años”(CARE Ecuador & IEE, 2017, p. 139), lo que ha generado cambios en el uso del suelo agrícola de las comunidades indígenas y el encarecimiento excesivo de la tierra.

4.2.3.1 Las mujeres conservan y siembran las semillas, ¿en tierra de quién?

Tal como se ha mostrado a lo largo de este trabajo, las mujeres son quienes están a cargo de las chacras, de las semillas, de los cultivos diversos, de la alimentación y un sin número de cuidados en la familia y la comunidad. Sin embargo, la tenencia y propiedad de la tierra no está equitativamente en sus manos.

Retos es tener tierra, no es que casi hay tierra en las manos de mujeres, por ejemplo, tener agua, no hay agua de riego para las comunidades altas no tenemos tierra, puede haber tierra, pero está erosionada, muy pobre, el reto es tener tierra agua para sostener la alimentación sana, mejor dicho. (Comunicación personal, Magdalena Fueres, presidenta del Comité Central de Mujeres, UNORCAC, 18 de mayo, 2023).

Figura 14

*Visita de consumidores en la parcela de una familia que participa en la feria agroecológica.
Fuente: CCMU febrero de 2023.*



²⁶ SIPAE: Sistema de investigación sobre la problemática agraria en Ecuador.

Según Carmelina Morán, quien ha desarrollado investigaciones en el CCMU, en su publicación sobre mujeres y soberanía alimentaria (2013) determinó que “según el catastro de propiedad municipal de Cotacachi (2010) hay 10.808 títulos de propiedad registrados, de estos el 74,44% son de hombres y el 22,35% son tenencia de mujeres y el 1,60% corresponden a comunidades, fundaciones y Estado y 1,60% a compañías y corporaciones” (Morán et al., 2013, p. 20).

Las dificultades en el acceso a la tierra obligan a las mujeres a la pluriactividad fuera del hogar, esto se trata de buscar trabajos fuera de los que ya realizan en el entorno familiar, de esta manera, el acceso a la tierra de las mujeres es insuficiente para garantizar su soberanía alimentaria (CARE Ecuador & IEE, 2017). Lo que obliga a las mujeres a una mayor sobre carga de trabajo no remunerado y remunerado con el fin de abastecerse para sus necesidades y las de las familias.

Otra problemática identificada es que las mujeres carecen de la titulación sobre la tierra pues la mayoría de las tierras están a nombre de sus esposos (Asamblea Cantonal de Cotacachi, 2010). Esta es una práctica que ha sido naturalizada por las propias comunidades indígenas, “entonces por costumbre, aunque las mujeres hereden la tierra, mayoritariamente el título está a nombre del esposo” (Morán et al., 2013, p. 22)

4.2.4 Factores relacionados con el Agua que comprometen la producción de alimentos y las condiciones de salud de las comunidades

Asuntos relacionados con falta de acceso al agua de riego afectan directamente la promoción de las prácticas alimentarias a nivel familiar y comunitario, existe dificultad para sustentar los cultivos en la temporada de verano, así como los cambios drásticos del clima que no permiten un abastecimiento constante del riego durante el año y han sido observados por mujeres y hombres de las comunidades, aunque la organización social no es armónica enfrenta dificultades en los acuerdos comunes para las gestiones del agua de riego.

Si, el tema es muy importante, yo pienso que estamos en un contexto muy fuerte de cambio climático, las vertientes se están secando, ahora mismo el verano hay muchas comunidades que ya no tienen agua, eso es bastante preocupante, entonces yo creo que sí ahí es un tema de trabajar en política pública para poder conservar las fuentes de agua y trabajar en un

proceso de potabilización de las aguas, hay que trabajar mucho en el tema de la conciencia y en el tema de la sensibilidad de las personas que viven en las comunidades porque también nuestra cosmovisión no todo es bonito (comunicación personal, Carmelina Morán, investigadora kichwa integrante del CCMU, 14 de julio de 2023)

Por su parte, la falta de agua potable es un problema que evidencia las falencias en la gestión comunitaria del agua en estas comunidades rurales. En la cotidianidad consumir agua de calidad es otro de los desafíos identificados y profundamente relacionado con la alimentación, la nutrición y la salud. Por un lado, al no ser agua potable se pudo evidenciar que las comunidades silenciosamente se ven afectadas por el riesgo que esto implica.

Según el SIVAN (2021)²⁷ el cual pertenece al Ministerio de Salud Pública, determina que Cotacachi cuenta con el 17,53% de desnutrición crónica infantil.

Eso contribuye mucho al tema de la nutrición, sin embargo no hay que dejar de lado el tema del agua que está pasando en nuestras comunidades, no tenemos agua potable entonces eso quiere decir que al no tener agua potable el tema de los parásitos en los niños es bastante fuerte, y también los niños menores de 5 años, no me acuerdo cual es el porcentaje pero yo conozco que Cotacachi es uno de los cantones con alto nivel de desnutrición en niños menores de 5 años, entonces eso se debe también de pronto más al tema del agua que a una mala alimentación. (comunicación personal, Carmelina Morán, investigadora kichwa, integrante del CCMU 14 de julio de 2023)

La mala calidad del agua la UNORCAC y su equipo técnico también reconocen y se han ocupado de esta problemática desde diferentes enfoques, sin embargo, se ha identificado una relación estrecha entre la mala calidad del agua que consumen las personas y las enfermedades crónicas que adquieren, siendo la desnutrición una de las más críticas en un territorio con tanta riqueza agroalimentaria.

²⁷ El Sistema Integrado de Vigilancia Alimentaria Nutricional (SIVAN) es un Subsistema de Información de la Dirección Nacional de Estadística y Análisis de Información de Salud, el cual pertenece al Sistema Común de Información del Ministerio de Salud Pública,

Y los niños, los adultos también sufren mucho, hay un impacto alto de enfermedades relacionadas con la mala calidad el agua, hay enfermedades gastrointestinales principalmente, entonces ahí hay gran dificultad y asumimos que tiene mucha relación con la desnutrición esto, entonces así tengan chacras diversificadas, huertos, porque últimamente se ha introducido las hortalizas que no son nativas pero que son parte de la alimentación no cierto, aunque se implemente diversidad alimentaria en las chacras, la desnutrición está ahí, hay datos medios complejos. (comunicación personal, Hugo Carrera, técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

Es necesario reconocer que las problemáticas de la calidad y la gestión comunitaria del agua potable en los territorios rurales no son exclusivas de las comunidades kichwas de Cotacachi, existen estudios que han demostrado que el 70,2 % de las familias que pertenecen a la AFC a nivel del Ecuador se encuentran privadas del acceso a agua por red pública generando un círculo de reproducción de la pobreza (Morales & Mideros, 2021) Por su parte, la última Encuesta Nacional de Desnutrición Infantil (ENDI, 2023) del Ecuador, demostró que, el 56,% de los niños y niñas menores de 5 años del área rural a nivel nacional consumen agua con presencia de la bacteria E.coli; conjuntamente, se determinó que la sierra rural, es el perfil territorial preponderante que evidencia la mayor presencia de E. coli en las fuentes de agua, siendo el 31,7% de los niños y niñas menores de 5 años de la sierra rural que consume agua contaminada en la fuente, y el 43,4% de la población estudiada consume agua contaminada en el vaso de consumo, es decir que en el proceso de tratamiento de la fuente al consumo hay mayor riesgo de la bacteria en el territorio rural. (INEC, 2023)

Las juntas de agua potable son las gestoras autónomas del servicio, las cuales no cuentan con fortalecimiento técnico y los recursos por parte del Gobierno central para el ejercicio de sus competencias. El CCMU advierte y reconoce los problemas institucionales que existen para que la calidad del agua se vea afectada. Las poblaciones ubicadas en centros urbanos del cantón de Cotacachi, acceden al servicio de agua potable por medio de la empresa municipal de agua potable (EMAPA) la cual cuentan con recursos económicos, técnicos y profesionales para garantizar el servicio del agua a la población. Esta no es la misma situación para las comunidades rurales, lo que evidencia una brecha urbano – rural muy crítica en materia del acceso al agua potable.

Existe un vacío jurídico muy preocupante entre las competencias de la autonomía de las juntas de agua y las empresas municipales de agua potable. No se logra concretar operatividad entre las partes para enfrentar la problemática. Con el tema de que desde el Estado respeta, entre comillas, el tema de la gestión comunitaria del agua, no se les fortalece a las juntas, no se entra en el tema de hacer esta alianza público privada que es muy importante donde el Estado ponga el presupuesto, invierta en infraestructura, invierta en los insumos para brindar agua segura y la comunidad sea la que pueda obviamente cuidar los páramos, la que administre, la que opere, la que mantenga, o sea no se logra concretar eso, entre las dos partes. (Carmelina Morán, investigadora kichwa, integrante del CCMU, 14 de julio de 2023)

4.2.5 Desafíos frente al sistema alimentario hegemónico a nivel global

Por otro lado, se hizo necesario reconocer las amenazas del sistema alimentario en el espacio comunitario, su presencia e impacto en los ambientes escolares, hogares y diversos espacios donde los productos ultra procesados tienen lugar.

Abordar las prácticas y saberes alimentarios promovidos por el CCMU implica también situar las amenazas asociadas a la adopción de prácticas alimentarias industriales que invaden la cultura alimentaria de las comunidades kichwas, pues el consumo de alimentos ultra procesados ha transformado los patrones alimentarios locales, imponiéndose patrones globales de consumo.

Es bastante, es una lucha, no puedo decir a una comunidad cambiar rápidamente tú vas a comer esto y ya, porque actualmente ya están como decir los alimentos ya globalizados, todos consumimos tantas cosas que ni sabemos qué son, y todas esas cosas ya cambian la forma de comer, cambia todo. No va a ser tan posible decir no coma eso, pero sí decir a ver consumamos nuestra comida, porque eso digo, también a mis hijos les digo. (Comunicación personal, Carmen Morán, presidenta del consejo de salud ancestral, 21 de julio 2023)

La inserción de productos ultra-procesados en el consumo diario en las comunidades kichwas sin bien puede acortar los tiempos de preparación, aumentan los gastos en alimentos para el hogar y con lleva a la transición alimentaria en el cambio de patrones de consumo que puede

romper con todo el ciclo de los usos de los alimentos que han sido sembrado en las chacras y en este sentido la pérdida total tanto del producto, como la semilla y el saber.

También es la dinámica del tiempo, la preparación tradicional lleva más tiempo, es más minucioso, otros tipos de cocción, en cambio la comida rápida es otra cosa y va cambiando los hábitos de preparación de alimentos, y van dejando todos los procesos tradicionales de preparación que eran demorosos, esto lleva a la compra de alimentos, eso implica que al no tener uso las plantas también, empiezan a dejar de sembrar y empiezan a perderse. Es intenso el cambio de hábitos alimenticios, es intenso, es crítico porque eso hace que ya no siembren que se pierda el conocimiento sobre el uso de los cultivos y hay erosión genética que es lo que preocupa que se pierda para siempre. (comunicación personal, Hugo Carrera, técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

4.2.6 Desafíos con el sistema médico convencional

De acuerdo con lo planteado en el capítulo 8.2, las prácticas de cuidado, atención y cura de enfermedades promovidas por el consejo de salud ancestral incorporan prácticas y saberes alimentarios. Por su parte, el sistema médico convencional basa sus intervenciones en otro tipo de prácticas y enfrenta las problemáticas alimentarias y nutricionales desde una intervención inflexible y autoritaria basada en suplementos alimenticios sintéticos, desparasitación y atención desarticulada a las condiciones culturales, sociales y económicas de cada familia, que por el contrario impone una mayor sobrecarga de trabajo a las mujeres para el cuidado de los niños y niñas, dado que se pretenden resolver el problema estructural de la desnutrición sin el acompañamiento integral que implica acompañar a las familias en el tiempo.

Obviamente también esto se ha distorsionado con el tema de la salud pública donde se mira la nutrición desde otro enfoque, desde un enfoque de una desparasitación, de unos suplementos alimenticios que no son parte de nuestra tierra, inclusive por ejemplo yo tengo una niña pequeña, por ejemplo, a mí me enviaron un suplemento alimenticio a ella no le gusta y no toma y no toma no más. (Carmelina Morán, investigadora kichwa, integrante del CCMU, 14 de julio de 2023)

A su vez, se produce una brecha epistémica entre el saber alimentario ancestral situado y el saber institucional hegemónico. El discurso médico desvaloriza los saberes ancestrales que conciben que lo nutritivo está asociado al consumo de los alimentos propios, sin embargo, los saberes de las comunidades kichwas, sí buscan dialogar con la medicina convencional, en la medida que reconocen otros conocimientos que les permitan el aprendizaje y el mejoramiento de las condiciones de vida.

Sin embargo, en la práctica, el seguimiento de los indicadores de la medición de talla y peso de niños y niñas de las comunidades no ha sido eficiente por parte de los profesionales e instituciones oficiales de salud, así es que las intervenciones en materia alimentaria de las comunidades desde la instrucción médica y nutricional convencional a lo largo de los años no ha logrado impactos sociales en el mejoramiento del estado de salud de niñas y niños. Estos desafíos en la intervención radican en la falta de enfoque y continuidad de las intervenciones.

Una vez que hicimos un estudio propio con técnicos en nutrición haciendo entrevista y pesaje a los niños, los datos eran alarmantes, no son los datos que sacaba el hospital ni que sacaban las instituciones, eran mucho más altos. Como UNORCAC, se hizo un estudio (no publicado) levantando información en las comunidades, y eran altos, preocupantes, y algunos técnicos de afuera decía ¡No puede ser si esos indicadores parecen del África! y eran de aquí y claro de ahí no hay buen sistema de monitoreo de la nutrición, el Ministerio hace algo, pero no hay seguimiento, con las escuelas les hacían pesar a los niños al inicio y al final, pero esos datos no eran sistematizados. (comunicación personal, Hugo Carrera, técnico UNORCAC, 31 de julio, 2023)

4.3 Entre la familia y la comunidad: Un camino sin pausa que se retroalimenta.

Los desafíos que se encontraron permiten dar cuenta que algunos se pueden enfrentar desde la familia, así como hay otros que superan este espacio dado que se presentan desde otras escalas y las formas de enfrentarlo requieren de procesos de reflexión y organización que precisamente el CCMU ha gestado desde el inicio de su historia colectiva.

El Comité Central de Mujeres se posiciona y expone el lugar de la alimentación más allá del espacio familiar, situando las prácticas alimentarias desde una apuesta política, comenzando por la feria agroecológica, seguido de las ferias gastronómicas y la revalorización de los alimentos propios y la fiesta de semillas. El CCMU se ve fortalecido por los espacios de diálogo de las mujeres en las comunidades, es decir que constantemente está incentivando la participación, el diálogo y la construcción de realidades sociales desde adentro hacia fuera, están construyendo desarrollo endógeno, para que estos mismos espacios sirvan de base para enfrentar los desafíos en cualquiera de las escalas en las que se presenten.

Hay una constante interacción entre lo familiar y lo comunitario, la olla, la chacra y el territorio, lo local y lo global y así el problema alimentario más amplio del que se ocupa también la organización. El CCMU no se ocupa solamente de la producción y la comercialización, sino también de la alimentación en la familia, del cuidado, del fortalecimiento de saberes y capacidades de las mujeres para sobrellevar y transformar la sobre carga histórica de trabajo de cuidado al que han estado expuestas. La familia es un espacio de saber sin el cual la organización no podría impulsar sus apuestas y proyectos.

Es evidente que las mujeres participan en los espacios públicos y privados alrededor del todo el proceso alimentario y de cuidado, donde es esencial reconocer que los espacios organizativos creados por el comité central han revalorado el trabajo reproductivo de las mujeres fortaleciendo el intercambio de saberes, el disfrute, la participación y la salud, mejorando y proponiendo economías para la autonomía de las mujeres indígenas y campesinas de las comunidades del cantón Cotacachi.

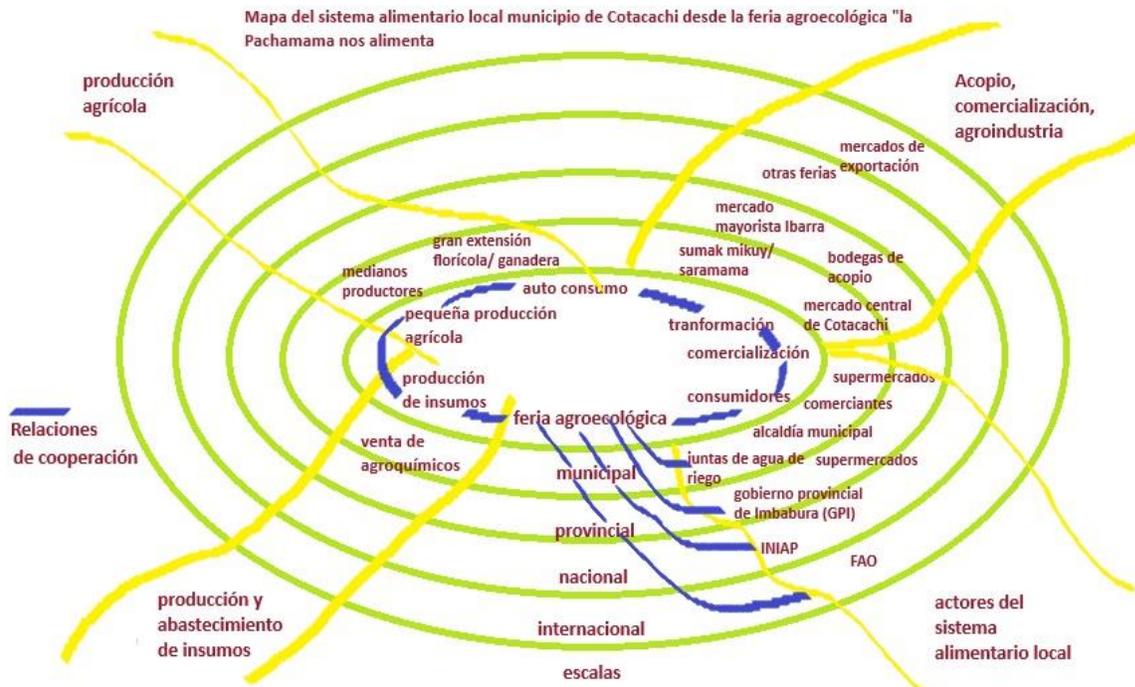
5 Conclusiones

Los aportes que realizan las mujeres participantes en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta” al sistema alimentario local, incluyen prácticas diversas que este trabajo logró caracterizar como son, la socialización de saberes alimentarios entre quienes participan en la feria; la construcción de vínculos entre familias productoras de alimentos y consumidores; el establecimiento de relaciones de cooperación entre familias productoras a través del trueque de alimentos, insumos y servicios que favorecen las prácticas productivas al interior de cada familia y en las comunidades. Se trata de prácticas que generan múltiples relaciones horizontales que poco se tienen en cuenta al momento de valorar y explicar el funcionamiento del sistema alimentario, visto como un proceso lineal que incluye la producción, el transporte, la comercialización y el consumo de alimentos. Los saberes y prácticas de las mujeres kichwas que pertenecen al CCMU y participan en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta”, evidencian dimensiones que enriquecen las finalidades de un sistema alimentario, que tal como lo concibe Shejtman (1994), incluye procesos que permiten que la producción de alimentos llegue a los consumidores.

Las economías campesinas de las comunidades que habitan el cantón de Cotacachi están provistas de una diversidad de prácticas alrededor del acceso y relación con la tierra, las semillas, el agua y el manejo de los agroecosistemas. La participación y liderazgo de las mujeres en las economías familiares evidenció que la lectura tradicional de la familia como una unidad económica (Chayanov, 1923) no visibiliza y atiende a las relaciones de género que allí se construyen y las implicaciones de la división sexual del trabajo que existe al interior de los hogares. Este trabajo muestra claramente que las contribuciones de las mujeres son fundamentales a las economías de sus familias a través de un sinnúmero de trabajos productivos, de cuidado, prácticas y saberes que hacen posible la reproducción de la vida misma y añaden otras dimensiones a la participación de sus familias en el sistema alimentario local y los vínculos que tejen con otros actores en la producción, intercambio y comercialización de alimentos.

Figura 15

Mapa del sistema alimentario local del municipio de Cotacachi observado desde la feria agroecológica “La Pachamama nos alimenta”. Elaboración conjunta con Hugo Carrera, ingeniero forestal y técnico UNORCAC. Julio de 2023.



La figura (15) expone como desde la feria agroecológica se gestan y fortalecen relaciones con otros actores que se ubican en las diversas escalas que componen el sistema alimentario local de Cotacachi, identificando que los vínculos organizativos con el CCMU, son definitivos. Las familias que participan en la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta” establecen relaciones de cooperación internas, es decir con familias que comparten su condición de productoras y comercializadoras de alimentos y también con actores externos ubicados en el nivel municipal, cantonal, provincial, nacional e internacional que reposicionan su lugar, a diferencia del que tendrían en un sistema alimentario hegemónico basado en relaciones de dependencia y subordinación. La participación en la Feria Agroecológica revaloriza el trabajo productivo y reproductivo de las familias y de las mujeres y muestra sus capacidades de agencia en la construcción y transformación del sistema alimentario local, este es un espacio que acerca los vínculos (Van der Ploeg, 2019) entre familias productoras, entre productores y consumidores, y lo hace no solamente a través de la comercialización de productos, sino que también permite la

socialización y revalorización de saberes alimentarios y en salud, prácticas productivas de base agroecológica que cuidan el territorio, el agua y la vida.

Los saberes se sostienen prácticas concretas al alrededor de la nutrición y la salud son memoria viva y agencia permanente de las mujeres del CCMU. La chacra es la columna vertebral y las mujeres su fuerza, es decir que se trata de saberes y prácticas profundamente vinculados a sus territorios (Giraldo, 2022). Sin el trabajo de las mujeres en la chacra, considerada “una colección múltiple”, no serían posibles la producción de alimentos, el cuidado de las semillas, las prácticas para la promoción de la salud y los festejos tradicionales que cohesionan las comunidades del cantón Cotacachi que es reconocido como referente de agrobiodiversidad, soberanía alimentaria y nutricional y construcción de sistemas alimentarios de base campesina para la sierra andina del Ecuador.

Las mamás parteras albergan saberes situados frente a la salud en su integralidad y lo han hecho a través de una labor de consejería sobre la alimentación de las comunidades durante décadas. Se trata de un ejercicio en la promoción de la salud y la nutrición que reivindica los saberes ancestrales y tensiona los discursos de la medicina occidental. La transmisión de saberes en su lengua materna, el kichwa, es la expresión de su propia forma de comprender la realidad. Se trata de saberes vivos que responden a las necesidades de las comunidades y circulan a través de prácticas alimentarias asociadas a la nutrición que cuidan la salud y son cotidianas, es decir que no se obedecen a consumos extraordinarios o tienen lugar exclusivamente en medio de la enfermedad.

De esta manera se evidencia que, para estas comunidades, la nutrición es un proceso vivo, vinculado a sus chacras, a sus formas de organizar las relaciones sociales, a sus saberes y a sus territorios, la nutrición se muestra aquí como un proceso complejo de construcción social. La nutrición no es meramente una instrucción impuesta por la hegemonía epistémica de las ciencias médicas (Izurrieta, 2022; SLAN & Flacso Ecuador, 2022) y los sistemas de pensamiento colonial, sino que hace parte de una práctica milenaria como es la alimentación y todo el entramado de significados que existen desde el kichwa propiamente. La organización social de las mujeres alrededor del CCMU en la búsqueda de condiciones de bienestar para sí mismas, sus familias, y comunidades, han logrado situar las prácticas alimentarias y la nutrición de las comunidades como una apuesta política transversal a todas las realidades sociales en las comunidades para gestar relaciones alternativas a las que se imponen dentro del sistema alimentario local, nacional y global.

Los procesos organizativos de las mujeres del CCMU muestran las formas de organización endógena que se recrean en cada comunidad y comienzan con el incentivo de la participación para fortalecer la producción, el consumo de alimentos propios, el intercambio de productos y la construcción de soberanía alimentaria desde la propia chacra. Se promueve la participación de mujeres de distintas generaciones y a través de espacios formativos diversos que dan sentido a las apuestas de la organización y condensan los intereses y saberes de las mujeres productoras, consumidoras, sabedoras y cuidadoras y la realización de múltiples oficios que también revalorizan su trabajo en sus familias y comunidades.

Las relaciones de desigualdad que enfrentan las mujeres a nivel comunitario y familiar están atravesadas por asuntos de orden estructural en la sociedad ecuatoriana, el sistema patriarcal y el modelo económico global, que recarga mayor trabajo y presión social sobre la vida y los cuerpos de las mujeres. De esta manera la trayectoria organizativa del CCMU, la Feria Agroecológica “La Pachamama nos alimenta” y el Consejo de Salud Ancestral “Hampi Warmikuna” reivindican los saberes, las prácticas, las memorias alimentarias, del cuidado de la salud y la espiritualidad de las mujeres kichwas de Cotacachi, frente a las condiciones de vulnerabilidad a las que se encuentran expuestas y generan espacios y proyectos políticos con rostro de mujer.

Los mecanismos que el CCMU promueve para construir, conservar y contribuir a la circulación de prácticas y saberes alimentarios asociados a la nutrición, son diversos y están arraigados en los modos de vida de las comunidades. Hay tantos saberes como familias, semillas, recetas y chacras. “Esta colección múltiple” en palabras de Hugo Carrera, esta abundancia del cuerpo de conocimientos heredados y recreados en la vida cotidiana, están presentes en el trabajo de las mujeres que proponen otros elementos a las discusiones alrededor de la salud y la nutrición y se vinculan con el ciclo de la vida. Sus dinámicas organizativas cuestionan los patrones patriarcales dentro de la sociedad, reivindican el cuidado de sí mismas y sus familias, revitalización sus saberes, su lengua materna, la agrobiodiversidad de sus territorios y en esa medida revalorizan y reposicionan el lugar que las mujeres y sus familias ocupan y re-crean dentro del sistema alimentario local.

Referencias

- Almeida Guerrero, A. N. (2017). *De la mata a la olla" trabajo de cuidado y prácticas alimentarias en la provincia de Manabí*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.
- Alta, K. K. (2016). *Pakarichik mama: Representaciones sociales que las integrantes del grupo de parteras de Cotacachi tienen sobre su trabajo y el del hospital Asdrúbal de la Torre de Cotacachi*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Altieri, M., & Toledo, V. (2011). La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. *The Journal of Peasant Studies*, 38(3), pp. 587-612.
- Arias, J., Vallejos, S., & Trejos, R. (2005). *Más que alimentos en la mesa: La real contribución de la agricultura a la economía en Ecuador* (pp. 1-68). Instituto Interamericano de Cooperación Agrícola (IICA).
- Arrobo Rodas, C. (1987). Legislación de aguas y campesinado. *Ecuador Debate*, 14, pp. 99-110.
- Benería, L. (1981). Acumulación, reproducción y el papel de la mujer en el desarrollo económico: Una revisión a Boserup. En *Las trabajadoras del agro: Debate sobre la mujer en América Latina y el Caribe*. (Editado por Magdalena León).
- Campo Imbaquingo. (2016). *Prácticas económicas y memoria alimentaria en la comunidad de San Clemente en la parroquia rural de Ambuquí provincia de Imbabura*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, sede Ecuador.
- CARE Ecuador, & IEE. (2017). *Mujeres: Su rol en la soberanía y seguridad alimentaria desde los saberes y la identidad cultural*. (p. 304).
- Carranza Barona, C. (2011). *Políticas públicas en alimentación y nutrición: Los programas de alimentación social del Ecuador*. Flacso, sede Ecuador.
- Chamorro, A. (2017). Agrobiodiversidad y alimentación en la Sierra central ecuatoriana. Una perspectiva histórica, 1964-2008. *Revista LEISA*, 33(1), pp. 27-30.
- Comisión de Mujer y Familia UNORCAC, Pamela, B., & Jorge Pazmiño. (2006). *Ally Kawsaymanta. Recetario de la comida andina de Cotacachi «para el buen vivir»* (Vol. 1). UNORCAC, Xarxa Consum Solidari y Ayuntamiento de Barcelona.
- Comité Central de Mujeres. (2021). *Comité Central de Mujeres (UNORCAC) Construyendo comunidades incluyentes*.
- Conejo Males, M. M. (2020). *Los saberes agrotradicionales de la chakra andina y su influencia en el tejido social de las comunidades rurales kichwas del cantón Cotacachi-provincia de Imbabura*. Caso UNORCAC. Flacso, Ecuador.
- Dalla, C., María Rosa, & James, S. (1971). *Las mujeres y la subversión de la comunidad*. Siglo XXI.
- Flores, J., & Sigcha, A. (2017). *Las mujeres rurales en Ecuador*. Sipae.

- Flores, P. (2017). Nutrición en agroecosistemas de Montaña: Fomento de la nutrición con base agroecológica. *Revista LEISA*, 33(1), pp. 25-26.
- Franco Patiño, S. M. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Luna Azul*, 31. <http://lunazul.ucaldas.edu.co/index.php?option=content&task=view&id=575>
- Giraldo, O. F. (2022). Saberes campesinos situados: Fenomenología del saber viviendo y del saber estando. *Alternativa. Revista de Estudios Rurales*, 12, pp. 120-139.
- Gross, J., Guerrón Montero, C., Berti, P., & Hammer, M. (2016). Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: En la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador. Íconos - *Revista de Ciencias Sociales*, 20(54), pp. 49-70. <https://doi.org/10.17141/iconos.54.2016.1719>
- Gutierrez, S., A., & Molina R, L., E. (2013). *Sobre el concepto de sistema y circuitos agroalimentarios. El Sistema Alimentario Venezolano a comienzos del Siglo XXI. Evolución, balance y desafíos*. (Vol. 1). Facultad de Ciencias Económicas y Sociales-Consejo de Publicaciones de la ULA. <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/38146>
- Hernández, V. (2012). *El ejercicio de la medicina tradicional en la Huasteca Naua, México: El caso de las parteras y sus efectos en la población indígena* (México). In: Congreso de la Sociedad Internacional de Etnobiología (p. mesa S25) Montpellier.
- Heynig, K. (1982). Principales enfoques para la economía campesina. *Revista de la CEPAL*, 16, pp. 115-142.
- INEC. (2018). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*.
- INEC. (2023). *Encuesta Nacional de Desnutrición Infantil Ecuador (ENDI) 2022-2023*.
- Instituto de Estudios Ecuatorianos. (2022). *El complejo empresarial agroindustrial y financiero: Un nuevo escenario para las luchas campesinas*.
- Izurrieta, M. (2022). El consumo alimentario: Abordaje teórico-crítico en la interfase economía, salud y ambiente. *Estudios de la Gestión*, 11, pp. 152-171.
- Martínez Valle, L. (2004). El campesino andino y la globalización a fines de siglo (una mirada sobre el caso ecuatoriano). *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, 77, pp. 25-40. <https://doi.org/10.18352/erlacs.9676>
- Martínez Valle, L. (2012). Apuntes para pensar el territorio desde una dimensión social. *Ciências Sociais Unisinos*, 48(1), pp. 12-18. <https://doi.org/10.4013/csu.2012.48.1.02>
- Molyneux, M. (1979). «Más allá del debate sobre el trabajo doméstico». Debate sobre el trabajo doméstico. [Antología, compilado por: Dihna Rodríguez & Jenifer Cooper]. Universidad Autónoma de México.
- Morales, M., & Mideros, A. (2021). Análisis de la pobreza multidimensional en los hogares de la agricultura familiar campesina en el Ecuador, 2009- 2019. *Revista Economía*, 73(118), pp. 7-19. <https://doi.org/10.29166/economia.v73i118.3379>
- Morán, C., Fueres Magdalena, & Hill, D. (2013). *Las mujeres y su relación con la tierra en Cotacachi*. Instituto de Estudios Ecuatorianos.

- Olarte, S. (2015). Contribución de la política alimentaria al descenso de la desnutrición en el Ecuador. *Revista Perspectivas de Políticas Públicas*, 9, pp. 203-209.
- Pant, S., & Pittore, K. (2021). Nutrition in Mountain Agro-ecosystems phase II: Baseline-endline analysis. Wageningen Centre for Development Innovation. <https://doi.org/10.18174/556267>
- Paredes, M., Latorre, S., & Prado Beltrán, P. (2022). *De la producción al consumo una perspectiva multiescalar de los estudios alimentarios*. Territorio, Ruralidades, Ambiente y alimentación en Ecuador, pp. 143-166.
- Pastor Pazmiño, C., Concheiro, L., & Wahren, J. (2017). *Agriculturas alternativas en Latinoamérica Tipología, alcances y viabilidad para la transformación social-ecológica*.
- Piñán, M. A. (2016). *Sistematización de la experiencia de la Feria Agroecológica La Pachamama nos alimenta de la UNORCAC período 2013-2014*. Universidad Politécnica Salesiana.
- Ploeg, J. & D. van der. (2010). *Nuevos campesinos: Campesinos e imperios alimentarios* (1a. Ed). Icaria.
- Porras, J. S. (2008). Aportaciones de la sociología al estudio de la nutrición humana: Una perspectiva científica emergente en España. *Nutr Hosp.*, 23(6), pp. 531-535.
- Proamazonía. (2019). *Diagnóstico de la situación de las mujeres amazónicas*.
- Red de Mujeres Rurales Ecuador. (2023). *Informe de las mujeres rurales al relator de extrema pobreza*. <https://fianecuador.org.ec/relator-de-extrema-pobreza-se-reune-con-la-red-de-mujeres-rurales-y-fian-ecuador-en-el-marco-de-su-visita-oficial/>
- Rivera, J., Olarte, S., & Rivera, N. (2019). Evolución y factores determinantes de la malnutrición infantil en Imbabura. *La U investiga*, 6(2), pp. 8-18.
- Schejtman, A. (2006). Seguridad, Sistemas y Políticas Alimentarias en Centroamérica: Elementos para una estrategia integral de seguridad alimentaria. Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural RIMISP, *Debate y temas rurales*, 4.
- Schejtman, A. (2008). Alcances sobre la agricultura familiar. Programa Dinámicas Territoriales Rurales, Rimisp, [Documento de trabajo]
- Schejtman, A., & Fernández, M. I. (2019). *Perspectivas para el Desarrollo Rural Latinoamericano. Un homenaje a Alexander Schejtman*. Teseo.
- Shejtman, A. (1980). Economía campesina: Lógica interna, articulación y persistencia. *Revista CEPAL*, 11.
- Shejtman, A. (1994). *Economía política de los sistemas alimentarios en América Latina* (Cap. 1).
- Sinergias. (2022). *Guía del buen comer. Sinergias. Alianzas estratégicas para la salud y el desarrollo social*. www.sinergiasong.org
- SLAN & Flacso Ecuador. (2022, septiembre 30). *Prevención de conflicto de intereses en la aplicación de políticas de nutrición*.

UNORCAC. (2008). *Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi. Propuesta Política y Plan Estratégico UNORCAC 2008-2018.*

Van der Ploeg, J. D. (2019). Imperios alimentarios, soberanía alimentaria y luchas sociales. *Revista Latinoamericana de estudios sociales*, pp. 165-187.

Anexos



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS

Departamento de Sociología

Proyecto de Investigación de trabajo de grado.

Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura

en Ecuador.

Estudiante: Natalia Salazar Casas

Fecha:

Consentimiento informado

Por motivos del proyecto de investigación mencionado, como perteneciente a la feria agroecológica la Pachamama nos alimenta, estoy de acuerdo en que la información que brindo sea de apoyo para el proyecto académico, de esta manera autorizo que puedan tomarse fotografías junto con grabaciones de audio dentro del espacio de entrevista en la parcela. Estoy de acuerdo en que la información sea devuelta y divulgada tanto a mi persona como a la organización a la que pertenezco.

Atentamente

Firma de la persona entrevistada



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS

Departamento de Sociología

Proyecto de Investigación de trabajo de grado.

Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador.

Estudiante: Natalia Salazar Casas

Fecha:

Consentimiento informado

Por motivos del proyecto de investigación mencionado, como perteneciente al comité de salud "Hampi warmikuna", estoy de acuerdo en que la información que brindo sea de apoyo para el proyecto académico, de esta manera autorizo que puedan tomarse fotografías junto con grabaciones de audio dentro del espacio de entrevista. Estoy de acuerdo en que la información sea devuelta y divulgada tanto a mi persona como a la organización a la que pertenezco a través del Comité central de Mujeres – UNORCAC.

Atentamente

Firma de la persona entrevistada

.....

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA****FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS****Departamento de Sociología****Proyecto de Investigación de trabajo de grado.**

Nutrición como construcción social: Prácticas y saberes asociados a la nutrición y la salud que configuran otros modos de organización del sistema alimentario local desde el proceso organizativo del Comité Central de Mujeres UNORCAC del cantón de Cotacachi, provincia de Imbabura en Ecuador.

Estudiante: Natalia Salazar Casas

Fecha:

Consentimiento informado

Por motivos del proyecto de investigación mencionado, como perteneciente al Comité Central de Mujeres -UNORCAC y/o técnico de la organización, estoy de acuerdo en que la información que brindo sea de apoyo para el proyecto académico, de esta manera autorizo que puedan tomarse fotografías junto con grabaciones de audio dentro del espacio de entrevista. Estoy de acuerdo en que apartados de la entrevista sirvan como testimonios, además que, la información sea devuelta y divulgada tanto a mi persona como a la organización a la que pertenezco.

Atentamente

Nombre:

Cargo en la organización:

Firma de la persona entrevistada

.....