

SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROYECTO FORSANDINO:
FORTALECIMIENTO DE ORGANIZACIONES INDÍGENAS ALTOANDINAS
Y RESCATE DE SUS PRODUCTOS TRADICIONALES (2007 - 2011)

RUNA KAWSAY

DE LA VOZ 
Y MANO DE SUS
PROTAGONISTAS
EL CASO DE ECUADOR



SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROYECTO FORSANDINO:
FORTALECIMIENTO DE ORGANIZACIONES INDÍGENAS ALTOANDINAS
Y RESCATE DE SUS PRODUCTOS TRADICIONALES (2007 - 2011)

RUNA KAWSAY

DE LA VOZ 
Y MANO DE SUS
PROTAGONISTAS
EL CASO DE ECUADOR





Distribución mundial para lengua española

FAORLC: 2011

185p.; 21x21 cm.

ISBN 978-92-5-307160-9

Coordinación: Proyecto Forsandino

Edición: Ruth Maritza Avila

Diseño: Sergio Baros

Corrección: Marcela Sanguinetti

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en esta publicación son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la FAO.

Todos los derechos reservados. La FAO fomenta la reproducción y difusión del material contenido en este producto informativo. Su uso para fines no comerciales se autorizará de forma gratuita previa solicitud. La reproducción para la reventa u otros fines comerciales, incluidos fines educativos, podría estar sujeta a pago de tarifas. Las solicitudes de autorización para reproducir o difundir material de cuyos derechos de autor sea titular la FAO y toda consulta relativa a derechos y licencias deberán dirigirse por correo electrónico a: copyright@fao.org, o por escrito al Jefe de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en materia de Publicaciones, Oficina de Intercambio de Conocimientos, Investigación y Extensión, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia).

© FAO 2012

Impreso en **ACCIÓN DIGITAL**

Santiago / CHILE

Abril 2012



AGRADECIMIENTOS

La FAO y el Programa de Cooperación de Nueva Zelandia quieren expresar su reconocimiento a todas aquellas personas cuya contribución ha hecho posible esta publicación, en especial a los representantes de las organizaciones indígenas y miembros de las familias de esas comunidades, quienes estuvieron dispuestos a compartir sus preocupaciones, luchas, sueños y realidades con nosotros y a brindarnos una riqueza incalculable al retratar y escribir con sus propias imágenes y palabras la incidencia que el Proyecto tuvo para sus vidas.

Igualmente, agradecemos a todas las autoridades, profesionales, técnicos y en general a todas las personas de las diferentes instituciones públicas, privadas y académicas, quienes participaron en una profunda reflexión transformada en acción que fue denominada por consenso la “Gran Minga Institucional”.

Esto permitió aunar esfuerzos y manejar eficientemente los recursos (técnicos, financieros y logísticos) que logran hoy verse reflejados en el fortalecimiento de las capacidades de las organizaciones indígenas, para la planificación y gestión de su propio desarrollo y el rescate de productos tradicionales, para el mejoramiento de su seguridad alimentaria y nutricional, en especial de los niños y niñas indígenas.



AGRADECIMIENTO

(VERSIÓN KICHWA-NACIÓN PURUWAY, ECUADOR)

FAO shinapash Nueva Zelanda Tantaririshka yanapakmi shuk
killkata makita kushkamanta tukuy ayllukunata yupaychasha
nin. Ashtawankarin tukuy Runakunapak tantarishka ayllukunata;
shinapash ayllullaktapi kawsakkunatapish; chashnaka tukuy huyay,
yuyay, muskuywan ñukanchikwan wankurikkunawan, paykunapak
rikuriwanpish, killkaypishpash tukuy sumak kawsaytapash
rikuchishka kuna.

Chashnapash, tukuy apukuna, yachakkuna, paktachikkuna;
shinapash tukuy ayllukuna chikan chikan tantarishkakunatapish
paykunapak achka yuyariwan tantalla hatun minkata
paktachishkamanta.

Kayka, ashtawanka sinchiyachishka tukuy paktachikunapi,
shinapash kullki apaypi, ruraypi, shuktak rikuripipash; chashnami
hipakunapakka ashtawan yuyaykuna, llankayka wiñarishpa
katimunkuna. Ashtawankari ñawpa murukuna, mikuykuna,
ima yachaykunapish ayllukunapak yachashkamanta llukshishpa
punllanta katimun.



Equipo Técnico del Proyecto en Ecuador

Salomón Salcedo

Oficial Técnico Líder

Alan Roberto González

Representante de la FAO en Ecuador

Marco Vivar

Coordinador Nacional del Proyecto en Ecuador

Fernando Carvajal

Representante asistente
Representación de FAO en Ecuador

Ruth Avila

Coordinadora Regional del Proyecto

Patricio Noboa

Consultor para la sistematización

Técnicos

Jenny Orozco, Diana Loroña, Julián Pucha y Fanny Darbois.

Tesistas

Paulina Chavarrea, Bolívar Montenegro, Gina Rivera, Germanía Coello, Dayanara Caiza, Cristhian Vivar y Juan Pablo Haro.

Funcionarios del Programa de Cooperación de Nueva Zelanda

Debbie Player

Winnie Mahowa

Sonya Cameron

Deborah Collins

❖ Contraparte del proyecto en Ecuador

Ministerio de Agricultura, Ganadería,
Acuicultura y Pesca (MAGAP)
Ecuador



❖ Socios ejecutores del proyecto en Ecuador

Confederación del Movimiento
Indígena de Chimborazo
(COMICH)
Ecuador



Fundación Marco
Ecuador



Escuela Superior Politécnica de
Chimborazo (ESPOCH)
Ecuador



Escuelas Radiofónicas Populares
del Ecuador (ERPE)
Ecuador



Instituto Nacional Autónomo
de Investigaciones
Agropecuarias (INIAP)
Ecuador





PRÓLOGO



La crisis alimentaria mundial del 2007-2008 y la actual coyuntura de alta volatilidad de los precios de los alimentos obligan a repensar el papel de la agricultura familiar. Efectivamente, los analistas coinciden en que los mercados de los alimentos en el futuro seguirán presentando precios altos y más volátiles, y ante esta situación la agricultura familiar, y los cultivos tradicionales en particular, adquieren gran relevancia por las oportunidades que presentan para incrementar y diversificar la producción agrícola a nivel local y nacional y con ello contribuir a reducir la vulnerabilidad de los países andinos a los impactos tanto de precios como climáticos.

Fomentar la producción que proviene de la agricultura familiar requiere, sin embargo, del diseño de políticas diferenciadas y de programas que sepan aprovechar el increíblemente rico bagaje cultural en los aspectos productivo, organizativo, ecológico y social de los pueblos originarios altoandinos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) está comprometida a trabajar con los gobiernos para fortalecer los sistemas de producción de los pequeños agricultores, mejorar su seguridad alimentaria, y avanzar en el desarrollo rural de las localidades de zonas vulnerables, como aquéllas en las que ha trabajado el Proyecto FORSANDINO durante los últimos cuatro años.

Aun bajo las condiciones adversas en las que viven las comunidades, hemos visto con enorme satisfacción los logros alcanzados. Las razones del éxito son diversas, pero destaca



la gran articulación de esfuerzos lograda que unió voluntades y puso en sintonía programas públicos, ONG, universidades e institutos de investigación, para trabajar mano a mano hacia un objetivo común: mejorar las condiciones de vida de las comunidades.

La crisis ha dejado valiosas lecciones, como la importancia de fortalecer redes de protección social y de apoyar la producción de alimentos, especialmente de la agricultura familiar. A cuatro años de la iniciación del proyecto FORSANDINO sabemos también un poco más sobre cómo aumentar y mejorar la producción en las zonas altoandinas. Podemos aplicar lo aprendido, trabajando articuladamente con los gobiernos locales, regionales y nacionales, las ONG, las universidades, etc., y mejorar, de esta manera, la seguridad alimentaria de una de las poblaciones más vulnerables de la región: los pueblos altoandinos. Para la FAO es prioridad seguir luchando día a día por la seguridad alimentaria de todos, y es gracias a experiencias como ésta que reforzamos nuestro compromiso por erradicar el mayor de los flagelos de la humanidad, el hambre.

ALAN BOJANIC

*Encargado de la Oficina Regional de la FAO
para América Latina y el Caribe*

PRESENTACIÓN

Hace alrededor de seis años el Programa de Cooperación de Nueva Zelanda se acercó a la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe con la intención de desarrollar su programa de cooperación en la región. Inmediatamente surgieron temas e intereses comunes, que se concretaron en la formulación e implementación del proyecto FORSANDINO. El proyecto, con un presupuesto relativamente pequeño, fue diseñado de forma tal que pudiera hacer frente a esa restricción presupuestaria, la que incluso pudo superar con creces.

La evaluación de impacto del proyecto, en el que se compara la población participante con un grupo de control, indica que el 80% de las familias involucradas considera que su alimentación es buena o muy buena, comparado con el 55% del grupo de control, lo cual se confirma, entre otros, por el hecho de que el valor del consumo de alimentos de las familias participantes es 39% mayor que el del grupo de control. Asimismo, al término del proyecto, el ingreso familiar per cápita de las familias participantes fue 48% mayor que el del grupo de control. A los indicadores cuantitativos se suma, por ejemplo, una mayor participación de los comuneros en diversos espacios públicos, así como la constitución del Consejo de Chacareros (sabios agrícolas), legalmente reconocido por el Consejo de Desarrollo de las Naciones y Pueblos del Ecuador, como una organización de hecho y derecho.

El enfoque seguido por el proyecto en materia de articulación con otras iniciativas y programas de gobierno, procesos participativos, visión holística del desarrollo, concursos, énfasis en planeación estratégica y en fortalecimiento de capacidades,

y total respeto por las dinámicas y cosmovisión locales, se presenta detalladamente en el presente documento, que se complementa con la publicaciones sobre Tres Prácticas Exitosas para Políticas Exitosas en Ecuador, documentos similares sobre la experiencia en Perú, un libro de Gastronomía Tradicional Altoandina y un DVD con todos las herramientas generadas por el proyecto.

La coyuntura actual de los mercados de alimentos, que hoy se encuentran estrechamente ligados a los mercados energéticos y financieros, requiere revisar los modelos de producción agropecuaria, de transformación, de comercio y de consumo. La sistematización del proyecto FORSANDINO busca compartir las lecciones aprendidas en cuatro años de trabajo, para que puedan ser utilizadas por programas y políticas destinadas a mejorar el bienestar de las comunidades altoandinas. Se espera así aportar también a la configuración de nuevos modelos de desarrollo rural, más sostenibles en el tiempo, y más inclusivos, reconociendo, sin embargo, que de los sistemas indígenas queda aún mucho que aprender.

SALOMÓN SALCEDO

Oficial Principal de Políticas / Oficial Técnico Líder del Proyecto

Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe

ÍNDICE



Listado de Abreviaturas	14
Antecedentes	
Aspectos generales del proyecto	15
Sobre la metodología de sistematización	21
Capítulo I	
El contexto de la intervención	27
1.1 El enfoque del proyecto	27
1.2 Contexto regional y nacional	42
1.3 Contexto local	44
1.4 Las experiencias de transferencia de tecnología y el desarrollo agropecuario	47
Capítulo II	
Fortalecimiento de la estructura organizativa de los pueblos originarios de la nación Puruway	51
2.1 Antecedentes	51
2.2 Objetivos	52
2.3 Metodología	52
2.3.1 Preparación conjunta de la propuesta	52
2.3.2 Selección de comunidades beneficiarias	52
2.3.3 Diagnóstico de la realidad socio-organizativa	53
2.3.4 Desarrollo de alternativas	53
2.3.5 Recuperación del gobierno comunitario	54

2.3.6	Facilitación del equipo técnico	54
2.3.7	Integración de las comunidades	55
2.4	Efectos	55
2.4.1	Desorganización organizada	55
2.4.2	Desarrollo comunitario organizado	56
2.4.3	La identidad en el fortalecimiento organizativo	57
2.4.4	Dinámica organizativa	58
2.4.5	Toma de decisiones	58
2.4.6	Estructura de la organización	59
2.4.7	Rol del gobierno comunitario	59
2.4.8	Rol de las organizaciones de segundo grado	60
2.4.9	Rol de la COMICH	60

Capítulo III

	Revitalización de los sistemas de producción de la chacra andina a través de los sabios locales: Los chacareros	63
3.1	La extensión agraria en Ecuador	63
3.2	La transferencia de tecnología antes del Proyecto	66
3.3	Descripción del proceso	71
3.3.1	Conformación del Consejo de Chacareros	72
3.3.2	Principios fundamentales en el intercambio y transmisión de saberes	76
3.3.3	Valoración económica de los sistemas de producción de los chacareros y de los productores convencionales	80

Capítulo IV

	Los aportes del proyecto en perspectiva	87
4.1	Valoración y recuperación de los productos tradicionales	87



4.2	La comercialización alternativa	91
4.3	Generación de oportunidades: emprendimientos	92
4.4	Sensibilización y motivación de los actores	93
4.4.1	Sensibilización a los beneficiarios, socios y aliados del Proyecto	93
4.4.2	Los chacareros y su legado	95
4.5	El agua, sangre de la Pachamama	97
4.5.1.	Metodología utilizada en la siembra del agua	99
4.5.2.	Siembra del agua en pajonales	101
4.5.3	Siembra del agua en suelos agrícolas al pie de pajonales (Comunidad de Guadalupe)	103
4.5.4	Siembra del agua en suelos erosionados	105
4.6	El banco de semillas	109
4.6.1	Antecedentes	109
4.6.2	Abastecimiento de semillas	110
4.6.3	Creación del banco de semillas	111
4.7	Establecimiento y manejo de potreros y protección de bovinos de leche	113
4.8	La diversificación de productos en la dieta	125
4.9	Intervenciones educativas y de comunicación social	142
4.10	Promoción del uso de alimentos tradicionales	147
4.11	Experiencias de comercialización alternativa	160
Capítulo V		
	Principales resultados del proyecto desde la percepción de los actores	167
Bibliografía		184

LISTADO DE ABREVIATURAS

BPA: Buenas Prácticas Agrícolas

CODENPE: Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador

COMICH: Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo de los Pueblos de la Nación Puruway

CONAIE: Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador

CONPOCIIIECH: Confederación de pueblos, organizaciones, comunidades e iglesias indígenas evangélicas de Chimborazo

ECA: Escuela de Campo de Agricultores

ECUARUNARI: Confederación de pueblos de la nacionalidad kichwa del Ecuador

ERA: Escuela de la Revolución Agraria

ERPE: Escuelas Radiofónicas Populares del Ecuador

ESPOCH: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

FEPP: Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio

FIDA: Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola

FORSANDINO: Proyecto de Fortalecimiento de Organizaciones Indígenas y Apoyo al Rescate de Productos Tradicionales en Zonas Altoandinas

Ha: Hectárea

IDP: Metodología de Innovación y Difusión Participativa

INIAP: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias

M: Metro

MAGAP: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca del Ecuador

MIES: Ministerio de inclusión económica y social

MSNM: Metros sobre el nivel del mar

ONG: Organizaciones No Gubernamentales

ONU: Organización de las Naciones Unidas

PDC: Plan de Desarrollo Comunal

PEA: Población Económicamente Activa

PBI: Producto Bruto Interno

PBIDA: País de Bajo Ingresos y con Déficit de Alimentos

POA: Plan Operativo Anual

RRNN: Recursos Naturales

SITPA: Sistema de Innovación Tecnológica Participativa

t: tonelada

UPIF: Unidades Productivas Integrales Familiares

UNICEF: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

ANTECEDENTES



ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO

Desde el año 2007, en la provincia de Chimborazo, en la república del Ecuador, se implementó el proyecto “Fortalecimiento de organizaciones indígenas y apoyo al rescate de productos tradicionales en zonas alto andinas de Ecuador y Perú”, financiado por el Programa de Cooperación de Nueva Zelanda. La ejecución del mismo estuvo a cargo de la FAO y actuó como contraparte nacional el MAGAP. Dentro de las principales organizaciones socias y aliadas se encuentran: la COMICH, el INIA, la Fundación Marco, ERPE y ESPOCH, entre otros.

La ficha técnica de este proyecto es la siguiente:

FICHA TÉCNICA	
Región	América Latina y el Caribe
Países	Ecuador y Perú
Oficina Sede	Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe en Santiago de Chile
País donante	Nueva Zelanda
Código del Proyecto	GCP/RLA/163/NZE
Fecha de inicio	1 de junio del 2007
Fecha de finalización	31 de julio del 2011
Presupuesto Total	\$ EE.UU. 1 449 918
Página web	www.rlc.fao.org/proyecto/163nze



El Proyecto tuvo como objetivo principal: *“contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas mediante el fortalecimiento de las capacidades de las organizaciones rurales para gestionar su propio desarrollo”*.

Para lograr dicho objetivo, se trabajó sobre dos ejes paralelos que se alimentan entre sí: (i) fortalecimiento institucional de las organizaciones indígenas, y (ii) rescate y aprovechamiento de productos tradicionales para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de las familias indígenas.

Los objetivos específicos de este proyecto fueron:

- 1. Fortalecer las capacidades de planificación de las organizaciones indígenas, su credibilidad, su transparencia, su responsabilidad y mejorar sus competencias para capacitar y guiar a los miembros de sus comunidades.*
- 2. Fortalecer la capacidad de las organizaciones rurales indígenas para negociar y acceder a apoyo técnico y financiero de los proyectos de desarrollo rural existentes.*
- 3. Incrementar la producción, ingresos y consumo de las familias de las comunidades mediante el rescate de productos tradicionales andinos.*

Entre los impactos esperados se encuentran: el fortalecimiento de la capacidad de las organizaciones indígenas para diseñar e instrumentar planes de desarrollo y una mejora en la situación nutricional de las comunidades indígenas.



Dentro de los principales resultados del proyecto se destacan los siguientes:

- Fortalecimiento de los conocimientos y prácticas de los beneficiarios para la aplicación de buenas prácticas agrícolas que aumenten, por un lado, la productividad y, por el otro, que protejan el medio ambiente (en muchos casos deteriorado).
- Aportar lecciones y recomendaciones a los gobiernos locales, regionales y nacionales, así como a agentes involucrados en el desarrollo rural sobre cómo fortalecer las organizaciones indígenas y cómo mejorar su seguridad alimentaria, con énfasis en el rescate de productos tradicionales y sus derivados.

El proyecto se concibió como un evento limitado en el tiempo (con una duración de 4 años). Por ello, durante su vigencia, más que predefinir acciones nuevas y tratar de ser el agente protagonista, el proyecto buscó ser un facilitador para perfeccionar y potenciar los procesos en curso.

BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos

Los beneficiarios directos del proyecto corresponden a 298 hogares pertenecientes a seis comunidades (Santa Isabel, Guadalupe, Mayorazgo, Sanganao, Laguna San Martín y Sanjapamba); a estos beneficiarios se han sumado 458 familias de las comunidades de San Juan de Pallo, San Miguel de Pomachaca y Anita. Adicionalmente, se han integrado 400 familias que pertenecen a las comunidades y organizaciones de los chacareros que se beneficiaron a través de los mismos, a quienes el proyecto apoyó.

La inclusión de cientos de familias adicionales a las inicialmente seleccionadas, ha sido posible gracias a la credibilidad generada por el proyecto, a los recursos brindados y compromisos adquiridos por las diferentes instituciones: la contraparte nacional, las organizaciones locales como la COMICH y, los demás socios y aliados.



Familias beneficiarias inicialmente consideradas por el proyecto

PAIS	PROVINCIA	CANTÓN	COMUNIDAD	Nº FAMILIAS	TOTAL
Ecuador	Chimborazo	San Andrés	Sanjapamba	97	298
		Colta	Huacona Santa Isabel	30	
		Riobamba	Laguna San Martín	30	
			Guadalupe	31	
		Alausí	Sanganao	65	
		Guamote	Mayorazgo	45	

Familias beneficiarias adicionales incorporadas durante la ejecución del proyecto

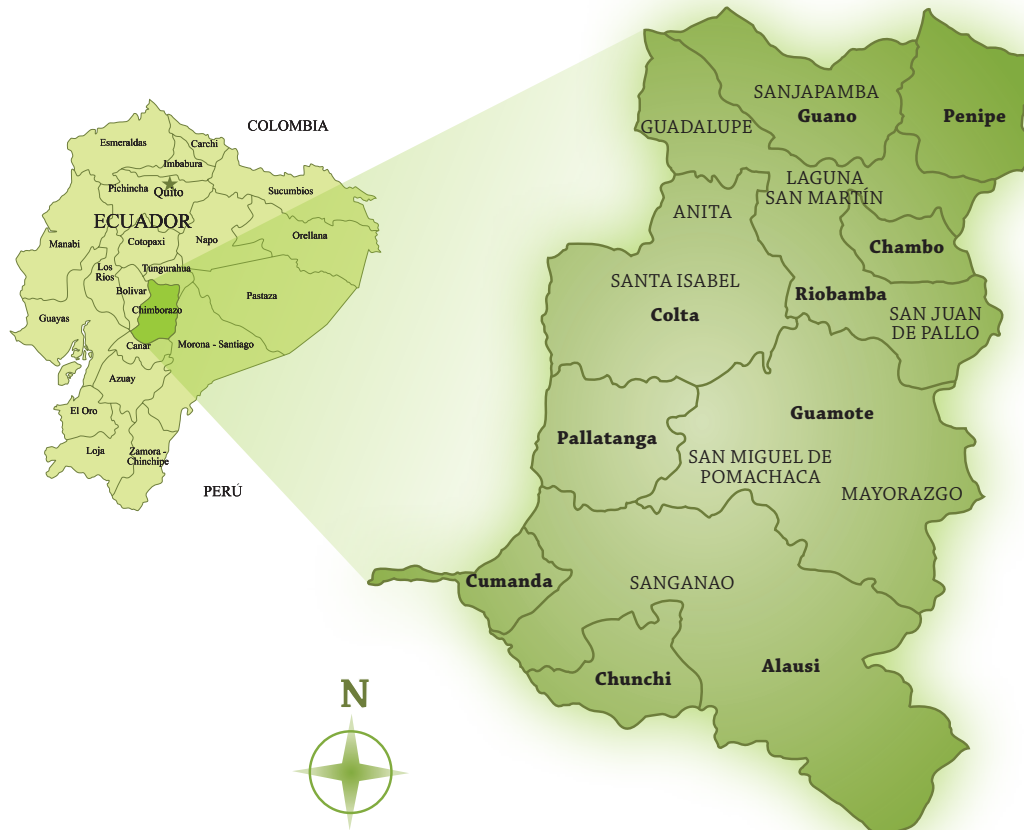
PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	COMUNIDAD ORGANIZACION	Nº FAMILIAS	TOTAL
Ecuador	Chimborazo	Guamote	San Miguel de Pomachaca	355	858
			San Juan de Pallo	68	
		Colta	Anita	35	
		Varios	Consejo de Chacareros	400	



Beneficiarios indirectos

Como beneficiarios indirectos, se logró sensibilizar e incorporar a la propuesta al menos a 1000 familias adicionales.

LOCALIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES





Beneficiarios organizacionales

Como beneficiarios organizacionales, se definieron a las Organizaciones de Base y de Segundo Grado de la Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo.

Socios, aliados y coejecutores

Para la ejecución de las diferentes actividades se contó con varios aliados y socios, quienes cumplen los siguientes roles:

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, MAGAP, quien realizó las funciones de contraparte nacional, brindó asistencia técnica a través de sus técnicos y estuvo a cargo de la coordinación de las actividades en cuatro comunidades.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, INIAP, quien realizó actividades de investigación, validación, capacitación y asistencia técnica en temas prioritarios identificados por el proyecto.

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, ESPOCH, la cual, a través de la Escuela de nutrición y dietética de la facultad de salud pública, desarrolló actividades relacionadas con capacitación y promoción sobre el uso de productos tradicionales y temas relacionados con la seguridad alimentaria.

Escuelas Radiofónicas Populares del Ecuador, ERPE, quienes realizaron actividades relacionadas con la comunicación y la capacitación en la producción orgánica.

Fundación Marco, quien fue la encargada de la capacitación y el asesoramiento en temas relacionados con aspectos empresariales y de comercialización.

ECUARUNARI, MIES y Consejo Provincial del Chimborazo, quienes cumplieron la labor de asesores y veedores de la ejecución del proyecto.



Es importante señalar que se conformaron dos comités, uno nacional y otro local, los cuales se encargaron del seguimiento de las actividades del proyecto, el apoyo a la gestión del mismo y la generación de estrategias para la consecución de los objetivos.

SOBRE LA METODOLOGÍA DE SISTEMATIZACIÓN

Consideramos la sistematización como un proceso participativo de documentación, aprendizaje y acción, que tiene lugar dentro de una iniciativa de intervención comunitaria, con el fin de no dejar perder las experiencias vividas, que permita oportunamente la retroalimentación del proceso y su difusión a diferentes niveles. En términos generales, es un proceso ordenado de reconstrucción de las experiencias relevantes en todas las fases del proyecto, cuyo propósito es contribuir a la generación de conocimientos a través de la reflexión crítica de los participantes, para recuperar lecciones aprendidas y procesos desarrollados que, por su valía como experiencia vivencial, tanto positiva como negativa, pueden ser compartidos con otros actores del desarrollo.

Objetivo

El objetivo de esta sistematización es recoger y presentar a los gobiernos locales, regionales y nacionales la experiencia desarrollada por el proyecto, así como las recomendaciones y lecciones surgidas, desde las perspectiva de los diferentes actores, para generar una onda expansiva de doble vía: mejoramiento de las intervenciones relacionadas con la seguridad alimentaria y el fortalecimiento de las organizaciones comunitarias.

En coherencia con el objetivo propuesto, la metodología para la sistematización buscó privilegiar el desarrollo de las capacidades para la autogestión comunitaria, como un proceso continuo y permanente de aprendizaje, basado en una metodología de Acción-Reflexión-Acción. La construcción de capacidades locales se constituyó en la parte



medular de este proceso, la cual estuvo dirigida a impulsar el aprendizaje a partir del análisis retrospectivo, es decir, acción y reflexión sobre las experiencias vividas en la ejecución del proyecto Runa Kawsay, considerándola como una acción práctica y útil, orientada a superar limitaciones técnicas y/o a desarrollar habilidades para el reconocimiento de la realidad y para fortalecer el desarrollo autogestionado. Desde la visión política, este ejercicio contribuye al proceso de cambio y empoderamiento, fomentando la práctica democrática y la participación, como parte sustancial para el logro de un modelo de desarrollo más equitativo y sostenible.



Desde la perspectiva de operar dentro de un sistema ordenado, este proceso ha respondido a un continuo lógico marcado por dos etapas:

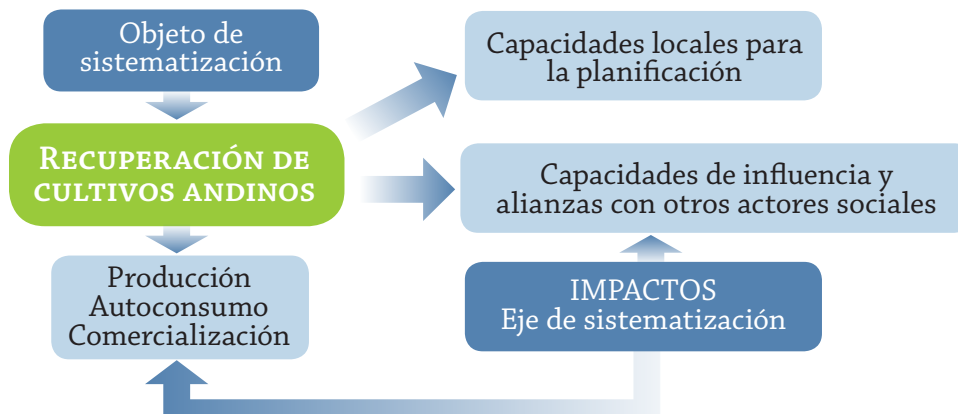
1) Planificación de la sistematización

Incluyó la definición del objetivo, la definición del objeto, la precisión del eje de sistematización y la definición del método;

2) Recuperación, análisis e interpretación de la información

Incluyó la recopilación de la información, su evaluación y ordenamiento, la interpretación crítica y la síntesis de los aprendizajes.

Basados en el objetivo principal del proyecto, se definió como objeto de la sistematización la recuperación de los cultivos andinos. Desde esta misma perspectiva se definió como ejes de sistematización: a) la recuperación de los cultivos andinos sobre las prácticas de producción, autoconsumo y comercialización de las comunidades, b) el desarrollo de capacidades locales para la planificación y gestión comunitaria a nivel interno, y c) la capacidad de las comunidades para influir, mediante el establecimiento de alianzas, en las políticas y acciones de los sectores públicos privados y ONG.





Para lograr el objetivo de esta sistematización y establecer las respectivas estrategias, se desarrollaron varios talleres internos, en los que participaron: el equipo técnico del proyecto, las organizaciones beneficiarias, los socios y aliados, la Representación de la FAO en Ecuador y la Coordinación Regional de Santiago de Chile.

El primer paso fue establecer los temas a ser sistematizados, razón por la cual se realizó un profundo análisis de las actividades desarrolladas y de los logros alcanzados, llegándose a establecer los siguientes temas prioritarios:

OBJETIVO	TEMA
1	Revitalización de los sistemas de producción de la chacra andina a través de los “sabios locales/chacareros” en comunidades indígenas alto andinas del Ecuador.
2	Articulación interinstitucional para intervención en las comunidades.
3	Experiencias compartidas: <ul style="list-style-type: none">• Establecimiento y manejo de potreros y protección de bovinos de leche con productores de las comunidades participantes.• Huertos familiares, diversificación productiva y parcelas con productos tradicionales para mejorar los niveles de seguridad alimentaria de las organizaciones y comunidades participantes.• Desarrollo de capacidades para la producción orgánica.• Bancos de semillas como estrategia para enfrentar el cambio climático.• Siembra del agua.• Implementación de una microempresa de producción de harinas en la comunidad de Sanjapamba.• Experiencia sobre la recuperación e incorporación de productos tradicionales y agro ecológicos en la dieta de las familias participantes.• Acceso a canales de comercialización alternativa.



Una vez establecidos los temas y de acuerdo con la experiencia de los actores del proyecto, se asignaron los responsables de los diferentes temas priorizados.

En los primeros talleres se acordó el enfoque que tendría cada uno de los temas a sistematizarse. Con la finalidad de mantener un esquema similar para los documentos a ser elaborados, se estableció como guía referencial lo siguiente:

QUÉ: Definición de lo que se va a sistematizar

CÓMO: Pasos realizados para lograr los resultados obtenidos

PARA QUÉ: Beneficios directos e indirectos

LECCIONES APRENDIDAS: lecciones que podrían servir de referente institucional y organizacional para la generación de políticas y la ejecución de programas y proyectos de desarrollo.

Igualmente, se estableció un cronograma de actividades y los pasos metodológicos a seguir.

Bajo este marco se elaboraron los diferentes documentos, cada uno de los cuales fue analizado en forma conjunta entre el equipo técnico, y un facilitador en sistematización mediante reuniones técnicas en donde se discutió la pertinencia y la coherencia de los contenidos.

Los responsables de cada temática realizaron aclaraciones demandadas y se obtuvo un documento borrador, el cual fue revisado minuciosamente por la coordinación del Proyecto en lo referente a aspectos técnicos.

Paralelamente a este proceso, se recibió continua retroalimentación por parte de las organizaciones e instituciones, quienes validaron la información contenida en los mismos.



CAPÍTULO 1

EL CONTEXTO DE LA INTERVENCIÓN


1.1 ENFOQUE DEL PROYECTO

Para el diseño del Proyecto se desarrolló un extenso proceso participativo y de concertación, capaz de que lo planificado estuviera acorde con los actores y su entorno y que respondiera a sus necesidades y requerimientos.

*** El proyecto se enmarca dentro de las políticas de estado para el agro ecuatoriano establecido a través del MAGAP**

El Marco Legal de las políticas está contenido en la Constitución del Estado; en los artículos No. 266 al 270 se señala: “Será objetivo permanente de las políticas del Estado el desarrollo prioritario, integral y sostenido de las actividades agrícola, pecuaria, acuícola, pesquera, agroindustrial y agroforestal que provean productos de calidad para el mercado interno y externo, la dotación de infraestructura, la tecnificación y recuperación de suelos, la investigación científica y la transferencia de tecnología”.

Bajo este mandato, el Presidente de la República mediante Decreto Ejecutivo N° 1419 del 18 de mayo de 2006 declaró como Política de Estado el documento: **“POLÍTICAS DE ESTADO PARA EL SECTOR AGROPECUARIO ECUATORIANO 2006 – 2016”**, que orienta el sector agropecuario y rural hacia un modelo de desarrollo sostenible que garantice la competitividad, soberanía y seguridad alimentaria con identidad nacional.



Las políticas sectoriales están diseñadas bajo el entendido de que el sector agropecuario tiene un enfoque multisectorial y multifuncional. El primero hace referencia a la producción agrícola, pecuaria, silvícola, agroproductiva, agroindustria, agrocomercio, agroforestal, agroturismo y agroartesanal. En el segundo, se reconoce el rol de la agricultura en la conservación de los recursos naturales y del medio ambiente, el tratamiento de ciertos problemas de carácter global como el cambio climático, la biodiversidad, la desertificación y otros, así como el desarrollo del capital social y el mantenimiento de la vida comunitaria.

Bajo este esquema se establecieron las siguientes políticas para el sector agropecuario, que abarcan las acciones que desarrolló el Proyecto.

➤ **Fortalecimiento de la institucionalidad del sector público y privado**

La institucionalidad del sector agropecuario del Ecuador tendrá que fundamentarse en el fortalecimiento de las instituciones a través de una redefinición de sus objetivos, estrategias y roles, que promuevan una reestructuración y redimensionamiento de las mismas acorde a su nueva visión y misión, con mecanismos que impulsen la cooperación y la convergencia entre Estado, sociedad civil y mercado, con énfasis en su sostenibilidad financiera.

Dentro de esta política, el Proyecto intervino creando espacios de análisis y diálogo para fortalecer el accionar del MAGAP y otros actores, desarrollando competencias de los técnicos como facilitadores de procesos y como un referente de lo que es posible hacer a nivel de campo.

➤ **Desarrollo de la agroindustria, mercados y sistemas de comercialización internos y externos**

Se fomentará el desarrollo de la agroindustria con énfasis en el sector rural y con enfoque de cadena, como generadora de valor agregado y empleo.

El proyecto intervino en este aspecto propiciando estudios que permiten dar valor agregado a los productos tradicionales.

Se modernizarán los sistemas de comercialización internos, mediante la integración vertical del sector agropecuario, que fomente la articulación directa entre productores asociados, compradores agroindustriales, cadenas de distribución y abastecimiento y exportadores.

A través de la incorporación de varios beneficiarios a los sistemas de comercialización alternativos, como son las organizaciones de productores y comercializadores de quinua, las ferias ciudadanas y otros, el proyecto logró demostrar que es posible que los integrantes de las comunidades indígenas intervengan organizadamente en procesos de comercialización.

Se fortalecerá e implementará una estrategia de promoción de exportación, orientada a posicionar productos diversificados y diferenciados con una adecuada calidad, infraestructura, servicios de apoyo y articulada con el sector productivo con capacidad de exportación a mercados internacionales estratégicos, aprovechando los nichos existentes como productos limpios, orgánicos, comercio justo.

Coherente con esta parte de la política de estado y con base en la demanda priorizada de los beneficiarios, el proyecto desarrolló un plan intensivo de capacitación y práctica de la agricultura orgánica que está muy ligada al quehacer diario de las comunidades.

➤ **Desarrollo integral de las nacionalidades indígenas, pueblos montubios, afroecuatorianos y agricultores en general**


Fomentar el desarrollo socio-económico integral de las nacionalidades indígenas, pueblos montubios, afroecuatorianos y agricultores en general a partir del respeto, valoración y aprovechamiento de la riqueza cultural y ambiental a través del impulso a procesos de desarrollo territorial local, a la inserción bajo relaciones equitativas en las cadenas de valor y a la promoción de negocios rurales comunitarios.

Sin lugar a dudas, esta es una de las políticas que más están relacionadas con el proyecto, ya que la base de intervención del mismo fue el respeto, valoración y aprovechamiento de la riqueza cultural y ambiental a través del impulso a procesos de desarrollo territorial local.

➤ **Asociación de productores en cadenas y territorios**

La política del sector establecerá el diseño y fomento de modelos asociativos innovadores, que generen incentivos y respuestas eficaces ante la demanda de mercados globales. Se buscará promover acuerdos claros y concertados entre el nivel público y privado, así como con las agencias de cooperación internacional, ONG e instituciones académicas.





Por un lado se impulsó el fortalecimiento organizativo de los gobiernos comunitarios y su capacidad para interactuar y negociar y, por otro, se promovió la inserción de los beneficiarios del proyecto a las redes de productores y mesas de trabajo que estaban funcionando, como es el caso de los productores de quinua.

➤ **Normativa y sistemas de sanidad e inocuidad agropecuaria**

Se protegerá el patrimonio sanitario, mediante la aplicación y control de las normas fito y zoonosanitarias nacionales e internacionales. Del mismo modo, se mejorarán los estándares de calidad e inocuidad de alimentos a través de una mejor coordinación de las instituciones que conforman el sistema sanitario nacional, con amplia participación del sector privado.

Respecto a esta política se ha promovido la producción y el manejo inocuo de los alimentos, tanto aquéllos que se consumen localmente, como aquéllos que se comercializan en los diferentes puntos.

➤ **Financiamiento, inversión y uso de seguros para el sector agropecuario**

La política de inversión se basará en el acceso al financiamiento y la elevación del porcentaje del Presupuesto General del Estado destinado al sector agropecuario.

La política de financiamiento estará orientada a crear un Sistema de Financiamiento Rural que permita captar y canalizar recursos de manera competitiva, oportuna y suficiente.

Los seguros para el sector agropecuario serán fundamentales para la reducción del riesgo que afectan la producción y manejo post cosecha, la permanencia del agricultor en su actividad, el incentivo a la reinversión en el campo, la protección de la producción de alimentos, la disminución de la migración, el fomento del empleo y el mejoramiento general del sector.

En el caso del proyecto, las organizaciones beneficiarias han tenido acceso a todos los programas que el MAGAP ha implementado.

➤ **Producción y mercados: difusión de información**

Se desarrollará un sistema de información para el sector agropecuario, que contemple la actualización ágil y oportuna de las principales variables coyunturales y estructurales del sector, construido sobre bases participativas público-privadas y que atienda los requerimientos de información productiva y de mercados a nivel nacional e internacional.

Respecto a este punto, se desarrolló conjuntamente con otros socios, como es el caso de la Fundación MARCO y de ERPE, un sistema de información de precios de los productos del mercado mayorista (boletín de precios), el cual se difundió a través de diferentes medios escritos y radiales

► **Investigación, transferencia de tecnología y capacitación al recurso humano**

El Estado dará prioridad a la investigación agropecuaria, cuya actividad la considera como fundamental para la nutrición, seguridad alimentaria, y competitividad de la producción nacional, proveyendo el financiamiento para sustentar un Plan Nacional de Investigación, que permitirá desarrollar y adoptar innovaciones tecnológicas, a fin de alcanzar en el corto y largo plazo el nivel de competitividad que el sector y el país demanda.

En este sentido, el Proyecto interactuó con el INIAP, quienes proveyeron de material genético de cultivos tradicionales del banco de germoplasma a los chacareros para que ellos lo reproduzcan y lo difundan entre los demás integrantes de las comunidades.

Se capacitará en forma general e intensiva a los actores del sector agropecuario en conocimientos tecnológicos, procesos de innovación productivos y comerciales, así como en herramientas de mercadeo interno y externo, habilidades gerenciales ligadas al fomento de la innovación tecnológica, desde la investigación, adaptación y transferencia de tecnologías que correspondan a las demandas identificadas en los mercados.

Se potenciará la difusión y aplicación del nuevo conocimiento y las innovaciones desarrolladas para mejorar la capacidad de los actores de las cadenas agroproductivas mediante la consolidación de alianzas con gobiernos locales, ONG, universidades, organizaciones de productores y otros actores del sector agropecuario.

Dentro de este aspecto, el Proyecto implementó procesos de intercambio de experiencias y capacitación innovadores y complementarios con los saberes locales que han sido tomados como ejemplo por parte de instituciones y organizaciones a nivel de la provincia y algunas a nivel nacional e internacional, como es el caso de la experiencia del trabajo con los chacareros, el cual se presentará en detalle más adelante.

► **Manejo y conservación de los recursos naturales**

Se regulará el manejo y uso del recurso natural, en forma sustentable, conservando el medio ambiente y recomendando acciones de tipo integral de largo plazo con enfoques multisectoriales.

Se establecerá un sistema de Gestión Integral de Recursos Hídricos eficiente y proactivo, que considere el inventario actualizado, la planificación hídrica nacional y la tecnificación del sistema de riego, asegurando la conservación y el buen manejo del agua.

Se fomentará la agroforestería, como un mecanismo adecuado para mejorar las condiciones ecológicas en las unidades de producción agropecuaria del país y para conseguir un manejo sustentable de los recursos naturales renovables, así como la conservación de la biodiversidad a través del ordenamiento territorial agroforestal.

Sin lugar a dudas, el mejor ejemplo conocido de la aplicación de esta política es el realizado por los chacareros en sus chacras andinas.

➤ **Cooperación internacional para el desarrollo del sector agropecuario**

La cooperación internacional deberá estar alineada con el marco de las Políticas de Estado para el Sector Agropecuario, para lo cual se diseñarán, formularán e implementarán proyectos y programas en pro de la reactivación productiva, en coordinación con el Centro de Políticas Agropecuarias (CEPA).

El proyecto es un buen referente de la importancia de articular el accionar de la cooperación internacional con las políticas de estado para el sector agropecuario y el desarrollo rural de los países.

➤ **Apoyo a productos sensibles del sector agropecuario**

El Estado apoyará a los productos considerados como sensibles del sector agropecuario a través de mecanismos permitidos por los Acuerdos Internacionales de los que el Ecuador es miembro.

Se reformará el marco jurídico existente, revisando, actualizando y modernizando las leyes que regulan el sector, identificando y proponiendo leyes y reglamentos necesarios que sirvan de sustento a la visión.

Se mejorarán los Servicios y la Infraestructura Física y Social del Sector Agropecuario, enfocando el desarrollo integral del ser humano, brindándole servicios básicos sociales y de infraestructura física, que le permitan aprovechar las oportunidades del desarrollo y que eleven su nivel de vida.

Los beneficiarios de este Proyecto están considerados dentro de este grupo de productores. Por lo tanto, se ha atendido un segmento de la población considerado como sensible y prioritario, a quienes se les han fortalecido sus capacidades y se les ha facilitado el acceso a programas y proyectos que desarrolla el Estado y otras instancias que conllevan al desarrollo integral y organizativo de los mismos.

*** El proyecto es coherente y hace parte de las proyecciones y planes de la COMICH, organizaciones de segundo grado, comunidades y otras**

En la provincia de Chimborazo se encuentra el Movimiento Indígena de Chimborazo “MICH”, actualmente Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo “COMICH”. Creada en 1983, la COMICH es una organización social de tercer grado, filial a ECUARUNARI y CONAIE, que trabaja por la reivindicación, social, política, cultural y económica de los pueblos Puruway y de la Provincia de Chimborazo.

COMICH, en esta ocasión, realizó el esfuerzo y trabajó conjuntamente con las organizaciones de base para la elaboración de un plan, al cual “consideramos una herramienta de trabajo que aportará al fortalecimiento organizativo, la identidad cultural y el desarrollo de la economía solidaria, que a su vez ayudará a mejorar las condiciones de vida de nuestros pueblos, a través de la realización de proyectos alternativos”, según manifestara Delfín Tenesaca, dirigente de la COMICH.

“Los pueblos Puruway somos herederos de una cultura milenaria. Nuestros sólidos cimientos han permitido mantener y desarrollar la identidad, así como los sistemas de organización y administración comunitarios, cuyos principales elementos dan cuerpo a nuestra identidad como pueblos, como son: el idioma, el territorio, la cultura, la sabiduría, la religión, la economía, nuestras formas de administración, organización y las relaciones entre nuestros pueblos; dan fe de nuestra presencia en las diferentes etapas históricas en las que junto a los otros sectores de la sociedad hemos sido protagonistas permanentes y activos”.

La COMICH y sus organizaciones de base analizaron la forma en que se vive en las comunidades en el ámbito familiar o comunitario e identificaron los problemas más preocupantes:

- ❖ Los dirigentes de OSG y los provinciales no se interesan por los problemas de las comunidades de base.
- ❖ A nivel de la provincia perdimos la representatividad y la posesión indígena.
- ❖ Los líderes sólo buscan oportunismos de algunos profesionales o personas para gestionar empleos (se han transformado en líderes oportunistas que buscan cómo beneficiarse personalmente).
- ❖ Muchos cabildos (dirigentes de las comunidades) no se preocupan por la organización sino por proyectos, pero sin valorar a las organizaciones, peor en el caso de los dirigentes.
- ❖ Falta de participación de los jóvenes, mujeres y sabios/as en la organización.

- ❖ Pérdida de la identidad en temas como: alimentación, educación, pensamiento, salud, idioma y vestimenta.
- ❖ La migración frecuente y las consecuencias de la pérdida de identidad producen un desarraigo extremo en los pobladores; el contacto con otros ambientes completamente diferentes a su espacio biogeográfico altera sus formas de vida, los patrones de consumo alimentario, el vestido y la lengua, principalmente.

Todas estas reflexiones manifestadas desde la COMICH presentan un diagnóstico de los pueblos y sus organizaciones, el cual nos aproxima a un “re-conocimiento” de la realidad de las comunidades indígenas.

Problemas priorizados	Causas priorizadas	Soluciones priorizadas	Acciones inmediatas
1. Movilizaciones contra todo proyecto neoliberal.	Si no nos movilizamos el sistema neoliberal viene encima.	Motivación a los cabildos, las autoridades y representantes de las organizaciones e instituciones.	Acciones conjuntas con los dirigentes de la COMICH, OSG y comunidades.
2. La debilidad de las comunidades.	La migración y la falta de fuentes de trabajo.	Coordinación de proyectos en el CODENPE, y otras Instituciones.	Firmas de convenios y acuerdos de mutuo respeto.
3. La descoordinación entre las organizaciones e instituciones.	Cada uno busca su propio protagonismo.	Coordinación entre dirigentes de: COMICH, Instituciones y CONPOCIECH	Aclaración de la posición del Consejo de Gobierno sobre el respeto a la organización de segundo grado.
4. La falta de formación de líderes jóvenes, y mujeres para armar el cuadro de líderes.	Formación e información de los líderes.	Coordinación entre OSG con la COMICH.	Convocar en forma colectiva a las mujeres, jóvenes, Yachaks, Chacareros.
5. La pobreza.	Mala distribución de bienes, mala política de los gobiernos, Estado colonialista.	Fortalecimiento de las organizaciones: comunales, zonales, parroquiales, cantonales y provincial.	Recuperación de las tierras, territorios y suelos. El cuidado de la naturaleza como: el agua, los páramos, los lugares sagrados, las plantas sagradas, las semillas ancestrales y todos los saberes.
6. La pérdida de la identidad.	Influencia de la cultura de división, egoísmo, exclusión y poder.	Coordinación de actividades para apoyar a las OSG, comunidades, sin olvidar la organización regional y nacional.	Actividades de formación, planificación de estrategias para una buena marcha.

De igual manera, establecieron lo que ellos denominaron *los objetivos instrumentales u Objetivos Generales (jatun paktaykuna)*, y son los siguientes:


Política propia

Desde el espacio político-organizativo adquirido, fortalecer y consolidar la organización de los gobiernos comunitarios, y posicionar la fuerza representativa de los indígenas de la nación Puruwa en la Provincia de Chimborazo.

Para **reconstruir política propia hay que fortalecer nuestras organizaciones** a partir de los/as sabios/sabias de nuestros pueblos, con los verdaderos representantes de las comunidades, practicar los discursos de participación de dualidad y equidad, como hacían nuestros mayores, llegar a consensuar nuestras iniciativas, para fortalecer la organización de la Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo, y re-posicionar la fuerza representativa de los indígenas de la Provincia.



Proyectos de vida a partir de iniciativas locales



Revitalizar la unidad entre las bases y la dirigencia de nuestras organizaciones, para que los apodados “cabildos” se conviertan en verdaderos gobiernos comunitarios, para que ellos sean sujetos y actores de un verdadero desarrollo y también sean sujetos de la política organizativa.

Cultura propia

Con la práctica en nuestras vidas, de nuestros sabios/as, fortalecer los conocimientos propios de los runas.

Para revalorar **nuestra cultura propia** empecemos con la práctica en nuestras vidas, sobre todo la forma de pensar, la lengua, la organización, la educación, la comunicación, la convocatoria, el trabajo, la producción, la comercialización y la administración, sobre todo la minga como patrimonio cultural de los pueblos.

Identificarnos con nuestros signos y símbolos, nuestros lugares sagrados, las wacas y todas las formas de relacionarnos con Dios, la naturaleza y los runas.

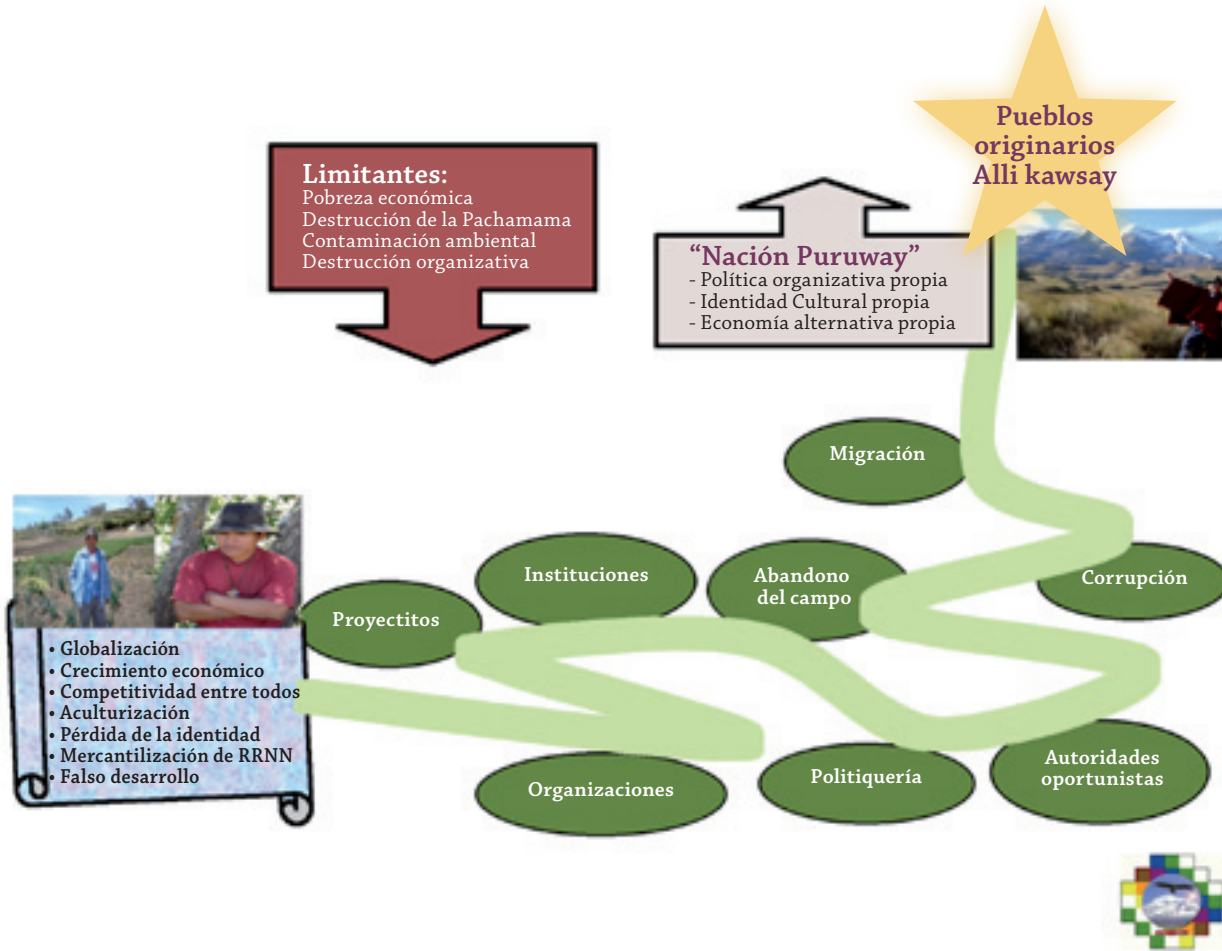
Economía Propia

Desde el conocimiento runa, recuperar el cuidado de nuestra madre tierra, fuentes de aguas, chacras, páramos, animales, semillas, medicina, yachaks y técnicas.

Para fortalecer el **desarrollo de la economía propia**, desde la cosmovisión runa, hay que recuperar nuestra madre tierra, nuestras fuentes de aguas, nuestros suelos, nuestras chacras, nuestros árboles, nuestros bosques, nuestros páramos, nuestros animales, nuestras semillas, nuestra medicina, nuestros yachaks y nuestras técnicas, para que nuestros recursos sirvan a la vida de la pachamama y del runa.


Como resultado de varios procesos participativos, se elaboró el siguiente esquema que guía el accionar de la COMICH. Como se puede observar, las diferentes estrategias y acciones implementadas por el proyecto están en directa relación con las prioridades establecidas por esta organización de tercer grado. El eje de fortalecimiento organizativo tiene que ver directamente con el objetivo uno y dos de la COMICH y el eje de recuperación de productos tradicionales para la seguridad alimentaria están relacionados con los objetivos dos y tres de la esta organización.

RUNA KAWSAYMANTA



* *El proyecto fue construido y ejecutado participativamente*

El resultado de los primeros acercamientos y reuniones realizados con la contraparte nacional y con la COMICH permitieron consensuar y ajustar las principales actividades propuestas por el proyecto, al igual que precisar los principales resultados que se esperaban obtener con la intervención.



En síntesis, se elaboró una propuesta de proyecto, la cual fue discutida y aprobada con la participación de los diferentes actores contemplados y, a la vez se establecieron las estrategias de coordinación y ejecución de actividades.

Conforme se iban estableciendo los consensos y acciones a desplegarse, se realizaron contactos con varias instituciones para analizar sus posibilidades de integrarse al grupo de socios y aliados y determinar las áreas en las que podrían contribuir de acuerdo con su experiencia.

Para dar seguimiento a estas acciones se conformaron dos comités y se implementó un sistema de planificación, seguimiento y evaluación a diferentes niveles y con diversos objetivos que se describen a continuación.

A nivel nacional, existió una instancia de coordinación que se hizo responsable de las actividades técnicas y de generar un espacio de facilitación para la coordinación de acciones con los socios ejecutores y aliados. También asumió la responsabilidad de ejecutar el plan de monitoreo y evaluación.

Asimismo, se establecieron dos comités: uno local y uno nacional. Éstos fueron una estructura supra de ejecución del proyecto en los distintos niveles de intervención, los cuales tuvieron una agenda propia y fueron de carácter consultivo, siendo su misión principal dar seguimiento a las actividades y evaluar los resultados del Proyecto. También sirvieron de foro para identificar otros programas/proyectos con los cuales se desarrollaron sinergias.

El Comité Nacional del Proyecto

Conformación:

- El Representante de la FAO en el Ecuador.
- La Subsecretaría Regional del MAGAP en representación del Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, quien cumplió las funciones de presidenta de este Comité.
- El Ministro de Integración Económica y Social- MIES o su delegado.

- Un representante del donante (Programa de Cooperación de Nueva Zelanda), cuando fuera posible.
- El Presidente de la ECUARUNARI como representante de los beneficiarios a nivel regional.
- El Presidente de la COMICH o su representante en calidad de informante por parte de los beneficiarios, si el caso lo requiere.
- El Coordinador Técnico en calidad de informante como contraparte, si el caso lo requiere.
- Un representante de los socios (o comité técnico local), si el caso lo requiere.
- El Coordinador Nacional en calidad de informante y como secretario del comité, quien llevará las actas con las principales resoluciones que se tomen.


Roles y funciones:

- Establecer las políticas y estrategias a implementarse con base en lo contemplado por el proyecto.
- Conocer el plan operativo anual del proyecto y realizar aportes.
- Evaluar y analizar el avance de las actividades que se desarrollen.
- Asesorar y apoyar política y estratégicamente la ejecución del Proyecto.
- Apoyar en la gestión y negociación de nuevos apoyos y proyectos.
- Reunirse al menos una vez al año.

El Comité local

Conformación:

- Un Representante de cada uno de los socios (MAGAP, ESPOCH, Fundación MARCO, ERPE e INIAP).
- Un representante del donante (Programa de Cooperación de Nueva Zelanda), cuando sea posible.

- 
- Un representante del Honorable Consejo Provincial de Chimborazo.
 - Un representante del Ministerio de Inclusión Económica y Social, MIES.
 - La Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo, COMICH.
 - Los presidentes o representantes de los beneficiarios, si el caso lo requiere.
 - El Coordinador Técnico.
 - El Coordinador Nacional.

Roles y funciones:

- Establecer las políticas y estrategias para la coordinación e implementación de las actividades con base en lo contemplado por el Proyecto.
- Elaborar el plan operativo anual del Proyecto.
- Coordinar actividades para el cumplimiento del plan operativo.
- Realizar el monitoreo y evaluación a nivel local de las actividades que se desarrollen.
- Realizar el proceso de autoevaluación.
- Apoyar en la gestión y negociación de nuevos apoyos y proyectos.
- Desarrollar estrategias y acciones de apoyo al proyecto.
- Apoyar en la sistematización de las lecciones aprendidas.
- Se reunirá al menos una vez cada trimestre.

Complementariamente, se llevaron adelante reuniones periódicas con diferentes objetivos y con diferentes actores, tal como se describe a continuación:

- ❖ **Reuniones semanales:** en estas reuniones participó el equipo técnico del proyecto y su objetivo principal era el de planificar las acciones semanalmente, para la asignación de insumos y recursos basándose en lo establecido en las reuniones mensuales que se realizaban con todos los socios ejecutores.
- ❖ **Reuniones mensuales:** en estas reuniones participaron los socios ejecutores del proyecto y, si el caso lo requería, otros aliados. El objetivo principal de estas reuniones fue el de dar seguimiento a las actividades planificadas, coordinar actividades para el siguiente mes y solucionar dificultades y problemas que pudieran presentarse en la marcha.

Para cada una de estas reuniones se diseñó e implementó un formato para la planificación y monitoreo de actividades.

✿ *El proyecto fue parte de un proceso continuo desde su concepción hasta su ejecución*

En los diferentes eventos, siempre se puso de manifiesto que uno de los principales factores de éxito del proyecto se centró en que la mayoría de los actores que intervinieron en el diseño de la propuesta fueron también los que se encargaron de la implementación de la misma.

Esto es importante pues se ha podido establecer que en la mayoría de los proyectos ejecutados en esta provincia, unos son los que escriben, otros son los que interpretan, y otros son los que ejecutan. En muchos casos, esta situación ocasiona distorsión de los objetivos o cambios en los enfoques, diferentes a los establecidos inicialmente.

✿ *El proyecto es producto, entre otros aspectos, del análisis de proyectos anteriores y de la realidad concebida por el pueblo indígena*

El Proyecto buscó incorporarse a las dinámicas locales, aprovechando las lecciones aprendidas y recomendaciones surgidas de otras intervenciones. Igualmente, mantuvo un profundo respeto por el pensamiento, tradiciones y cultura de cada una de las comunidades y sus autoridades.

1.2 CONTEXTO REGIONAL Y NACIONAL

América Latina se caracteriza por la presencia de importantes poblaciones indígenas, quienes habitan mayoritariamente en las áreas rurales. Estos pueblos indígenas, descendientes de las grandes civilizaciones Inca, Maya y Azteca, representan entre el 8% y el 12% del total de la población, cifras comparativamente más altas que el 4% a nivel mundial. En el Ecuador este porcentaje es del 15%, aproximadamente.

Se estima que en América Latina y el Caribe, un alto porcentaje de sus habitantes, sobre todo a nivel rural, viven en condiciones de pobreza. Adicionalmente, es en estos sectores en donde se localizan los niveles más altos de desnutrición. En los países andinos, esta realidad se evidencia con más del 50% de la población viviendo bajo la línea de pobreza, problema que se acentúa en las áreas rurales.

Ecuador se caracteriza por tener dos tipos de pobreza: (i) pobreza crónica y estructural que se concentra en las zonas rurales, y especialmente en las comunidades indígenas y afroecuatorianas; y, (ii) pobreza relativa ligada a las crisis económicas, que se ubica principalmente en las ciudades.

Los pueblos indígenas y afroecuatorianos representan la población más pobre del Ecuador. Según un informe del Banco Mundial (2005), el 87% de los indígenas ecuatorianos son pobres, y el porcentaje llega hasta el 96% en las zonas rurales del altiplano. Las razones de esta pobreza están en una histórica exclusión social, económica y política.

Dentro de la zona de la sierra, la pobreza se concentra en el altiplano central (región de Chimborazo y Cotopaxi), donde las comunidades campesinas se enfrentan a una creciente escasez de tierras y a la degradación de sus recursos naturales causada, entre otros aspectos, por la intensificación de la actividad agrícola y el mal manejo de los mismos.

De modo general, el Ecuador por sus niveles de Producto Interno Bruto (PIB) ha dejado de ser un país considerado como de Bajos Ingresos y con Déficit de Alimentos (PBIDA); sin embargo, en las zonas rurales los niveles de desnutrición siguen siendo altos, especialmente en las provincias de Chimborazo y Cañar, las dos provincias del país con mayor índice de pobreza del país. La desnutrición es uno de los aspectos ligados a la pobreza más difíciles de enfrentar, ya que afecta no sólo la salud y el bienestar, sino también la capacidad de producción y de desarrollo.

La pérdida de prácticas tradicionales relacionadas con los sistemas de producción agrícola y el deterioro de los recursos naturales afecta la producción y la pérdida de varios cultivos y semillas, lo que a su vez ha ocasionado un fuerte impacto socioeconómico en la población indígena.


Si bien en la actualidad a nivel social y de la constitución ecuatoriana, para el sector indígena hay un reconocimiento de su cultura, sus lenguas, sus organizaciones, costumbres y derechos, es precisamente en estos grupos donde más se encuentra presente el fenómeno de exclusión social. Los indicadores sociales, como tasa de mortalidad, desempleo, analfabetismo y desnutrición, entre otros, son mucho más altos en las poblaciones indígenas, cuyo acceso a servicios básicos también es muy limitado.

A nivel de todo el país, especialmente de la zona centro, se encuentra concentrada una gran proporción de la población indígena, la cual se encuentra organizada a nivel de comunas, cuya unión da origen a las Organizaciones de Segundo Grado “OSG”, y éstas, a su vez, a las Federaciones o Confederaciones. No obstante, las organizaciones indígenas han sido formadas y legalizadas sin tomar en cuenta sus propias estructuras ancestrales de organización, lo que ha ocasionado que en la práctica, sólo en un reducido número de éstas, se apliquen sus estatutos o funcione la estructura establecida. Adicionalmente, la gestión de las organizaciones ha sido poco efectiva para lograr un desarrollo sostenible que permita superar la situación de pobreza e inseguridad alimentaria que padecen.

A pesar de las limitaciones existentes, en el país se produce suficiente cantidad de alimentos para responder a la demanda de toda la población y exportar los excedentes, sin embargo, al interior del mismo, existen zonas que presentan problemas de disponibilidad, acceso y utilización de alimentos. Las causas de este nivel bajo de seguridad y soberanía alimentaria se debe a los pocos ingresos familiares, baja productividad, deterioro de los recursos naturales, barreras institucionales, y bajos niveles de capital social y educativo, que necesitan ser considerados para la solución del problema.

En contraste con lo señalado anteriormente, en el ecosistema andino se localizan centros de origen de plantas que hoy se cultivan en todo el mundo, tales como la papa, lo que contribuye significativamente a la alimentación mundial. A estos cultivos, base de la alimentación de las poblaciones indígenas andinas, se agregan otros cultivos menos conocidos, pero de gran valor por su aporte proteico y energético, como es el caso de la quinua, chocho, amaranto, oca, mashua, melloco y otros. Dado el gran valor nutricional de estos alimentos y el hecho de estar





adaptados a condiciones climáticas y edafológicas adversas, han hecho renacer el interés por ellos, en términos de recuperarlos y desarrollarlos tecnológicamente ya que representan una alternativa para la seguridad y la soberanía alimentaria.

1.3 CONTEXTO LOCAL

La Provincia de Chimborazo se ubica en el centro del callejón interandino ecuatoriano. Fue creada el 25 de junio de 1826. Su extensión alcanza los 6 600 km cuadrados. La cabecera provincial o capital es la ciudad de Riobamba. La superficie de la provincia se eleva desde los 195 metros sobre el nivel del mar, en el subtrópico de Cumandá, hasta los 6 310 m de la cumbre del Chimborazo. La provincia se divide administrativamente en diez cantones y 61 parroquias. Los cantones son: Riobamba, Alausí, Colta, Cumandá, Chambo, Chunchi, Guamote, Guano, Pallatanga y Penipe. Las distancias a las tres ciudades principales del Ecuador desde Riobamba son: a Quito, 180 km; a Guayaquil, 216 km, y, a Cuenca, 235 km.

Chimborazo es la Provincia del Ecuador en la que se concentra una gran proporción de población indígena, y en la cual se registran los más elevados índices de pobreza, lo que es más notorio a nivel rural.

En las comunidades rurales de la provincia de Chimborazo la seguridad alimentaria es deficiente; si bien más del 70% de las familias comen tres veces al día y al igual que en otras zonas, la base de la alimentación es casi exclusivamente hidratos de carbono como papa, fideos, azúcar y arroz, sólo cuando hay mayor disponibilidad de recursos o en ocasiones muy especiales, se consume carne. Aún cuando la carne, los huevos y la leche se encuentran en la zona, no son productos plenamente aprovechados. Como reflejo de esta situación, en las comunidades beneficiarias del proyecto Runa Kawsay, se estableció que entre el 50 y el 100% de los niños menores de 5 años, al inicio del Proyecto, sufrían de desnutrición crónica.

Otro gran problema es la sobre-parcelación de las tierras y la carencia de agua de riego que afecta directamente a las familias de las comunidades, viéndose esto reflejado en el bajo rendimiento productivo. Los bajos rendimientos de las tierras, el deterioro de los recursos naturales donde se desarrollan las actividades productivas y el bajo nivel de ingresos económicos son también problemas preocupantes para los integrantes de las organizaciones.

Las deficientes condiciones de servicios básicos (educación, salud y saneamiento básico), y la ausencia de coordinación entre las instituciones que trabajan en las comunidades, dificultan un aprovechamiento racional de los recursos. Además se detecta la ausencia de nociones administrativas y empresariales en la población, en cuanto a la producción y comercialización.

El medio ambiente está en proceso de deterioro, debido a la pérdida de los caudales y acceso al agua, pérdida de suelo y cubierta vegetal, el abuso en la utilización de agroquímicos, junto a la presencia de problemas fitosanitarios en los cultivos.

En los últimos años, el aumento demográfico y la necesidad de obtener provisiones de alimento han ocasionado un incremento de la producción, pero no necesariamente de los ingresos, pues la gente del sector rural al llegar a los mercados se enfrenta a una serie de problemas y se ve afectada en el precio que recibe por la venta de sus productos que, muchas veces, no justifica la salida de su sitio de trabajo.

La provincia de Chimborazo cuenta con las características apropiadas para la producción de cultivos tradicionales mediante prácticas agroecológicas, sin embargo, éstos han desaparecido o están en proceso de desaparecer. Los pobladores manifiestan que las principales razones por las que se ha perdido o ha disminuido la superficie sembrada de estos cultivos son: porque no les gusta, no tienen semilla, no conocen, no hay una alta demanda de estos productos, no tienen a quién vender, o, prefieren sembrar otros cultivos introducidos que tienen mayor demanda en el mercado.

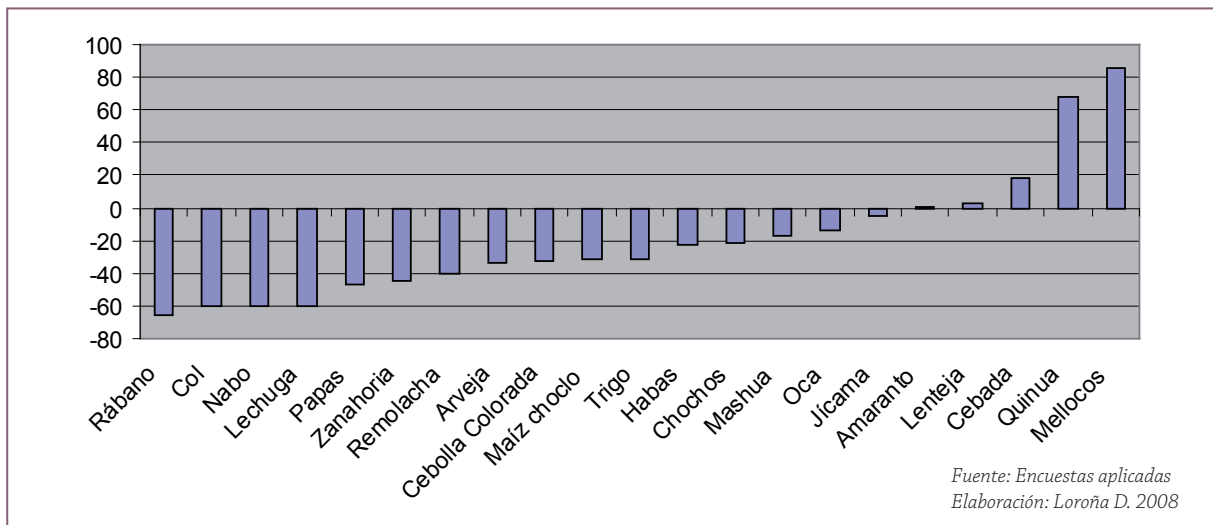
La recuperación de los cultivos tradicionales como la quinua, oca, mashua, melloco y la producción agroecológica son clave, ya que con esto se impide también la pérdida de la cultura agrícola de los pueblos andinos. Además, es importante utilizar y valorar los conocimientos de los agricultores tradicionales e innovadores que han mantenido estas especies a lo largo de los años.

Un estudio realizado por el Proyecto respecto a la importancia de los productos tradicionales para la alimentación permitió evidenciar que para la población, los productos tradicionales más importantes son: la papa, las habas y la cebada. Dentro de este mismo estudio, los productores encuestados respondieron sobre cuáles son los cultivos que se han perdido o se cultivan en menor escala: mashua: 46,6%, oca: 36,3%; melloco: 14,8%; quinua: 12,6%; cebada: 11,1%; y trigo: 7,4%.



Los productores también manifestaron el daño que ellos mismos han ido haciendo a la pachamama y señalaron que la utilización de químicos ha generado efectos negativos en la producción.

PORCENTAJE DE RENTABILIDAD A NIVEL DE PRODUCTORES



En el estudio, a nivel de los productores, se estableció que únicamente los cultivos de amaranto, lenteja, cebada, quinua y mellocos eran cultivos rentables, destacándose los 3 últimos por los precios que recibían en ese momento; los demás cultivos, con la valoración total de los factores de producción, no eran rentables.

Por otro lado, se puede aseverar que las comunidades beneficiarias no cuentan con suficiente cantidad, calidad y constancia de productos tradicionales y agroecológicos para hacer frente a una demanda de los mismos.

La mayoría de los productos cultivados en las comunidades beneficiarias del proyecto Runa Kawsay están dedicados principalmente para el autoconsumo; del total de la producción, para el autoconsumo se dedican los siguientes porcentajes: amaranto y remolacha (100%), rábano (98%), nabo (96%), lechuga (90%), col (81%), mashua (79%), maíz (74%), lenteja (73%), oca (70%), quinua (69%), cebada (59%) y arveja (52%). Los productos que destinan en mayor proporción a la venta son los siguientes: cebolla colorada (88%), chochos (87%), habas (80%), zanahoria (77%), mellocos (64%), papas (60%), que son productos que se comercializan en el mercado mayorista de Riobamba, en las bodegas y en los mercados de las cabeceras cantorales y parroquiales.

1.4 *LAS EXPERIENCIAS DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA Y EL DESARROLLO AGROPECUARIO*

En particular, en el Ecuador y en la región andina se han realizado grandes esfuerzos por desarrollar el sector agropecuario a través de la implementación de diversos proyectos y programas, que de acuerdo con lo manifestado por sus directivos han tenido los resultados esperados, lo que en ocasiones se contradice con las estadísticas y los niveles de pobreza y desnutrición que persisten en esos lugares.

Estos programas y proyectos han utilizado diversas metodologías, pero siempre han existido interrogantes que no han podido ser respondidos categóricamente: ¿Eran las acciones, actividades y metodologías diseñadas, las que los productores necesitaban y demandaban? ¿Se aplicaron estas metodologías conforme a su diseño? ¿Se respetaron las dinámicas locales en la implementación de las diferentes actividades? ¿Las acciones desplegadas eran coherentes y consistentes con la dinámica local y el entorno? Finalmente, ¿qué pasó con varios proyectos tradicionales, que una vez finalizados dejaron a la comunidad igual o peor que antes?

La concepción base de estos proyectos y programas es que los productores e integrantes de las organizaciones necesitan de tecnología, pues lo que hacen no es eficiente o no es rentable; es por eso que en la mayoría de los casos, las acciones se han concentrado en transferir tecnología hacia los beneficiarios, sin embargo, esta tecnología ha sido adoptada por muy pocos productores.

En la mayoría de los casos y de acuerdo con los sondeos realizados en la provincia de Chimborazo, especialmente en las comunidades de base de la COMICH, en cuanto a la no adopción de tecnologías, se ha podido establecer que en estas organizaciones han existido varios proyectos y programas que contemplan asistencia técnica agropecuaria, cuyos técnicos en su afán de cumplir con lo planificado han desarrollado varios eventos de capacitación y transferencia de tecnología, cuyos contenidos han sido contradictorios entre sí, por el enfoque que utilizan. Por ejemplo, para el control de la lancha de la papa, diferentes proyectos y en diferentes momentos sugieren el uso de agroquímicos, mientras otros sugieren el manejo integrado de plagas, la producción orgánica, la producción agroecológica, intervenciones que han terminado confundiendo a los integrantes de las comunidades y organizaciones, con resultados nada alentadores.



Los esfuerzos de varios proyectos y programas también se han centrado en el diseño y publicación de materiales de difusión. En los recorridos y talleres realizados en la provincia de Chimborazo con las organizaciones filiales de la COMICH, se ha podido determinar que estos materiales no están siendo usados regularmente por ninguno de los miembros de estas organizaciones, ante lo cual se ha indagado el motivo de esta situación y se ha establecido que hay una razón lógica: su cultura es oral y solo en muy pocas excepciones sirven como material de consulta o guía.



La cultura oral de los pueblos indígenas

Otro de los aspectos de trascendental importancia desarrollados por los programas y proyectos son las diferentes estructuras organizativas que se han implementado con diversos fines, las cuales no toman en cuenta las propias estructuras locales que han funcionado por siglos; se han implementado otras que son extrañas a la dinámica local, y esta situación provoca que las estructuras funcionen mientras se encuentra presente el proyecto o programa y, cuando el mismo se retira, éstas colapsan.

Estas lecciones surgidas de otras intervenciones, como las mencionadas anteriormente, fueron tenidas en cuenta por el proyecto FAO: “Fortalecimiento de organizaciones indígenas y apoyo al rescate de productos tradicionales en zonas alto andinas de Ecuador y Perú”, denominado “Runa Kawsay en el caso del Ecuador”.

Adicionalmente y de acuerdo con los análisis anteriores realizados, es evidente que la recuperación de los productos tradicionales como la quinua, oca, mashua, melloco y los cultivos agroecológicos impide la pérdida de la cultura agrícola de los pueblos andinos y aporta al incremento de los niveles de seguridad alimentaria.

De igual manera, es importante valorar los conocimientos y saberes ancestrales e innovadores que han conservado estas especies a lo largo de los años, décadas y posiblemente siglos, a pesar de las diferentes intervenciones que han existido.






FORTALECIMIENTO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS DE LA NACIÓN PURUWAY

2.1 ANTECEDENTES

Los pueblos originarios de la zona andina han logrado mantener gran parte de su cultura, costumbres y forma de organización a pesar del sinnúmero de intervenciones que han tenido.

En la sierra central del Ecuador plurinacional se asientan descendientes originarios de los Puruway, territorio, que actualmente se conoce como la provincia de Chimborazo; esta provincia cuenta con diez cantones, alrededor de 450 000 habitantes, de los cuales el 70% de esta población es considerada indígena (originarios).

Desde los años 1950, los pueblos Puruway vienen desarrollando un proceso permanente de reivindicación, para alcanzar el reconocimiento de los derechos perdidos por el proceso de colonialización. La defensa de la tierra con el acceso al huasipungo en los años cincuenta, reforma agraria en la década de los setenta, y el acceso a las tierras comunitarias en 1990, han sido eventos importantes que inciden en el manejo político y social, hasta lograr en el año 2008 que la nueva constitución del Ecuador considere a esta nación como un estado intercultural y plurinacional.



En Chimborazo, las comunidades y pueblos originarios, con mucho énfasis hacen mayor presencia desde el 12 de abril de 1984, año en que se conforma el MICH y luego renuevan sus estatutos para denominarse COMICH, desde estos tiempos se defiende la identidad cultural, la política organizativa y la economía alternativa. Todas estas acciones del pueblo originario se basan en la unidad organizativa, el trabajo solidario de muchos actores y la integración colectiva del ayllu (familia).

Recordando estas formas de convivencia humana, en los actuales tiempos nace la esperanza de revitalizar la vida armónica y construir el verdadero nuevo mundo, para todos los pueblos. Los habitantes del territorio Puruway, que siempre han convivido con la tierra (Pachamama), anhelan silenciosamente alcanzar la “liberación” de los pueblos de manera organizada. Ese proceso es lo que ha facilitado el Proyecto FAO/RUNA KAWSAY, junto a la organización provincial COMICH.

2.2 OBJETIVOS

Un elemento clave para alcanzar el objetivo principal del Proyecto fue la recuperación de la estructura organizativa de las comunidades indígenas en territorios del pueblo originario Puruway.

2.3 METODOLOGÍA

2.3.1 PREPARACIÓN CONJUNTA DE LA PROPUESTA

El Proyecto FAO/Runa Kawsay promovió desde sus inicios una participación activa y colaborativa entre actores de diferentes ámbitos, convirtiéndose en un espacio integrador y alternativo para el desarrollo local. Respondió a las expectativas de los beneficiarios para recoger ideas, problemas, planteamientos y estrategias de intervención desde la elaboración del estudio de prefactibilidad y factibilidad del proyecto. Entre los principales actores siempre estuvieron presentes, FAO, MAGAP, ERPE, ESPOCH, COMICH, INIAP y el Programa de Cooperación de Nueva Zelanda.

2.3.2 SELECCIÓN DE COMUNIDADES PARTICIPANTES

Para el inicio de las actividades, se decidió trabajar a nivel de la provincia, lo cual debería servir posteriormente para replicar las mejores experiencias. Se ubicaron comunidades en 6 zonas estratégicamente distribuidas en

toda la provincia, que integran a 4 cantones con la mayor población indígena. Esta fue una acción conjunta con la COMICH.

2.3.3 DIAGNÓSTICO DE LA REALIDAD SOCIO-ORGANIZATIVA

Fue un proceso continuo, el cual contó con el apoyo de los diferentes actores para realizar un diagnóstico, el cual incluyó aspectos de su realidad socio-organizativa, la identificación y rol de los principales actores internos del desarrollo comunitario, entre otros. El trabajo se realizó con la participación activa de los integrantes del consejo de gobierno de las organizaciones de segundo grado.

2.3.4 DESARROLLO DE ALTERNATIVAS

Con la participación colectiva de líderes, dirigentes, políticos, jóvenes, hombres, mujeres y ancianos, se desarrollaron asambleas de reflexión profunda de la vida del runa Puruway, el sistema organizativo y su dinámica local.

La comunidad detectó la amenaza creciente de la división organizativa, causada por agentes y factores internos y externos. Frente a lo anterior, propusieron la unidad de la comunidad y la revitalización del gobierno comunitario para fortalecer el poder comunal.



Reuniones de reflexión sobre la vida del runa Puruway y las dinámicas locales



2.3.5 RECUPERACIÓN DEL GOBIERNO COMUNITARIO

La vida del runa Puruway está basada en el desarrollo solidario de unidad y reciprocidad, conocido como vida comunitaria. Los valores y principios se mantienen con base en el sistema de comunicación oral que se conserva vigente y que conlleva al compromiso de la aplicación práctica y cotidiana. Esta forma de sentir y vivir la organización desde la comunidad, para alcanzar el desarrollo en armonía entre todas las familias del territorio, se conoce como organización comunitaria.

Esta tarea de revitalización es encargada a un grupo de personas que son seleccionadas por la comunidad, denominado el gobierno comunitario o cabildo.

2.3.6 FACILITACIÓN DEL EQUIPO TÉCNICO

Uno de los aspectos que propiciaron el éxito del Proyecto es lo concerniente al intercambio de saberes entre las comunidades y técnicos y los ajustes a las metodologías y técnicas que se habían considerado inicialmente, variaciones que fueron surgiendo a medida que el equipo técnico del proyecto logró interiorizar y comprender la lógica y dinámicas propias de las comunidades. Respetando la estructura familiar y las formas sociales de organización comunitaria, socios y aliados facilitaron y propiciaron procesos, basados en los criterios y prioridades de las comunidades, familias y gobiernos.



Intercambio de saberes entre las comunidades y los técnicos

2.3.7 INTEGRACIÓN DE LAS COMUNIDADES

La implementación del proyecto se desarrolló con criterios inclusivos, dando apertura para que todos los grupos locales se transformen en los principales sujetos del desarrollo comunitario.

Fue un proceso complejo y largo el que se requirió para integrar los diferentes grupos existentes en las comunidades, buscando la construcción de objetivos comunes y la proyección de la vida comunitaria en un solo escenario.

2.4 EFECTOS

2.4.1 DESORGANIZACIÓN ORGANIZADA

Desde los años setenta, el estado ecuatoriano inició un proceso para agrupar a los indígenas y campesinos. Las formas organizativas propuestas fueron las cooperativas, asociaciones, clubes y comunidades. Este modelo de organización tomó mucha fuerza, pero fue un modelo impuesto que a la larga causó algunos problemas, especialmente de tipo tributario y legal.

Con la creación de nuevas leyes a partir de la década de los años noventa, se establecieron marcos jurídicos para impulsar la creación de otras organizaciones, así, la fortaleza de las comunidades empezó a afrontar un deterioro, debido a la creación de grupos más pequeños. Las primeras influencias que ocasionaron la división interna tuvieron que ver con la religión.

En una misma comunidad, además de la dirigencia de la organización se creaban y se sumaban nuevos dirigentes de otras organizaciones como: de mujeres, escuela, guardería, colegio, agua potable, agua de riego, iglesia católica e iglesia evangélica, entre otros. También se organizaban las cajas comunitarias, grupos para la producción de cuyes, alpacas, ganaderos, paperos, maiceros y otros más. La mayoría de estos nuevos grupos, tenían personería jurídica, eran reconocidos por el Estado en los ministerios respectivos y apoyados con pequeños fondos a través de varios proyectos.

De esta manera, se generó una atomización de la organización comunitaria, lo cual produjo incluso enfrentamientos entre las familias, causando un deterioro en la calidad de vida de las comunidades rurales y manteniéndose o, más aún, empeorándose los niveles de pobreza.

2.4.2 DESARROLLO COMUNITARIO ORGANIZADO

Con tantas dirigencias de grupos organizados constituidos en la comunidad, se abrieron diferentes expectativas de desarrollo. La principal fue la de pedir obras de infraestructura en el sector rural, caminos, casas comunales, centros de acopio, canchas deportivas, infraestructuras de cemento, entre otras.

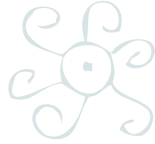
En la última década han llegado diversas instituciones a las comunidades, y han pasado muchos técnicos respondiendo a las necesidades y estructuras institucionales; se han implementado varios proyectos, entre ellos productivos, pero la mayoría generaron dependencia y asistencialismo.

Las comunidades dependían de lo que les proponían los proyectos, de la ayuda que les ofrecían y en la mayoría de casos, creyendo que la solución debería venir exclusivamente de parte de los técnicos y de los proyectos como tal.

Esa dura realidad fue la que se enfrentó en todas las comunidades participantes. Se encontraron algunos equipos y maquinarias arrumadas y sin uso en las comunidades; los integrantes de las organizaciones manifestaban que desconocían el manejo y que las guardaron por el temor de que se dañen. De esta manera, la organización estaba relegada a servir a modelos no acordes a su realidad, que distaban de su propia visión de desarrollo y que no se ajustaban a sus dinámicas locales.

El proyecto Runa Kawsay inicia de esta manera un arduo proceso para revalorar el rol de la comunidad, sus gobiernos y dinámicas, y atender temas prioritarios de seguridad alimentaria identificados en conjunto con los actores.

En San Juan de Pallo, el presidente de la comunidad (Manuel Morocho) manifestó: “Pensamos que organizando nuevos grupos mejoraríamos nuestra vida, más bien dividiendo a la comunidad hemos estado...peleados entre nosotros mismos, las ayudas vienen pero solo para pocos y eso causa resentimiento. Ahora la comunidad está unida, empezamos a resolver los problemas de justicia juntos todos, ya tenemos nuevamente la producción para nuestra alimentación, ya dejamos de comprar menos en el mercado y con nuestras manos producimos alimentos todos organizados desde la comunidad, los grupos no desaparecieron, pero ahora la directiva de la comunidad controla y ayuda a todos, ese es el cambio que deja el COMICH y la FAO”.



*Espacios para promover el desarrollo
comunitario organizado*



2.4.3 LA IDENTIDAD EN EL FORTALECIMIENTO ORGANIZATIVO

Para iniciar cada evento o actividad del proyecto, se realizaba un ritual de agradecimiento y bendiciones. Es una práctica espiritual de veneración y respeto a la pachamama y a la creación de todos los seres que rodean al ser humano. Esta manifestación cultural se demuestra con la guía de una persona con criterios de autoridad comunitaria.

La transmisión de los mensajes se realiza en dos idiomas (español y kichwa), practicando la oralidad con demostraciones secuenciales, prácticas de saberes y conocimientos.

Los diferentes eventos realizados por el Proyecto buscaron siempre respetar y valorar el uso de la vestimenta propia de cada sector y de sus costumbres. Igualmente, se impulsó el uso de insumos y materiales de las mismas zonas.

Vale la pena destacar que la alimentación requerida en los diferentes eventos buscó rescatar y valorar la gastronomía local, haciendo uso de los productos cultivados por los propios beneficiarios, a través de recetas locales ó mediante la creación de algunas novedosas preparaciones, fruto de la creatividad de los participantes.



2.4.4 DINÁMICA ORGANIZATIVA

Las comunidades beneficiarias establecen acciones y estrategias según los derechos consuetudinarios. Utilizan planes en función del presente práctico. Existe el sentido de armonía para todos: tener vida.

Las prioridades están basadas en los eventos agrícolas, festivos, climáticos, sociales, culturales, espirituales, políticos y religiosos. Así, se consideran complejas combinaciones de circunstancias para desarrollar cualquier acción. De esta manera, la forma de planificación occidentalizada se utiliza muy poco.

Un ejemplo en la producción es el siguiente: en las comunidades indígenas de Chimborazo, siempre la prioridad está en función de satisfacer las necesidades alimenticias de la familia, luego, de la comunidad, la semilla y por último, la comercialización. Esta forma de trabajar es contradictoria a la de un técnico, quien estaría más orientado por criterios matemáticos de rentabilidad, mercado y comercialización.

2.4.5 TOMA DE DECISIONES

Las comunidades indígenas y campesinas de Chimborazo toman decisiones colectivas; es una cultura muy consultiva. Cualquier trabajo, acción o novedad, es debatido, consultado y acordado desde la familia y luego por la comunidad, en pleno.

Por ejemplo, cuando llega el personal de un nuevo proyecto a la zona, desde la visión occidental se presumiría que en la primera o segunda sesión se va a llegar a algunos acuerdos con la comunidad. Esto no ocurre en la práctica, pues los pueblos originarios reciben esta información, la cual pasa a ser debatida en familia y por la comunidad. En un segundo momento, regresan a aclarar dudas y recién en la tercera o cuarta sesión es que inician la emisión de un posición o la toma de decisiones sencillas y complejas.

Esta lógica y dinámica de las comunidades muchas veces no es entendida por los técnicos y personal de los proyectos.


Es muy importante considerar que las necesidades y propuestas salgan desde la realidad de la población, y que los planes sean fieles a la forma de ver y soñar de la comunidad. Los criterios técnicos, estadísticos y científicos serán utilizados exclusivamente como insumo en la toma de decisiones, pero bajo ningún caso impuestos para favorecer una resolución.

2.4.6 ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

La estructura de la familia (ayllu), con la vivencia de la dualidad y la complementariedad, son los criterios elementales de la vida comunitaria. Esta sólida unidad de la familia permite alcanzar la organización de la comunidad que, a su vez, está dirigida por un gobierno comunitario liderado por el Presidente/a, quien automáticamente pasa a ser una autoridad administrativa del gobierno comunitario. Cualquier acercamiento, acuerdo o contacto, siempre deberá realizarse previa consulta, conocimiento y consentimiento de la autoridad territorial, evitando dar espacio a falsos líderes.

2.4.7 ROL DEL GOBIERNO COMUNITARIO

Al iniciar el Proyecto, las comunidades estaban muy separadas en pequeños grupos, con discusiones internas que limitaban la fortaleza organizativa, habían caído en el asistencialismo y en la dependencia para solucionar sus problemas. Los grupos constituidos trabajaban en función de conseguir únicamente financiamiento de algún proyecto, muchas veces duplicando esfuerzos, provocando discordia en la comunidad y permitiendo la generación de falsos líderes al interior de los grupos organizados.



El Proyecto apoyó el desarrollo de un proceso complejo de análisis y construcción participativa en el que se integran a la comunidad todos los grupos constituidos para repensar, como un colectivo, la vida comunitaria. De esta forma, la directiva de la comunidad retoma la coordinación de las acciones de todos los grupos, transformándose en facilitador, orientador y veedor de todos los trabajos, rol imprescindible para mantener la integración de los ayllu.

En este proceso se establecieron como prioridades: la recuperación de los saberes ancestrales, el reconocimiento práctico a las autoridades comunitarias, y la construcción participativa de planes desde la vivencia de los pueblos. Es por eso que en este proyecto, el gobierno comunitario se transforma en el principal administrador del desarrollo integral, el cual ejecuta, da seguimiento, gestiona alternativas para la vida, resuelve las dificultades presentadas y realiza gestiones para asegurar la sostenibilidad de las iniciativas.

2.4.8 ROL DE LAS ORGANIZACIONES DE SEGUNDO GRADO

Las organizaciones de segundo grado (OSG), abarcan a las comunidades, asentadas y ubicadas en sus dominios territoriales. Su principal rol es el de generar políticas de desarrollo, coordinar acciones con las comunidades; son el interlocutor territorial más cercano a la comunidad, son veedores de las acciones de instituciones de apoyo y orientan el desarrollo de políticas públicas para la eficiencia de los proyectos y programas.

Las organizaciones de segundo grado de la COMICH, con el apoyo del proyecto, construyeron un relacionamiento armónico con las comunidades y participaron con criterios claros para ajustar la propuesta inicial, seleccionar las comunidades piloto y promover alternativas de unidad organizativa desde la familia hasta la comunidad. Esa complementariedad de acciones del proyecto con la COMICH permitió integrar y fortalecer las iniciativas y emprendimientos, promover las mejores alternativas desarrolladas y concienciar para lograr runas más propositivos y dinámicos.

2.4.9 ROL DE LA COMICH

La Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo (COMICH) es la principal organización representativa de las comunidades y pueblos Puruway, asentados en la actual provincia de Chimborazo. La COMICH en su

plan estratégico prioriza tres grandes resultados: política organizativa, identidad cultural y economía alternativa propia.

En el proyecto Runa Kawsay, la COMICH se constituye en el principal aliado que representa a las organizaciones indígenas, es la contraparte de los beneficiarios, es interlocutor con las organizaciones de segundo grado, las comunidades y los actores externos; coordina el trabajo de la cooperación internacional, impulsa la aplicación de las políticas públicas y genera el diálogo entre las organizaciones indígenas.

La organización provincial participó activamente desde la elaboración de la propuesta inicial y el diagnóstico de la realidad provincial. Igualmente, durante la ejecución del proyecto ayudó a solucionar conflictos internos de las comunidades, apoyó en la búsqueda de alternativas para mejorar la eficiencia de la intervención y participó activamente en las etapas de seguimiento y evaluación. Igualmente, realizó los contactos y acercamientos con las autoridades de los gobiernos locales para establecer alianzas con socios estratégicos.

En conclusión, el proyecto desde su inicio, hasta el final, mantuvo y fortaleció la comunicación e interacción con la organización provincial, la contraparte nacional, los beneficiarios, socios y aliados, ajustando e integrando sus objetivos, indicadores y metodologías a las necesidades y procesos en marcha en búsqueda de metas comunes y el uso eficiente de los recursos disponibles.



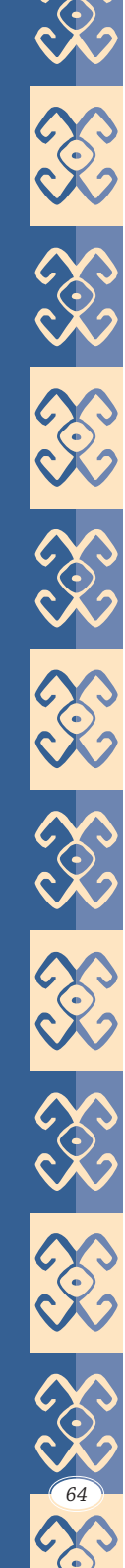


REVITALIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LA CHACRA ANDINA A TRAVÉS DE LOS SABIOS LOCALES: LOS CHAKAREROS

3.1 LA EXTENSIÓN AGRARIA EN ECUADOR

En las últimas décadas, disminuyó notablemente el número de extensionistas del actual Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) del Ecuador. Ante esto, la asistencia técnica provino de empresas privadas, a menudo de las mismas empresas proveedoras de productos fitosanitarios, de los propios compradores de materia prima, o de proyectos de desarrollo implementados por instancias gubernamentales u otros organismos no gubernamentales. Dicha situación ha generado una gran heterogeneidad en los enfoques y metodologías que se implementaron, pues éstos han respondido a los objetivos del organismo que desarrolla la extensión.

La intervención en el campo se realiza habitualmente mediante promotores y agentes de extensión, los cuales hacen uso de los métodos que están a su alcance o que les son fijados por la institución a la cual pertenecen,



buscando producir impactos positivos en la productividad agrícola. Con ese afán se impuso durante mucho tiempo la idea de transferir a los campesinos «paquetes tecnológicos» producidos en centros o campos experimentales, o generados por empresas u organizaciones, y validados en las parcelas de algunos campesinos, para luego ser difundidos con el propósito de generalizar su adopción. A menudo, estos paquetes no tomaban en cuenta los conocimientos ya existentes en los agricultores ni sus sistemas de producción integrados y diversificados, ni la sostenibilidad económica y ambiental de las tecnologías agrícolas difundidas, ni las dinámicas locales, que son muy diversas y propias de cada sector.

En el último período el gobierno, y específicamente el MAGAP, ha retomado este rol y está implementando una serie de proyectos y programas con el objetivo de suplir estas fallas, por lo que ha lanzado uno de sus programas emblemáticos de extensión agraria, llamado **Escuelas de la Revolución Agraria (ERAs)**¹.

La creación de estas escuelas se enmarca dentro del Sistema de Innovación Tecnológica Participativa (SITPA) que implementa en la actualidad el MAGAP. Las ERAs están basadas en las Escuelas de Campo de Agricultores (ECA), lanzadas por la FAO e implementadas en el país principalmente por el INIAP, así como por otros múltiples organismos de desarrollo agrícola. El objetivo es que el sistema nacional de innovación y difusión agropecuaria sea lo más cercano posible a los sistemas de producción de pequeños y medianos productores/as que se encuentran dentro de organizaciones campesinas, indígenas y negras.

Las ERAs refuerzan la posición crítica de los productores rurales, y buscan integrar los saberes locales y ancestrales con los científicos. Se pretende también integrar sistemas de producción y comercialización agropecuaria de forma efectiva, justa y participativa, reconociendo la heterogeneidad social y cultural de cada zona, la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de las funciones ecológicas.

¹ <http://www.incca.gov.ec/>

OBJETIVOS DE LAS ERAS

- ☀ Impulsar de manera prioritaria el desarrollo humano en las comunidades campesinas, indígenas y negras.
- ☀ Atender la necesidad de la soberanía y seguridad alimentaria de las familias de los agricultores/as.
- ☀ Promover la agricultura sostenible con bajo uso de insumos externos.
- ☀ Fortalecer el uso de las tecnologías y conocimientos de los agricultores/as, así como su capacidad para generarlos y desarrollarlos en sus contextos comunitarios.
- ☀ Desarrollar una mayor capacidad de análisis y comunicación entre los/as agricultores/as.

Las ERAs se constituyen con agricultores/as que forman parte de una organización quienes al final de los procesos de formación se graduarán como facilitadores locales; quienes tendrán la posibilidad de seguir capacitando a otros grupos de la misma organización o comunidad. Las áreas de capacitación se enfocarán en la innovación tecnológica participativa, fortalecimiento organizacional y gestión socio-empresarial.

La metodología de las ERAs se fundamenta en la Innovación y Difusión Participativa (IDP) que se basa en los siguientes principios:

- (i) Valora y rescata el conocimiento tradicional.
- (ii) Cambio de mentalidad por parte de los investigadores, extensionistas y facilitadores de procesos locales.
- (iii) Los productores/as participan en todas las etapas del proyecto.
- (iv) La generación y/o adaptación participativa de las tecnologías.
- (v) Las comunidades deben adquirir conocimiento y capacidades para dirigir sus propios procesos.
- (vi) Fortalecimiento organizativo de las comunidades y promoción de la confianza en las capacidades de las personas.

Como se puede observar en la descripción de las ERAs, la metodología en sí es prácticamente idéntica a las Escuelas de Campo de Agricultores, ampliamente difundida por la FAO como metodología de extensión agraria, pero se incide de mayor forma en la recuperación y respeto por los saberes tradicionales y en la generación y adaptación de tecnologías, en la integración de saberes locales y ancestrales con conocimientos tecnológicos, y en la apropiación de todo el proceso por parte de los productores para asegurar la sostenibilidad de las actuaciones.

Se espera que las lecciones aprendidas de la experiencia de este proyecto, sintetizadas en este documento, puedan servir de orientación en la implementación de este nuevo sistema de extensión agraria en Ecuador o de otros programas y proyectos similares.

3.2 LA TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA ANTES DEL PROYECTO

La Confederación del Movimiento Indígena del Chimborazo, COMICH, socia del proyecto, conjuntamente con profesionales aliados, realizó un análisis a profundidad durante 3 años en aproximadamente 200 comunidades de la provincia de Chimborazo, con el objetivo de analizar el impacto que las intervenciones de desarrollo habían tenido en las comunidades. En esta sección se describen los hallazgos de este análisis centrándose en los aspectos de transferencia de tecnología agrícola, principalmente.

▶▶▶ *“Los papeles sirven para prender leña”. Beneficiario del proyecto.*

El estudio constató que los manuales de producción, distribuidos en las capacitaciones, no eran utilizados por la mayor parte de los agricultores tanto en comunidades indígenas como en comunidades mestizas. Esto refleja una falta de comprensión de las dinámicas locales. La cultura indígena es una cultura oral en la que los conocimientos se transmiten de forma verbal de generación en generación. Por citar un ejemplo: en las comunidades indígenas antiguamente la protección y cuidado de sus recursos naturales se fomentaba a través de mitos y leyendas, no de reglamentos o leyes. El uso de manuales de capacitación está asociado al mundo académico, ajeno en muchos casos a la realidad y costumbres de la mayoría de los productores rurales.

Los talleres y seminarios se planifican habitualmente en función de la disponibilidad de las instituciones participantes y en función de la duración de la materia a impartir, y en general se realizan en un periodo breve de tiempo. Sin embargo, se constató que no se tienen en cuenta otros aspectos culturales y sociales de la población que recibe la formación. Por ejemplo, en la cultura indígena, las decisiones se toman en discusión/acuerdo con la familia y los proyectos se deben adaptar a ello.

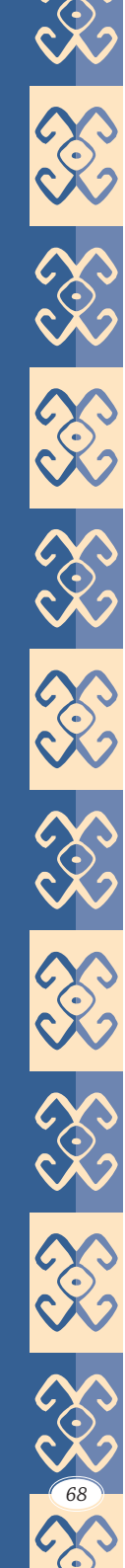
▶▶▶ *“Antes en el campo habían menos técnicos, más agricultores y menos plagas, y ahora hay más técnicos, menos agricultores y más plagas, ¿cómo se explica eso?” Beneficiario del proyecto.*

En la cultura indígena la mentira se considera una falta muy grave, por esta razón a veces en las comunidades se baña a los técnicos, es decir, se les arroja agua, que es una costumbre indígena para sanar y limpiar de las mentiras. En el pueblo indígena el que enseña debe ser percibido como un “maestro”, un modelo a seguir que demuestra sus conocimientos con sus actos y su forma de vida. Sin embargo, en las capacitaciones normalmente los técnicos son personas externas a la comunidad, que generalmente no trabajan con ellos por un periodo largo de tiempo ni disponen del tiempo para aplicar sus conocimientos de forma práctica, por lo que el beneficiario no tiene la certeza de los conocimientos reales del técnico. Los agricultores no los perciben como modelos a seguir, y a menudo se generan expectativas que no se llegan a cumplir. Todo esto ha provocado un “cansancio y desconfianza” de la población hacia muchos de los técnicos agrarios.

▶▶ *“Tienes que ir a enseñar a los indígenas, ellos no saben”. Es lo que suelen decir algunas instituciones, señala un beneficiario del proyecto.*

Con frecuencia la transferencia de tecnología agrícola se ha entendido de una forma vertical en la que el técnico va a enseñar a los agricultores, siendo percibida en muchos casos por los beneficiarios como una imposición externa de ideas. Los propios técnicos reconocen que esta forma de enseñar se origina en la forma en la que ellos mismos aprendieron, de una forma vertical, con pocos espacios para la discusión, debate y generación de ideas. Este patrón se repite a menudo en las capacitaciones en el medio rural, donde no se contemplan espacios en los que los conocimientos propios de los agricultores puedan ser compartidos y se encuentren complementariedades entre los conocimientos técnicos y científicos.

Otro aspecto es el contenido de las capacitaciones, ¿cómo y quién define en qué necesitan capacitarse y mejorar los productores? A menudo la definición del contenido es realizada por quienes formulan e implementan los proyectos, con escasa participación real de los propios beneficiarios. Las prioridades de la producción agrícola en el mundo indígena difieren de las prioridades regidas solamente por el mercado. La población indígena posee una visión holística de su vida y entorno, y el cuidado y respeto a la madre tierra, la Pacha Mama, es el centro de su actuación. La cosmovisión andina se rige por la soberanía alimentaria, protección de recursos naturales, cultura, tradiciones, festividades y trabajo comunitario. Por este motivo el trabajo y producción agrícola tienen un sentido más amplio e integral que el de la agronomía tradicional que intenta maximizar la producción y los ingresos. Estos aspectos socio-culturales de la población beneficiaria a menudo no se tienen en cuenta a la hora de definir el contenido de las capacitaciones agrícolas.



En la provincia de Chimborazo se estima que para una población de alrededor de 400 000 habitantes existen aproximadamente 240 ONG. Se encuentran comunidades con proyectos de producción orgánica de quinua y proyectos de producción intensiva de papa y brócoli, por ejemplo. Esto origina que en la misma comunidad existan productores que digan cosas completamente diferentes sobre cómo producir un mismo cultivo. La falta de coordinación entre organismos de cooperación origina confusión y el resultado final es que no existe transferencia de tecnología. Como ejemplo de este accionar se han encontrado casos en donde, sobre el cultivo de la papa, una misma comunidad ha recibido capacitación por parte de siete instituciones cuyos contenidos y enfoques difieren en la mayoría de los casos, lo que causa confusión entre los integrantes de las comunidades.

Las intervenciones de desarrollo en la región han actuado frecuentemente de forma asistencialista y paternalista, entregando insumos, materiales, etc. En muchos proyectos, por ejemplo se promueve el aumento de la producción y por tanto se utilizan insumos a los cuales, los productores, luego de finalizado el mismo, no tienen acceso. Se les subsidian insumos o servicios, como por ejemplo, para la comercialización. Pero, luego de finalizado el proyecto, las familias no cuentan con los recursos suficientes para adquirir lo que antes era asumido por la intervención. Hay que preguntarse por qué después de cientos de proyectos, la gente no ha logrado erradicar la malnutrición y la pobreza en la provincia de Chimborazo.

▶▶ *“Luego de que los proyectos se van: la gente queda igual o peor que antes. Es fácil ver las evidencias en las comunidades donde equipos, infraestructura e insumos están en pleno proceso de deterioro o siendo usadas para otros fines que no eran los inicialmente establecidos”. Beneficiarios del proyecto.*

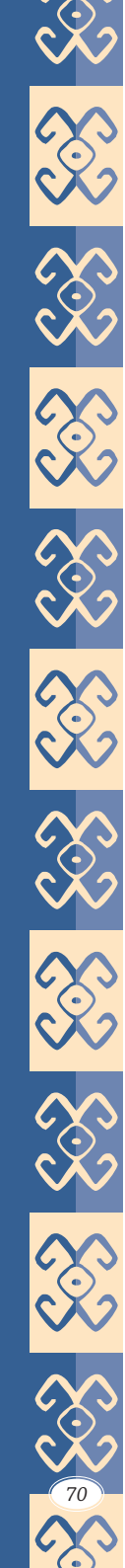
Muchos aspectos culturales de las poblaciones rurales, y en particular de las poblaciones indígenas, están siendo modificados por los procesos de globalización, entre ellos, los patrones alimentarios. Cuando se realizó el levantamiento de la línea de base del proyecto los datos revelaron que la mayoría de los productores no producía hortalizas, y muchos vegetales y productos tradicionales no se conocían. El autoconsumo de productos alimenticios de su propia chacra representaba un porcentaje mínimo del consumo de la familia, y la mayor parte de los productos consumidos en el hogar se compraba. La diversificación de los cultivos era baja y sólo se cultivaban habas, cebada y papas. Se constataron problemas graves de desnutrición, ya que la alimentación se

basaba en un alto porcentaje de hidratos de carbono: arroz, papa y fideo, y el consumo de vegetales era muy bajo. La demanda de productos tradicionalmente consumidos en los Andes, como quinua, mashua y oca era muy baja, incluso en las propias comunidades andinas, donde el autoconsumo de estos productos era cada vez menor. En las comunidades mestizas y en las ciudades estos productos eran a menudo menospreciados y no valorizados, por ser considerados “comida de indígenas”.

▶▶▶ *“Los productores iban al mercado y vendían 3 litros de leche para comprar 1 litro de coca-cola”. Beneficiaria del proyecto.*



Producción para el autoconsumo y para la generación de pequeños excedentes



Los estudios iniciales del proyecto revelaron que los productores de las comunidades indígenas encontraban muchos problemas a la hora de comercializar sus productos, ya que a menudo se sentían agredidos por los intermediarios que se aprovechaban ofreciéndoles precios muy bajos. Los datos revelaron que los intermediarios mayoristas eran los que obtenían las mayores ganancias en la cadena de comercialización, y los productores obtenían rentabilidades muy bajas, incluso negativas en la mayoría de los excedentes para la comercialización.

Antiguamente la base organizacional tradicional del mundo indígena era la familia, el AYLLU en quechua. En la actualidad, en las comunidades se encuentran multitud de estructuras asociativas; asociación de mujeres, asociación de productores orgánicos, asociaciones de diferentes iglesias, asociación de escuelas, etc. Cada asociación tiene su directiva. Se han creado demasiadas estructuras paralelas sin tener en cuenta la forma organizativa tradicional del pueblo indígena, basada en la familia y sin tener en cuenta las propias estructuras creadas por el Estado en las comunidades; los cabildos y leyes y reglamentos establecidos.

▶▶▶ *“La gente de las comunidades dejó de hacer caso a sus líderes tradicionales y pasó a hacer caso a los que regalan cosas”. Beneficiario del proyecto.*

Antiguamente y hasta la actualidad, en algunas comunidades existían personas consideradas los conocedores y sabios agrícolas, los CHAKREROS o CHACAREROS, a los que la gente acudía cuando tenía algún problema en su chacra, poseían una chacra andina con toda su complejidad y racionalidad, guardaban y orientaban la distribución de los alimentos, servían de modelos y referentes de la producción y de sus diferentes procesos. De igual manera existían los YACHACs, que eran los sabios en temas de salud, y la gente acudía a ellos cuando estaban enfermos, y las PARTERAS, que asistían a las mujeres durante el embarazo y el parto (se podía ejercer de CHAKRERO y YACHAC a la vez). Otro personaje importante era el KUNAC, a quien se acudía para la resolución de conflictos, ya que eran las personas que guiaban, aconsejaban y orientaban la solución de éstos y todo lo referente al AYLLU (familia). Estas figuras tradicionales han ido desapareciendo en las comunidades y en la actualidad existen tantos líderes con intereses personales creados y establecidos por las distintas organizaciones, que la gente de las comunidades ya no sabe a quién tomar por autoridad y normalmente los reconocen en función de intereses de carácter económico.

3.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recuperación y revitalización del rol del Chacarero mediante la estructuración del Consejo de Sabios de los Sistemas de Producción

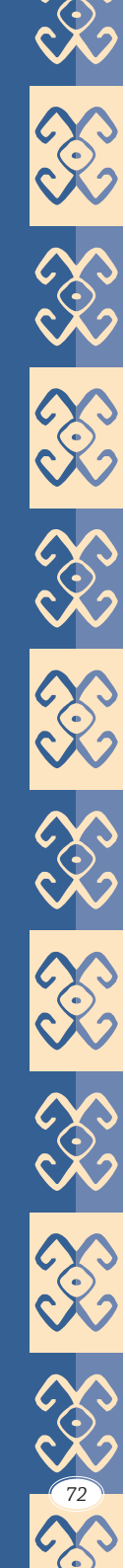
Los chacareros siguieron existiendo en las comunidades; a pesar de los procesos de dominación de la conquista y colonización, nunca desaparecieron, y sus conocimientos se fueron transmitiendo de generación en generación, sin embargo, han sido debilitados por los profundos cambios estructurales sufridos en el mundo rural en los últimos años.

Con el apoyo fundamental de la COMICH, el Proyecto facilitó que ellos dispusieran de un espacio en el que intercambiaran sus conocimientos, de hecho se constituyó el Consejo de chacareros con estatutos definidos. El Consejo de chacareros se reconoció legalmente por el CODENPE en Junio de 2009, como una organización de hecho y derecho, con carácter social, regulado por las disposiciones de la Constitución de la República vigente y la declaración de la ONU sobre los derechos de los pueblos indígenas (2007).

En sus estatutos, el chacarero se define como un sabio de los sistemas de producción agrícola de los pueblos originarios de la nación PURUWAY, que sabe y maneja todos los aspectos de la producción agrícola. Los chacareros se caracterizan por ser expertos en técnicas, conocimientos, liderazgo y saberes milenarios de los pueblos originarios de la nación Puruway, son runas kari-warmi (personas, hombres, mujeres) descendientes de raíces ancestrales, que marcan la relación con la divinidad, la espiritualidad y el espacio cósmico para integrar los sistemas de producción con la Pachamama. Todos se encuentran domiciliados en las comunidades indígenas y campesinas de la provincia de Chimborazo.

▶▶ *“José Badillo siembra y los demás en la comunidad siembran, él casi nunca tuvo que migrar para buscar trabajo, siempre tiene que comer, siempre tiene semillas. A él la gente de la comunidad le respeta, él aconseja.” Beneficiario del proyecto.*

El Consejo de chacareros se define como una organización de sabios de los sistemas de producción de los pueblos originarios; organización nueva que sirve de base para el desarrollo agrícola de las comunidades indígenas y



campesinas de la provincia del Chimborazo. El Consejo es constituido por todos los sabios y expertos en sistemas de producción, que revitalizan, recuperan y aplican prácticas ancestrales para resolver problemas de soberanía alimentaria, protección de los recursos naturales y cuidado de la Pachamama, bajo las condiciones de la realidad actual.


3.3.1 CONFORMACIÓN DEL CONSEJO DE CHACAREROS

☀ El proceso inició con un trabajo de sensibilización muy fuerte en las comunidades y organizaciones de segundo y tercer grado, sobre la importancia de recuperar y valorar sus prácticas y productos ancestrales (llamadas por ellos semillas ancestrales o propias). A través de los facilitadores del proyecto se realizaron talleres participativos en los que se reflexionó sobre cómo eran antiguamente y cómo son en la actualidad, y sobre el por qué y el cómo se habían producido los principales cambios en sus comunidades. En estos talleres de sensibilización se solicitó a los miembros de la comunidad que especificaran: ¿qué es lo que quieren hacer en sus comunidades? Se les explicó la importancia de identificar y priorizar sus problemáticas y la forma de hacerlo.

Este proceso de sensibilización fue largo y difícil, ya que al final de las reuniones los beneficiarios seguían preguntando: ¿pero, qué nos van a dar?

☀ En el marco lógico del proyecto y en su respectivo plan operativo se contemplaba la selección de promotores, razón por la cual se realizaron talleres con organizaciones indígenas de base y de segundo grado, para establecer el proceso de selección de estos promotores que luego se autodenominarían chacareros. Los chacareros son seleccionados por los miembros de su comunidad u organización, y pasan por un periodo de prueba, hasta que son reconocidos formalmente por su comunidad como chacareros y por el Consejo de chacareros. En este proceso inicialmente se contaba con 150 aspirantes; luego del proceso de selección con base en criterios establecidos por los propios chacareros y en vista que algunos de ellos pudieron constatar que no se iban a cumplir sus aspiraciones netamente económicas, se conformó lo que inicialmente se denominó CHACREROS y luego chacareros.

☀ Con las organizaciones indígenas de base, de segundo grado y con la participación de un grupo de chacareros, se establecieron los requisitos para ser reconocido como chacarero (estatuto, artículo 10). Inicialmente los requisitos eran menos exigentes pero a medida que se fue constituyendo el Consejo, los mismos se fueron tornando más rigurosos.



☀ Con todos los promotores (luego autodenominados chacareros), se realizaron talleres iniciales para socializar el proyecto y realizar aclaraciones en relación con falsas expectativas que se habían generado por parte de algunos de estos personajes; algunos de ellos estaban presentes porque asumían que el proyecto les iba a pagar una remuneración o porque aspiraban a que el proyecto les regalara algunas cosas como acontecía en otros casos.

☀ Se realizaron talleres para establecer el plan de trabajo inicial de los chacareros; el plan estuvo basado en giras de intercambio de experiencias y apoyo a procesos para la recuperación de su rol y de la chacra andina.

Las actividades propuestas fueron: (i) eventos de intercambio, (ii) actividades de promoción en las comunidades para darlos a conocer, y (iii) actividades de sensibilización para facilitar la transmisión de sus conocimientos en las comunidades. El proyecto actuó como facilitador para que ellos pudieran ejercer su rol, recuperar la chacra andina, y aplicar y difundir buenas prácticas agrícolas en las comunidades a las que pertenecen.

☀ Se elaboró un plan de acción para el fortalecimiento de los chacareros basado en dos ejes fundamentales:

(i) Fortalecimiento de sus sistemas de producción: para el fortalecimiento y ampliación de sus conocimientos y prácticas a través del intercambio de experiencias con otros chacareros, visitas a otras chacras, participación en ferias y capacitación en temas específicos, solicitados por ellos mismos. También se les ha apoyado con insumos para sus chacras y con semillas de productos tradicionales altoandinos, con la finalidad de que las multipliquen en sus chacras y las distribuyan en sus comunidades. Actualmente, el proyecto obtiene de los propios chacareros, las semillas de productos que se necesitan para otros beneficiarios.

(ii) Reconocimiento social: se realizó un trabajo de sensibilización intenso sobre la importancia que el chacarero tiene en sus comunidades como sabio de los sistemas de producción local, que conoce y maneja los sistemas de producción de forma respetuosa con el medio ambiente y con las tradiciones de la cultura indígena (chacra andina). Este proceso fue muy lento; poco a poco los chacareros fueron logrando que los miembros de su comunidad empezaran a solicitar sus servicios o consejos en temas agrícolas.

☀ Después de un año y medio aproximadamente de trabajo, ellos decidieron legalizar su organización, para lo cual elaboraron sus estatutos y el CONDENPE los reconoció jurídicamente.



❖ La estrategia de intervención del proyecto con los chacareros se basó en:

- * **Respeto a las dinámicas locales.**
- * **Recuperación de saberes locales.**
- * **Complementariedad de conocimientos.**
- * **Recuperación de la chacra andina.**

Con la recuperación y fortalecimiento de los chacareros, se busca que éstos actúen como sabios/consejeros agrícolas en sus comunidades, que la gente acuda a ellos en búsqueda de orientaciones sobre sus cultivos, y que sus prácticas y sistemas sirvan de modelo.

Los chacareros se caracterizan por poseer en sus chacras una gran biodiversidad, muy superior a la media de los productores de la zona, poseen cultivos tradicionales y realizan prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente (para mayor detalle se recomienda consultar el estudio de caso del proyecto referente a la valoración económica de los sistemas de producción en Chimborazo). El proyecto fomenta que ellos no descuiden el trabajo en sus chacras, sino al contrario, que refuercen sus sistemas de producción para que sus chacras sean modelos en su comunidad. Por este motivo, se presta especial atención para que las actividades promovidas no les quite demasiado tiempo ni les aleje de sus comunidades por largos períodos, para evitar que descuiden sus sistemas de producción o el rol que deben cumplir en sus comunidades.

Por otro lado, también se trata de evitar que los chacareros sean captados por numerosas actividades en el exterior de sus comunidades; la idea no es que ellos se conviertan en promotores agrícolas en otras comunidades, sino que en el lugar donde viven de manera directa e indirecta transmitan sus conocimientos. Los chacareros son conscientes del rol fundamental que tienen en sus comunidades y por ello tratan de sensibilizar y apoyar a los miembros de su comunidad para que fortalezcan sus sistemas de producción basados en principios de respeto a su entorno. Es importante señalar que cuando un chacarero se desvía de su rol y asume otro trabajo o participa en acciones relacionadas con la política, religión o temas similares, pierde el reconocimiento y respeto de su comunidad y no es tomado en cuenta.

El intercambio de experiencias es una de las herramientas principales utilizadas por el Consejo de chacareros para el fortalecimiento de sus sistemas de producción. Se organizan reuniones cuando existe algún problema



El rol de los chacareros en la revitalización de la chacra andina

o tema de interés para sus miembros: plagas, sequías, etc. En las reuniones los chacareros comparten los métodos que utilizan para combatir plagas, para afrontar la sequía, e igualmente se discute y se decide la participación en ferias y eventos en la región. A través de estas reuniones también se intercambia material agrícola y pecuario como semillas, plantas y pequeños animales, con el objetivo de que ellos multipliquen y difundan este material en sus comunidades. Se está promoviendo que los mismos visiten las chacras de todos los miembros del Consejo, para que conozcan in-situ las diferentes prácticas agrícolas y para que se establezca una relación de confianza entre los miembros del Consejo, aspecto imprescindible para su buen funcionamiento. Se ha podido constatar también que cada uno de ellos realiza su propia investigación, pues son investigadores natos.

Este Consejo prevé en un futuro próximo sistematizar las buenas prácticas y conocimientos/saberes agrícolas que poseen, con la intención de evitar que éstos se pierdan generacionalmente y puedan ser difundidos y utilizados en otras zonas con características ecológicas y problemáticas similares, para promover la revitalización de la chacra andina.

3.3.2 PRINCIPIOS FUNDAMENTALES EN EL INTERCAMBIO Y TRANSMISIÓN DE SABERES

El respeto a los saberes locales y a la cultura tradicional de los pueblos indígenas

▶▶▶ *“Tenemos que darle valor a lo que somos”. Beneficiario del Proyecto.*

El respeto a los saberes y cultura es uno de los principios fundamentales del proyecto, siendo la comprensión de sus dinámicas y realidad el punto de partida de cualquier actividad. Las comunidades indígenas con las que trabajó el proyecto han solicitado que cualquier persona que venga a trabajar con ellos tiene que pasar un período de tiempo en una comunidad acompañándolos en sus tareas cotidianas, sólo de esta forma pueden entender cuál es su vida y su realidad para después trabajar con ellos.



El respeto a los saberes y cultura de las comunidades

El mundo indígena se rige por unos principios de respeto a la madre tierra y de armonía con el medio ambiente, que son a menudo poco comprendidos y menospreciados por el resto de la población, quienes consideran que son ideas arcaicas y contrarias al desarrollo económico actual en donde hay una visión mercadológica antes que holística.

La agricultura en el mundo indígena: algunos principios

La Tierra, la Madre PACHAMAMA, es la madre de todos y como tal hay que cuidarla y respetarla. El agua es su sangre y sin ella no hay vida.

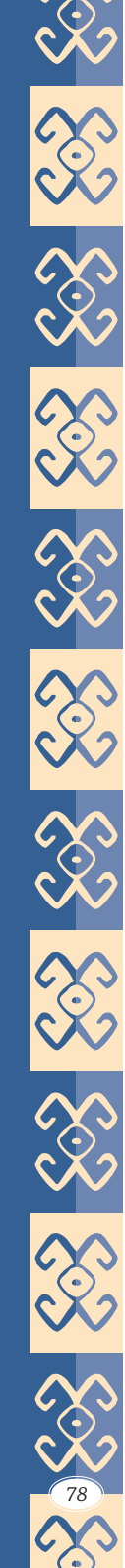
La Familia, AYLLU, constituye la unidad fundamental organizativa, y la MINGA o trabajo comunitario, constituye uno de los medios fundamentales para avanzar entre todos y llegar al KAWSAY (tener vida).

El trabajo agrícola es parte de la recreación de la vida; existen papas hembras y machos, existe el taita Chimborazo y la mama Tungurahua, y cualquier actividad agrícola tiene un significado.

Se cree que todo lo que existe en este mundo tiene vida: el agua, las piedras y el futuro está en la armonía del RUNA (ser humano) con lo que le rodea, las comunidades indígenas son los mejores ecologistas y conservadores, ellos buscan una armonía y un respeto mutuo entre todos los seres que habitan la Pachamama.

Los Taitas (ancianos, mayores) son una biblioteca y se les otorga el máximo respeto.

1. El RUNA (ser humano) y todo lo que le rodea es complementario entre sí.
2. La pachamamita es un ser viviente y deja de ser un recurso o mercancía (hay que cuidarla, tratarla bien). No es un recurso para producción.
3. La biodiversidad tiene una dimensión cósmica, espiritual, cultural y de identidad.



Con base en estos principios de respeto al entorno, en las chacras de los chacareros se encuentran múltiples plantas que no están destinadas ni al consumo ni a la venta, sino que hay plantas que sirven de alimento para los pájaros, otras plantas medicinales que sirven de remedios caseros, otras para dar sombra. Este proyecto parte del respeto de las creencias y prácticas tradicionales indígenas y busca reforzarlas y valorizarlas, complementándolas, en un diálogo permanente de saberes, con otras tecnologías.

Eventos más prácticos: Aprender haciendo

El intercambio de saberes, la capacitación y otro tipo de eventos similares, son eminentemente prácticos, son parte de todo un proceso y se realizan por un período de tiempo prolongado, cubriendo normalmente todo el ciclo de cultivo. Algunas de las formaciones se realizan en parcelas referenciales, otras se están realizando en las mismas chacras de los agricultores.

Oferta según la demanda

Los ejes fundamentales de los procesos de capacitación e intercambio de saberes se planifican de forma anual en los planes operativos del proyecto, sin embargo, el contenido detallado de estos eventos se adapta en función de las demandas de los beneficiarios, demandas que van evolucionando a medida que el proceso avanza. Esta flexibilidad es fundamental para ofrecer lo que realmente interesa a los beneficiarios y les puede resultar de utilidad, aumentando la probabilidad de que los conocimientos sean aplicados y puestos en práctica de manera sostenida.

Las prioridades en el diario vivir de las comunidades van cambiando paralelamente a las condiciones del entorno, ya que hoy, la prioridad puede ser agua para riego, por ejemplo; pero, si es invierno, la prioridad puede cambiar hacia el control de plagas y enfermedades. Si la ceniza del volcán Tungurahua cae sobre sus chacras, las prioridades pueden cambiar hacia la protección de sus animales y de la familia, ó si los productos se venden a precios bajos, su prioridad será buscar alternativas de ingreso, por tanto, por más que existan actividades planificadas y establecidas, éstas pueden dejar de ser la prioridad ante la presencia de otros factores.

En cuanto al tema mencionado anteriormente respecto a la flexibilidad que deben tener los contenidos de las capacitaciones, se presenta a continuación la experiencia de una de las técnicas del proyecto referente a un curso de nutrición realizado en una comunidad beneficiaria:

▶▶▶ *“Yo venía a capacitar y fui capacitada”.*

“El primer curso que intentamos impartir sobre el valor nutritivo de los productos tradicionales fue un fracaso, la gente se empezó a dormir. Entonces les preguntamos qué les gustaría realmente hacer con los productos tradicionales altoandinos que cultivan en la región, y ellos mismos solicitaron que les gustaría aprender a preparar nuevas recetas con estos productos, ya que no conocen muchas formas de prepararlos y sacarles el máximo provecho. Decidimos cambiar de estrategia para impartir los cursos de nutrición y se realizaron talleres para elaborar platos innovadores y diferentes a los que ellos ya conocían con productos tradicionales: helados, mermeladas, pasteles, galletas con oca, mashua, cebada y quinua, así como concursos de platos tradicionales. Al mismo tiempo que se iban elaborando las nuevas recetas y se realizaban los concursos, se iba impartiendo el contenido teórico inicialmente previsto sobre los valores nutricionales de los productos tradicionales, pero de una manera más informal, así simultáneamente, aprendimos unos de otros”. Técnica del proyecto.

El rol de un facilitador: Máximo respeto y protagonismo de los beneficiarios

El proyecto se concibe como un evento limitado en el tiempo y durante su vigencia, más que predefinir acciones nuevas y tratar de ser agente protagónico, el proyecto buscó ser facilitador para perfeccionar y potenciar procesos en curso.

Una de las consignas del proyecto es trabajar CON y PARA la gente; primero se piensa en los beneficiarios y después en la institución, autodefiniéndose como un proyecto DE GENTE y NO TECNOLÓGICO. Quienes definen los procesos, los ejecutan y evalúan, son los propios beneficiarios, el Proyecto es solo FACILITADOR de procesos.

Este principio se aplicó a todas las intervenciones del proyecto y es fundamental para asegurar la sostenibilidad del mismo, pues es el Gobierno Comunitario junto con los demás actores locales quienes deben cumplir el rol de sujetos de su propio desarrollo.

3.3.3 VALORACIÓN ECONÓMICA DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LOS CHACAREROS Y DE LOS PRODUCTORES CONVENCIONALES

De manera empírica, el equipo de proyecto y los mismos chacareros han constatado que su sistema de producción es muy rentable, y que el valor generado por su producción es elevada, además de otros beneficios como el manejo sostenible de los recursos naturales y la aplicación de buenas prácticas agrícolas, entre otros.

Al respecto y dentro del marco del proyecto, se decidió elaborar un estudio económico sobre los sistemas familiares de producción en la provincia de Chimborazo, del cual se había hecho referencia anteriormente. Para eso, se compararon los de algunos chacareros involucrados en el proyecto, con otros que se denominaron “convencionales”.

Dicho estudio formuló dos hipótesis para ser demostradas:

- * H1: El sistema de producción de los chacareros es más o igual de rentable que los sistemas de producción convencionales.
- * H0: El sistema de producción de los chacareros es menos rentable que los sistemas de producción convencionales.

Para adelantar dicho estudio, se seleccionaron los casos más representativos de la agricultura familiar convencional y tradicional en la provincia de Chimborazo, los cuales se encuentran descritos y definidos enseguida:

TIPOS DE PRODUCTORES ANALIZADOS

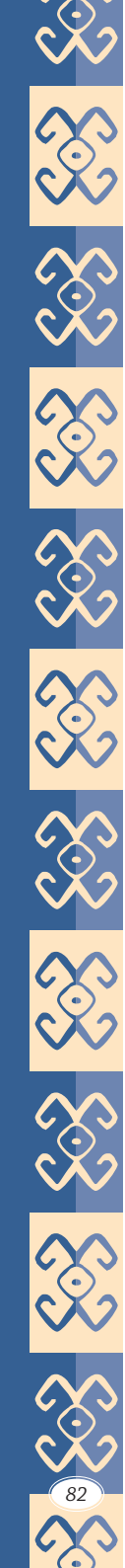
TIPOS DE PRODUCTOR	SUBTIPOS DE PRODUCTOR
Chacareros o equivalente	Chakarero auténtico
	Chakarero o productor en transición
Productores convencionales	Agricultor familiar especializado
	Agricultor de subsistencia

Elaboración: Darbois F. 2010. Proyecto Runa Kawsay.

DEFINICIONES DE LOS TIPOS DE PRODUCTORES ESTUDIADOS

Chacareros	Son reconocidos como sabios de los sistemas de producción en las comunidades de los pueblos Puruway. Tienen un sistema de producción sin uso de químicos, generalmente en una superficie reducida (más o menos una hectárea), con una alta diversidad de especies agrícolas, pecuarias, medicinales y forestales, en el cual mantienen productos, prácticas, tecnologías y saberes ancestrales y tradicionales. Su producción se destina principalmente a alcanzar el “Ally Kausay”, es decir que se dirige al consumo de la familia, a la alimentación de los animales, a compartir con los vecinos y familiares, a redistribuir en época de fiestas, a alimentar y proteger los recursos naturales, en armonía con la Pachamama, y a la venta de los excedentes en el mercado, prefiriendo la venta en ferias.
Chakareros auténticos	Son reconocidos como sabios de los sistemas de producción, siendo parte del Consejo de chakareros. Actúan bajo la lógica de la cosmovisión andina.
Chakareros o productores en transición	Su liderazgo es destacado en las comunidades por la recuperación de productos, saberes, tecnologías, prácticas tradicionales, pero no han sido incorporados todavía en el consejo de chakareros. Manejan su sistema de producción con base en una lógica combinada entre lo tradicional y lo empresarial/occidental, buscando valorar cada vez más la cosmovisión andina.
Productores familiares convencionales	Son pequeños productores familiares representativos de la provincia de Chimborazo que se dedican a la producción agropecuaria en una superficie reducida, con uso de químicos. Dentro de éstos, se destacarán dos tipos distintos: especializados de mercado y de subsistencia.
Agricultura especializada de mercado	Tienen una producción intensiva mecanizada, especializada en unos pocos productos, de preferencia de ciclo corto, con una rápida comercialización, siendo el autoabastecimiento un aspecto secundario.
Agricultura de subsistencia	Tienen una producción poca tecnificada, que rinde únicamente suficientes alimentos para sostener a sus familias a través de su actividad diaria.

Elaboración: Darbois F. 2010. Proyecto Runa Kawsay.



Estos casos representativos fueron seleccionados con el apoyo de los técnicos del proyecto, eligiendo a chakareros y productores convencionales en territorios con características similares en temas de: fertilidad de la tierra, pisos agroecológicos y acceso a agua de riego.

Si bien el estudio correspondió a un análisis económico de los sistemas de producción, se logró mantener una visión integral de los sistemas, por lo que se incorporaron aspectos relacionados con un análisis social, cultural, y ambiental, pues cada componente está interrelacionado con los demás.

Por primera vez, este estudio permite tener una caracterización de los sistemas de producción de los chakareros, confirmando que los sabios, con sus sistemas de producción en las comunidades indígenas del Pueblo Puruway, son más rentables que los de los productores “convencionales”.

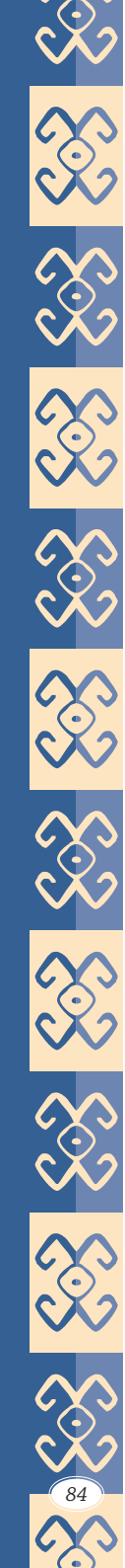
El estudio permite obtener valiosas lecciones, que si bien se circunscriben a los territorios analizados en la provincia, podrían apoyar y retroalimentar la formulación e implementación de proyectos, planes y políticas de desarrollo rural y de seguridad alimentaria, basados en la experiencia del proyecto FAO y el imprescindible rol que jugaron los chakareros para el éxito de la intervención, ya que se convierten en los referentes dentro de sus comunidades, como ventanas abiertas de conocimiento y experiencia, en un espacio real de aprendizaje: “el campo”.

A continuación se mencionan las principales lecciones generadas por el estudio y se recomienda la consulta del documento completo:

- ✓ Los sistemas de producción de los chakareros se establecen generalmente en una superficie reducida (más o menos una hectárea), sin hacer uso de químicos, y tienen una alta diversidad de especies agrícolas, pecuarias, medicinales y forestales, recuperando productos, prácticas, tecnologías y saberes ancestrales y tradicionales.
- ✓ Su producción se destina principalmente para alcanzar el “Ally Kausay”, es decir, el consumo de la familia, la alimentación de los animales, a compartir con los vecinos y familiares, a redistribuir en época

de fiestas, a alimentar y proteger los recursos naturales en armonía con la Pachamama, y a la venta de los excedentes en el mercado, prefiriendo la venta en ferias.

- ✓ Aún con un acceso limitado a la tierra, los chakareros y su familia logran llevar una vida digna: sus sistemas de producción son rentables, alcanzan una buena alimentación, valoran su patrimonio natural y cultural, y, reducen su vulnerabilidad a los riesgos naturales y antrópicos.
- ✓ Más allá del acceso a la tierra, se trata fundamentalmente de elegir el modelo de agricultura que más conviene para el desarrollo sostenible del Ecuador.
- ✓ Los sistemas de producción tradicionales estudiados generan externalidades positivas que no son incorporadas en la valoración financiera convencional, como por ejemplo: ahorros en la alimentación de la familia y de los animales, redistribución en época de fiestas, ahorros en la compra de insumos agropecuarios, conservación del medio ambiente, recreación, paisaje y salud.
- ✓ Los chakareros tienen acceso y disponibilidad inmediata a productos sanos, diversos y de calidad, con motivación y sensibilización frente a la importancia de que éstos sean aprovechados de manera eficiente para la alimentación de pequeños y grandes dentro del hogar. De igual manera, cuentan con cantidades limitadas para comercializar excedentes que siempre logran ser vendidos, sin ser afectados por el poder de negociación de los intermediarios. En este sentido, se nota que la lógica de economía de escala en la agricultura no se fundamenta.
- ✓ La venta en ferias puede representar un ingreso significativo para sustentar las necesidades monetarias del hogar.
- ✓ Fortalecer espacios de comercialización alternativas (venta directa del productor al consumidor, por ejemplo) es fundamental, puesto que estos no respetan necesariamente una lógica de mercado y permite a los productores vender únicamente sus excedentes, planificando su producción para fines



alimentarios, ambientales, sociales, culturales y organizacionales (en este sentido, hay ejemplos de alternativas novedosas e interesantes en América Latina, que vale la pena tener en cuenta).

- ✓ El sistema de producción de los chakareros les permite también generar actividades rurales no agrícolas, como por ejemplo el ecoturismo. A nivel de políticas, planes y proyectos, es importante, entonces, valorar la multifuncionalidad de la agricultura.
- ✓ La valoración de la cultura e identidad de la gente se logra a través de la recuperación de los productos, prácticas, tecnologías y saberes tradicionales andinos. Esto ayuda con fuerza al desarrollo personal y al fortalecimiento organizacional en las comunidades.
- ✓ Por otra parte, en el manejo de los sistemas de producción se pudo observar que tanto el hombre como la mujer tienen roles complementarios. Desde la cosmovisión indígena, se valora el concepto de dualidad dentro del hogar.
- ✓ Adicionalmente, es necesario reconsiderar el concepto de la pobreza al momento de diagnosticar los territorios, puesto que en el estudio realizado se identifican numerosos beneficios de los sistemas de producción de los chakareros que no están incorporados en el indicador de pobreza por consumo. La pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) es discutible porque tampoco incorpora las preferencias culturales.
- ✓ Los chakareros son los gestores del conocimiento dentro de sus territorios, los cuales no siempre se enmarcan dentro de los límites político-administrativos del país. El Proyecto Runa Kawsay buscó recuperar y fortalecer el rol de estos sabios del Pueblo Puruway, por lo que es necesario romper con la idea de que los “técnicos vienen a enseñar”.
- ✓ Los espacios de comercialización alternativos deben cuidarse de manera que no incorporen a intermediarios en su proceso de consolidación. Además deben respetarse las iniciativas actuales, mayoritariamente de las organizaciones sociales, evitando que el Estado se adueñe y más bien que actúe

como facilitador de estas iniciativas para que no se vuelvan dependientes y por ende insostenibles en el tiempo. A nivel comunitario, es imprescindible coordinar las actividades con los cabildos, para no romper con los procesos y dinámicas propios.

- ✓ Los proyectos de desarrollo y la intervención del Estado deben cuidar de no superponerse a iniciativas locales, sino fortalecer el papel de las personas y de las organizaciones que conforman el territorio, de manera que sean ellos los sujetos y actores de su propio desarrollo.





LOS APORTES DEL PROYECTO EN PERSPECTIVA

4.1. *VALORIZACIÓN Y RECUPERACIÓN DE LOS PRODUCTOS TRADICIONALES*

Las zonas altoandinas, debido a sus características edafoclimáticas, poseen una flora y fauna de una riqueza particular, que ha sido aprovechada por las distintas civilizaciones asentadas en esta zona, las cuales desarrollaron eficientes sistemas agrícolas adaptados a las variables, y a veces extremas, condiciones climáticas de estas regiones. Estos sistemas se basaban en cultivos tradicionales como los tubérculos, raíces, cereales, hortalizas, frutales y la crianza de animales, como el cuy y los camélidos.

En la época de la colonia se introdujeron nuevas especies de cultivos y animales, sin embargo, se mantuvo una importante diversidad de cultivos tradicionales, como la papa, oca, melloco, mashua, chocho, jícama y quinua, entre otros. Estos sistemas productivos tienen importantes ventajas biológicas y tecnológicas. El proyecto persiguió recuperar y valorar los productos tradicionales altoandinos, ampliando sus formas de uso y desarrollando formas novedosas de consumo a mayor escala, para mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas y generar nuevos ingresos para los hogares rurales.

Los cultivos tradicionales son de gran importancia por sus altos valores nutricionales y su adaptabilidad a las condiciones ambientales altoandinas; poseen la ventaja de no necesitar muchos cuidados y no tener una alta incidencia de enfermedades.



*Alimentos basados en productos tradicionales
(en este caso, helados) con alto valor nutricional,
que fascinan a los más pequeños*

Para fomentar el cultivo de los productos tradicionales, el proyecto actuó tanto en aspectos de producción como de consumo. Se realizó igualmente un trabajo importante de sensibilización en las comunidades, reflexionando con ellos sobre el tipo de alimentación que tenían antiguamente, las condiciones de salud de sus habitantes y el valor nutricional de los productos tradicionales, e incentivándoles a valorar lo propio, incluso informándoles sobre su importancia en otros lugares del mundo.

Para fomentar la producción se les han entregado a comunidades y chacareros seleccionados, semillas de cultivos tradicionales como la oca, mashua, melloco, quinua, jícama, cebada, algunas hortalizas y animales menores como cuyes. Adicionalmente, se recurrió al INIAP para obtener este material genético y se les encargó a los chacareros la multiplicación, recuperación y difusión de este material en sus comunidades. Los mismos chacareros y las comunidades beneficiarias se convirtieron en proveedores de semillas para varios proyectos, programas e instituciones.

Para fomentar el consumo se organizaron concursos de platos típicos elaborados con ingredientes tradicionales. En estos concursos se descubrió que todavía existían numerosas recetas con productos tradicionales en las comunidades, que habían sido transmitidas de generación en generación pero que no eran utilizadas con frecuencia ni conocidas por el conjunto de la comunidad. Las recetas fueron sistematizadas en la publicación del proyecto: “*Gastronomía Tradicional Altoandina: Allin Mikuy / Sumak Mikuy*” que recopila platos típicos para dar nuevo valor y difusión a las enormes potencialidades de los productos tradicionales. Este material está disponible en: <http://www.rlc.fao.org/proyecto/163nze/>.

También se fomentó la investigación e innovación de alimentos destinados al consumo infantil elaborados con ingredientes tradicionales, con el objetivo de aumentar el valor nutritivo de los productos consumidos habitualmente por los niños, y luchar contra los altos niveles de desnutrición infantil existentes en la provincia. Para ello se desarrollaron productos nuevos, con la colaboración de los estudiantes de la ESPOCH. Tras consultas realizadas a los niños de las comunidades, se seleccionaron tres productos: galletas, helados y mermelada de oca, mashua y quinua. Se probaron en distintas formulaciones en las comunidades para conocer la aceptación de los niños y en el laboratorio para analizar su inocuidad y posibilidades de comercializarlas a mayor escala, obteniéndose resultados muy promisorios, ya que los productos desarrollados superan en características a los productos similares existentes en el mercado y gozan de gran aceptación y demanda por parte de quienes los han probado.

Estos alimentos basados en productos tradicionales se constituyen en una interesante alternativa que se recomienda tener en cuenta en la ejecución de programas sociales dirigidos a la infancia.



Rescate de conocimientos y saberes sobre los productos tradicionales

Complementariedad entre saberes, conocimientos ancestrales y nuevas tecnologías

El proyecto buscó fomentar, recuperar y difundir los saberes, conocimientos y prácticas ancestrales de la agricultura altoandina, reconociendo la importancia de los mismos para la sostenibilidad de los sistemas de producción locales. La pérdida de prácticas tradicionales, como el cultivo en terrazas, y el empleo de prácticas inadecuadas, como la introducción del tractor en fuertes pendientes, ha llevado en muchos casos a un alto deterioro medioambiental, comprometiendo la sostenibilidad de los sistemas productivos.

El proyecto ha combinado la recuperación de saberes y prácticas tradicionales con el fortalecimiento de conocimientos técnicos adaptados a las necesidades de las comunidades. Los mismos beneficiarios han solicitado capacitaciones en temas específicos como agroecología, ganadería de leche y manejo de pastos.

La ganadería de leche, por ejemplo, es una práctica introducida en la región que está despertando un gran interés entre los productores de la zona porque existen varias empresas comprando leche a buenos precios. El proyecto ha recurrido al INIAP para impartir capacitaciones en manejo de ganado de leche, solicitándoles la adaptación de sus capacitaciones al enfoque del proyecto; capacitaciones más prácticas y participativas, y con un máximo respeto a los conocimientos locales. De esta forma, las capacitaciones se han impartido combinando los conocimientos de los productores con los conocimientos técnicos del INIAP. Igualmente se ha intentado disminuir la dependencia que suelen tener hacia los técnicos y los productos veterinarios, promoviendo que además de aprender a manejar el ganado, ellos mismos aprendan a realizar las curas básicas en sus animales.

El proyecto se ha fortalecido con la experiencia de las distintas organizaciones de la zona, como el INIAP en el manejo ganadero y el cultivo de la papa, la fundación MARCO en comercialización, la Fundación ERPE en producción orgánica y el Ministerio de Agricultura en el acompañamiento técnico de los procesos productivos. Todos ellos han adaptado sus metodologías a los principios de respeto a los saberes tradicionales de las comunidades, buscando el equilibrio y complementariedad con las tecnologías agrícolas modernas.

4.2 LA COMERCIALIZACIÓN ALTERNATIVA

Aunque el Proyecto no ha adoptado un enfoque de cadena agroalimentaria explícito, sus acciones inciden en todos los aspectos de la cadena, desde el cultivo hasta la comercialización y el consumo.

▶▶ *“Nos capacitan, producimos, pero luego; ¿dónde está el mercado?”. Beneficiario del proyecto.*

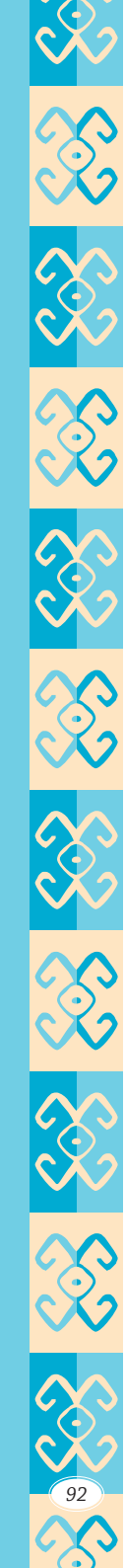
Antes de comenzar la implementación de las actividades de comercialización, se realizaron procesos de sensibilización en las comunidades. Luego se realizaron diferentes tipos de eventos como ferias ciudadanas, donde pudieran realizar la venta de sus productos directamente al consumidor, aumentando de esta forma su margen de beneficio y sus ingresos.

Uno de los problemas principales encontrados en la comercialización fue el temor de los beneficiarios hacia los mestizos, ya que a menudo eran agredidos y menospreciados por los intermediarios cuando iban a comercializar sus productos. Se realizaron entonces actividades para aumentar su autoestima y enseñarles técnicas de venta y comercialización para que fueran perdiendo el miedo.

El proceso de comercialización directa de productor a consumidor se llevó a cabo conjuntamente con otras organizaciones e instituciones como Fundación Chuquiragua y Canasta Comunitaria, entre las principales.



Familias preparando los productos para el autoconsumo y para la venta



Este proceso comenzó con la organización de una feria pequeña, la feria ciudadana 24 de Mayo de productos orgánicos. A los productores se les facilitó desde el inicio un espacio para comercializar sus productos y se les motivó a participar. El proyecto les fue proporcionando, a medida que los productores lo solicitaron, materiales para mejorar sus puestos de venta como: caballetes, carpas, toldos y mandiles. Sin embargo desde el inicio y en función de asegurar la sostenibilidad del sistema, la movilización y transporte para su participación en la feria fue costeada por ellos mismos. Los productores que participan en la feria se han organizado y colectan 1 USD semanal con el que crearon un fondo (de aproximadamente 800 USD en la actualidad) para que funcione como una caja de crédito para prestar a quien lo necesite.

Para organizar los sistemas de comercialización a una escala mayor, los productores locales están implementando estrategias que les permitan proporcionar un abastecimiento constante de productos en función de los requerimientos de los compradores, para lo cual están coordinando acciones con los gobiernos comunitarios y con los demás integrantes de las organizaciones para acopiar productos y establecer sistemas de producción más variados y constantes.

Para facilitar la comercialización, el proyecto también facilita un sistema de información de precios a los productores a través de la web, la radio rural, la prensa y hojas volantes. Dos veces por semana se recopilan los precios al mayorista de los principales productos agrícolas de la zona, y en los boletines se incluye semanalmente una receta con ingredientes tradicionales.

4.3 GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES Y EMPRENDIMIENTOS

Por iniciativa propia de los beneficiarios, el proyecto les apoyó en la obtención de recursos para financiar el lanzamiento de varios emprendimientos: elaboración de helados, instalación de una panadería y elaboración de harinas, entre otros. En todos estos emprendimientos se fomenta el uso de los productos tradicionales y la generación de valor agregado.

En línea con los principios del proyecto, estos emprendimientos son muy sencillos y se van completando poco a poco, según los beneficiarios van adaptándose a su uso y van aumentando su producción y necesitando mayor cantidad de materiales. Las construcciones que albergan la pequeña heladería, fábrica de pan y

la fábrica de harinas, han sido realizadas por los propios beneficiarios y están dotadas de los materiales básicos para la elaboración de los productos, que son consumidos y comercializados en la comunidad y en las organizaciones vecinas.

El proyecto difundió estos productos de distintas maneras: (i) utilizándolos como refrigerios en los talleres, (ii) presentándolos en las distintas ferias de biodiversidad en las que participó el Proyecto, (iii) realizando giras de intercambio frecuentemente para que otras comunidades e instituciones visiten estas experiencias y conozcan los productos. Con estas actividades se está consiguiendo, por un lado, aumentar los ingresos de la comunidad para que sigan desarrollando sus microempresas y, por otro, sensibilizar al público en general sobre el consumo de productos tradicionales.

Para la ejecución de estos emprendimientos el liderazgo y apoyo de los chacareros ha sido importante ya que a través de ellos se logra mantener la motivación; ellos son los que apoyan para que exista materia prima y participación, promocionando los diferentes eventos que se llevaron a cabo.

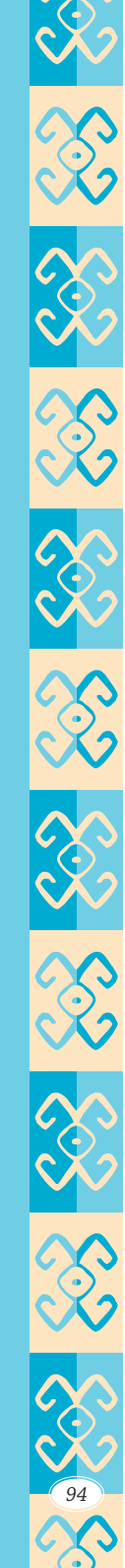
Adicionalmente, por parte de los chacareros, cada uno de ellos está desarrollando sus propias iniciativas, como es el caso de la elaboración y comercialización de carne de llama y sus derivados (por ejemplo fritada de carne de llama, la elaboración de varios tipos de artesanías con productos propios de sus sistemas de producción, la elaboración de productos con valor agregado (por ejemplo jugo de jícama, pan, mermeladas, pomadas, etc.).

4.4 SENSIBILIZACIÓN Y MOTIVACIÓN DE LOS ACTORES

4.4.1 SENSIBILIZACIÓN A LOS BENEFICIARIOS, SOCIOS Y ALIADOS DEL PROYECTO

El Proyecto fue liderado por un equipo reducido de técnicos que cumplieron el rol de facilitadores de procesos. Como se mencionó anteriormente, las capacitaciones las impartieron el MAGAP, INIAP, Fundación MARCO, ERPE, ESPOCH y otros aliados en función de su experiencia.

Esta coordinación interinstitucional tuvo un impacto muy positivo en la difusión de los principios del proyecto a otras instituciones, asegurando de esta forma que cuando éste finalice, el enfoque del mismo permanezca y se



fortalezca a nivel local. Además, la complementariedad entre instituciones ha sido un factor clave para el éxito del proyecto: la COMICH, por su conocimiento de la realidad de las comunidades indígenas, su acercamiento y coordinación con ellos y por el dominio del idioma propio “quichua”, que permitió un mayor y más rápido acercamiento a las comunidades; el Ministerio de Agricultura, por su aporte técnico e institucional, al hacer partícipes a los beneficiarios de los diferentes programas y proyectos que desarrollan y por su aporte en recursos muy variados; el INIAP, también por su aporte técnico e institucional; la Fundación ERPE y Fundación MARCO, por su experiencia en aspectos concretos de la producción sobre todo orgánica, comunicación y aspectos de comercialización; y toda esta conjunción de esfuerzos complementada con el accionar de la ESPOCH en aspectos nutricionales y de seguridad alimentaria.

La contraparte y los socios ejecutores tuvieron que adaptar sus metodologías de capacitación al enfoque del proyecto. Este cambio fue complicado al inicio por la resistencia de algunos técnicos a cambiar sus formas de trabajo y la desconfianza ante aspectos innovadores, como la participación de los chacareros. Todos los actores entrevistados coinciden en que a pesar de las dificultades del proceso, se han obtenido cambios y el proyecto les ha aportado aspectos nuevos que están teniendo efectos positivos en las comunidades.

Entre los aspectos destacados como innovadores y/o relevantes por los principales actores, cabe destacar: (i) la colaboración interinstitucional en la que cada organismo trabaja en su especialidad y la buena coordinación entre agencias, (ii) el reconocimiento y respeto a los procesos en marcha y a los conocimientos existentes a nivel local, y (iii) la apertura de los actores para aprender de los otros.

Sensibilización a través de radios rurales y urbanas

Todas las actividades del proyecto inician con un proceso de sensibilización largo y complicado dirigido hacia los beneficiarios. Además de las actividades de sensibilización focalizadas en los participantes, se realizaron actividades de difusión y sensibilización al público en general, principalmente a través de la radio. Para ello se recopilaban testimonios en las comunidades sobre el uso de productos andinos tradicionales, se difundieron recetas, buenas prácticas agrícolas y recomendaciones sobre la higiene e inocuidad de los alimentos, se propició el fortalecimiento en aspectos organizacionales, nutricionales y de salud, entre otros. Esta sensibilización sobre el valor y recuperación de conocimientos y productos locales dio sus frutos, y se observa un aumento considerable de los precios de productos tradicionales en los mercados originado por el aumento de la demanda de los mismos.

4.4.2 LOS CHACAREROS Y SU LEGADO

Durante décadas y posiblemente siglos, el rol de los chacareros pasó inadvertido para el mundo occidental y en muchos casos este personaje y su rol desaparecieron a nivel de las comunidades andinas.

El redescubrimiento y la revitalización de los chacareros y su rol de sabios de la producción agrícola, en medio de un sistema que a pesar de los grandes esfuerzos y dinero invertido o gastado no ha logrado tener los resultados esperados en el desarrollo rural, se presenta como una alternativa valedera para lograr los objetivos planteados para futuras intervenciones.

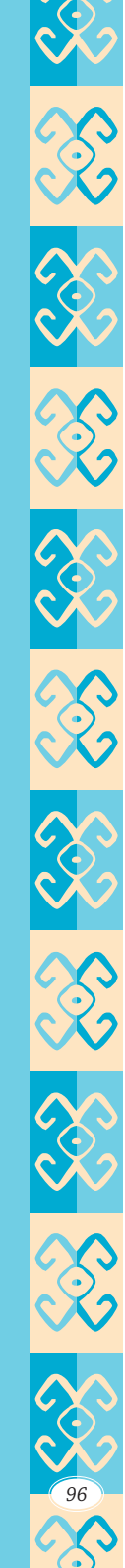
Al constatar las potencialidades de los chacareros, éstos se ven enfrentados a una serie de tentaciones por parte de varias instancias que les proponen que actúen como promotores o como autoridades entre otras propuestas.

Las propuestas que se realizan contemplan el pago de remuneraciones, cumplir un rol político, desarrollar un rol técnico o aspectos similares, lo que desvirtúa su rol. Aquéllos que terminan siendo absorbidos por esta oferta, dejan de ser reconocidos por su organización, que ya no los acepta como chacareros en la comunidad.

Se pueden citar algunos ejemplos como el caso de varios chacareros a quienes les propusieron trabajar como promotores, dándoles las facilidades de movilización, un sueldo que superaba el monto que normalmente se paga a un promotor y otras prebendas; uno de ellos aceptó esta propuesta y cuando quiso ejercer su rol en la organización a la que pertenecía, los integrantes de la misma no le hacían caso; otro ejemplo fue que uno de ellos aceptó ser autoridad de una parroquia y en la actualidad ya no lo reconocen en su comunidad como un chacarero.

En conclusión, se puede señalar que al ser descubiertos estos personajes y sacados a la luz del día, pueden ser tentados por varias propuestas que van en contra de su rol y si aceptan podrían ocasionar incluso la desaparición de este personaje, que es considerado en algunos casos como la última esperanza de los pueblos indígenas.





La alternativa frente a esta situación es proporcionarles los insumos para que fortalezcan sus sistemas de producción y el rol que cumplen al interior de la organización y/o propiciar eventos de intercambio de experiencias y saberes que conlleven a compartir ese gran legado que poseen.

El fortalecimiento de los sistemas productivos altoandinos de los chacareros y los ayllus

Con la recuperación y revitalización del rol de los chacareros, también se avecinan desafíos como la forma de competir con las instituciones y organizaciones que regalan todo (sistema paternalista o asistencialista), ya que los chacareros no disponen de mayores insumos para compartir con las familias de su organización.

Por lo anterior, es necesario implementar acciones que permitan fortalecer sus sistemas de producción con insumos que complementen los disponibles en sus chacras, con la finalidad de motivarlos y convertir estos espacios en escenarios demostrativos y motivacionales para las familias del sector o de otras organizaciones. En concordancia con este enfoque y gracias al apoyo de sus socios, el proyecto les entregó insumos para que fortalezcan sus sistemas de producción (bombas de agua, sistemas de riego, animales mejorados, semillas, entre otros).

Asimismo, y con la finalidad de difundir sus saberes y prácticas, también se les proveyó de insumos como semillas o pies de cría para que conjuntamente con las familias de su organización desarrollen y fortalezcan los sistemas productivos familiares bajo la dirección y asesoramiento de los chacareros, dando así sostenibilidad al proceso y fortaleciendo su rol.

Esta estrategia implementada o revitalizada permitió que los chacareros sean reconocidos socialmente y que muchas familias se beneficien de sus conocimientos y experiencias.

Las principales acciones desplegadas por los chacareros y las familias de la organización fueron la recuperación y producción de productos tradicionales, la implementación de huertos familiares, implementación de cuyeras y lotes de producción de diversos productos destinados a garantizar la seguridad alimentaria y generar excedentes para la comercialización.



El agua, un recurso para la vida

4.5 EL AGUA, SANGRE DE LA PACHAMAMA

Las nacionalidades y pueblos originarios de la zona andina, desde épocas milenarias, sobrevivieron por los conocimientos alcanzados sobre el uso y conservación de la tierra y el agua, este último elemento almacenado en las montañas, cerros, lagunas, vertientes, selva y pantanos. Sin embargo, actualmente se está produciendo la destrucción de los ecosistemas, causados por el sistema extractivista y la intervención agresiva del modelo económico capitalista, generando graves alteraciones en los medios de vida. Las pocas reservas naturales de agua, almacenadas en los glaciares, tienen un acelerado descenso desde la década de los años setenta del siglo XX, posiblemente a causa del cambio climático mundial, situación que pone en riesgo la seguridad y soberanía alimentaria de los países andinos.

En la última década, en el Ecuador, se tiene gran preocupación por la reducción del caudal de las fuentes de agua, y por la disminución de la calidad del líquido vital; la contaminación que generan las industrias y las descargas de aguas servidas de los asentamientos de las ciudades ensucian los ríos con productos contaminantes, y esta agua es utilizada en la producción agrícola y pecuaria, lo que intensifica la contaminación del ambiente y la producción, causando deterioro de las condiciones de vida de la población.

La minga por el agua es un proceso que impulsa la COMICH desde el año 2006.

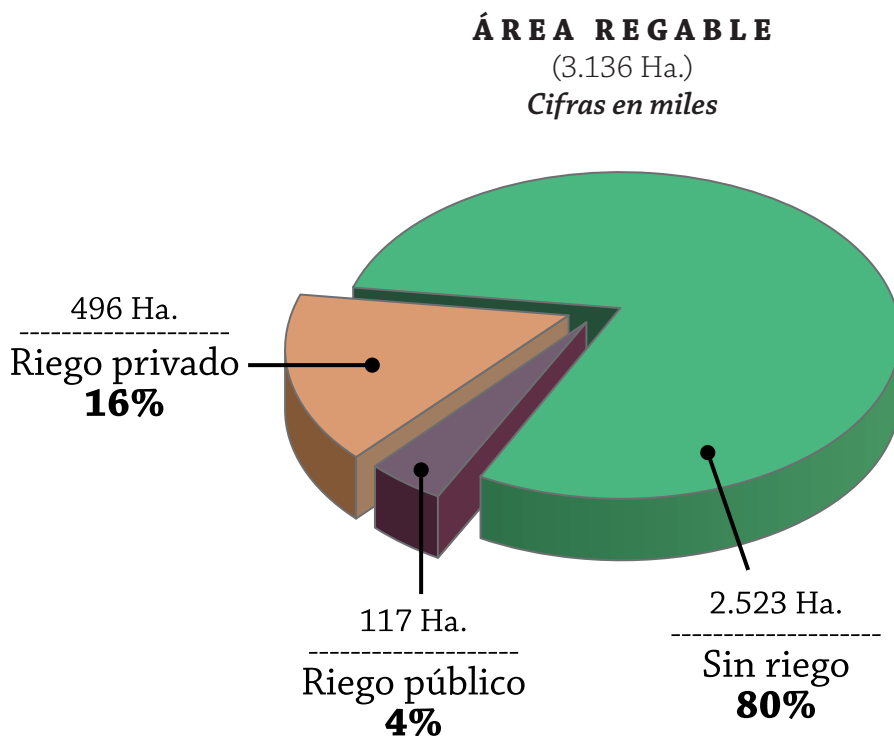


Figura 1: Presentación en la reunión de la asamblea de ECUARUNARI, marzo del 2008

En este proceso, la dirigencia de recursos naturales de la COMICH desarrolla debates profundos para encontrar alternativas frente a las tecnologías originarias, formas de producción, cuidado de la Pachamama, y cuidado del ambiente, entre otros aspectos.

Es evidente, que si bien, el proyecto ha alcanzado buenos resultados en el fortalecimiento de las organizaciones indígenas y el mejoramiento de la seguridad alimentaria de las familias, el proceso se vio afectado por factores climáticos adversos como el exceso y falta de lluvias.

Por lo anterior, el proyecto junto a la contraparte, la COMICH y los otros socios ejecutores y aliados propusieron una metodología para dar alternativas de solución a uno de los temas más sensibles y críticos identificado y priorizado por las propias comunidades: el acceso al agua.

Los habitantes del territorio Puruway, actualmente asentados en la provincia de Chimborazo, manifestaron lo siguiente: “Recoger el agua del rocío de las mañanas, de la neblina, de la granizada y de la lluvia, para ubicar en espacios naturales, que luego se escurra por las entrañas de la tierra, recorra las venas de la Pachamama, limpie las impurezas de nuestra madre naturaleza y en un espacio de tiempo brote a la superficie para encontrar el apareamiento de la nueva vertiente que dará origen a abundancia de vida, es una práctica milenaria que realizaban nuestros ancestros y que en los conceptos actuales se define como la siembra del agua”.

4.5.1 METODOLOGÍA UTILIZADA EN LA SIEMBRA DEL AGUA

Iniciativa de la COMICH

Esta minga por el agua es un proceso que impulsa la Confederación del Movimiento Indígena de Chimborazo de los pueblos de la nación Puruway, COMICH, desde el año 2006. Se concretó la conformación de un equipo de apoyo con entendidos en el tema, con quienes se plantearon inquietudes y acciones en varias áreas, entre ellas todo lo relacionado con el cuidado de la Pachamama, el agua y la soberanía alimentaria.

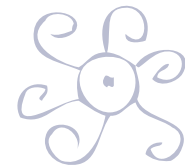
Acción del proyecto FAO/RUNA KAWSAY

La mayoría de las comunidades beneficiarias del proyecto FAO/RUNA KAWSAY cultivan sus productos en suelos de secano, sin acceso al riego, suelos en proceso de erosión rápida y con poca fertilidad. Los rendimientos son bajos y la valoración en el mercado de sus productos es muy poco reconocida. Con estos antecedentes, en la actualización de los planes comunitarios se siente la necesidad de resolver primero el problema del acceso al agua.





Recuperación de vestigios de sistemas de siembra del agua, parte alta. Comunidad San Juan de Pallo, Chimborazo 2010



Para las familias indígenas, una de las limitantes más difíciles de superar es la dependencia creada por el “falso desarrollo” y la baja autoestima, que provoca que los integrantes de las organizaciones esperen a que algún técnico o proyecto les pueda solucionar sus problemas.

Se implementa un proceso para motivar y sensibilizar a las comunidades para que se transformen en sujetos y actores de su propio desarrollo, de manera organizada y eficiente para generar las mejores alternativas desde la vida comunitaria y el diálogo intercultural, este es el resultado conjunto de facilitación de procesos entre las organizaciones indígenas, COMICH, la FAO, los socios y aliados del proyecto para la siembra del agua.

Con el liderazgo y facilitación del proyecto Runa Kawsay, se realizó la siembra del agua en las siguientes organizaciones:

Comunidad	OSG	Parroquia	Cantón
Huacona santa Isabel	Corporación de organizaciones indígenas de las Huaconas y Culluctús "COCIHC"	Sicalpa	Colta
San Juan de Pallo	Federación de organizaciones de los pueblos de Punín "FEPP"	Punín	Riobamba
Shobol Alto Guadalupe	Unión de organizaciones campesinas e indígenas de San Juan "UCASAJ"	San Juan	Riobamba

Cuadro 1: Actores principales para la siembra del agua. Proyecto FAO/RUNA KAWSAY, 2011

4.5.2 SIEMBRA DEL AGUA EN PAJONALES

Es una experiencia de la comunidad Huacona Santa Isabel, ubicada a 3 500 msnm, en la parroquia Sicalpa del cantón Colta, asentada al pie de los pajonales, con 33 jefes de familia; hace 15 años atrás habían repoblado de pinos sus pajonales, dedicándose a la crianza de ganado de leche. En esta zona construyeron canales revestidos de cemento para la conducción del agua, pero al incrementar los pastizales, disminuyó completamente el caudal. Necesitaban incrementar el caudal de agua, pero no había de dónde hacerlo.



Siembra del agua en pajonales para alimentar los acuíferos naturales. Comunidad Huacona Santa Isabel, año 2010



El problema

En un proceso de análisis comunitario, concluyeron que las vertientes de agua que antes alimentaban el canal de riego o de las cuales se abastecían del líquido vital se secaron o se habían disminuido sensiblemente. Entre otros factores determinaron que el pajonal había sido destruido para la producción agrícola y lo poco que quedaba había sido transformado en bosque de pino el cual estaba absorbiendo el agua que quedaba.

Entonces decidieron averiguar cuál sería la alternativa para resolver este problema; indagando entre los más ancianos, cómo resolvían en el pasado la falta de agua y entendieron que el agua almacenada en los pajonales alimentaba las vertientes hoy secas; pero en la actualidad estos espacios estaban convertidos en potreros y sembrados de pino. La alternativa encontrada fue la eliminación del bosque de pino y recuperación de los pajonales con la siembra del agua.

Visita a experiencias en otros sitios

Se realizó una gira de observación e intercambio de experiencias de la recuperación de zonas de recarga hídrica en Catamayo, provincia de Loja, organizada por el Consejo Provincial de Chimborazo en el año 2009. Animados con esta visita, se planificó un proceso de recuperación de los pajonales, con trabajos comunitarios, el cual fue coordinado con el proyecto FAO/RUNA KAWSAY y COMICH, para animar las mingas y proveer de insumos complementarios, como semillas, mangueras y aspersores para optimizar el riego proveniente de la siembra del agua.

Trabajo comunitario

En mingas comunitarias, se ubicaron sitios estratégicos, en los que se construyeron pequeños reservorios de 2 m de largo por 1 m de ancho y 1 m de profundidad, con materiales existentes en los mismos pajonales, para almacenar agua de lluvia (aproximadamente 2 m³ por cada reservorio o pozo artificial) en un área de 10 hectáreas, dejando que acontezca el proceso de escurrimiento natural por el suelo. Al final, se espera que con el transcurso del tiempo, se mantenga y aumente el caudal de la vertiente y aflore una nueva vertiente en lo posible.

Mientras tanto, la comunidad gestiona ante los gobiernos locales para construir un tanque reservorio grande de agua, que permita distribuir desde la parte más alta hacia los terrenos de pastizales y cultivos en toda la comunidad.

4.5.3 SIEMBRA DEL AGUA EN SUELOS AGRÍCOLAS AL PIE DE PAJONALES (COMUNIDAD DE GUADALUPE)

La comunidad de Guadalupe está ubicada sobre los 3 400 msnm al pie de pajonales en la parroquia San Juan, cantón Riobamba. Posee suelos negros andinos, cuenta con 30 jefes de familia y su migración temporal es de 60%. Compraron tierras comunitarias de las haciendas en los años 80 y luego de pagar todo su valor, parcelaron las tierras y destruyeron los pajonales para el trabajo familiar de cada comunero. En este proceso también se había adjudicado una vertiente de agua de entre los pajonales a 10 kilómetros de la comunidad. Este líquido lo conducían a través de un sistema de tuberías; con el pasar de los años se ha constatado la disminución del caudal de agua.



Suelos con producción agrícola al pie de los pajonales. Comunidad Guadalupe, 2011



El problema

Las familias de la comunidad Shobol alto Guadalupe con nostalgia recuerdan que casi se seca el agua del canal de riego. La costumbre de las familias desde hace quince años fue utilizar el riego por gravedad, pero había suficiente abastecimiento; actualmente no alcanza el caudal de agua, y sólo cubre el 10% de sus terrenos.

En un proceso de análisis en varias reuniones y eventos se dan cuenta que han perdido la mayoría de los cultivos que antes existían. Con la esperanza de acceder a algún dinero, se dedicaron a la crianza de ganado de leche, pero no tenían buenos pastos y en la mayoría de las ocasiones el dinero que recibían por la leche no alcanzaba para satisfacer las necesidades mínimas. También analizaban que con el tiempo, los requerimientos de más agua agudizaron el problema en el interior de la organización. En tiempo de invierno, además, el agua se desperdiciaba, dañaba los terrenos, las carreteras y los cultivos.

La Presidenta de la Comunidad (Anita Yubillo) siente todo el peso de la falta de agua, al igual que las demás familias; su esposo ya es migrante, y ha salido en busca de trabajo a las ciudades; los terrenos están sin producción, sin la esperanza de abastecer alimentos; los hijos también han salido de la comunidad. “Es que teniendo terrenos, nos estamos muriendo de hambre” dice la Presidenta de la comunidad.

Manuel Chimbolema, dirigente antiguo, hace la siguiente reflexión con toda la comunidad: “para mejorar los pastos necesitamos agua, para los cultivos necesitamos más agua. ¿Y de dónde o cómo podemos sacar más agua? Eso nos pasa por destruir a la Pachamama, entonces pensemos en resolver con nuestros medios, ya que nadie de afuera podrá ayudar si no damos una alternativa nosotros mismos”.

Basados en una propuesta consensuada, se organiza una visita a la comunidad San Juan de Pallo, parroquia Punín, cantón Riobamba, donde en suelos de pendiente pronunciada, con afloramiento de cangahua, muy erosionados y sin riego, las familias han recuperado su producción, a través de la siembra del agua.

Una vez realizada la visita, llegó la hora de tomar decisiones y el chacarero dice: “de aquí, de esta visita, nace la inquietud, para decir que en Guadalupe en donde al menos existe un poco de agua, que además de utilizarla de mejor manera, se puede sembrar el agua en sus tierras y ayudar a la recuperación de la humedad de los suelos y la producción de los mismos”.

Trabajo comunitario

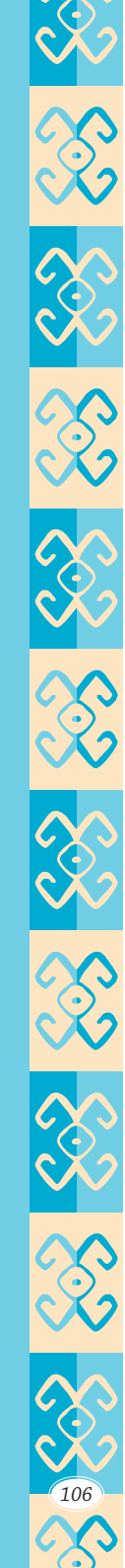
En Shobol alto Guadalupe, 20 familias de la comunidad han construido reservorios, de aproximadamente 2 m de largo por 1.5 m de ancho y 1 m de profundidad, para almacenar el agua del canal de riego y dejar que filtre por gravedad pendiente abajo en los suelos agrícolas y/o potreros de las familias de la comunidad. Esta es una primera experiencia que la comunidad realizó y están observando que el sistema funciona pero que hay necesidad de realizar algunos ajustes.

4.5.4 SIEMBRA DEL AGUA EN SUELOS EROSIONADOS

La Comunidad San Juan de Pallo, está ubicada a 3 300 msnm, en la parroquia Punín del cantón Riobamba, con 90 jefes de familia y una migración temporal del 90% de sus habitantes, asentados en suelos de pendiente, muy erosionados con afloramiento de cangahua, sin acceso al riego.



Suelos deteriorados. Comunidad San Juan de Pallo, Chimborazo 2011



La directiva de la Federación de los Pueblos de Punín, en calidad de organización base de la COMICH, seleccionó la comunidad más crítica de sus organizaciones para que se les ayude con alguna alternativa de vida a través del proyecto FAO/RUNA KAWSAY.

En San Juan de Pallo, prácticamente ya no existían cultivos y los productos tradicionales habían desaparecido, más del 80% de los productos alimenticios que consumían eran adquiridos en la feria y mercados de Riobamba. Los integrantes de la comunidad inicialmente manifestaron que la necesidad más urgente de cualquier apoyo era el financiamiento para la implementación del proyecto de riego Yasipan, que beneficiaría a 4 parroquias por más de 15 años.

Luego de un proceso de reflexión interna, la comunidad acordó con el proyecto FAO/RUNA KAWSAY producir, con urgencia, hortalizas para el autoconsumo, razón por la cual se entregaron semillas de estos productos. En la primera experiencia el 90% de estas semillas se habían perdido por falta de agua.

Debido a la experiencia con proyectos anteriores había cierto pesimismo, pero se los motivó a no retroceder y buscar alternativas. Conjuntamente con ellos se pudo observar que los habitantes consumían muchas gaseosas y la comunidad estaba llena de botellas plásticas. Decidieron eliminar estos envases, quemándolos, pero el chacarero de la comunidad había observado que en los sitios donde estuvieron los envases estaba el suelo más húmedo. De ahí surgió la idea de reutilizar los envases de gaseosas para diseñar un sistema de riego por goteo. Así, el 40% de los integrantes de la comunidad produjeron sus primeras hortalizas, compartieron con la comunidad y entendieron que algo más deberían hacer.

Motivados por esta experiencia y tratando de buscar alternativas, regresaron a sus hogares a averiguar cómo los más ancianos habían sobrevivido a fuertes veranos, recorrieron toda la comunidad y encontraron pequeños vestigios de cochas artificiales, que recogían agua del rocío de la mañana, neblina, granizada y lluvias.

Validación de pequeños sistemas de siembra del agua

Entre algunas alternativas para resolver el problema del agua en la comunidad San Juan de Pallo, proponían construir un tanque grande para el almacenamiento del agua en la parte más alta de la comunidad (10 m ancho

x 20 m de largo y 3 m de profundidad), pero entendieron que no podrían llenarlo porque no existía suficiente caudal, la infraestructura era muy costosa y nadie quería financiar.

La comunidad quiso avanzar e iniciaron la construcción de un pequeño reservorio domiciliario para juntar el agua, pero este necesita también de mucha inversión para llegar a todas las familias y adicionalmente requería sistemas de conducción (mangueras) para llegar a los cultivos, tornándose muy molesto para su manejo. El Proyecto RUNA KAWSAY facilitó unos pequeños sistemas de microaspersión para que la comunidad los evaluara. Así, desarrollaron un sistema alternativo y mixto de la siembra del agua.

En resumen, la siembra del agua consistió en construir, cerca a las viviendas, pequeños reservorios de 2 m de ancho por 3 m de largo y de 1 a 2 m de profundidad, cuya agua se utilizaba con mangueras y sistemas de microaspersión, sin embargo se encontraron con la dificultad de que el agua se perdía demasiado rápido por las grietas que presentaba el reservorio debido al tipo del suelo. Entonces, decidieron mejorar este mismo sistema, construyendo tanques más anchos, largos y menos profundos, complementado con una pequeña capa de cemento en la base y los tres lados (hasta una cierta altura), permitiendo la infiltración natural pendiente abajo.

En la actualidad están recuperando los reservorios antiguos, están tratando de remplazar el uso del cemento y están ubicando la siembra del agua en la cabecera de las chacras para almacenar el agua que va de los caminos y pequeñas quebradas.

Testimonios de los líderes

- ❖ Actualmente la comunidad cuenta con 100 reservorios.
- ❖ De esta manera, las familias producen alimentos para su propio abastecimiento y los excedentes se venden en pequeños circuitos locales.
- ❖ Hoy el panorama de la comunidad pinta de un hermoso verde, en comparación a las comunidades vecinas.

LECCIONES APRENDIDAS

- ❖ La siembra del agua implica la construcción de pequeños reservorios con materiales de la misma zona, evita la erosión del suelo, disminuye la cantidad de sedimentos hacia los canales de riego, disminuye la destrucción de las carreteras, sirve de abrevadero para animales, y principalmente ayuda a mantener la humedad de los suelos.
- ❖ La siembra del agua es una minga entre todos los ayllus (familias) de la comunidad, recupera el rol del gobierno comunitario, respeta a las autoridades originarias, integra a las autoridades de gobiernos locales y motiva a la unidad de todos los actores de desarrollo.
- ❖ La siembra del agua anima el diálogo intercultural, el intercambio de saberes, integra a los técnicos, dinamiza el sistema de producción y revive la chacra andina.
- ❖ La comunidad vuelve a mirar con dedicación el cuidado a la Pachamama, el ambiente, los pajonales, respeta la vida y devuelve la alegría.

ACCIONES FUTURAS

EL compromiso del Runa Puruway está con la Pachamama, con la recreación de la vida, con la reconstrucción de la chacra andina, con el cuidado de la naturaleza, con el cuidado del ayllu (familia) en la comunidad, con la relación de sus deidades y con su espiritualidad relacionada con las constelaciones. Por eso están pendientes las siguientes tareas:

- ✓ Difundir la experiencia y transformarla en política pública de los gobiernos locales.
- ✓ Complementar con sistemas de microaspersión para utilizar en épocas de verano.
- ✓ Aplicar el proceso de purificación de aguas utilizadas en la cocina y lavado de ropa para ser utilizadas en la producción en las comunidades indígenas.
- ✓ Acompañar los sistemas de siembra del agua con plantas que protejan la humedad del suelo.
- ✓ Proteger las vertientes y espacios de recarga hídrica, con plantas y arbustos propios del sitio y de cada ecosistema.

4.6 EL BANCO DE SEMILLAS

4.6.1 ANTECEDENTES

En el proceso de reivindicación social y acceso a los derechos, los pueblos indígenas accedieron a muchos proyectos de apoyo, denominados: para el desarrollo rural. Estas inversiones en proyectos y programas de varias nominaciones pusieron mucho énfasis al desarrollo de la infraestructura; así se construyeron aulas escolares, casas comunales, centros de acopio, etc.

En lo referente al sistema de producción, el servicio de extensión rural priorizó con empeño la revolución verde para lograr hacer rentable la producción agropecuaria; se realizaron capacitaciones a productores con metodologías para implementar tecnologías relacionadas con esta temática. Esta manera de pensar y actuar desvió algunas prácticas propias de las localidades.

El proyecto FAO/Runa Kawsay desarrolló algunas estrategias desde la visión de los beneficiarios, de su estructura organizativa, pero también con una proyección en función del espacio y del tiempo real. Las comunidades indígenas planifican el sistema de producción bajo la lógica agrofestiva, de garantizar la alimentación de la familia, del uso como semilla y finalmente generan excedentes para el intercambio, la redistribución y comercialización.

El trabajo parte de la experiencia familiar, del espacio de prácticas andinas complementarias y solidarias.

Para el abastecimiento de semillas, existe una práctica común: en cada ciclo agrícola, al momento de las cosechas, se da una especial importancia al hecho de obtener semillas, como una garantía para mantener la biodiversidad, continuar con nuevos ciclos agrícolas, y garantizar la soberanía alimentaria.

Por lo anterior, el proyecto junto a su contraparte, socios ejecutores y aliados coincidieron que el tema del abastecimiento de semillas era vital para alcanzar los objetivos de la intervención, por lo cual se dieron a la tarea de generar espacios de abastecimiento continuo de este insumo al interior de las comunidades indígenas.

4.6.2 ABASTECIMIENTO DE SEMILLAS

Abastecimiento ancestral de semillas en la comunidad

Desde tiempos ancestrales, los pueblos indígenas seleccionaban y almacenaban las semillas, con mucha dedicación, delicadeza y empeño. Esta tarea en cada ayllu o familia era dirigida por personas conocedoras del tema. Por lo general, estaba a cargo de las mujeres y principalmente de las madres de familia.

En el espacio territorial, el abastecimiento de la semilla con todas sus prácticas estaba a cargo de familias exclusivas, a estos personajes se encomendaba el proceso de selección, almacenamiento y distribución. Para esto se utilizaban algunas infraestructuras como: montones, costales, trojas, putzas, corrales, huecos, etc. Estas familias se caracterizaban por tener esta dedicación innata y se distinguían de las demás.

En épocas críticas de excesos de lluvias o sequías, siempre estos personajes guardaban semillas para redistribuir a la comunidad e intercambiar con otros grupos.

Abastecimiento de semillas en tiempos actuales

La diversidad que existía en los territorios poblados por las organizaciones indígenas fue desapareciendo paulatinamente, remplazada por producción en lotes de monocultivo, priorizando el rendimiento en cantidad y la rentabilidad económica. Adicionalmente, se incrementó el uso de semillas importadas.

A lo anterior hay que señalar que los costos de este insumo para las épocas de siembra son muy altos e inaccesibles, principalmente para los pequeños y medianos agricultores que son la mayoría de la población en la provincia de Chimborazo.

Abastecimiento de semillas con asistencialismo

Las comunidades indígenas de la provincia de Chimborazo han sufrido un proceso de dependencia hacia proyectos y programas que regalan materiales e insumos, entre ellos semillas. Los cultivos más utilizados en estos casos han sido hortalizas, granos y tubérculos.

Las semillas de granos andinos, raíces y tubérculos como la papa fueron perdiendo diversidad, ya que fueron reemplazadas por las llamadas semillas mejoradas.

Recuperación de semillas con el gobierno comunitario

En las comunidades indígenas de la provincia de Chimborazo la mayoría de las semillas de cultivos andinos se habían perdido. Fue una tarea compleja sensibilizar a la comunidad sobre la importancia y necesidad de mantener la diversidad, que garantice la seguridad alimentaria de la población.

Inicialmente el proyecto Runa Kawsay ayudó a levantar la autoestima, recuperar la organización comunitaria y reorientar estrategias de trabajo para rescatar el rol del gobierno comunitario. En este camino se desarrolló un trabajo sistemático desde la familia, con el aval del gobierno comunitario para buscar estrategias sostenibles de abastecimiento de semillas.

Al interior de la comunidad, se había implementado el proceso de diálogo profundo sobre el problema de la desnutrición, la producción agrícola, la diversidad de cultivos, el modelo de producción y el abastecimiento interno de las semillas. Así nació de la misma autoría de los beneficiarios, la propuesta de crear un espacio de acopio comunitario de las semillas administrado por el gobierno comunitario.

Bajo esta perspectiva se optó por una estrategia, en la que la propia comunidad entrega el insumo semilla al inicio del ciclo de cultivo y recupera después de la cosecha el mismo volumen, más un porcentaje para fortalecer este proceso, llamado banco de semillas.

4.6.3 CREACIÓN DEL BANCO DE SEMILLAS

Al llegar el primer ciclo agrícola de cosechas en el año 2008, los gobiernos comunitarios iniciaron recuperando las semillas entregadas para las siembras, redistribuyeron nuevamente el insumo y entendieron que el tema de acopio y distribución de semillas debía ser una política comunitaria.

Para su implementación, compararon el sistema de la caja comunitaria, donde el dinero se utiliza en calidad de préstamo y debe pagarse cierta tasa de interés. Fue a partir de este momento que se discutió, diseño y desarrolló un banco alternativo, no monetario. Este banco es exclusivo para el manejo de semillas de granos, conocido como el banco de semillas.



Resultados

Se crearon ocho bancos de semillas para las comunidades piloto del proyecto Runa Kawsay, que se encuentran administrados por el gobierno comunitario, tarea que todavía está en crecimiento por la demanda local para el abastecimiento de semillas.

Se iniciaron con volúmenes pequeños de semillas de granos (cebada, haba, chocho, quinua, alverja, lenteja, maíz), raíces y tubérculos andinos (oca, mashwa, melloco, papa, zanahoria blanca, jícama), pastos (alfalfa nativa) y especies menores (cuyes).

Se presta el insumo semilla para el tiempo de siembras, a la cosecha se seleccionan los mejores granos y se devuelve incluyendo un porcentaje adicional por el uso de este insumo, que nuevamente es redistribuido para las siembras de acuerdo con las condiciones de la comunidad.

RESUMEN DEL BANCO DE SEMILLAS CREADAS EN LAS COMUNIDADES PILOTO DEL PROYECTO RUNA KAWSAY

Organización	Banco de semillas
Sanganao	Oca, mashwa, melloco, chocho, cebada, lenteja, maíz, jícama y cuyes.
San Miguel de Pomachaca	Mashwa, papa, oca, melloco, arveja, quinua, cuyes y alfalfa.
San José de Mayorazgo	Papa, maíz, cebada, lenteja, arveja, oca, mashwa, melloco, trigo, jícama, zanahoria blanca y alfalfa.
Huacona Santa Isabel	Oca, mashwa, melloco, cuyes y pastos.
Shobol alto Guadalupe	Papa, haba, cebada, oca, mashwa, melloco y pastos.
Sanjapamba	Chocho, quinua, papa, oca, mashwa, cebada, trigo, melloco, cuyes y pastos.
Laguna San Martín	Oca, mashwa, melloco, papa, haba, pastos y cuyes.
San Juan de pallo	Cebada, maíz, arveja, lenteja, quinua, papa, oca, mashwa, melloco, chocho y alfalfa.
Consejo de chakareros	Papa nativa, mashwa, melloco, zanahoria blanca, jícama, alfalfa, maíz, cebada, trigo, jícama, pastos y cuyes.

LECCIONES APRENDIDAS

- Es relevante el respeto y valoración práctica del gobierno comunitario y de sus procesos para que funcione el banco de semillas.
- El banco de semillas es un proceso en construcción permanente y dinámico.
- El manejo del banco de semillas por parte de la organización comunitaria, garantiza la seguridad alimentaria del pueblo.
- Los granos secos dan mejores resultados para el banco de semillas comunitario.
- El uso de hortalizas para el banco de semillas tiene dificultades y funciona muy poco en las comunidades indígenas.

4.7 *ESTABLECIMIENTO Y MANEJO DE POTREROS Y PROTECCIÓN DE BOVINOS DE LECHE*

El problema

El proyecto en compañía de sus socios ejecutores y aliados realizó un diagnóstico rural participativo para identificar la situación actual y real de los potreros y animales, encontrando que los principales problemas tenían que ver con la falta de disponibilidad de pastos (hierba) para la alimentación.

Los animales presentaban diferentes enfermedades, las cuales por sus síntomas podían ser identificadas por los propios productores, pero no tenían el conocimiento ni experiencia para tratarlas. Igualmente, habían otras enfermedades que no sabían cómo reconocer y que les estaban ocasionando la muerte a los animales.

Por lo anterior, se decidió trabajar el tema con productores de 4 comunidades beneficiarias: Guadalupe, Parroquia San Juan y Laguna San Martín, parroquia Quimiag en el cantón Riobamba; Sanjapamba, parroquia San Andrés, en el cantón Guano, y Santa Isabel, parroquia Sicalpa, en el cantón Colta.



Productora realiza la administración del medicamento al final del cuello. Comunidad Guadalupe.

Metodología

☀ Reuniones iniciales con dirigentes y líderes comunitarios

Un primer paso fue realizar contactos con dirigentes y líderes comunitarios para informarles sobre la iniciativa de realizar acciones para el “Establecimiento y Manejo de Potreros y Protección de la Salud de Bovinos de Leche”, para lo cual en cada comunidad ellos debían reunirse, establecer sus prioridades y comprometerse a asistir a las sesiones de capacitación e intercambio de experiencias.

Las experiencias compartidas se desarrollaron mediante la aplicación de metodologías participativas, constituyéndose en un proceso que permitió la integración activa de los productores de las comunidades beneficiarias para que los conocimientos impartidos sean sostenibles y fortalezcan las capacidades individuales y colectivas de los mismos. Los principales temas fueron el establecimiento y manejo de potreros y las prácticas realizadas con los animales de los productores para la protección de su salud.

☀ **Reuniones de socialización y discusión sobre las acciones y la capacitación, con productores de leche de las comunidades**

Se realizaron reuniones con la participación de los productores de las comunidades beneficiarias, técnicos de la Unidad Técnica Chimborazo-INIAP, técnicos de la FAO, facilitadores de la capacitación y coordinadores. Se dialogó, discutió y se tomaron decisiones sobre las acciones de capacitación en producción de bovinos de leche. También se decidió que las sesiones y talleres se realizarían en los días hábiles de la semana y una vez por mes en cada comunidad.

☀ **Determinación del contenido de la capacitación**

Conjuntamente con los participantes, se enumeraron los principales temas de interés y se procedió a priorizarlos. Igualmente, se indagó sobre las expectativas que los participantes tenían frente a la capacitación.

Los temas seleccionados fueron:

Establecimiento y manejo de potreros: preparación del suelo, utilización de abono orgánico y químico para la siembra, utilización de una mezcla de semillas de pastos mejorados, fertilización complementaria después de la siembra, momento oportuno de utilización del pasto, pastoreo al sogueo, dispersión de heces y conservación de pastos (elaboración de heno).

Protección de la salud de bovinos de leche: estudio de medidas de prevención de enfermedades, prácticas de vías de administración de medicamentos, estudio de las enfermedades que se presentan en los animales en cada una de las comunidades e implementación de un botiquín veterinario.

☀ **Propuesta metodológica para desarrollar la capacitación**

Para que la enseñanza- aprendizaje sea eficiente y adaptada especialmente al grupo de personas adultas de cada una de las comunidades que participaron en la capacitación y por pedido de los participantes, se siguió una capacitación de carácter práctico y en el campo. Se decidió aplicar metodologías participativas, que fueron parte

de un proceso, dirigido al desarrollo y fortalecimiento de las capacidades locales en el cual los protagonistas son los participantes.

Actividades para el establecimiento y manejo de pastos

Preparación del suelo

En cada comunidad se solicitó un lote de terreno para realizar la siembra de pastos. La preparación del suelo se realizó utilizando tractor más arado y rastra de discos, hasta que el suelo quede suelto y listo para poner las semillas y tener una buena germinación.

Adición de abono orgánico

En cada comunidad sus integrantes aportaron abono orgánico de sus animales para ponerlo en los lotes seleccionados, indicándoles que era necesario poner materia orgánica, debido a que los suelos tenían bajo contenido de ésta. Para la comunidad Sanjapamba incluso se compró gallinaza para adicionarla al lote. La incorporación de materia orgánica al suelo se realizó después de la primera utilización del pasto, indicándoles que su incorporación mejora la estructura y fertilidad del suelo.

Siembra de una mezcla de semillas de pastos mejorados y fertilización de siembra

Para incrementar la producción de pastos en cantidad y calidad y proporcionar una alimentación balanceada al ganado de leche se utilizaron variedades de pastos adaptadas y probadas por técnicos de la Unidad Técnica del INIAP-Chimborazo en otras comunidades de la provincia.

La fertilización y siembra de la mezcla de semilla de pastos se realizó manualmente y al voleo con la participación directa de los productores. La mezcla de semillas de pastos fue la siguiente: en gramíneas se utilizaron 3 variedades de raygras perenne, 1 variedad de raygras anual, 1 variedad de pasto azul; en leguminosas se utilizó 1 variedad de trébol blanco y 1 de trébol rojo. La densidad de siembra se indica enseguida:

**MEZCLA DE GRAMÍNEAS Y LEGUMINOSAS, VARIEDADES Y CANTIDAD A SEMBRAR POR
HECTÁREA EN LA PARTE ALTA DE LAS COMUNIDADES ALTOANDINAS DE LA
SIERRA ECUATORIANA**

Nombre	Cantidad en libras/hectárea
Gramíneas	
Raygrass perenne. Variedad Tetrablend 30	20
Raygrass perenne. Variedad Rivelli	20
Raygrass perenne. Variedad Arroyo	25
Raygrass anual. Rey verde	20
Pasto azul. Variedad Potomac	15
Leguminosas	
Trébol blanco. Variedad Ladino gigante	5
Trébol rojo. Variedad Kenland	5
Total	110

La fertilización de siembra se realizó con base en recomendaciones generales para pastos, tomando en cuenta la fertilidad de los suelos de la serranía ecuatoriana, poniendo énfasis en elementos minerales como el fósforo, nitrógeno, potasio, azufre, calcio y magnesio.

Es importante indicar que las actividades prácticas se realizaron en el campo con la participación activa de los productores, indicándoles la importancia de cada una de ellas.



Fertilización complementaria 45-60 días después de la siembra

Se utilizó fertilizante con base en nitrógeno, explicándoles que el nitrógeno interviene en el pasto para obtener un mejor desarrollo y macollo de las plantas y así obtener una mayor producción de pastos en cantidad y calidad.

Estado de desarrollo oportuno para utilizar el pasto

Se indicó que la primera utilización de los pastos debe hacerse antes del espigado del pasto y mediante corte. Las posteriores utilizaciones deben realizarse mediante pastoreo y antes del espigado del pasto. Los productores aprendieron que cuando se utiliza el pasto en este estado tiene un alto valor nutritivo y al consumirlo los animales incrementa la producción de leche.

Pastoreo al sogueo

Es el sistema de pastoreo que los pequeños productores de leche practican con su ganado. La intervención técnica en este aspecto fue para indicarles que ellos lo hacían bien, pero que se debían asegurar que la estaca esté firmemente fijada al suelo, que la distancia de la soga se mantenga entre 4 a 5 metros, que el cambio de sitio de la estaca (muda) o el cambio de sitio de pastoreo debe hacerse 2 a 3 veces al día. El productor que maneja de esta manera el pastoreo al sogueo con sus animales obtiene ventajas, como evitar un sobrepastoreo, y que el animal siempre disponga de suficiente pasto, lo cual permite obtener una mejor producción de leche y bienestar animal.

Dispersión de heces

Esta práctica la conocen pero no la siguen; entonces se insistió en la importancia de hacerla para obtener una reducción de la incidencia de los parásitos en sus animales y así evitar que la producción de leche y carne disminuya. Dispersar las heces también permite distribuir el abono de los animales en una mayor superficie en los potreros, logrando una mayor producción de pasto.

Conservación de pastos: elaboración de heno

En conservación de forrajes se realizó la práctica de elaboración de heno, la cual fue adoptada por los productores, por la facilidad de su elaboración y su bajo costo. Es de vital importancia porque permite que los productores

tengan una alternativa de alimentación para su ganado, ya que en tiempo de sobreproducción de pasto se puede almacenar, haciendo heno, y utilizar en tiempos de escasez de pasto, evitando así que la producción de leche disminuya drásticamente.

Proceso de elaboración de heno

Corte del pasto

La mejor época para cortar el forraje es antes del espigado, hacerlo en tiempo seco y soleado.

Secado del pasto

Cortar el forraje en el mismo potrero, formando hileras, con la finalidad de ir volteándolo (3 a 4 veces al día) con el fin de obtener una exposición uniforme al sol, hasta completar su secado. De esta manera se extrae el contenido de agua (humedad) del pasto.

¿Cómo se forman las pacas de heno?

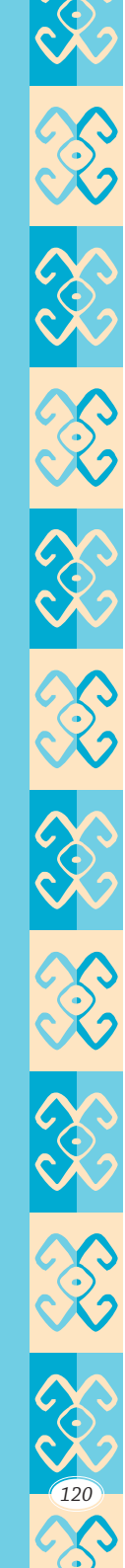
1. El pasto seco (heno) se junta.
2. En una caja de madera, apisonar y compactar el pasto seco.
3. Se forma la paca y es atada con una piola.

Protección de la salud de los bovinos de leche

Protección significa resguardar la salud de los animales de un posible daño o peligro. La mejor protección contra la presencia de enfermedades en sus animales es la aplicación de medidas de bioseguridad.

Medidas de prevención de enfermedades

Si se quieren prevenir enfermedades hay que pensar en la bioseguridad. A los productores se les explicó que para evitar en lo posible que sus animales se enfermen se deben tener en cuenta, principalmente: administrar a sus animales una adecuada y suficiente alimentación, vacunar sus animales de acuerdo con lo establecido por las autoridades sanitarias del país, realizar desparasitaciones periódicas (2 a 3 veces al año), suministrar calostro a



la cría en las primeras horas (dos horas) de nacido, al nacimiento realizar la desinfección del ombligo, higiene y desinfección de corrales, suministrar agua potable, ubicar los residuos orgánicos (estiércol, alimentos dañados, etc.) en lugares apropiados, adecuado manejo durante la lactancia (vacas en producción de leche), atención oportuna e higiénica al momento del parto.

Implementación de un botiquín veterinario

En cada comunidad se implementó un botiquín veterinario, con los medicamentos y materiales mínimos necesarios, para que los productores tengan la oportunidad de mantener la salud y atender oportunamente a sus animales cuando éstos se enfermen.

Actualmente los mismos productores, al acabarse un medicamento, han recuperado el costo del mismo y lo vuelven a comprar, esto permite que el botiquín sea sostenible.

Prácticas de vías de administración de medicamentos

El objetivo de realizar estas prácticas con los productores fue el de enseñarles a tratar sus animales cuando éstos se enfermen. También se construyó una manga de trabajo para que se facilite el manejo de los animales durante el tratamiento.

Vía oral

Los productores aprendieron a administrar antiparasitarios por vía oral, para controlar parásitos en sus animales.

Vía intramuscular

Los productores aprendieron a administrar tónicos reconstituyentes, para estimular el apetito, mejorar la producción de leche, recuperación rápida de los animales después de una desparasitación o tratamiento de enfermedades y aplicar antibióticos para el tratamiento de enfermedades infecciosas, como metritis, mastitis, diarrea de terneros, fiebre de leche (hipomagnesemia).

Vía subcutánea

Los productores aprendieron que esta vía sirve preferentemente para aplicar vacunas, por ejemplo, para fiebre aftosa. También en las prácticas utilizaron esta vía para aplicar vitaminas en pequeñas cantidades, como vitamina AD3E y en algunos casos para aplicar antiparasitarios, como ivermectinas.



*Productora aplica medicamento vía subcutánea.
Comunidad Laguna San Martín.*

Vía intravenosa

No todos los productores aprendieron a utilizar esta vía que requiere de más práctica para adquirir experiencia y habilidad. Pero siempre en un grupo de personas se encuentran a aquéllas que con decisión y voluntad aprenden,

por lo que ellas serán las encargadas de intervenir cuando se las requiera en su comunidad para tratar a los animales con este tipo de aplicación.

Esta vía sirve para administrar grandes cantidades de medicamento y su efecto es inmediato en el organismo del animal, por ejemplo, para la administración de sueros + tónicos reconstituyentes para recuperación de vacas después de haber sufrido una enfermedad, o gluconato de calcio para vacas con fiebre de leche (hipocalcemia).



Preparación de suero con el venoclisis para administrar vía intravenosa



Productora ubica la vena yugular y administra el medicamento. Comunidad Guadalupe



Productora administra suero más minerales y vitaminas para recuperación rápida de una vaca

Vía intramamaria

La mastitis es una enfermedad que está presente en las vacas que tienen los productores, debido a que no realizan un manejo higiénico de la ubre al momento del ordeño: no realizan medidas de prevención de la mastitis durante el período seco ni durante el período de lactancia, en el que se puede presentar una mastitis contagiosa o ambiental.

El objetivo principal fue el de enseñar al productor la implementación de medidas de prevención y control de la mastitis con sus vacas durante el período de lactancia y seco.



Productora con la jeringa con cánula, la cual contiene el antibiótico para el tratamiento de mastitis. Comunidad Guadalupe



Productora introduce la cánula por el pezón, para depositar el antibiótico al interior de la ubre para tratamiento de mastitis





LECCIONES APRENDIDAS

- ❖ Las metodologías participativas y de carácter práctico permitieron que los conocimientos y habilidades adquiridos se hayan adoptado y aplicado de manera sostenible al interior de las comunidades.
- ❖ El intercambio de saberes con los pequeños productores de leche de las comunidades ha sido una experiencia enriquecedora, porque se aprendió de sus conocimientos ancestrales.
- ❖ La presencia de la mujer fue mayoritaria, lo cual permite señalar que el trabajar con las mujeres facilitó la realización de las prácticas, por la predisposición y voluntad para poner en práctica lo aprendido.
- ❖ Las convocatorias a reuniones mensuales de avance y coordinación de actividades del proyecto permitió el seguimiento y la socialización de lo realizado por cada una de las instituciones participantes, y, a su vez fomentó las buenas relaciones humanas e interinstitucionales.

RECOMENDACIONES

- ❖ Estos procesos de capacitación requieren a futuro que se realice un seguimiento a los productores capacitados, para que en las comunidades desarrollen sus competencias poniendo en práctica lo aprendido, sus conocimientos y sabiduría ancestral para garantizar la sostenibilidad.
- ❖ El compromiso del INIAP será hacer algunas visitas a las comunidades beneficiarias para dar seguimiento.
- ❖ Trabajar con comunidades organizadas, porque son un soporte fundamental para la planificación de las actividades y el compromiso que adquieren lo cumplen con responsabilidad.
- ❖ Se hace necesario que los futuros proyectos continúen las capacitaciones y acompañamiento en temas relacionados con el fortalecimiento del liderazgo de las mujeres.

4.8 LA DIVERSIFICACIÓN DE PRODUCTOS EN LA DIETA

Antecedentes

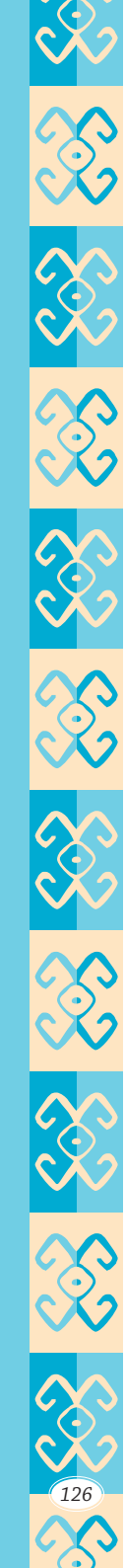
El concepto de seguridad alimentaria surge en los años 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década de los años 90 se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la seguridad alimentaria como un derecho humano.

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”. Cumbre Mundial de la Alimentación, 1996, FAO.

La seguridad alimentaria implica el cumplimiento de las siguientes condiciones:

- ❖ Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados.
- ❖ La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año.
- ❖ El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.
- ❖ La buena calidad e inocuidad de los alimentos, y el buen uso que el cuerpo hace de ellos.

Aunque la disponibilidad de alimentos sea escasa o abundante, es esencial que la población sepa cómo optimizar el uso de estos recursos para obtener una variedad de alimentos saludables y propios de la zona. La educación juega un rol fundamental en la promoción de una buena nutrición. Es especialmente importante en los países en desarrollo, donde los conocimientos tradicionales a menudo no bastan para enfrentar los nuevos desafíos de los rápidos cambios sociales y económicos.



Los alimentos tradicionales en Ecuador, al igual que en otros países andinos, han existido todo el tiempo pese a la introducción de productos procesados que han invadido el mercado nacional. Su permanencia ha sido sostenida por los campesinos que cultivan estos productos, y han encontrado en la alimentación tradicional una alternativa de vida menos costosa, la cual debe revalorizarse y potenciarse.

Los indígenas salen a vender sus productos nutritivos como habas, ocas, mashua, melloco, papas, cebada, chochos, quinua y adquieren productos con bajo nivel nutritivo como fideo, harinas, gaseosas.

Las raíces y tubérculos andinos constituyen una fuente importante de proteínas, principalmente en la dieta vegetariana de los pobladores andinos. Sin embargo, actualmente la producción y consumo de muchas de esas especies están disminuyendo considerablemente, debido a la influencia de los hábitos alimenticios de los países desarrollados y a la falta de conocimientos de la calidad nutritiva de estos cultivos andinos.

La desnutrición infantil es la sombra de la provincia de Chimborazo. El 52% de los niños menores de seis años que viven en la zona (alrededor de 89 281) padecen este problema.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), Chimborazo, que tiene más de 427 mil habitantes, ocupa casi por diez años el penoso primer lugar en desnutrición infantil en el país.

Las razones, de acuerdo a Hermut Rauch, representante en Ecuador del Programa Mundial de Alimentos (PMA), obedecen a la escalada de pobreza, el abandono del trabajo en el campo, la migración y, por supuesto, el incremento de los precios de los productos básicos. Tal situación trae como consecuencia que las familias, especialmente de los poblados indígenas como Colta y Guamote, reduzcan sus raciones alimenticias diarias y que éstas carezcan totalmente de proteínas.

En Galte, Chico, Grande y Cooperativa, parroquias ubicadas a 40 minutos de Guamote, los niños y niñas viven la mayor parte del tiempo solos porque sus padres salen a trabajar en las ciudades.

Ellos solo acceden a una comida en el día. “En la mañana toman agua de hierbas, salen a la escuela, regresan a las tres de la tarde y cenan un plato de sopa de fideo y pan”, comentó Deysi Miñata, directora de Nutrición de la Dirección de Salud de Chimborazo.

Teniendo en cuenta el panorama descrito anteriormente, el proyecto buscó como uno de sus principales objetivos el mejoramiento de la alimentación y nutrición de las familias, promoviendo la diversificación de las dietas a través del rescate de productos tradicionales.

La diversificación de cultivos ofrece muchas alternativas al agricultor, ya que de esa manera reduce los riesgos, tiene mayor variabilidad de alimentos, no depende de un solo producto que puede tener un precio bajo en el mercado y sobre todo garantiza la seguridad alimentaria de su familia.

Situación inicial

En las comunidades reconocen que han caído en dependencias del mercado y algunas instituciones han promovido voluntaria o involuntariamente que esta circunstancia esté presente en estas zonas.

Adicionalmente, los miembros de las familias, en especial las mujeres, quienes son las encargadas de preparar los alimentos, no cuentan con formación e información en temas básicos de alimentación y nutrición (propiedades nutritivas de los cultivos tradicionales, formas novedosas y sencillas de preparación y presentación de los alimentos, manipulación de los alimentos, distribución de los alimentos entre los miembros del hogar, entre otros), lo cual afecta la posibilidad de hacer un uso eficiente de los escasos recursos con que cuentan.

A manera de ejemplo, en las comunidades existen los recolectores de leche, los cuales la venden a las empresas y con el dinero de dicha venta, las personas compran productos en la tienda, en especial gaseosas.

Etapas del proceso

Diagnóstico sobre hábitos alimentarios y cambios en los patrones de consumo

Para llevar a cabo este diagnóstico, se diseñó un formato de encuesta sobre conocimientos, creencias, actitudes, y prácticas alimentarias (CAP), que fue aplicado a los beneficiarios del proyecto en el primer período de intervención (2007-2008), del cual se obtuvo como resultado que el 84% de los beneficiarios tenía una dieta alimentaria basada en cereales y otros alimentos hidratos de carbono como harinas refinadas y fideos; sólo el 12% tenía un consumo regular de verduras y hortalizas.



*Aplicación de encuesta CAP.
Comunidad Sanganao*

Paralelamente, se diseñó otro formato para la evaluación antropométrica de los niños menores de cinco años, lo cual permitió conocer que el 61% de los niños menores de cinco años presentaba desnutrición crónica en las comunidades de intervención del proyecto, siendo esta situación el reflejo del estado de salud poblacional.

En la actualidad, aunque no se ha realizado otra evaluación antropométrica de este tipo, en la evaluación de impacto del proyecto se incluyó la aplicación de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria, ELCSA, con la que se dará cuenta de la percepción de los beneficiarios frente al mejoramiento de su alimentación, gracias a la intervención. Adicionalmente, según la evaluación cualitativa realizada al término del proyecto, los beneficiarios manifestaron que han mejorado su alimentación debido a: la diversificación de sus dietas (inclusión de productos tradicionales y hortalizas); la generación de ahorro, con lo cual pueden adquirir alimentos que no se producen, y el aumento de sus ingresos.

Con el diagnóstico señalado más arriba, que confirmaba la situación de inseguridad alimentaria que aquejaba a los beneficiarios del proyecto y con la finalidad de dar cumplimiento a las actividades establecidas por el mismo, inicialmente se planteó la realización de talleres de capacitación en temas de nutrición, uso, conservación y preparación de alimentos con base en productos tradicionales y temas específicos como: nutrición en la niñez, adolescencia, embarazo, lactancia, enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), alimentación de mujeres en edad fértil y manipulación de alimentos.

Una de las ayudas utilizadas en los talleres fueron las presentaciones en diapositivas con la finalidad de transmitir conocimientos técnico-científicos a los participantes.

Para comprender lo sucedido, se describe a continuación un ejemplo de su aplicación.

En la comunidad de Laguna San Martín ubicada en el cantón Riobamba, parroquia Quimiag, con la presencia de aproximadamente 25 mujeres, se llevó a cabo el desarrollo de la temática sobre conceptos básicos de nutrición y valoración nutricional de los productos tradicionales.

Este espacio de capacitación haciendo uso de diapositivas contenía conceptos básicos y gráficos relacionados con el significado de nutrición, alimentación y el valor nutricional de cada uno de los productos tradicionales como la oca, mashua, papa, melloco, haba y quinua. Esta temática, al ser expuesta y no encontrarse bajo la dinámica de los comuneros, no logró captar su atención, generando agotamiento y desinterés.

Se podría considerar que el resultado final de este proceso de capacitación fue el fracaso en la transmisión de conocimientos, ya que en el proceso de evaluación los beneficiarios manifestaron su desidia de participar en los talleres y pidieron desarrollar mejores metodologías, es decir, se demandaba un nuevo reto a los técnicos: entender, comprender e involucrarse en la dinámica local, para lograr facilitar los procesos y satisfacer demandas locales para lograr los objetivos planteados.

Dinámica propia

La dieta de las comunidades depende de las siembras, las fiestas, el estado de salud físico y emocional, la influencia ancestral y un constante intercambio de bienes y servicios no monetarios, bajo la lógica de brindar y compartir con los otros la riqueza que produce la pachamama. Con la interrelación y la complejidad de toda esta sapiencia y dinámica, los técnicos terminamos por preguntarnos: ¿Y ahora qué hacemos? Nace también el gran cuestionamiento ¿qué enseñamos? Si la realidad local es un todo que se relaciona profundamente entre sí; entonces, ahora ¿cuál era nuestro papel en el proceso?

Nos preguntamos también cómo alguien que no ha crecido en este espacio (por ejemplo, es el caso de algunos técnicos) podría comprender que cuando existe un evento de celebración como un matrimonio, el pueblo se prepara sembrando y criando la suficiente cantidad de alimentos y animales para compartirlos en grandes banquetes a través de un evento de celebración ceremonial.



Taller sobre valor nutricional de alimentos tradicionales y conceptos básicos de nutrición y salud

▶▶ Otro ejemplo relacionado con esta dinámica: en el mes de mayo existe mayor producción de granos tiernos. Por lo tanto, es una gran oportunidad para que las sesiones en temas de alimentación y nutrición resalten la importancia y uso de este alimento, ya que para esta época los beneficiarios disponen y acceden a grandes cantidades de este producto.

Lo anterior demuestra que fue necesario crear y mantener un espacio de diálogo de saberes que facilitó y permitió la comprensión y articulación de las acciones del proyecto con las dinámicas pre-existentes en cada uno de los territorios intervenidos.

Ajustes al plan inicial

Adentrándose en la cultura y entendiendo la dinámica indígena, se logró comprender que era necesario modificar la metodología que inicialmente se había planteado.

Es entonces donde el proceso dio la vuelta y los “técnicos” y “beneficiarios” se encontraban al mismo nivel, bajo un constante intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas que dieron respuesta a las demandas que los comuneros establecían para satisfacer los requerimientos locales.

Como técnicos comprendimos que más allá de la aptitud (estudios, experiencia, conocimiento), requerimos de una actitud abierta al cambio y al diálogo para garantizar la efectividad, relevancia y pertinencia de las estrategias y actividades acordes con las dinámicas, necesidades e intereses de las propias comunidades.



Comunidad Huacona Santa Isabel. Taller de alternativas alimentarias con productos propios (cebolla colorada)

❖ Acercamiento, motivación y sensibilización de las familias

La etapa inicial tuvo como objetivo entonces el acercamiento, motivación y sensibilización de las familias frente a las actividades del proyecto en temas de alimentación y nutrición.

❖ Identificación, análisis y priorización de demandas

Seguidamente, los esfuerzos se concentraron en la identificación, análisis y priorización de sus demandas, para lo cual se desarrollaron talleres prácticos que fomentaron el diálogo y la retroalimentación.

❖ Realización de talleres

Los temas de algunos talleres fueron: el valor nutricional de los alimentos y su distribución al interior del hogar, la relación entre alimentación y salud, medidas caseras y preparaciones alternativas. Como se puede apreciar, se incluyeron las temáticas inicialmente establecidas, pero la diferencia estaba en que se hacía bajo la dinámica propia de las organizaciones.

Se realizaron talleres según la demanda en cada una de las comunidades del proyecto. Para entender este nuevo proceso, se describirá una de las primeras experiencias vividas en la comunidad de San José de Mayorazgo, comunidad caracterizada por su población quichua hablante y adultos mayores.

Según la disponibilidad de los comuneros, los talleres prácticos se realizaban los días viernes, al ser este el día destinado para las mingas comunitarias.

El tema a desarrollar consistía en preparaciones con tallos donde el presidente de la comunidad iniciaba el taller con un saludo de bienvenida a todos los participantes.

Agradeciendo la acogida, el equipo técnico se presentaba y el facilitador procedía a socializar las actividades a realizarse.



Ya consensuadas las actividades se solicitaba la formación de grupos para la realización de la práctica; es decir, quiénes serían los responsables de picar las verduras y hortalizas, de la limpieza de los alimentos, de la limpieza de los utensilios, de la preparación y cocción de los mismos, etc.

Mientras los comuneros realizaban la práctica, el facilitador era parte de la misma, pelando, cortando, lavando los alimentos y creando momentos de confianza. De esta manera iniciaba el intercambio de experiencias y conocimientos a través de preguntas, como por ejemplo: ¿En qué preparaciones eran usados los tallos u hojas?

Así, se iniciaba el intercambio de experiencias, conocimientos y prácticas, en donde por parte del facilitador se intervenía para asociar el color de los tallos y las hojas con las propiedades de los alimentos; éstos, por ejemplo al ser de color verde se caracterizan por el aporte de hierro y pueden ser utilizados en ensaladas, sopas, licuados e infusiones. Ante esto, los beneficiarios manifestaban cómo en la antigüedad se consumía loco de papas con tallos y hojas y cuan vigorosos eran sus antepasados.

En otro ejemplo, y con el ánimo de dar a conocer las medidas para que los alimentos no se desperdicien, se procedía a hablar de los utensilios de cocina propios de la zona. Por ejemplo, se explicaba cómo de una libra de arroz, se obtienen 5 porciones para la sopa de legumbres, o cómo una libra de papa alcanza para ocho porciones de sopa.

Este tipo de metodología de aprender haciendo generó una gran motivación y participación comunitaria, que se vio reflejada en la aplicación inmediata en los hogares de los conocimientos y habilidades adquiridas en la selección, uso, manipulación, preparación y consumo de alimentos, con énfasis en el rescate de productos tradicionales y agroecológicos.



*Taller sobre medidas caseras y preparaciones con tallos.
Comunidad de San José de Mayorazgo*

Actualmente, las familias beneficiarias hacen uso de los productos cultivados en sus huertas y los excedentes son compartidos con sus comunidades y comercializados a través de trueques y ferias.

Luego de realizados estos pasos, se produjo la demanda de capacitación sobre alternativas alimentarias con sus propios productos; así, en todas las comunidades beneficiarias del proyecto se desarrollaron talleres prácticos con oca, mashua, jícama, zanahoria blanca, amaranto, quinua y melloco.

Un ejemplo de este proceso es el caso de la comunidad de Guadalupe, ubicada en la parroquia de San Juan, lugar donde la práctica de los talleres se realizaba los días lunes por la mañana y la temática en este caso fue el taller de elaboración de alternativas alimentarias con oca y mashua.

En seguida, se presentan algunos extractos del reporte elaborado por la técnica sobre lo sucedido en dicha capacitación: “Se inició el taller bajo la dinámica ya mencionada; es decir, respetando la lógica comunitaria.

Debido a unos trabajos de minga, la comunidad se encontraba sin energía eléctrica. Este fue el momento de poner a prueba la imaginación y creatividad, pues la sesión incluía el uso de la licuadora y la batidora, lo cual no iba a ser posible.

Entonces, el grupo encargado de realizar la mermelada procedió a lavar y cocer las mashuas endulzadas. Luego de su cocción, se dejaron enfriar para proceder a machacarlas (aplastarlas), mientras se realizaba el intercambio de experiencias compartiendo los beneficios de este alimento y el tipo de preparaciones que pueden ser elaboradas con este producto, como por ejemplo: la colada de mashua, el jugo, las sopas y los locros que los sabios de las comunidades han heredado y mantenido.



Almuerzo comunitario con el uso de productos tradicionales y agroecológicos. Comunidad de Guadalupe



Taller de alternativas alimentarias con oca y mashua. Comunidad Guadalupe

Después de un período de compartir el aplastado de la mashua, se sometió a proceso de cocción por aproximadamente 40 minutos, sin descuidar la olla para que la mermelada no se quemara. Luego se agregó un poco de azúcar y una fruta como mora o piña.

Entre tanto, con el otro grupo que trabaja en la elaboración del helado de oca, se socializa la receta, procediendo a explicar las propiedades de cada uno de los ingredientes utilizados en esta preparación. Mientras se cocinan las ocas se prepara la clara de huevo batida a mano y se explican los usos y los componentes de la clara y la yema del huevo generando espacios de preguntas como la siguiente: “¿es cierto que a los niños cuando aún se alimentan con la leche de la mamá se les debe dar la yema de huevo, para que tengan buen color?”.

En ese momento, otras madres dan respuesta a este tipo de interrogantes y el facilitador complementa, señalando que los lactantes deben ingerir hasta los 6 meses únicamente leche materna e iniciada la alimentación complementaria es recomendado hacer papilla de sus propias preparaciones como locros o coladas espesas.

Junto a las recomendaciones de las madres se indica que es preferible esperar hasta que el niño sea mayor de un año para que pueda consumir la yema de huevo ya que presenta altos niveles de proteína que en la mayoría de los lactantes no puede ser sintetizada adecuadamente en este período.

Ya listas las ocas se procede a aplastarlas y se agregan a las claras de huevo a punto de nieve, batiendo enérgicamente y, dependiendo del gusto de las personas encargadas de la preparación, se agrega azúcar.

No se descuida que dentro de todo el proceso se mantenga un constante intercambio de conocimientos y experiencias con respecto a los alimentos utilizados y, dando respuesta a los interrogantes surgidos, se finaliza con éxito la elaboración de las recetas. Los productos obtenidos son puestos a consideración de todos los participantes del taller para que puedan ser degustados. Durante y luego de la degustación, las personas de

cada grupo dan a conocer los pasos realizados para la obtención de la receta, constatando de esta manera los conocimientos adquiridos. Adicionalmente, en este proceso, los participantes sugirieron nuevos temas a ser incluidos en las próximas sesiones”.

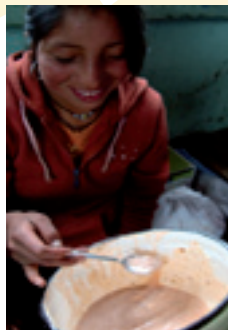
Más ajustes al plan inicial

Para el área de nutrición y dietética del proyecto se estableció como objetivo el siguiente: “Productos tradicionales de alto valor nutritivo incorporados a la dieta alimentaria y promovido su valor a nivel local y externo”. Este objetivo se origina en uno de los resultados establecidos en el marco lógico del proyecto.

Para el cumplimiento del objetivo, fuera de los talleres mencionados anteriormente, se establecieron actividades que en la marcha han sido ajustadas como era de esperarse, pues se trata de estrategias que deben socializarse ampliamente, para que respondan a las problemáticas identificadas y priorizadas por las comunidades.

Igualmente, estas acciones debían articularse fielmente a otras intervenciones en marcha realizadas a nivel local por la entidad contraparte del proyecto ó alguna de las instituciones u organizaciones aliadas al mismo.

Es por ello que dentro de cada una de estas actividades se profundizará el aspecto relevante que hace de esta experiencia un momento diferente a los procesos cotidianos y comúnmente vividos en la ejecución de otros proyectos.



Pasos para la elaboración del helado de oca y la mermelada de mashua

❖ Identificación y sistematización de fuentes secundarias y primarias sobre el valor nutritivo de los alimentos tradicionales

La identificación y sistematización de fuentes secundarias y primarias sobre el valor nutritivo de los alimentos tradicionales se realizó a través de instituciones como la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), en las Escuelas de Nutrición y Dietética, Agronomía y Bioquímica y Farmacia, y a través del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), donde se accedió a la información existente en cuanto a productos tradicionales, de los cuales se extrajo el material referente a su valor nutricional y los modos de uso aplicados en varias recetas.

Recolectada la información, se procedió a la elaboración de un documento con la información nutricional de los productos tradicionales y un documento que sistematiza las recetas con los mismos productos.

Con la información sistematizada se trabajó en la elaboración de varios materiales de difusión, como por ejemplo, cartillas con información nutricional y la difusión de recetas prácticas a través del volante del sistema de información de precios elaborado por el proyecto.

La información sistematizada también fue utilizada en la elaboración del recetario **Gastronomía Tradicional Altoandina: Allin Mikuy/Sumak Mikuy**, lanzado por el proyecto en mayo del 2010, con varias preparaciones propias de las comunidades indígenas como:

*Tortillas de arroz de cebada.
Comunidad de Guadalupe*



*Sopa de ocas frescas con arroz de
cebada y habas tiernas.
Comunidad de Guadalupe*

*Maíz Tostado.
Comunidad Huacona Santa Isabel*



Los materiales mencionados anteriormente se encuentran disponibles en la página web del Proyecto:

www.rlc.fao.org/proyecto/163nze

❖ Eventos de rescate de hábitos alimentarios, concursos y sistematización en un compendio de recetas



*Concurso de recetas.
Comunidad Laguna San Martín*



*Concurso de recetas.
Comunidad San José de Mayorazgo*



Se motivó a los comuneros a generar espacios de intercambio de experiencias con las recetas propias a través de concursos, sin descuidar la cultura y la dinámica de cada una de las comunidades con la finalidad de rescatar varias prácticas alimentarias (recetas) y poder sistematizarlas.

Uno de los importantes espacios para el intercambio de saberes y experiencias fue la realización de concursos de recetas con productos tradicionales donde los principales aspectos a considerarse dentro de la participación fueron: el uso de utensilios tradicionales, la originalidad según la cultura, el tipo de combustible usado, la integralidad del ayllu, el origen de la materia prima, y el valor nutricional de la receta.

Establecidas las reglas para la calificación, el equipo técnico coordinó la participación de técnicos y autoridades locales como jurado calificador en la presentación de las recetas en cada una de las comunidades del proyecto. En el evento participaron las comunidades beneficiarias donde dependiendo de cada sector se presentaron recetas, como por ejemplo:



Cariucho con ají de piedra

Estas fueron algunas de las preparaciones que se degustaron y compartieron dentro de los espacios de rescate de hábitos alimentarios, las cuales fueron sistematizadas con la fuente de origen, que es la comunidad beneficiaria.

Bajo el esquema de solidaridad y de la cosmovisión indígena se procedió a estimular la participación de todos quienes se involucraron en este evento, a través de la entrega de una herramienta de trabajo (azadón). Quienes tenían los puntajes más altos, es decir, los participantes que reflejaron un mayor interés y esmero en las características de su preparación, recibieron un incentivo adicional o de mayor valor (cocineta y juego de ollas) en reconocimiento a su dedicación.

Este proceso generó mayor participación por parte de los beneficiarios debido a su involucramiento y la valoración que se brindó a todos quienes hicieron posible el desarrollo del evento. Dentro de estas actividades se puso especial énfasis a su cosmovisión en cuanto a solidaridad, generosidad y equidad participativa, evitando generar competencia y rivalidad que dañe la organización y lógica interna.



Locro de ocas

Los concursos desarrollados fueron la pauta para la realización del evento de rescate de hábitos alimentarios con productos tradicionales, sanos, orgánicos y agroecológicos realizado con motivo del carnaval, donde los integrantes de las comunidades participaron con el objeto de promocionar el uso de los productos tradicionales, intercambiar experiencias y saberes sobre seguridad alimentaria y sistemas alternativos de comercialización.

En este espacio participaron las comunidades beneficiarias otros aliados y socios como es el caso de la Campaña Come Sano, Seguro, Soberano, organizaciones de Mujeres, estudiantes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y los chacareros, entre otros. La participación se llevó a cabo con productos elaborados a partir de alimentos tradicionales (dulce de zapallo, oca, mashua, cebada, quinua y arroz de cebada, la maquimashca, las ocas y mashuas deshidratadas, fideos de quinua, galletas, helados y mermeladas de oca, mashua y cebada). También se contó con papas con cuy, cariucho, colada morada y varias preparaciones propias de las zonas andinas.

Este espacio fue muy apreciado por toda la población chimboracense en general, quienes degustaron las diferentes alternativas culinarias y apreciaron diversas manifestaciones culturales que forman parte del

*Entrega de incentivos.
Comunidad de Sanganao*



carnaval, en donde se festeja la entrada de los granos tiernos, la floración de las plantas y se da gracias a la Pachamama.

Con estos antecedentes, el proyecto, sus beneficiarios, sus socios y aliados, participaron en otros eventos de carácter regional, nacional e internacional como fue el caso del **V congreso mundial sobre camélidos**, donde se coordinó la realización de un concurso con productos tradicionales y agroecológicos de platos típicos. El jurado calificador fue integrado por técnicos del MAPAG, un chef Riobambeño y un chef argentino.

El primer premio lo obtuvo la comunidad de Sanganao (beneficiaria del Proyecto), con la preparación de papas con cuy, borrego, carne de llama y helados de oca, llenando de gran orgullo a quienes forman parte del proyecto RUNA KAWSAY, demostrando que los beneficiarios se han empoderado y las actividades responden de mejor manera a la demanda de los consumidores, presentando iniciativas propias de su cultura, tradición y gastronomía.

Otros eventos organizados fueron: Feria Chimborazo, Feria de Macaji, Ferias Locales, Regionales y Nacionales de los diferentes organismos del Estado y de organizaciones no gubernamentales.

Se estima que en total se han recibido aproximadamente 30 000 visitantes a los stands de los beneficiarios del proyecto, y se participó en al menos doce eventos similares.

❖ Participación en diferentes espacios interculturales para la capacitación en temas de nutrición y alimentación

Con el apoyo de los estudiantes de gastronomía del instituto como facilitadores y el liderazgo de los técnicos del INIAP, se realizaron 6 grupos de trabajo que integraron a varias comunidades. Cada uno de estos grupos trabajó en la elaboración de croquetas de quinua, mermelada de mashua, hojuelas de oca, almibares, ocas fritas y pasteles de oca, mashua, machica y zanahoria blanca.



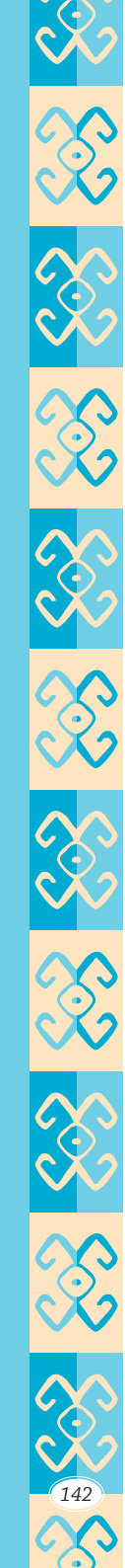
Talleres de nutrición con las parteras de las comunidades. Casa Indígena de Riobamba

Obteniendo un gran espacio de confianza los beneficiarios desarrollaron mayores capacidades generando inquietudes, compromisos y empoderándose cada vez más en la valoración y aprovechamiento de sus productos.

Paralelamente a estos eventos, también se desarrollaron actividades similares con los integrantes de instituciones socias como el caso de ERPE, a quienes se les capacitó en conceptos básicos sobre alimentación y nutrición y las características y propiedades de las hortalizas y productos tradicionales. De esta manera, ERPE transmitió dicha información y conocimiento en las diferentes zonas donde desarrollan su labor.

Es evidente que para generar sostenibilidad en la intervención es necesario generar alianzas y vincularse a las redes locales existentes. En este sentido, el proyecto Runa Kawsay participó activamente en la Red Provincial de Nutrición a través de la cual se han logrado difundir las experiencias del proyecto a los Técnicos y otros actores de la red.

Con la continua coordinación y apoyo del Movimiento Indígena de Chimborazo se compartieron varios espacios interculturales de transmisión de conocimientos en cuanto al tipo de alimentación que se brinda a las mujeres en estado de gestación, durante y después del parto, además de las plantas medicinales que se recomiendan y las que no son adecuadas en este período.



Estos han sido momentos de aprendizaje, que han permitido interactuar activamente para difundir conocimientos, prácticas, productos e incentivar a la población a valorar y consumir los productos tradicionales y agroecológicos.

4.9 INTERVENCIONES EDUCATIVAS Y DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Los procesos de intercambio de experiencias desarrollados de manera práctica y participativa han sido el referente para determinar los requerimientos en comunicación social y establecer las estrategias para los diferentes involucrados.

Se elaboraron cuñas radiales que difunden la información nutricional y las propiedades de productos como amaranto, quinua, oca, mashua y jícama.

También se cuenta con una cuña sobre la higiene de los alimentos y dos recetas en formato de cuña radial. Todas estas se encuentran en idioma español y quichua y son transmitidas en frecuencia AM y FM.

Adicionalmente se desarrollaron programas radiales en vivo que permitieron contar las experiencias de cada una de las áreas del proyecto. Por ejemplo: José María Daquilema habló sobre toda la experiencia que ha tenido su sector en relación con la siembra y consumo de hortalizas, José Paltán contó la experiencia de la siembra de agua, María Chimbolema contó la experiencia en mejoramiento y crianza de animales, Inés Ushca contó la experiencia que se ha llevado a cabo en el emprendimiento de harinas de la comunidad de Sanjapamba y Manuela Aulla habló sobre su relacionamiento con los productos y la venta en el mercado. De manera complementaria, se cuenta con un espacio radial de 30 minutos semanales, donde se difunde el programa radial llamado Runa Kawsay que tiene cinco segmentos: salud, la mejor chacra, la receta del día, saludos y avisos.

Estos espacios radiales han sido el medio de difusión y transmisión que permitieron contar las experiencias de cada una de las áreas del proyecto. Por ejemplo:

Nº	TÉCNICA/LOCUTOR	ORDEN DE PARTICIPACIÓN	TIEMPO
01	CONTROL	Presentación del programa.	40 segundos
02	CONDUCTOR 1	Saludo a la audiencia y al conductor 2.	30 segundos
03	CONDUCTOR 2	Recibe saludo del conductor 1 y saluda a la audiencia.	30 segundos
04	CONDUCTORES 1 y 2	Dialogan presentando el tema que tratarán durante el programa y animan a los radioescuchas a participar en la media hora de programa.	1 minuto
05	CONTROL	Tema musical (preferentemente relacionado con el tema del día).	3 minutos
06	CONDUCTORES 1 y 2	Inicia el tema que se haya preparado para el programa (entrevista, sociodrama, noticias relevantes).	8 minutos
07	CONTROL	Segmento salud.	2 minutos
08	CONDUCTORES 1 y 2	Continuación de la temática y despedida de los invitados.	3 minutos
09	CONTROL	Segmento la chacra andina.	2 minutos
10	CONDUCTORES 1 y 2	Saludos.	2 minutos
11	CONTROL	Receta del día.	2 minutos
12	CONDUCTORES 1 y 2	Resumen del programa e invitación al próximo espacio.	2 minutos
13	CONDUCTORES 1 y 2	Despedida del programa. Avisos y comunicados.	3 minutos
14	CONTROL	Despedida.	40 segundos



Uso alternativo de los productos tradicionales

El Proyecto desarrolló varias investigaciones tendientes a dar valor agregado a los productos tradicionales como una alternativa para su consumo, los cuales se detallan a continuación:

Objetivos

- ❖ Sistematizar el uso alternativo de productos tradicionales para la seguridad alimentaria.
- ❖ Motivar a las personas de la comunidad a consumir productos tradicionales orgánicos y naturales.
- ❖ Contribuir a la difusión de algunos cultivos andinos que por diversas razones se están perdiendo tanto en la cultura de cultivo y consumo.
- ❖ Elaborar nuevas alternativas alimentarias, con el propósito de llegar a los niños con una opción diferente y más agradable; y combatir los altos niveles de desnutrición en Chimborazo.
- ❖ Aprender junto con los comuneros alternativas de consumo de productos tradicionales, dando valor agregado a cada uno de ellos.

Metodología

Con la motivación y sensibilización acerca de los productos tradicionales y la implementación de los huertos familiares, las personas de las comunidades comenzaban a tener su producción variada, que incluía toda clase de productos como hortalizas (acelga, espinaca, col y remolacha, entre otros), tubérculos andinos (oca, mashua, entre otros), y plantas medicinales, como manzanilla, llantén y tilo. Con esta variedad de productos y otros que acostumbran a producir, las familias pueden tener una dieta variada y más nutritiva.

En primera instancia, se sensibilizó sobre la necesidad del consumo y uso alternativo de productos tradicionales, como galletas, helados, mermeladas, barras, y confites, para asegurar una alimentación sana y nutritiva. Para ello se realizaron charlas y encuentros con los niños de cada comunidad, con quienes se

compartió información sobre los productos tradicionales. Ellos manifestaron que les gustaría consumir los productos tradicionales que comían sus abuelitos, las personas mayores de la casa, como ocas, mashua, mellocos, cebada, ya que con estos productos ellos estaban sanos, no se enfermaban y por ende tenían una vida más sana y duradera.

Para realizar el análisis de aceptabilidad o rechazo de cada uno de los preparados con productos tradicionales como lo son: galleta, barra, confite, helados y mermeladas a base de cebada, oca y mashua, se realizaron previamente charlas con la comunidad al respecto.

Se hizo entrega del primer producto, en este caso las galletas, las cuales tenían tres preparaciones para poder diferenciarlas. Se les fue entregando una a una, indicándoles que observen su color, olor, forma y textura; además, se entregó la encuesta a cada uno de los niños utilizando la prueba hedónica, con escalas gráficas, recurriendo para este proceso a cuatro caras que cubren las categorías: me gusta mucho, me gusta, ni me gusta, ni me disgusta y no me gusta. Los niños así indicaban sus preferencias.

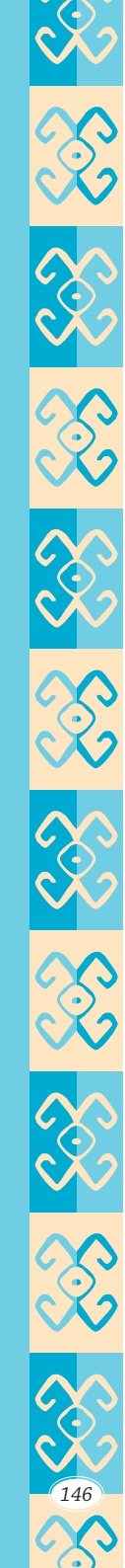
A continuación se tuvo una conversación con todos los niños preguntándoles cuál de las formulaciones les gustó más, el por qué, y en qué forma o empaque les gustaría que vengan las galletas, obteniendo así datos importantes para mejorar la formulación y presentación de mayor aceptación.

Cabe mencionar que para la degustación de las galletas se preparó más de lo previsto, ya que los niños de las comunidades mantienen la costumbre de llevar a sus hogares y compartir con sus padres, hermanos, etc.

Para la evaluación de la aceptabilidad de los demás productos se procedió de igual manera. Una vez recaudada la información se realizó la tabulación de datos de las seis comunidades.

Resultados

Después de la obtención de la formulación más aceptada para el caso de las galletas se realizaron talleres en los cuales eran las propias comunidades las que realizaban las preparaciones, y de ahí surgieron nuevas inquietudes como la necesidad de obtener moldes de diferentes figuras para realizar las preparaciones.



De esta forma, los integrantes de las comunidades empezaron a consumir productos tradicionales y más aún con valor agregado como en el caso de las galletas, los helados y los panes, entre otros, elaborados por ellos mismos. Todos estos productos son elaborados con todas las normas de inocuidad necesarias.

Una vez realizados los análisis de laboratorio, se estableció que tenían valores más altos de nutrientes en comparación con los productos que existen en el mercado.

La comunidad de San Juan de Mayorazgo elabora helados de productos tradicionales como la oca, mashua y de varias frutas para el consumo de la comunidad y para la venta en la feria de Guamote.

Otra aplicación de los productos tradicionales dando valor agregado es la elaboración de harinas. Las personas de la comunidad las elaboran con productos tradicionales sanos y orgánicos; elaboran harina de machica, arroz de cebada, harina de quinua, harina de arveja y harina de haba.

LECCIONES APRENDIDAS

- ❖ La elaboración de diferentes alternativas alimentarias debe realizarse en talleres prácticos conjuntamente con los miembros de la comunidad.
- ❖ Con la elaboración de diferentes alternativas alimentarias, dando valor agregado a los productos tradicionales, las familias de las comunidades se motivan para la realización de diferentes preparados.
- ❖ Es muy importante respetar las dinámicas de cada comunidad como también sus tradiciones y costumbres.
- ❖ Es necesario seguir apoyando a las comunidades con sus iniciativas de dar valor agregado a los productos tradicionales, ya que incluso se han convertido en una fuente de ingresos adicionales para las familias.



4.10 PROMOCIÓN DEL USO DE ALIMENTOS TRADICIONALES



Eventos de exposición de la variedad alimentaria de las comunidades

La participación en diferentes espacios de promoción de los productos, como en el caso de grandes ferias locales, un congreso internacional e innumerables ferias regionales y nacionales, ha permitido promocionar el uso de alimentos tradicionales, orgánicos y agroecológicos, y dar a conocer su valor nutritivo y sus usos ancestrales y nutricionales.

Como ejemplo, se describirá más adelante una de las primeras experiencias en el desarrollo de la llamada Feria Chimborazo 2008 Sana, Solidaria y Soberana, liderada por el proyecto Runa Kawsay, la cual tuvo una duración de 3 días. Este evento no hubiera sido posible sin la coordinación activa con los beneficiarios, quienes fueron los dueños y expositores de toda la variedad cultural, ancestral, medicinal y alimentaria existente en sus zonas, provenientes de sus antepasados.

Esta primera experiencia, abrió la puerta para que los beneficiarios se sintieran seguros y participaran en la Feria Chimborazo Sana, Solidaria y Soberana 2009, desarrollada en el mes de noviembre, en la Expo Junior, en el V congreso mundial sobre camélidos, en las ferias de la salud, plurinacional, del SUMAK KAWSAY, del ambiente

y en varias invitaciones de instituciones y organismos locales e internacionales, donde los beneficiarios han participado intercambiando sus experiencias con productos tradicionales propios de sus zonas.

Se participó en eventos de intercambio de experiencias en prácticas alimentarias y de salud con los sabios y sabias en la medicina andina. Así, por ejemplo, en la comunidad de Pomachaca se llevó a cabo un evento de intercambio y promoción con productos tradicionales y agroecológicos, donde con la participación de las ahora ocho comunidades del proyecto, se contó con la afluencia de aproximadamente 2 500 personas.

En el año 2010, debido a la acogida del Proyecto, conjuntamente con la Corporación de Zula, se desarrolló el evento gastronómico en el festival de los cuvivis, evento donde los comuneros de esta zona pudieron comercializar sus preparaciones y varias comidas típicas que con gran acogida fueron degustadas por todos los turistas.

❖ Aprender y jugar para la soberanía alimentaria: los títeres, los juegos y los alimentos

Para promocionar los productos tradicionales entre los niños y jóvenes, se desarrollaron eventos como campamentos vacacionales de niños y niñas indígenas.

Los títeres son un medio de comunicación que sirve como herramienta de sensibilización y aprendizaje para el grupo receptor, en este caso los niños y niñas. Los juegos proveen de nuevas formas para explorar la realidad y ayudan a desarrollar diferentes modos y estilos de pensamiento que favorecen el cambio de conducta que enriquece y diversifica la participación e interacción de los niños y niñas.

Así, los títeres y varios juegos participativos desarrollados por personajes como los payasos, niños y niñas indígenas fueron parte activa del desarrollo del tema “Alimentación saludable”.



Campamentos vacacionales de niños y niñas indígenas

Los títeres personificaron el papel de un abuelo, los nietos y una mamá. El abuelo llevaba el mensaje sobre la importancia de consumir los alimentos propios de la tierra para tener una vida larga y saludable mientras que los nietos debatían indicando que la comida más rica está en las tiendas (comida chatarra).

A través de varios juegos se propició la participación de los niños y niñas en el debate, donde fueron ellos quienes expusieron sus diferentes puntos de vista y dieron lugar a la siguiente reflexión: “Existen en nuestra chacra alimentos sanos y nutritivos que podemos y debemos aprovechar”.

De este modo las madres y el personaje facilitador (la payasita) intervinieron dando énfasis en la reflexión y añadiendo que los niños que en la actualidad consumen estos alimentos como bebidas gaseosas y comida de paquete, tienen problemas de salud y carecen de energía para jugar y desarrollar sus actividades.

Entre juegos y canciones se concluyó que los alimentos ricos en nutrientes se pueden encontrar en la propia chacra, pues verduras, hortalizas, frutas, tubérculos y varios cereales están disponibles en los hogares, lo cual ayuda a mejorar la alimentación y, por ende, el buen desarrollo de los niños y niñas.

Uno de los aspectos que llamó mucho la atención de los pequeños y las pequeñas fue la gran variedad de productos con valor agregado que se pueden obtener a partir de la chacra, como por ejemplo: galletas de oca, mashua y cebada, helados de oca, mashua, quinua y jicama, mermeladas, ensaladas y postres, entre otros. Estos alimentos fueron degustados por los niños y niñas quienes manifestaron que estaban igual o mejor que los productos de la tienda.



Degustación de helados basados en alimentos tradicionales que tuvo gran aceptación entre los niños y niñas

❖ Ferias y festivales como instancias de intercambio de saberes y promoción del uso y consumo de productos tradicionales



Participación de las comunidades en festivales para promocionar los productos tradicionales

Festival del “Pawkar Raymi”

La interculturalidad va mucho más allá de la coexistencia o el diálogo de culturas; es una relación sostenida entre ellas. Es una búsqueda expresa de superación de prejuicios, del racismo, de las desigualdades y las asimetrías que caracterizan al país, bajo condiciones de respeto, igualdad y desarrollo de espacios comunes.



El carnaval es una fiesta que se celebra tres días antes de la cuaresma. En la provincia de Chimborazo en el marco de la cosmovisión andina, estas celebraciones corresponden al tiempo del equinoccio de otoño (21 de marzo) y la incidencia que ejercen los planetas, la luna y el sol, en la vida de la tierra, particularmente con el florecimiento de la Pachamama, dentro del ciclo agrícola anual.

Esta es la época de la sisa pacha, “Tiempo en el cual la madre tierra, fecunda y generosa, florece en toda plenitud”, lo que motiva el agradecimiento con juegos y rituales.

La fiesta denominada Pawkar Raymi es potencialmente femenina; hace alusión a la naturaleza y a la producción de los primeros frutos tiernos. Se piensa en la naturaleza llena de fiesta, de ahí que el ayllu se pone alegre para poder continuar con la vida.

Para empezar la fiesta de Pawkar Raymi, conocida como carnaval por la influencia de la religión católica, los yachak (sabios) se sometían a un proceso de purificación de su cuerpo físico, mental y espiritual; para ello hacían ayunos que duraban hasta 15 días, luego rompían lentamente ese ayuno con bebidas muy nutritivas como el Chawar Mishki (que se extrae de la base del penco azul).

El Pawkar Raymi es una de las fiestas más importantes dentro de la cosmovisión indígena, y se constituye en el momento propicio para celebrar la riqueza de la Pachamama en un espacio que va más allá de la producción y hace hincapié en la relación del hombre con el medio ambiente y el aprovechamiento de sus productos con la finalidad de interactuar entre sí.

El Pawkar Raymi se festeja todos los años en las comunidades rurales de Chimborazo; es el espacio entrañable para compartir con las familias, la comunidad y la organización.

Dentro del Pawkar Raymi, el Mikuy Raymi tiene la esencia milenaria de la gastronomía local comunitaria, es el momento célebre de la espiritualidad andina para agradecer a la Pachamama por toda la vida recreada por los runas en las chacras. Así se transforma en un evento místico para recibir los granos tiernos de temporada que generan vida a más vidas.

Vale la pena señalar, que en los años de permanencia del proyecto se contó con la participación de diferentes instituciones y organizaciones que promovieron la interculturalidad y el uso y consumo de productos tradicionales y agroecológicos.



Metodología

Todos los participantes presentaron una o varias preparaciones con productos tradicionales, orgánicos o agroecológicos propios de la zona y a la vez participaron en un concurso gastronómico.

Igualmente, presentaron sus productos artesanales o provenientes de iniciativas de procesamiento locales, para participar en el concurso de emprendimientos y valor agregado.

Para el concurso se calificaron:

El mejor stand. Se dio mayor puntuación al stand más vistoso, que tuvo más variedad de productos y que utilizó para su arreglo insumos propios de sus comunidades.

La mejor artesanía. Se dio mayor puntuación a los que fueron más creativos y a los que utilizaron productos de su zona para la elaboración de las artesanías.

El mejor emprendimiento. Se dio mayor puntuación al mejor y más innovador producto con valor agregado.

El mejor número de carnaval. Se calificó la originalidad.

Dentro del festival también se presentó una sección para desplegar acciones relacionadas con la medicina andina y su respectivo diálogo de saberes.

Los participantes compartieron y socializaron las experiencias y saberes locales que han sido el motor del desarrollo comunitario y han logrado ser una fuente sostenible para el mejoramiento de la seguridad alimentaria.

A todos los participantes se les entregó un recuerdo por la asistencia al evento, garantizando la filosofía de la cosmovisión indígena en la cual no hay ganadores ni perdedores, porque eso causa desunión y rivalidad.

El carnaval desde la cosmovisión andina de los Puruwaes es una fiesta de vital importancia, en la que llega el momento de libertad de todas las personas de las comunidades. Precisamente está marcada en el calendario de la Pacha mama, porque es el festejo de entrada de los granos tiernos, y la floración de las plantas; es decir, toda la Pachamama está verde, las flores empiezan aparecer y se da la fecundación de los granos.



Apoyo del Proyecto para la promoción de espacios de encuentro entre comunidades y culturas

La comida es comunitaria y se comparte con todos. Todos participan en igualdad de condiciones, porque el canto es contra la injusticia. Hombres y mujeres festejan por igual.

Se utilizan los instrumentos andinos, fabricados con sus manos: el tambor, la garrucha, el rondín, y otros instrumentos que son necesariamente utilizados en carnaval.

Con esta estrategia se ha logrado el encuentro entre los indígenas con las culturas mestizas. Ambas partes se respetan, se comprenden y se apoyan mutuamente.

En el evento se pudieron identificar tres momentos especiales:

El primer momento fue el inicio de las actividades, con el recibimiento de delegaciones, la inscripción de participantes, saludo de autoridades, demostraciones de gastronomía, artesanía, medicina, y emprendimientos empresariales comunitarios. En este espacio fue importante el rol protagónico de las organizaciones, los líderes, directivos, autoridades de instituciones públicas, privadas y la cooperación internacional.

Fue un espacio de apertura a la mejor demostración de las recetas y preparaciones de platos típicos exclusivos que se exhiben y utilizan en las comunidades.

Áreas	Platos, recetas y demostraciones
Gastronomía:	
Sopas	Hornado con papa Crema de haba con carne de chanco y legumbres Crema de quinua con carne de cuy Sopa de quinua con carne de borrego Sopa de quinua con carne de cuy Colada de máchica con carne de cuy Locro de cuy Yahuarlocro
Platos fuertes	Papas enteras con cuy asado en carbón Papa enteras con oca y cuy asado en carbón Arroz de quinua con cuy asado Papas con achiote molido con cuy Mote con fritada
Comidas rápidas comunitarias	Choclo con queso Habas tiernas Habas tiernas con melloco y aji Habas tiernas, melloco, mashwa, oca y papa Tasno de habas Tasno de maíz Tostado de haba con fritada de chanco Tostado de maíz con fritada de llama
Postres y bebidas	Dulce con miel de abeja Chicha de quinua Chicha de jora Chicha de machica
Emprendimientos	Helados de oca Mermeladas Galletas de quinua Barras energizantes Helados de mashwa Helados de jícama Helados de taxo, mora Quesos Yogurt
Medicina andina	Agua de sábila Aguas frescas Jarabes naturales Hierbas para curar heridas Pomadas Mezclas de plantas para recuperar cansancio
Artesanías	Bufandas Shigras Collares Fajas Tejidos de cabuya Llaveros Aretes Manillas

El segundo momento consiste en la celebración espiritual: con identidad Puruway, una ceremonia especial de agradecimiento a la madre tierra. Así participaron personajes importantes de la interculturalidad, mama Shalva y yaya carnaval, los directivos de organizaciones indígenas nacionales, regionales, provinciales, de segundo grado y gobiernos comunitarios, junto a representantes de la oficina regional de FAO y de Ecuador. Es un espacio dirigido desde el mejor yachak del territorio, una participación ecuménica con altar especial lleno de flores y granos que se usan en las comunidades en estos tiempos.

Es el momento de concentración profunda con los seres cósmicos astrales, donde todos los participantes con profunda devoción invitan a todos los presentes a comunicarse con la divinidad de la existencia del hombre y la supervivencia del planeta tierra.

En este espacio sagrado, inicia el verdadero encuentro de la festividad mayor de los pueblos, el reconocimiento respetuoso y las manifestaciones culturales que desarrollan el reencuentro con la vida. Así, en este medio nace la simbología del gran Apu, respetado y admirado por todos. Se hace el reconocimiento social al gran consejero de los ayllus, al chacarero en cada comunidad, que se transforma en el invitado especial de las familias.

El tercer momento, simbólico de alegría, regocijo y unidad, es la presentación de los cantantes, danzas, coreografías, música y brindis de todos los actores y participantes. En este momento, cada participante o grupo pide el permiso a la autoridad presente, en este caso a los taytas y mamas más antiguos y de respeto, al que se identifica como el gran kunak, seguido en orden de prioridad por la mama shalva y tayta carnaval, y por último a las demás autoridades con poder solemne reconocido por el pueblo.

Esta parte finaliza con el compartir y el kamary, que consiste en obsequiar lo mejor del evento para los taytas más reconocidos; así cantan y bailan con mucha alegría y respeto por la Pachamama, costumbre que realizan en cada pueblo, parroquia y comunidad con actos muy singulares. Así, el proyecto Runa Kawsay se transformó en uno de los actores del evento, se unió a la identidad del pueblo Puruway, y ayudó a facilitar procesos de concienciación profunda del runa (ser humano).



Feria gastronómica, cultural, plurinacional de los pueblos de la nación Puruway

Otro de los eventos de esta naturaleza realizado por el proyecto fue la feria gastronómica, cultural y plurinacional de los pueblos de la Nación Puruway, la cual tuvo por objeto intercambiar experiencias sobre modelos de comercialización y promocionar productos tradicionales y agroecológicos propios de las zonas altoandinas de Chimborazo a nivel local, nacional e internacional.

Este evento se desarrolló en las instalaciones del Honorable Consejo Provincial de Chimborazo.

Se contó con la participación de sesenta y ocho expositores para un total de 19 stands dentro de los cuales se presentaban varios tipos de productos tradicionales y agroecológicos como: oca, mashua, jícama, cebada; varias alternativas alimentarias derivadas de estos como: jugos, galletas, confites, almíbar, hojuelas, coladas, tortillas, pasteles, ceviches; otros preparados con chochos, papas, cuy, colada morada, chicha de jora, chicha de quinua, pan en horno de leña y varios tipos de harinas molidas en molino de piedra.

De igual manera, se contó con varias artesanías elaboradas por los integrantes de las comunidades de los pueblos indígenas ofertando tejidos en cabuya y en lana de borrego, y varios accesorios como anillos, pulseras y guashcas.

El evento contó con la presencia de aproximadamente 1 500 visitantes por día de feria.

Los expositores demostraron ante los medios de comunicación presentes, los sistemas de comercialización que practican, demostrando sus conocimientos y habilidades para ofertar sus productos en el mercado.

Los productos ofertados propios de las zonas altoandinas presentaron una gran demanda, obteniendo como resultado que antes de finalizar el día, se vendieran todos los productos expuestos en los stands.

Por parte de los expositores integrantes de las organizaciones beneficiarias del proyecto Runa Kawsay se mostró gran alegría y pusieron de manifiesto varios comentarios como los siguientes: “se acabo todito, hasta nos faltó, si les ha sabido gustar nuestros productos, yo creí que no iban a comer, si hemos podido hacer esto, debemos ser mejores todavía”, entre otros.

Es importante destacar que la venta de los productos iba acompañada de información sobre las características de cada uno de ellos y sus propiedades (sean estas curativas o alimenticias).

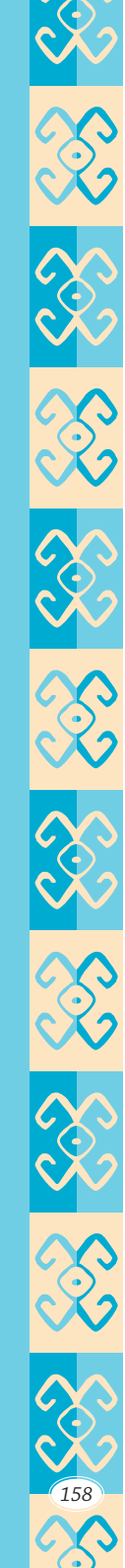
Entre otros eventos desarrollados con la finalidad de promover el uso y consumo de productos tradicionales vale la pena incluir los siguientes:

- ❖ Festival de los cuvivies, el cual incluyó el festival gastronómico con base en productos tradicionales. Se contó con la presencia de aproximadamente 6 000 visitantes que degustaron gran variedad de platos.
- ❖ Festival de integración comunitaria en SanMiguel de Pomachaca, que se desarrolló en septiembre, en donde se dio a conocer la labor del proyecto y el cual contó con la participación de aproximadamente 3 000 personas.
- ❖ Feria exposición organizada por el MAGAP en la ciudad de Quito, en donde se expusieron los productos de los chacareros, y se compartió la experiencia del proyecto.
- ❖ La fiesta de la cosecha de la organización Inca Atahualpa, parroquia Tixán, en donde se promocionó el consumo de productos tradicionales y la importancia de los saberes locales.
- ❖ Feria del Guamote. Los integrantes de la comunidad de Mayorazgo participaron con sus productos y con los helados, pan y harinas en esta feria organizada por el municipio de este cantón.

Feria Chimborazo: sana, solidaria y soberana

La provincia de Chimborazo con el compromiso de un colectivo de 23 organizaciones, instituciones e instancias públicas y privadas coordinadas por un comité organizador y liderados por el proyecto Runa Kawsay, lanzaron una iniciativa de integración denominada “Feria Chimborazo: Sana, Solidaria y Soberana”, para dar a conocer y promover el modelo de desarrollo del “Buen Vivir” y las iniciativas más destacadas en los procesos alternativos de producción, comercialización, consumo e interculturalidad de la provincia de Chimborazo.

Esta feria fue concebida y desarrollada como parte de un proceso y de un proyecto de vida que se enmarcó en cinco componentes o ejes temáticos: la producción soberana, la comercialización y consumo alternativo, la



calidad de vida, las manifestaciones artístico-culturales y el análisis de los temas de actualidad. Las exposiciones de estos componentes fueron complementadas con manifestaciones artísticas y culturales de grupos y actores de la localidad, de provincias hermanas y de otros países de la región y otros continentes.

El objetivo de esta feria fue promocionar un modelo de desarrollo para el buen vivir y una vida sana, solidaria y soberana.

Durante la organización y el desarrollo del evento, se destacó al personaje “Chasqui”, como un símbolo de identidad andina que fue parte de los pueblos de nacionalidad Puruway, el que a través de mensajes comunicaba, educaba y conservaba la cultura como una misión sagrada y confidencial. El Chasqui como símbolo ferial recorrió la provincia y el país llevando el mensaje de una vida sana, solidaria y soberana.

El lugar de encuentro, fue en la ciudad de Riobamba en el Recinto Ferial de Macaji. El evento inició con el foro “Alternativas para la crisis alimentaria”, el cual contó con la presencia de importantes personalidades de los diferentes sectores, en el cual se dio un intercambio de saberes y la construcción de estrategias futuras.

Uno de los aspectos que más acogida tuvo por parte de los 6 000 visitantes fue el festival de comida sana, en el cual se dieron a conocer alternativas alimentarias basadas en productos locales tradicionales.

Los chacareros pusieron de manifiesto su gran capacidad de convocatoria y sabiduría al promocionar y dar a conocer la importancia de la producción y el uso de los productos tradicionales, sanos, orgánicos y agroecológicos.

Muchos de los productos que se expusieron y promocionaron en la feria son aquellos que han estado incluso en algunas comunidades a punto de desaparecer y que con mucho agrado la gente los reconocía y demandaba para poderlos consumir. Los productos que más llamaron la atención fueron: la quinua, oca, mashua, amaranto, chocho, productos orgánicos, carne de cuy y camélidos, que en sus distintas presentaciones como alimentos preparados o transformados hicieron olvidar toda aquella comida considerada chatarra. Dentro de este aspecto la cantidad de alternativas alimentarias y saludables basada en productos tradicionales, sanos, orgánicos y agroecológicos fueron una verdadera innovación ya que causaron la admiración de los asistentes quienes en su gran mayoría pusieron de manifiesto la exquisitez y el desconocimiento de algo tan importante.



Alternativas alimentarias basadas en productos tradicionales

Los sistemas de comercialización alternativos con enfoque solidario, estuvieron presentes en sus diferentes manifestaciones: comercialización asociativa, trueque, intercambio, relación directa consumidor/productor y provisión de materia prima a cadenas asociativas ya en funcionamiento.

En vista de la gran acogida del evento por parte del público en general, se ha propuesto que la feria se repita en varias ciudades del país. Las expectativas están creadas, pues queda demostrado que hay opciones para un buen vivir dentro de un modelo de desarrollo alternativo. Ahora, se requieren estrategias que den continuidad al proceso iniciado.

4.11 EXPERIENCIAS DE COMERCIALIZACIÓN ALTERNATIVA

Proceso desarrollado

Cuando el proyecto RUNA KAWSAY llegó a las comunidades beneficiarias y posteriormente inició el trabajo con el grupo de promotores, hoy llamados chacareros, se estableció, al momento de priorizar rubros en cada una de las comunidades, que la comercialización no era un punto prioritario para ellos pero que sí era un tema que habría que trabajar en el mediano plazo.

Luego de esto se procedió a elaborar un plan participativo de actividades con cada una de las comunidades, dentro de las cuales estuvieron la instalación de parcelas demostrativas, intercambio de experiencias, capacitaciones en buenas prácticas agropecuarias y en agricultura orgánica; con estas actividades se promovió el uso y consumo de los productos tradicionales.

Igualmente, se mantuvieron reuniones con los directivos de diferentes mercados de la ciudad de Riobamba, quienes mostraron interés en apoyar este proceso mediante el aporte de infraestructura para comercializar productos tradicionales, orgánicos y agroecológicos, de manera directa entre el productor y el consumidor.

Dentro de los resultados de un estudio de factibilidad realizado por el proyecto, se generaron los siguientes resultados:

- El 80% de los productores comentan que los principales problemas al momento de la comercialización es que los compradores no les pagan lo que cuesta el producto.
- El 31% de los productores manifiestan que son maltratados por los intermediarios, por ser gente indígena que en su mayoría no sabe leer ni escribir, por lo cual son estafados.
- El 18% de los productores manifestaron que los precios presentan una gran inestabilidad en el mercado, por lo cual se ven obligados a vender sus productos al precio propuesto por el intermediario. Principalmente comercializan los productos en el mercado mayorista o en los mercados de las cabeceras cantorales al cual pertenecen los productores.

- ☉ Existía miedo para iniciar la comercialización por la baja auto estima que tenían los productores y la baja rentabilidad que dejaba la comercialización de productos agropecuarios.

Con el ánimo de generar opciones, el proyecto apoyó inicialmente a 5 productores para que empezaran a comercializar sus productos en la Feria ciudadana del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Otro evento que buscó acercar a los beneficiarios con los consumidores finales fue la Feria Chimborazo “Sana, Solidaria y Soberana”, en la cual participaron comercializando hortalizas, harinas y también comidas elaboradas con productos tradicionales.

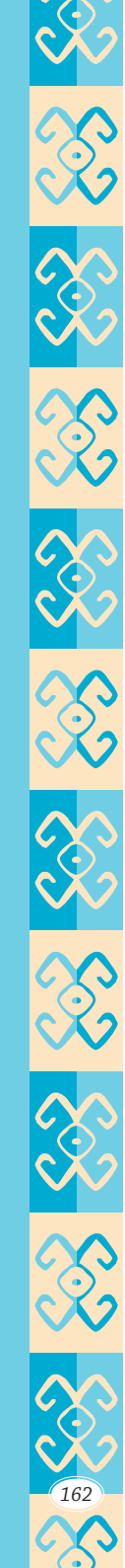
Para fortalecer el proceso de comercialización con los otros comuneros y para que puedan socializar sus saberes y conocimientos con la gente de la ciudad y con el objetivo de que puedan vender sus productos a un mejor precio, se les apoyó para que comercializaran sus productos en la Feria 24 de mayo en la ciudad de Riobamba, que es una feria en donde venden directamente al consumidor final.

Es importante recalcar que los productores que comercializan sus productos en la Feria 24 de Mayo, en algunos casos también acopian otros productos de las comunidades a las cuales pertenecen.

La intervención de muchas ONG en la provincia de Chimborazo ha creado paternalismo en las comunidades indígenas y por ende en el proceso de comercialización de los productos; es decir, les han apoyado en el pago de pasajes, interviniendo directamente en la venta, pero con el desacierto que cuando se va el proyecto se acaba el proceso de comercialización. El proyecto RUNA KAWSAY ha creado otra forma de intervención con el fin de dar sostenibilidad a este proceso: no ha apoyado en el pago de los pasajes, puesto que los comuneros ya tienen sus propios ingresos y pueden solventar estos gastos. Asimismo, el proceso de comercialización directa de productor a consumidor se lleva a cabo conjuntamente con otras instituciones, como Fundación Chuquiragua y Canasta Comunitaria, entre otros.

Este proceso comenzó con la organización de una feria pequeña de productos orgánicos: la Feria Ciudadana 24 de mayo.





A los productores se les facilitó, desde el inicio, un espacio para comercializar sus productos y se les motivó a participar.

El Proyecto les fue proporcionando, a medida que los productores lo solicitaron, materiales para mejorar sus puestos de venta como: caballetes, carpas, toldos y mandiles.

Los productores que participan en la feria se han organizado y colectan 1 USD semanal con el que crearon un fondo (de aproximadamente 800 USD en la actualidad) para que funcione como una caja de crédito para prestar a quien lo necesite.

Luego de que los beneficiarios demostraron interés y perseverancia en el proceso de comercialización, se apoyó con algunos insumos que ellos necesitaban, como por ejemplo:

- ❖ A todos los beneficiarios que se encuentran comercializando se les han entregado mandiles y gorros para fomentar la inocuidad.
- ❖ A las mujeres que comercializan se les ha entregado una blusa y una bayeta y a los varones se les ha entregado un poncho para que tengan cierta uniformidad.
- ❖ En el caso de los comercializadores de hortalizas se les entregaron: gavetas, soportes de hierro, tablas y manteles plásticos, para que puedan colocar en ellos sus productos; además, cuentan también con 2 carpas para la protección del sol y de la lluvia.
- ❖ A los comercializadores de cárnicos se les ha entregado una mesa, una balanza, gavetas y también cuentan con una carpa.
- ❖ En el caso de los comercializadores de harinas se les ha entregado una carpa, dos mesas plásticas y fundas de tela para que pongan sus productos.

Para organizar los sistemas de comercialización a una escala mayor, los productores locales están implementando estrategias que les permitan generar un abastecimiento constante de productos en función de los requerimientos de los compradores para lo cual están coordinando acciones con los gobiernos comunitarios y con los demás integrantes de las organizaciones para acopiar productos y establecer sistemas de producción más variados y continuos.

Como se mencionó en un capítulo anterior, para facilitar la comercialización, el proyecto contó con un sistema de información de precios a los productores, el cual fue difundido a través de la web, la radio rural y volantes.



LECCIONES APRENDIDAS

- ❖ ***Aumenta la economía de la familia***, puesto que es un ingreso superior a lo que están acostumbrados y el excedente lo utilizan para la educación de sus hijos y para atender otros gastos del hogar.
- ❖ ***Es un negocio con la familia y sí se gana***, esto se debe a que los beneficiarios dan la posibilidad que comercialicen también sus hijos; ellos les pagan a sus padres un precio justo por los productos. Las ganancias son utilizadas por los jóvenes para cubrir los gastos de pasajes para el colegio o para otras necesidades, generando ahorro en los padres y motivando a los hijos con esta actividad familiar.
- ❖ ***“No estábamos acostumbrados a vender directamente”***; el intermediario ha sido por muchos años su principal comprador, pagando bajos precios por los productos y maltratando al comunero. Al vender directamente los beneficiarios han mejorado su autoestima y se han dado cuenta de lo que ellos son capaces de hacer.
- ❖ ***“Algunos ya no vienen a la feria, pero no hay que rendirse”***; no todas las semanas tienen una alta demanda por sus productos, pero dicen que no hay que rendirse porque han visto de este proceso de comercialización una esperanza para ellos y su familia.
- ❖ ***“Hay productos que no hay y llevamos del mercado mayorista”***; en vista que los consumidores requieren productos como el limón, que no es cultivado por las comunidades, los productores han optado por comprarlo en el mercado mayorista y venderlo.
- ❖ ***Desde la tercera semana ya se vende***; las dos primeras semanas no había mucha afluencia de gente, pues los consumidores no conocían la feria ni la calidad de los productos, pero a partir de la tercera semana se han generado ganancias.
- ❖ ***“Es mejor vender nosotros mismos porque el compromiso por alimentar bien a la gente que conocemos es mayor y es una gran satisfacción brindar productos limpios, de calidad y a buen precio”***.
- ❖ ***“El clima nos afecta porque se están perdiendo muchos productos que se pudren por exceso de lluvias”***.
- ❖ ***Peleas por los puestos***, ya que los beneficiarios del proyecto venden más que los otros comerciantes de la Feria 24 de mayo; pero este problema se ha ido superando poco a poco.

COMPROMISOS

Los beneficiarios están comprometidos con el proceso de comercialización, sin cerrarse a la posibilidad de intervenir en otros canales, como por ejemplo, las canastas solidarias. Por lo anterior, se han comprometido a:


- ❖ **“Hay que organizarnos más en las comunidades para ver qué productos podemos ofertar a nuestros demandantes”.**
- ❖ **Siembras escalonadas** para ofertar productos con constancia y garantizar así los productos a los demandantes.
- ❖ **Ayudar a la comunidad.** Si bien ahora el proceso de comercialización es incipiente, porque sólo son pocas personas de las comunidades las que comercializan, se espera que dentro de poco se realice una comercialización asociativa en donde intervengan todas las familias de las comunidades beneficiarias y estén coordinados por el cabildo de cada comunidad.
- ❖ **“Ofertar productos frescos para que nuestros clientes se encuentren satisfechos con los productos que se les vende”.**
- ❖ **“Poner fotos de las chacras en las carpas para que los consumidores puedan observar en dónde sembramos y de dónde provienen los productos que ofertamos”.**
- ❖ **Control en la feria** para que no entren intermediarios y no se pierda el sentido de la feria que es la venta desde los productores a los consumidores finales.
- ❖ **Solidaridad** que debe existir tanto entre los beneficiarios del proyecto RUNA KAWSAY, así como también con los demás comerciantes, con la gente de la comunidad y con los consumidores, no cobrando precios exagerados, sino más bien con el sentido de que paguen a un precio justo. Como parte de la solidaridad entre los beneficiarios del proyecto se ha creado una caja de ahorro entre ellos en donde aportan cada uno cincuenta centavos semanales.
- ❖ **Respetar el horario.** En el reglamento interno de la feria, el ingreso es a las 7 a.m. Si no se cumple el horario, se genera una multa.



PRINCIPALES RESULTADOS DEL PROYECTO DESDE LA PERCEPCIÓN DE LOS ACTORES

A nivel institucional

- ❖ Se han desarrollado y adaptado metodologías prácticas para el intercambio de experiencias y el desarrollo de capacidades de los beneficiarios.
- ❖ Se han aprovechado los propios conocimientos de los comuneros y se los ha complementado con nuevas tecnologías.
- ❖ Varias de las acciones y estrategias del proyecto forman parte de las políticas del gobierno para el sector agropecuario.
- ❖ Los proyectos y programas implementados por el gobierno y especialmente por el MAGAP han brindado sus aportes a los beneficiarios del proyecto.
- ❖ La buena coordinación interinstitucional permitió la optimización de los recursos y la complementariedad de las actividades.
- ❖ Se han desarrollado, validado e institucionalizado metodologías propuestas por el proyecto entre las instituciones, organizaciones y beneficiarios, generando sostenibilidad al proceso.

- 
- ❖ El proyecto tuvo una amplia y permanente participación en redes y alianzas en diferentes niveles, con lo cual se ha logrado incidir en los planes y políticas referentes a la temática de la seguridad alimentaria.
 - ❖ En las instituciones locales partícipes del proyecto se observan cambios de actitud y empiezan a valorar los conocimientos agrícolas de los chacareros y de los productores, y han adaptado sus metodologías para aumentar el respeto a los saberes locales y al papel del chacarero en las comunidades.
 - ❖ La Subsecretaría del MAGAP para la Zona 3 (Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Pastaza), contraparte nacional del Proyecto, reconoce que esta intervención de FAO, ha hecho un aporte importantísimo en la región, principalmente en la recuperación de saberes tradicionales. Reconoce que el proyecto está incidiendo en los cambios de los hábitos de consumo y que está gestionando cambios sostenibles, pues se está incidiendo en políticas nacionales. Declara que el proyecto ha realizado un giro de 180 grados en el enfoque de transferencia de tecnología agrícola: antes se entregaba un paquete tecnológico a los beneficiarios, ahora se capacita partiendo del respeto a los conocimientos locales.
 - ❖ La experiencia de este Proyecto invita a reflexionar sobre los enfoques adoptados en la transferencia de tecnología agrícola a pequeños agricultores y permite extraer lecciones y recomendaciones.
 - ❖ Los aportes de las instituciones son muy significativos y se estima que son superiores a los proporcionados por el proyecto.
 - ❖ Conformación de un equipo técnico multidisciplinario y con una excelente relación humanística. El sentir mismo de los técnicos ha sido el de convertirse en facilitadores de procesos, respetando la dinámica propia de las comunidades.
 - ❖ Las acciones no se han limitado a lo establecido en los compromisos iniciales.

Fortalecimiento de las organizaciones y gobiernos comunitarios

- ❖ Se ha fortalecido el rol del cabildo en las comunidades. Este es el encargado de dar seguimiento a las actividades del proyecto.

- ❖ En las comunidades hay más claridad sobre su visión de futuro y se encuentran mejor preparados para planificar su propio desarrollo a través de la formulación y autoevaluación de sus planes de desarrollo comunal.
- ❖ La parte organizativa es muy dinámica; se han vuelto más creativos y gestionan recursos y servicios ante las instituciones.
- ❖ Las organizaciones beneficiarias se sienten mejor organizadas, porque hay mayor participación de sus integrantes y existe mayor y mejor coordinación.
- ❖ Anteriormente, eran muy individualistas y hoy están mejor organizados y creen que es importante respetar al gobierno comunitario.
- ❖ Se ha logrado que la gente se empodere de las acciones y las actividades que se venían haciendo.
- ❖ Se recalca que lo que se ha hecho ha sido en función de lo que las organizaciones requerían y demandaban. Este es uno de los pocos proyectos que ha respondido realmente a las necesidades propias de las organizaciones.
- ❖ Las comunidades ya están pensando hacia el futuro; ese despertar ha sido también producto del proyecto. Ahora piden que las instituciones intervengan organizadamente y no cuando las instituciones quieran. Además han logrado establecer alianzas estratégicas con diferentes instituciones para acceder a recursos y servicios, que respondan a sus planes comunitarios.

Rescate y revalorización del rol de los chacareros como sabios locales

- ❖ Legalización, visualización y reconocimiento social del rol de los chacareros.
- ❖ Los chacareros están sensibilizados y empoderados de su rol, disponen de un Consejo reconocido legalmente donde se reúnen de forma periódica para discutir temas de interés para sus comunidades. En estos consejos además de intercambiar información, se toman las decisiones consensuadas para mejorar la productividad agrícola y potenciar sus cultivos.
- ❖ En las comunidades poco a poco van solicitando apoyo a los chacareros para implementar huertos, y ayudar y aconsejar en temas agrícolas. Los chacareros a su vez están difundiendo material vegetal en las comunidades; semillas, plántulas, etc., así como técnicas para la crianza de animales menores.

Cambios de actitud

- ❖ La percepción de varios observadores que han visitado las comunidades beneficiarias y a los chacareros es que los mismos se notan más alegres.
- ❖ Se observa un mejoramiento de la autoestima de los miembros de las comunidades beneficiarias, valorando más sus conocimientos y cultura.
- ❖ Es indiscutible que la motivación y el tener en cuenta las dinámicas locales ha permitido que el proceso desarrollado alcance un buen nivel de sostenibilidad.
- ❖ “Los beneficiarios manifiestan que tienen todo; lo que hay que hacer es ir despertando para que hagan lo que siempre se ha hecho, hay que recuperar lo que estaba allí y sacarlo a la luz del día para que los demás también hagan lo mismo: mantener una chacra andina” (Delfín Tenesaca, COMICH).
- ❖ En este sentido, el testimonio de un beneficiario de Sanjapamba es el siguiente: “Con palitos no se hace la llama sino con buena leña. No es en vano, se ha cambiado principalmente nuestra manera de pensar, aunque ya no exista el proyecto de la FAO, pero nosotros continuaremos porque hemos cambiado de mentalidad”.
- ❖ Consideran que el proyecto les ha brindado el apoyo para valorar nuevamente lo que han estado perdiendo en las comunidades: todos los conocimientos y semillas ancestrales; hoy valoran lo que han recuperado. Manifiestan: “anteriormente solamente éramos consumistas de todos los productos; lo que hoy se conoce como comidas chatarras, se compraba en los mercados de Riobamba y otros lugares. Desde cuando hemos iniciado a participar como beneficiarios del proyecto Runa Kawsay ha venido cambiando de poco en poco, hoy podemos decir que hemos cambiado nuestra dieta alimenticia con los diversos productos que nos brinda nuestra misma Pachamama”.
- ❖ Se ha contribuido a cambiar de visión en el sistema de producción, nutrición y comercialización en las comunidades. Anteriormente se compraban todo los productos en el mercado, además, todos los hombres migraban a las ciudades para trabajar en las construcciones y de eso se sobrevivía. La semana de ingresos no alcanzaba para cubrir todas las necesidades; actualmente, se cuenta en la propia chacra con productos que antes se compraban.
- ❖ Se ha mejorado la comunicación al interior de la familia.




Las comunidades manifiestan haber cambiado su forma de pensar y de vivir, gracias al proyecto

- ❖ Consideran que se ha dado un cambio a la forma de vivir, ya que hoy se habla y hacen varias prácticas para la conservación de la tierra, se promovió la biodiversidad y hoy comen productos nutritivos y saludables que se estaban perdiendo.

Mejoramiento de la alimentación y nutrición de las familias, con énfasis en el rescate de productos tradicionales

- ❖ Los beneficiarios han diversificado su producción y su consumo alimentario.
- ❖ Se han difundido diversas formas de consumo de los productos tradicionales que están siendo muy bien acogidas en las comunidades, incluso las nuevas e innovadoras preparaciones como los helados y galletas de oca, mashua, y quinua. La producción y el consumo de alimentos propios no sólo ha mejorado y diversificado la dieta alimenticia, sino que también ha permitido ahorrar recursos que anteriormente se invertían en compras en los mercados de las ciudades.
- ❖ El concepto de producción orgánica o sana está muy arraigado y empoderado en las comunidades beneficiarias, quienes están conscientes y presentan evidencias de los resultados obtenidos con el consumo de estos



productos. Por ejemplo, manifiestan que los alimentos sin químicos saben mejor, aguantan más tiempo, la familia come más variado y sus gastos en insumos para la producción han disminuido. Manuel Paguay: “Lo que ganábamos fuera de la comunidad nos lo gastábamos en compras en Riobamba, hoy producimos la mayoría de lo que consumimos”.

- ❖ Todas las comunidades cuentan con cuyeras que tienen una estructura mixta entre madera y malla, lo que ha permitido mejorar la sanidad de los animales y el aumento de su productividad.
- ❖ Se dispone de varios productos que anteriormente se adquirían en el mercado, lo que ha permitido un ahorro de recursos económicos y disponer de productos más sanos para la alimentación de la familia.
- ❖ Se ha podido apreciar que valoran mucho su gran biodiversidad ya que de ella se obtienen grandes beneficios para la alimentación, la salud y el cuidado del ambiente.
- ❖ El mensaje de valorar los productos propios ha sido primordial porque han mejorado su alimentación y sus ingresos y tienen elementos e insumos para hacer muchas cosas.


Mejoramiento y diversificación de los sistemas productivos

- ❖ Se han conformado bancos de semillas.
- ❖ Los integrantes de todas las comunidades beneficiarias cuentan con producción de oca, mashua, melloco, cebada, quinua, chocho, lenteja, maíz y hortalizas. Varios de estos productos estaban desapareciendo. En las casas donde hay huertos, se sale al huerto y se encuentran productos para cocinar así que no se tiene que ir a buscarlos a Riobamba, gastando en pasajes. Esto también reduce la cantidad de trabajo que tiene que realizar la familia, especialmente las mujeres.
- ❖ Ya utilizan hortalizas propias como el berro, la ortiga y otros productos propios de la zona.
- ❖ Tienen una práctica importante: primero satisfacen la necesidad de abastecer a familia, luego buscan mercado para los excedentes.
- ❖ Los productores aplican buenas prácticas agrícolas.
- ❖ Los productores de las comunidades beneficiarias han incorporado, como una cultura, la producción orgánica.

- ❖ La superficie de cultivos tradicionales y hortalizas ha aumentado en las zonas del proyecto, así como el consumo de estos productos.
- ❖ Actualmente los propios chacareros proveen de semilla de productos tradicionales a diversas instancias. De 30 grupos iniciales con los que se trabajaba, sólo 2 tenían inicialmente semilla de cultivos tradicionales; y ninguno realizaba recuperación de semilla.
- ❖ Se han generado e implementado tecnologías innovadoras como la siembra del agua que ha permitido recuperar la producción a nivel familiar.
- ❖ En las comunidades beneficiarias actualmente se cuenta con personas que realizan actividades de manejo sanitario de ganado bovino, para lo cual cuentan con un botiquín veterinario. Esto a su vez ha permitido un ahorro a los productores y mayor eficiencia en la atención de los problemas sanitarios del ganado.
- ❖ Se ha mejorado la producción en calidad y cantidad de pastos para el ganado de leche y otras especies, como los cuyes.
- ❖ Tres comunidades beneficiarias saben sobre manejo y conservación de pastos y elaboración de heno.

Comercialización de excedentes y generación de ingresos

- ❖ Hoy en día comienza a existir una demanda de productos tradicionales en los consumidores de Riobamba y la provincia. Se observa una revalorización de los precios de los productos tradicionales en los mercados locales. La mashua ha pasado de 2-4 USD/saco al inicio del proyecto a valores de 15-25 USD el saco en la actualidad.
- ❖ Actualmente existe un buen número de personas (24 aproximadamente) comercializando en ferias ciudadanas directamente al consumidor.
- ❖ Existe mayor demanda de productos tradicionales, lo que incluso ha llevado a que se coticen en el mercado a un valor superior al de la papa.
- ❖ En varias comunidades se han implementado emprendimientos y se han fortalecido iniciativas locales que generan ingresos y están dando valor agregado a productos para comercializarlos localmente.
- ❖ Todas las comunidades beneficiarias conocen técnicas para dar valor agregado a los productos tradicionales. La instalación de pequeña infraestructura o la dotación de equipos como el caso del molino de granos en



Sanjapamba permite que procesen sus propios productos que antes eran comprados en el mercado, que elaboren y comercialicen productos con valor agregado y que generen algunos puestos de empleo.

- ❖ Los beneficiarios producen agroecológicamente sus productos tradicionales y los utilizan en su dieta diaria; los excedentes se comercializan en las ferias ciudadanas del MAGAP y la del 24 de Mayo.
- ❖ Mediante este proceso de comercialización se ha aumentado el ingreso de las familias beneficiarias.
- ❖ Los comerciantes de hortalizas venden en promedio 50 USD por comerciante cada sábado.
- ❖ En el caso de los comerciantes de harinas, venden en promedio 40 USD en la feria ciudadana y aparte entregan productos a varias tiendas.
- ❖ Las aspiraciones a futuro que tienen los beneficiarios es crear un supermercado andino en donde se comercialicen productos tradicionales, agroecológicos y con valor agregado.


Manejo de los recursos naturales

- ❖ Manifiestan tener más especies de plantas y animales que antes del proyecto.
- ❖ Para el manejo y conservación de los recursos naturales, manifiestan que han trabajado en varios aspectos: “En la recolección y clasificación de desechos sólidos, en las fuentes de agua sembramos plantas nativas para su protección, recogemos y clasificamos la basura. También se ha hablado con los choferes de los buses para que no boten en el camino los desechos y ellos ya han entendido”.
- ❖ El paisaje en varias comunidades ha cambiado: se ha vuelto menos contaminado y se aprecia más cobertura vegetal que en comunidades vecinas.
- ❖ Se han implementado tecnologías sencillas para el manejo del agua como es el caso de la siembra de este líquido vital, que les permite disponer del mismo en cantidades razonables cuando hay escasez de lluvia.

Lecciones aprendidas y frases para recordar y recapacitar


A continuación se presentan las principales lecciones aprendidas y frases para recordar manifestadas por los diferentes actores en la evaluación cualitativa del proyecto:

- ❖ La participación de las instituciones gubernamentales y no gubernamentales en el proyecto ha sido un proceso donde se han aprovechado los espacios para ir superando las barreras de individualismo.
- ❖ El sentir mismo de los técnicos ha sido el de convertirse en facilitadores de procesos, respetando la dinámica propia de las comunidades.
- ❖ Hemos venido a aprender los unos de los otros, esta es una contribución del proyecto a las instituciones. El proyecto ha traído aprendizajes y ha dejado varias enseñanzas.
- ❖ Es necesario analizar la posibilidad de intervenir en programas de alimentación del gobierno para que se implementen mecanismos que provean y difundan los productos tradicionales, a través de sus diferentes acciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- ❖ Las políticas que no son desarrolladas con un claro objetivo, no son sostenibles en el tiempo.
- ❖ No han existido protagonismos institucionales ni personales, lo que le da más objetividad y un sentido humanista a las acciones del proyecto.
- ❖ La coordinación de actividades con las comunidades exige el respeto, la valoración y consulta previa de la autoridad originaria local (gobierno comunitario), así como el consentimiento respectivo.
- ❖ Las reuniones mensuales de planificación y seguimiento permitieron un intercambio de experiencias a varios niveles.
- ❖ Los técnicos institucionales, no se circunscribieron únicamente a cumplir el plan operativo anual, sino que también se convirtieron en guías facilitadores en todo el proceso de desarrollo con la comunidad.
- ❖ Se ha trabajado por el bienestar de las comunidades, hemos aprendido de unos a otros, el lugar de aprendizaje es en el campo.

- 
- ❖ No hace uno el proyecto, lo hacen todos, instituciones y organizaciones; esta ha sido una experiencia nueva y buena.
 - ❖ La primera estrategia es unir a las instituciones para planificar, pero siempre respetando nuestras costumbres. Pedro Llangari (beneficiario del proyecto) dijo: "Yo no vengo a enseñar sino a compartir, porque nuestra experiencia también vale, lo científico también y de esa manera seguimos adelante".
 - ❖ Es importante contar con profesionales que conozcan y manejen el idioma local.
 - ❖ En proyectos de desarrollo es necesario contar con un equipo de trabajo multidisciplinario, de tal manera que se puedan coordinar e integrar actividades que sean sostenibles en los procesos de desarrollo.
 - ❖ La oportunidad de interactuar entre técnicos y beneficiarios, permite entender las dinámicas locales para adecuar y transmitir lo que realmente demandan las comunidades.
 - ❖ Impulsar el desarrollo sostenible y sustentable implica que los técnicos sean facilitadores de procesos y dejen de imponer metodologías y/o prácticas externas.
 - ❖ Los conocimientos científicos son cada vez mayores; se reconoce que el problema no es sólo de conocimientos sino de transferencia, de cómo conseguir que esos conocimientos se transmitan al campo y del campo a los técnicos y a la academia. Los métodos tradicionales de transferencia de tecnología no alcanzan la mayoría de veces sus objetivos porque no se adaptan a la realidad. En el caso del proyecto fue diferente, puesto que la transmisión de estos conocimientos se realizó dentro de un proceso real de intercambio de saberes y una complementariedad muy dinámica.
 - ❖ En los procesos de transferencia de tecnología agrícola es muy importante mantener la motivación, por ello las capacitaciones deben ser un proceso de periodos prolongados de tiempo, prestando un seguimiento y acompañamiento continuo y no concentrarse en un periodo limitado de tiempo y después no volver más. Sin embargo, las instituciones miden y evalúan a sus técnicos de extensión agrícola en función del número de parcelas visitadas, número de cursos impartidos y esto les hace muy difícil cambiar su metodología a algo más flexible, donde no tengan que regirse por calendarios tan apretados sino que puedan dar un seguimiento más continuo a los agricultores y una valoración en función de resultados.
 - ❖ Existe mayor participación por parte de los beneficiarios gracias a que hay un cumplimiento de los compromisos y son temas que les interesa, por tanto el éxito de cualquier intervención está en determinar

las verdaderas necesidades con los beneficiarios y responder a las mismas bajo su dinámica y respetando sus saberes.


- ❖ Para toda intervención de un proyecto, ya no hace falta organizar nuevos grupos, ya están constituidos y la mayoría tienen personería jurídica. Es necesario revitalizar el accionar del gobierno comunitario y las autoridades locales territoriales.
- ❖ Toda acción futura debe responder a la valoración de la estructura organizativa constituida, revitalización de la identidad cultural y el desarrollo de un modelo económico alternativo.
- ❖ Hay que evitar caer en el paradigma de los técnicos, en el que suelen caer incluso los promotores locales, es decir, en convertir el proceso en algo vertical, donde el técnico es alguien con autoridad y el beneficiario es alguien que no posee conocimientos relevantes. Es fundamental utilizar y valorar los conocimientos de los agricultores tradicionales e innovadores que han conservado muchas especies y saberes a lo largo del tiempo en sus comunidades. Los experimentadores natos son muy abiertos al cambio, a la innovación, pero en función de quién los defina. El cambio debe responder a una necesidad suya para que se muestren receptivos y abiertos.
- ❖ En las comunidades, las personas tienen conocimientos, experiencias y saberes ancestrales, por tanto no se puede partir en una intervención con el supuesto de que no conocen nada de tecnología y hay que capacitarlos, sino mejor aprovechar esos conocimientos, saberes y habilidades para un proceso de capacitación e intercambio de experiencias en una forma más integral y complementaria.
- ❖ Los chacareros son los promotores, facilitadores y auxiliares de la comunidad.
- ❖ El proyecto no se metió en cuatro paredes, siempre se hacían las prácticas, el material didáctico era sólo como referencia y se lo usaba en el campo. Una de las expositoras no sabía leer ni escribir, sin embargo, fue la que expuso y habló sobre la experiencia, las fotos eran su guía.
- ❖ Hay que seguir con lo que se está haciendo pues somos los promotores por la vida. En las comunidades tenemos que ir creando un modelo de gobierno local para responder a las necesidades de la comunidad, dice un chacarero.

- 
- ❖ No se debe esperar solamente el apoyo de los técnicos, mejor debemos poner empeño de nuestra parte, manifiesta el dirigente de una comunidad.
 - ❖ La comunidad como organización puede caminar hacia donde nos proponemos, pero sin ella no podemos alcanzar nada; aquí nosotros no impedimos la participación de los adultos mayores, niños, niñas y mujeres, lo mejor es unificar criterios y sacar buenas conclusiones.
 - ❖ Nosotros nos sentimos con las suficientes capacidades para compartir nuestros conocimientos a nuestros hijos y otras comunidades, además es nuestro compromiso y deber de trabajar en la difusión de las actividades que estamos haciendo.
 - ❖ Los integrantes de las comunidades piensan que hay que garantizar que los que salen a las capacitaciones, cuenten a su regreso lo aprendido u observado.
 - ❖ Dar la responsabilidad al gobierno comunitario les hace dueños de sus necesidades y realidades.
 - ❖ Las reuniones preliminares establecidas con las comunidades generan un mejor sistema de comunicación a través del cual se logran identificar las verdaderas necesidades de la comunidad.
 - ❖ Es muy importante el aporte que se obtiene a través del intercambio de experiencias de campo con las organizaciones beneficiarias y con quienes trabajan en escenarios semejantes.
 - ❖ Los dirigentes de las comunidades son los que deben liderar todo: ellos dirigen las reuniones, ellos entregan los premios, ellos se encargan de repartir los insumos, ellos se encargan de las más diversas formas de organización. Incluso esto facilita el seguimiento a nivel de campo.
 - ❖ Se necesitan generalmente varias reuniones para tomar decisiones y no hay que apresurar la toma de las mismas.
 - ❖ La economía y las necesidades en las comunidades es muy dinámica y cambia conforme a los factores internos y externos.
 - ❖ En la cosmovisión indígena es difícil la dimensión del tiempo en términos de semanas, meses, años, ya que ellos se guían más bien por las épocas de siembra y otros acontecimientos relacionados con la presencia de la luna o costumbres locales como ferias y fiestas.

- ❖ La solución a los diferentes problemas de las comunidades, está en la misma población. Hay que conocer los mecanismos para despertar y revitalizar iniciativas que funcionan en los mismos territorios.
- ❖ Las mujeres son muy hábiles realizando el manejo sanitario del ganado de la comunidad; ésta no es una habilidad específica de los hombres, ni exclusiva de ellos (era un mito).
- ❖ La agricultura familiar forma parte de un sistema complejo que integra tanto aspectos productivos como sociales, culturales y otros, y es altamente heterogénea. Por esta razón no hay recetas ni paquetes tecnológicos adaptados a la realidad de la agricultura familiar.
- ❖ En las comunidades rurales existe un porcentaje de productores que son emprendedores e investigadores natos. Son productores que siempre tienen producción para alimentarse y vender, y que suponen un referente para el resto de la comunidad en temas productivos. Los procesos de transferencia e innovación tecnológica deben empezar con ellos, con los experimentadores natos, con aquéllos que tienen una alta biodiversidad. En sus fincas se deben validar las innovaciones tecnológicas y ellos deben convertirse después en los agentes de difusión de estas innovaciones en su comunidad.
- ❖ Los cambios deben provenir de lo existente dentro de la comunidad, de las buenas prácticas y variedades más adaptadas y productivas que ya existen dentro de la comunidad, antes de introducir técnicas y variedades de fuera.
- ❖ Los agricultores reclaman que se les han enseñado prácticas no sostenibles, la tendencia ha sido a aumentar los rendimientos agrícolas sin pensar en la sostenibilidad; ellos reclaman una producción respetuosa con el medio ambiente y sostenible en el tiempo. La transferencia tecnológica debe responder a las necesidades y prioridades de los beneficiarios y tener en cuenta criterios sociales y culturales, no sólo criterios científicos y económicos.
- ❖ La extensión agrícola debe partir de la base de que el campesino posee conocimientos que le han permitido durante décadas vivir y desarrollarse con su entorno, y que por tanto, las tecnologías campesinas tradicionales son válidas y pueden ser transferidas dentro de un proceso de capacitación horizontal.
- ❖ Hay que considerar en todo proyecto o programa que apoye a las comunidades indígenas y rurales que existen dos tipos de productores: los que priorizan el mercado y los que priorizan la seguridad alimentaria.

- ❖ Los chacareros son considerados portadores de un verdadero banco de germoplasma.
- ❖ Como queremos que nuestros hijos tengan salud e inteligencia y sean fuertes, seguiremos produciendo orgánicamente.
- ❖ Si mejoramos nuestra economía podemos compartir lo aprendido con otras comunidades aledañas.
- ❖ Anteriormente, un agricultor si no sembraba con productos químicos no se le conocía como buen agricultor; esto ha acarreado que nosotros también formemos parte de esta cadena; en realidad, no se sabía que estábamos contaminando al ambiente por la aplicación de los productos químicos en los cultivos.
- ❖ Cuando iniciamos a trabajar era un poco difícil porque no teníamos conocimientos, pero las capacitaciones nos favorecieron para saber desde dónde debemos partir en estas actividades. Ya en el transcurso fuimos aprendiendo nuevas cosas: lo que es la producción orgánica, la asociación de cultivos con especies de hortalizas y productos tradicionales, como la oca y la mashua. Hoy podemos pronunciar que estamos trabajando con las familias en toda la comunidad y sus hijos, obviamente.
- ❖ Estos productos son sanos y saludables porque son propiamente orgánicos. Nosotros como productores lo garantizamos; cuando es producido con químico tiene un sabor diferente.
- ❖ Los chacareros ya existían lo que ha hecho la FAO es apoyar para que salgan a la luz del día.
- ❖ En las organizaciones indígenas y campesinas existen personajes como los chacareros que son los portadores de la sabiduría ancestral y que han demostrado a través del tiempo que sus chacras andinas les proporcionan lo suficiente para mantener un buen nivel de seguridad alimentaria y una satisfacción de necesidades que les lleva a un buen vivir.
- ❖ Los cuyes son parte importante de los sistemas de producción.
- ❖ Hay veces que se dice que todo hay que pensarlo para vender, en el proyecto la prioridad fue la soberanía alimentaria y lo complementario, la comercialización, lo cual es coherente con la cosmovisión andina.
- ❖ Las mujeres queremos aportar en el ingreso económico de las familias a través de los manejos en los cultivos especialmente de los huertos familiares, porque ya ahorramos en comprar verduras y diversificamos nuestra dieta alimenticia.

- ❖ Las giras de observación son las que motivan para que la gente siembre y produzca los productos tradicionales y haga otras actividades para mejorar la seguridad alimentaria.
- ❖ Los talleres y la capacitación en general sobre el consumo de alimentos y aspectos nutricionales tienen que tomar muy en cuenta la estacionalidad de la producción y cuáles son los productos producidos en determinada organización.
- ❖ El involucramiento de los beneficiarios en la realización de las recetas hace que de ellos nazcan mayores inquietudes y la necesidad de crear o buscar alternativas innovadoras.
- ❖ Los alimentos tradicionales pueden ser mejor aprovechados si se pone un poco de imaginación en las preparaciones.
- ❖ Al ser preparaciones caseras prácticas no existe dificultad en su elaboración por lo que son muy aceptadas.
- ❖ El involucrar a los miembros de nuestra familia en el consumo de productos tradicionales, orgánicos y más aún el interés puesto en realizar un huerto en casa para el consumo en el hogar, es algo realmente rescatable y valioso.
- ❖ La FAO ha contribuido mediante las capacitaciones a cambiar de visión en el sistema de producción, nutrición y comercialización en nuestra comunidad. Anteriormente se compraban todos los productos en el mercado, además todos los hombres migraban a las ciudades para trabajar en las construcciones y de eso se sobrevivía, la semana de ingresos no alcanzaba para cubrir todas las necesidades.
- ❖ La difusión y logro de la diversidad de productos y la producción orgánica para la seguridad alimentaria es mirada como una estrategia viable en las comunidades.
- ❖ Cuando se siembra en tierra fértil se cosechan buenas cosas.
- ❖ La gente que migra va a vivir en unas condiciones muy difíciles en las ciudades, se limitan en todo ámbito, queda fraccionada la comunidad, pues abandonan su hogar.
- ❖ Lo principal es la gente, ese es el principal recurso. La gente está en el campo, está con sus familias y eso es bueno porque no dejan abandonada la tierra.

- 
- ❖ El mensaje de valorar los productos propios ha sido primordial por que ha permitido ver que es posible que ellos mismos salgan adelante con sus elementos e insumos para hacer muchas cosas.
 - ❖ Gracias al trabajo realizado por los beneficiarios y el involucramiento en el desarrollo del proyecto, se ha logrado tener espíritu de empoderamiento que de su mano ha dado lugar a la mejora de la autoestima en los integrantes de las comunidades.
 - ❖ Cuando se desarrollan capacitaciones en aspectos nutricionales y de preparación de alimentos, al ser los beneficiarios quienes ejecutan la actividad (elaborar la preparación), existe mayor participación y empoderamiento.
 - ❖ Los beneficiarios son los que tienen más conocimiento para medir la acción de una intervención.
 - ❖ La relación del hombre con la tierra es lo que origina la cultura de los pueblos.
 - ❖ En este proyecto más que el trabajo es el apoyo que se siente de todas las personas para realizar las actividades, es la amistad, el saber que cada uno puede contar con el otro.
 - ❖ En las instituciones, la dimensión de las comunidades es geopolítica, mientras que al interior de las mismas, la dimensión es de familia y familia ampliada.
 - ❖ En la actualidad la migración del campo a la ciudad se presenta como un fenómeno infrenable, ya que el campo en muchos casos ha dejado de ser rentable debido a la importación de productos a menores precios. Hay que contrarrestar este efecto dándole un mayor valor a la producción agrícola tradicional, y generar conciencia en la sociedad de la función social y ecológica que cumplen los agricultores tradicionales.
 - ❖ La sabiduría queda con nosotros, sólo con la muerte se perderá. Debemos ponerla en práctica, si recibimos una capacitación, debemos compartirla con los demás miembros de la comunidad.
 - ❖ “El proyecto finaliza, pero algunas actividades quedan fortalecidas y en las manos de todos, depende de cómo manejen y busquen las formas de mantenerlas para su beneficio y el de su comunidad, no quisiéramos que cuando regresemos después de algunos años volviéramos a ver lo mismo que antes o peor”, menciona un Dirigente de la COMICH.

- ❖ Este proyecto estuvo por un buen camino y ha sembrado en un suelo fértil porque estamos seguros que ya mismo se verán los resultados. Sanjapamba es un punto de referencia y admiración para otras comunidades. Aunque el proyecto se termine, la comunidad continuará trabajando.
- ❖ Lo facilitado por el proyecto ha sido un cambio radical: ha mejorado un sistema de vida, debemos difundir nuestros procesos mediante la comercialización de los productos pero industrializados. Solos no hubiésemos llegado a estos niveles.
- ❖ Esta actividad (lo que el proyecto estuvo haciendo), no se cierra, mejor inicia recién porque lo que se busca es un objetivo más grande.
- ❖ Es bueno para la vida, aprender todos los días.



BIBLIOGRAFÍA

Aguiló, Federico. 1992. *El hombre del Chimborazo*. Ediciones Abya-Yala, Quito.

ALBOAN. *La aventura de la sistematización. Cómo mirar y aprender de nuestras prácticas*. Instituto de Derechos Humanos Pedro Arrupe 2007.

Ardón Mejía Mario. 2000. *Guía metodológica para la sistematización participativa de experiencias en agricultura sostenible*. Programa para la agricultura sostenible en laderas de América central, PASOLAC. San Salvador.

Berdegúe, J, A. Ocampo y G. Escobar. 2000. *Sistematización de experiencias locales de desarrollo agrícola y rural*, PREVAL Y FIDAMERICA.

Bickel, Ana. 2008. *La sistematización participativa para descubrir los sentidos y aprender de nuestras experiencias*. Red Alforja – FUNPROCOOP - El Salvador C.A


Cendales, Lola. 2004. *La metodología de la sistematización. Una construcción colectiva*. Revista Aportes N° 57, Bogotá. www.alforja.or.cr/sistem/biblio.html

ECKERT, Cordula. *Orientaciones para la elaboración de sistematización de experiencia*. EMATER/RS-ASCAR, Porto Alegre 2009

FAO. *Guía metodológica de sistematización*. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria PESA en Centroamérica. Honduras, noviembre de 2004.

FIDAMERICA, PREVAL. 2007. *Sistematización de experiencias locales de desarrollo rural*. Guía metodológica.

Ghiso, Alfredo. 2006. *Prácticas generadoras de saber. Reflexiones freirianas en torno a la práctica de la sistematización*. CEAAL, Revista La Piragua N° 23, Panamá.



Jara, Óscar. 2006. *Sistematización de experiencias y corrientes innovadoras del pensamiento latinoamericano. Una aproximación histórica.* CEAAL, Revista La Piragua N° 23, Panamá.

Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social de Perú. 2010. *Guía metodológica de sistematización de experiencias.* Primera edición, Dirección General de Políticas de Desarrollo Social, J&O Editores Impresores SAC, Lima.

Noboa, Patricio. 2005. *Re-presentaciones del “corpus” de la naturaleza, de la pre-modernidad a la post-modernidad.* En: Albán, Adolfo, Editor. “Texiendo textos. Cinco hilos para pensar los estudios culturales, la colonialidad y la interculturalidad”, Colección de Estudios Culturales del Departamento de estudios Interculturales de la Universidad del Cauca.

Noboa, Patricio. 2003. *La revitalización cultural y el uso de las plantas medicinales.* En: Etnomedicina en el Ecuador, Corporación Editora Nacional-UASB, Biblioteca ecuatoriana de ciencias N. 3, Quito.

Rodriguez, Roberto y Monika Hess. 2000. *Al Andar se hace Camino: guía metodológica para desencadenar procesos autogestionarios alrededor de experiencias agroecológicas.* PODION/ CELAM, Colombia.

Selener, Daniel. 1996. *Manual de sistematización Participativa.* IIRR, Quito.

SENPLADES. 2009. *Estrategia nacional para el buen vivir rural.* MAGAP. Quito.

“Sistematizamos nuestra experiencia para que todos aprendamos críticamente de ella”

Esta publicación busca compartir con los lectores las experiencias vividas por el proyecto en el caso de **Ecuador**, las cuales han propiciado procesos de aprendizaje entre actores directos e indirectos involucrados, los cuales se pueden extender a todos aquellos interesados en mejorar sus prácticas en el presente y en el futuro, apoyándose en las lecciones de otros, en este caso en la nuestra.

Este producto, al igual que otros materiales que hacen parte de la etapa de sistematización, surgen de un proceso de reflexión crítica y participativa, donde más allá de los números y cifras resultantes de la ejecución del Proyecto, quisimos profundizar en una serie de aspectos que podrían pasar como invisibles o desapercibidos para algunos, pero que apoyan en gran medida los resultados alcanzados por la intervención y los que muy pocas veces quedan referenciados en la sistematización de los Proyectos.

Estos datos, conocimientos, prácticas y experiencias han adquirido la posibilidad de convertirse en alternativas de acción y criterios de actuación presente y futura, pues entre los actores hay convencimiento y consenso respecto a la importancia de haber reconstruido lo sucedido para producir conocimiento y saber comunitario.

Cada proyecto es único, pese a que haya similitudes entre unos y otros. Por lo tanto, estas lecciones aprendidas, que van mucho más allá de la medición de los alcances de las metas cuantitativas señaladas en el Marco Lógico del Proyecto, se convierten en información útil para dar pasos más seguros en presentes y futuras intervenciones.

“Fortalecimiento de las organizaciones indígenas y apoyo al rescate de productos tradicionales en zonas altoandinas de Perú y Ecuador”

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Oficina Regional para América Latina y el Caribe

Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura, Santiago, Chile
Teléfono: (562) 9232100 Fax (562) 9232101

www.rlc.fao.org/proyecto/163nze/



ISBN 978-92-5-307160-9



9 789253 071609

12610S/1/02.12