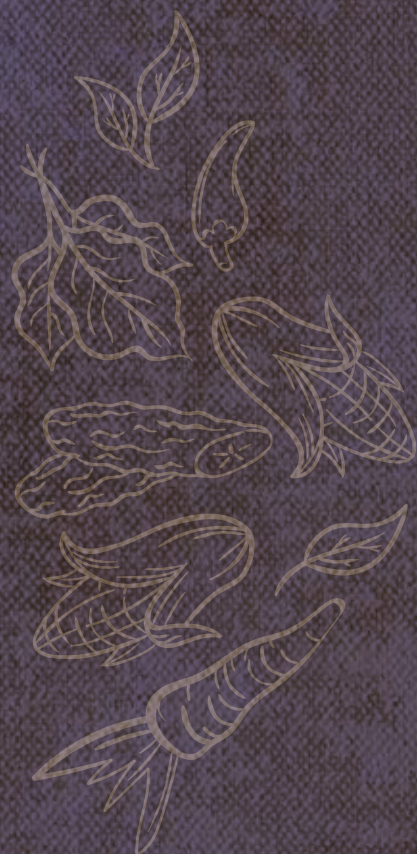




MIKUNA

MUJERES KICHWAS, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y POLÍTICAS SOCIALES

Ana María de Veintimilla Donoso



MIKUNA

MUJERES KICHWAS, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y POLÍTICAS SOCIALES

Ana María de Veintimilla Donoso

2020

MIKUNA. Mujeres kichwas, soberanía alimentaria y políticas sociales.

Autora:

Ana María de Veintimilla Donoso

Asistente de investigación:

Daniela Peña M.

Traducción Kichwa - Español:

Fabiola Sanchez

Edición:

Juan Cuvi

Revisión de textos:

Patricia Polo Almeida

Fotografía de portada:

Delia Guerreño, Comunidad de la Calera

Pablo Hermida

Diseño y Diagramación:

Manthra Comunicación

ISBN: 978-9942-836-00-7

Imprenta:

Arcoiris Producción Gráfica

Quito, 2020

Primera impresión: 300 ejemplares.

Se autoriza la reproducción y difusión de este material siempre que se cite la fuente.

Plataforma por el Derecho a la Salud:

San Ignacio E10 - 28 y La Colina, Quito.

Teléfono: 6014528(Quito)

Tarqui 13-56 y Pío Bravo, Cuenca

Teléfonos: 28 33 031/28 45 845

Web: saludyderechos.fundaciondonum.org



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	7
Transición nutricional	7
Transición nutricional y pueblos indígenas.....	7
Metodología del estudio	9
SÍNTESIS DE LAS POLÍTICAS SOCIALES EN ALIMENTACIÓN EN EL ECUADOR	11
BREVE CONTEXTO DEL CANTÓN COTACACHI	19
Datos socioeconómicos	20
CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN EN LAS COMUNIDADES KICHWAS DE COTACACHI	23
La comida de antes, la comida propia	24
Antes no se compraba, se cultivaba	25
Antes en vez del pan, era el maíz	26
Quien ha comido de su chakra, sabe	27
Nosotras seguimos sembrando	28
Síntesis de los resultados del taller de alimentación con familias de la comunidad de San Pedro	28
ALIMENTACIÓN Y SALUD: UN SOLO TEJIDO	33
El papel de las parteras en la salud, alimentación y nutrición	33
Combinaciones de alimentos	36
Impactos en el territorio, impactos en la salud	36
Salud, acciones y diálogo de saberes.....	37
MIKUNA: LA ALIMENTACIÓN KICHWA EN LA CONTEMPORANEIDAD	41
Entre gustos y sabores: cultura, economía y globalización	41
Cambios en los hábitos alimenticios: los jóvenes ya no quieren comer	43
FACTORES ESTRUCTURALES Y SUS IMPACTOS EN LA ALIMENTACIÓN KICHWA	47
Factores socioeconómicos	47
Tierra	48



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Agua	51
Migración	55
Discriminación.....	55
Aculturación	58
Medios de comunicación, la globalización del gusto y de los modos de pensar	58

LAS POLÍTICAS EN ALIMENTACIÓN EN EL TERRITORIO 61

El modelo a seguir	61
Políticas sociales de alimentación desde los agentes del MIES.....	61
Programas en alimentación y nutrición: funcionamiento interinstitucional.....	62
Programas CNH, CCRA Y CDI	63
Barreras para la efectividad de los programas	64
Percepciones de las agentes públicas sobre la alimentación en el cantón Cotacachi.....	66
Limitaciones del Plan Toda una Vida.....	68
Políticas en alimentación desde los usuarios.....	70

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS PROGRAMAS INFANTILES 75

Mujeres de la UNORCAC como proveedoras de la alimentación escolar	76
Precarización de las mujeres en el trabajo relacionado con el cuidado.....	76
La Alimentación desde la UNORCAC	79
Mujeres y soberanía alimentaria	82

CONCLUSIONES 87

BIBLIOGRAFÍA..... 91





INTRODUCCIÓN

Transición nutricional

La transición nutricional es un fenómeno presente con sus particularidades en todo el planeta, dependiendo del contexto en el que ocurre. Esta propone que los procesos de urbanización, el aumento de los ingresos, el mercado laboral y el cambio tecnológico impactan en las dietas tradicionales y provocan una progresiva transformación hacia dietas compuestas por alimentos industrializados, tales como aceites vegetales, azúcares, carbohidratos refinados y alimentos de origen animal producidos industrialmente.

Estos cambios en las comunidades campesinas latinoamericanas se han reflejado en una disminución de la producción agrícola para la subsistencia, en particular de sus sistemas de siembra. Por lo tanto, disminuye la disponibilidad de alimentos frescos y sanos para las familias rurales. La sustitución de alimentos tradicionales por alimentos industrializados y poco nutritivos ha ocasionado el deterioro de la alimentación y con ello del estado nutricional de las personas.

La transición nutricional no sólo, implica un cambio de alimentos tradicionales hacia otros globalizados y procesados, sino también cambios en la forma en que las personas obtienen y preparan sus alimentos. Este proceso está relacionado con la conveniencia, el precio y las prácticas culinarias cambiantes¹. Se suman a estos factores la liberalización del comercio y la inversión, la penetración agresiva de las empresas transnacionales de alimentos y los marcos regulatorios deficientes para promover, proteger y garantizar la salud pública en estos nuevos contextos².

Al mismo tiempo, los impactos son variables y dependen del contexto en relación con la disponibilidad, acceso y conveniencia de diferentes tipos de alimentos. No existe una transición nutricional singular o uniforme. Si bien los estudios apuntan a la convergencia de la dieta global al consumo de alimentos procesados, la existencia de factores diferenciales en los sistemas alimentarios a nivel regional, nacional y local generan divergencias.

Transición nutricional y pueblos indígenas

La configuración actual de la salud de los pueblos y comunidades indígenas resulta de una compleja trayectoria histórica marcada por la colonización, la posterior expansión de las fronteras demográficas nacionales, la degradación ambiental y, en muchos casos, la omisión de la problemática

1 Hawkes C., 2005.

2 Friel S., Hawkes C., 2005; Monteiro C.A., 2012; Baker P., 2016.





por parte de los Estados. Para los pueblos indígenas del Ecuador –como se ha analizado en estudios sobre la salud de pueblos indígenas en otros países de América Latina–, esta situación implica un profundo atraso en relación con los avances sociales verificados en las últimas décadas en lo que respecta a salud, educación, vivienda y condiciones sanitarias³. Los acelerados procesos de cambios socioculturales y económicos de las poblaciones indígenas repercuten directamente sobre sus hábitos alimentarios y su estado nutricional. En consecuencia, sus actividades básicas de subsistencia tienden a ser total o parcialmente abandonadas, lo cual provoca la reducción de la variabilidad alimentaria y, consecuentemente, una mayor dependencia de productos industrializados⁴.

Estudios sobre el tema constatan que en la actualidad no hay ninguna región del mundo donde una sociedad indígena o de pequeña escala pueda continuar disfrutando de una verdadera autonomía política y económica. En la mayoría de los casos, estas sociedades subsisten como segmentos subordinados y empobrecidos de la sociedad nacional⁵.

Al igual que en otros países de América Latina, en el Ecuador la población indígena es bastante más propensa a no completar el primer año de vida, sufrir de desnutrición y anemia durante el periodo de crecimiento, convivir con una elevada carga de enfermedades infecciosas y parasitarias y estar expuesto a un rápido proceso de transición nutricional, cuyo efecto más pernicioso es la aparición de patologías como obesidad, hipertensión arterial y diabetes en un número creciente de comunidades⁶.

Por otro lado, estudios sobre alimentación en poblaciones indígenas en Colombia, Brasil y México⁷ evidencian las estrategias y acciones de estas poblaciones para lidiar con las transformaciones y sus esfuerzos para dar respuestas al fenómeno alimentario. El presente estudio pone de relieve las acciones de las mujeres organizadas de las comunidades kichwas del Cantón Cotacachi, en la provincia de Imbabura, que dan cuenta de procesos de largo aliento en la construcción de alternativas económicas y el fortalecimiento del tejido social y político alrededor de la alimentación.

A partir del acercamiento con mujeres y hombres, actores sociales claves de las comunidades kichwas, se apunta a registrar desde sus percepciones la incidencia de las políticas alimentarias que vienen implementándose desde la década pasada, años 2007-2017 en su territorio y, por otro lado, los factores que actualmente impactan en la alimentación de las familias y las acciones de la organización indígena frente a los cambios que se están dando en su alimentación.

Este documento se estructura en cinco partes. En la primera parte se exponen las políticas sociales en alimentación entre 2007 a 2013 y, en forma breve, su continuación con el nuevo régimen, que inicia en el 2017. En la segunda parte se presenta de manera sintetizada el contexto en el que se realizó el estudio: el cantón Cotacachi y las comunidades kichwas que viven en este territorio. La tercera parte aborda las percepciones sobre la alimentación de mujeres y hombres de las comunidades, los cambios y los factores que influyen en estos cambios; además, sus percepciones sobre las políticas sociales en alimentación de la última década, 2007-2017 hasta 2019. A continuación, se expone el discurso de los agentes públicos

3 Coimbra Jr., 2014.

4 Coimbra Jr., 1991.

5 Coimbra, Flowers, Salzano y Santos, 2002.

6 Coimbra Jr., 1991.

7 Palacio y Nieto, 2013; Leite y Athila, 2018; Bak-Geller, 2016.



involucrados en la ejecución de las políticas. Para finalizar se muestran las acciones de las mujeres kichwas en torno a los alimentos y la soberanía alimentaria.

Metodología del estudio

El presente estudio es de naturaleza exploratoria, en base a entrevistas a profundidad a actores sociales claves involucrados en el tema de la alimentación y nutrición. A lo largo de tres meses se realizaron 12 entrevistas a mujeres de las comunidades kichwas de Cotacachi; al presidente de la Unión de Organizaciones Indígenas y Campesinas de Cotacachi (UNORCAC); actores institucionales de los tres niveles: un agente territorial, un agente regional y un agente nacional relacionados con las políticas y programas en alimentación y nutrición; dos actores institucionales del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Cotacachi: el encargado de la gestión de territorio y una agente responsable de los grupos vulnerables. Cabe resaltar que se intentó entrevistar al coordinador del GAD de Cotacachi a fin de conocer el trabajo de las mesas intersectoriales como parte de la política en alimentación y nutrición; pero se negó a brindar información.

La selección de actores claves tuvo como foco dos aspectos: el papel que estas personas cumplen a nivel sociopolítico y organizativo, y la ubicación de las comunidades kichwas donde estos actores viven. En el caso de los actores institucionales, se relacionó su función en la gestión pública y su vinculación con las políticas y programas de alimentación y nutrición a nivel local, regional y nacional. Las personas entrevistadas de las comunidades kichwas son parte de la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC) y del Comité de Mujeres, que pertenece a la misma organización. Además, hay otros actores que forman parte de procesos de incidencia política en sus comunidades, como ocurre con el proceso de revitalización de la identidad y la lengua de la comunidad de San Pedro, y otros grupos organizados, como las vendedoras de la Feria Agroecológica Jambí Mascari.

El segundo criterio fue la ubicación de las comunidades. Los actores pertenecen a diferentes comunidades kichwas: La Calera, ubicada en la zona baja al este del cantón; Santa Bárbara, ubicada entre la parte baja; y, San Pedro, ubicada en la parte alta. Este criterio tuvo como objetivo mostrar las distintas realidades dentro de las comunidades kichwas que se inscriben como un solo territorio. La Calera es una comunidad ubicada cerca al centro urbano, cuenta con mayor concentración de población y con poca tierra; Santa Bárbara está más distante de la urbe y cuenta con agua de riego; San Pedro carece de agua de riego, se ubica en una zona más rural y es una de las comunidades con mayor índice de desnutrición, según las personas entrevistadas ex trabajadoras del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES).

Como parte de la metodología se realizó un taller sobre las percepciones de la alimentación con familias Kichwas de la comunidad de San Pedro. En el taller participaron 14 personas de 6 a 70 años. Se utilizaron varias metodologías para registrar qué alimentos son los que se consumen con más, menos y poca frecuencia, además de registrar las percepciones sobre la comida campesina, los gustos y preferencias alimentarias de los miembros de familia y sobre los alimentos que se consideran sanos y dañinos.

Para facilitar la lectura, se han editado las citas con el cuidado de mantener el sentido de las mismas.





Niña de la escuela de San Pedro, tomando el refrigerio escolar.

SÍNTESIS DE LAS POLÍTICAS SOCIALES EN ALIMENTACIÓN EN EL ECUADOR



El incremento de la inversión en salud en el Ecuador en el periodo 2007-2013 no se evidencia en las condiciones de vida de los pueblos y comunidades indígenas. A pesar de ser uno de los países con las normativas más avanzadas en salud, en la práctica los indicadores relativos a alimentación y nutrición revelan, junto con el agravamiento de las inequidades económicas y sociales, problemas relevantes. Las políticas y programas delineados para garantizar el buen vivir a los y las ecuatorianas contrastan con la situación actual en los territorios, donde se constatan graves cambios en los modos de vida, en las condiciones de reproducción social de las familias y en sus posibilidades de ofrecer una alimentación nutricional y culturalmente adecuada a cada uno de sus miembros.

Según el estudio Políticas Públicas en Alimentación y Nutrición en los programas de alimentación social de Ecuador⁸, en 2007 se promulga una agenda social, elaborada por el Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social (MCDS), en la cual se identifica a los programas de alimentación como instrumentos de una política nutricional. Esta agenda establecía como primer pilar del desarrollo social la generación de capacidades y libertades fundamentales, tales como educación, salud, nutrición y vivienda, para lo cual el Estado debía garantizar a toda la población el acceso a estos servicios públicos en igualdad de condiciones. Para lograr esos objetivos se debían cambiar las políticas asistenciales y compensatorias por políticas integrales, de modo que generen las oportunidades de inclusión económica y social necesarias para que las personas accedan a un nivel digno de bienestar físico, mental y social⁹.

Se establecieron varias líneas de acción en los diferentes ministerios que debían coordinar esa agenda. El MCDS decidió articular una política de lucha contra el hambre y la desnutrición infantil; basada en la focalización, los sistemas de gestión, información y monitoreo de los programas de alimentación; y, por último, evaluar los programas de alimentación y nutrición y los programas de desarrollo infantil. El MIES debía promover las capacidades y oportunidades sociales de niños y niñas menores de cinco años, mediante la creación de un Sistema Integrado de Desarrollo Infantil.

8 Carranza, 2011.

9 Carranza, 2011.





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Se planteó como objetivos no tener niños y niñas con hambre ni desnutrición, ampliar las capacidades y oportunidades sociales de menores de cinco años mediante la reforma del Programa Aliméntate Ecuador, hacer efectiva la articulación con los otros programas alimentarios y promover procesos de compras locales. Por su parte, el Ministerio de Salud Pública (MSP) tenía como lineamientos erradicar el hambre y la desnutrición infantil a través de la articulación, dentro de una misma política nacional, de los programas públicos de alimentación: PANN 2000, Programa de Alimentación Escolar (PAE) y Programa Aliméntate Ecuador, así como de los programas que se encaminen a brindar educación nutricional y programas de infraestructura de agua potable y saneamiento básico¹⁰.

Sin embargo, como analiza Carranza, si bien la agenda social planteaba el combate a la desnutrición y el hambre, para lo cual establecía mecanismos de integración, coordinación y complementariedad de los programas de alimentación y nutrición mediante el ejercicio de los derechos establecidos constitucionalmente, en su formulación no estaba clara la institucionalidad que debía liderar este proceso. Al contrario, existía una duplicación de lineamientos y funciones en los distintos ministerios, lo que condujo a que en la práctica los mecanismos de coordinación y complementariedad de los programas hayan sido limitados y que cada ministerio, por su lado, busque ser el eje que articule la política nutricional en el país¹¹.

El mismo autor concluye que, en el Ecuador, los programas de alimentación y nutrición surgen de manera coyuntural y no responden a una política pública definida con precisión, en la que se identifiquen objetivos claros de disminuir la desnutrición infantil ni los mecanismos para alcanzar las metas establecidas y las estrategias integradas y complementarias. En algunos casos, los actuales programas son la continuación y ampliación de programas de carácter asistencial implementados por agencias de cooperación¹². Entre los años 2004 y 2006, el BM y el BID imponen condiciones para la integración de los programas y se incorporan criterios de focalización en función de la pobreza.

Recién en el 2008 se consolidan la alimentación y nutrición como política de Estado y derecho de los ciudadanos. Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria (SISAN) y el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASA). Sin embargo, estas acciones cuyo objetivo era una política de seguridad alimentaria articulada no se logró por la débil institucionalidad del sector público¹³.

A partir de la nueva Constitución del 2008 se elabora el Plan Nacional de Desarrollo 2007 -2010 donde se establece como objetivos que ningún niño sufra desnutrición, así como erradicar la desnutrición crónica severa. En este contexto, el Consejo Sectorial de Política de Desarrollo Social aprobó la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Reducción Acelerada de la Malnutrición Infantil (ENRAMI), que pretendía reducir hasta el año 2010 la desnutrición crónica infantil y otras deficiencias nutricionales como la anemia¹⁴. Si bien las tasas de desnutrición en el periodo 2007-2012 presentaron una tendencia decreciente, el acceso a alimentación es restringido para el 12.8% de la población ecuatoriana que no tiene suficientes alimentos para cubrir sus requerimientos energéticos. En más de una década, pese al importante crecimiento de los subsidios, del gasto social, de los aumentos salariales, del crecimiento de la economía y del gran crecimiento del presupuesto del Estado, el decil más

10 Carranza, 2011.

11 Carranza, 2011.

12 Carranza, 2011, p. 180.

13 Hexagón, 2007.

14 Carranza, 2011, p.102.

pobre apenas mejoró en 0,38 puntos porcentuales su participación en la distribución del ingreso total. En el año 2012 el ingreso que recibieron tres deciles de menores ingresos no llegó a 10% del ingreso total, en tanto que el último decil captó más de un tercio del ingreso total.

En un país productor de alimentos, si bien hay alimentos disponibles, la desigualdad en la distribución de la riqueza hace que gran parte de la población no pueda acceder a ellos. Esto se suma al alza de precios en el costo de la vida a partir de la dolarización, siendo otro factor por el cual la población con menor acceso a ingresos no puede acceder a alimentos variados y sanos. En el sector rural, a pesar de que la pobreza decreció del 61.3% al 49.1% en el 2007, sigue siendo un porcentaje alarmante que expresa la vulnerabilidad e inseguridad de esta población en cuanto a obtener alimentos adecuados y a su estado de salud¹⁵.



Escuela de la comunidad de San Pedro, durante el refrigerio escolar.

15 Córdova, 2016.

En el Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013 se establece, entre las políticas y lineamientos del Objetivo Nacional 1, literal c: “Impulsar el acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local, en correspondencia con las diversas identidades y tradiciones culturales, promoviendo la educación para la nutrición y la soberanía alimentaria”¹⁶. En la política 2.1 del mismo segmento consta lo siguiente: “Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales”. Para ello definen acciones como:

- Integrar los programas estatales dispersos en un solo programa nacional enfocado en la atención a mujeres embarazadas y niños con desnutrición grave;
- Promover la asistencia a los controles médicos mensuales de las madres embarazadas para prevenir la malnutrición prenatal, así como para entregar suplementos;
- Articular mecanismos de información sobre los programas de alimentación para infantes con desnutrición temprana;
- Promover la lactancia materna;
- Coordinar los esfuerzos públicos y privados en materia de producción, distribución y comercialización de alimentos;
- Promover programas producción de cultivo de productos tradicionales y apoyar al desarrollo de huertos experimentales¹⁷;
- Fortalecer programas educativos para el fomento del consumo de alimentos sanos y nutritivos;

Entre las metas de este mismo objetivo se plantea: reducir la desnutrición crónica en un 45% al 2013; garantizar un consumo kilo-calórico diario de proteínas mínimo de 260 kcal por día¹⁸ al 2013; y disminuir al 3,9 % el bajo peso al nacer en niños y niñas al 2013¹⁹.

El alcance de estas metas estaba relacionado con la capacidad de integrar y articular acciones intersectoriales, las cuales frecuentemente están obstaculizadas por prácticas y estructuras institucionales burocratizadas que limitan y restan ritmo a las intervenciones. Por ejemplo, la Intervención Nutricional Integral (INTI), cuyo objetivo era articular las distintas acciones intersectoriales en provincias priorizadas por la alta prevalencia de desnutrición crónica (Chimborazo, Cotopaxi y Bolívar), ha destinado la mayor parte del tiempo a actividades de coordinación que, en la práctica, se han reducido a acciones iniciales dentro de los territorios seleccionados²⁰.

El Plan Nacional de Desarrollo 2013-2017 está delineado por seis dimensiones: diversificación productiva y seguridad económica, acceso universal a bienes superiores, equidad social, participación social, diversidad cultural y sustentabilidad. Los objetivos del plan están establecidos a partir de la Convergencia entre el Plan y los Objetivos de Desarrollo Sustentable (ODS) planteados por la ONU para el desarrollo global hasta el año 2030. En su objetivo número 2, denominado Hambre 0, plantea poner fin al hambre, lograr la seguridad

16 SENPLADES, 2009, p.145.

17 SENPLADES, 2009, p. 171.

18 Esta cantidad equivale a 100gr. de carne con un costo de \$1.50, en familias compuestas por 5 a 6 miembros, lo que suma \$180 al mes, una suma elevada tomando en cuenta sus ingresos precarios, inestables y en muy pocos casos correspondientes a un salario mínimo vital.

19 SENPLADES, 2009, p. 174.

20 Carranza, 2011, p. 106.

alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible a través de acciones más amplias, complejas y sofisticadas que las que se plantearon los ODM aprobados en el año 2000²¹. Una crítica a los ODM habla del incumplimiento de estos objetivos, junto a una visión reduccionista de los mismos, y la necesidad de ampliar notablemente las tradicionales visiones del desarrollo, lo que se intenta realizar con los ODS. Según este análisis, que recoge críticas de varios actores,

En los ODS, numerosos objetivos son pura retórica. Buena parte de las 169 metas serían idealistas y visionarias, junto a problemas muy serios en la viabilidad de los indicadores aprobados. Además, evidencian que parte de sus objetivos y metas sustantivas provienen de acuerdos, cumbres y conferencias internacionales fijadas hace años e incumplidos de forma sistemática. Los ODS mantienen la tradición de acuerdos utópicos promovidos por la ONU, pero sin responsabilidades precisas. lo que facilita su incumplimiento²².

El autor concluye diciendo que para que se produzcan avances significativos los ODS necesitan de decisiones claras y compromisos políticos precisos que transformen la retórica vacía y las palabras huecas y sin valor en medidas efectivas de transformación²³.

Entre las críticas positivas resalta que los ODS incorporan elementos novedosos en su diseño, como la integración de las tres dimensiones del desarrollo sostenible: la económica, la social y la ambiental, priorizando la lucha contra la pobreza y el hambre, pero con un fuerte anclaje en la defensa de los derechos humanos, la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, abordando la reducción de las desigualdades dentro de cada país y entre los diferentes estados como elemento prevalente, junto a la eliminación de patrones de consumo insostenibles²⁴.

El Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, que se establece con el actual gobierno, tiene como Objetivo 6 desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir rural. Anota que, a pesar de los avances de los últimos diez años en materia de modernización del campo,

...está pendiente consolidar un desarrollo económico rural que genere trabajo en condiciones dignas, con acceso justo a tierra, agua y factores de producción, que permita incrementar los ingresos familiares y romper el ciclo de pobreza y desigualdad, que promueva una comprensión propia del campo y sus realidades, entendiendo su manera de experimentar y vivir la modernidad, manteniendo y valorizando sus saberes. Solo de esta forma se saldrá la deuda histórica que se tiene con esta población²⁵.

El Plan tiene como objetivo modificar las condiciones estructurales de desigualdad y pobreza en el Ecuador y avanzar hacia una sociedad más justa, equitativa y solidaria, que reconozca a las personas como sujetos de derechos a lo largo de su vida; se enfoca en la población con mayores condiciones de vulnerabilidad. Se organiza en tres ejes:

21 Para más detalle, revisar <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

22 Gómez Gil, 2019.

23 Gómez Gil, 2019.

24 Gómez Gil, 2019.

25 Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida, p.84.



- El eje 1 se denomina “Derechos para todos durante toda la vida” y tiene como objetivos: 1. Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas; 2. Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades; 3. Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.
- El eje 2 se denomina “Economía al servicio de la sociedad” y tiene como objetivos: 4. Consolidar la sostenibilidad del sistema económico, social y solidario y afianzar la dolarización; 5. Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible, de manera redistributiva y solidaria; 6. Desarrollar las capacidades productivas y del entorno, para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural.
- El eje 3 se denomina “Más sociedad, mejor Estado” y tiene como objetivos: 7. Incentivar una sociedad participativa, con un Estado cercano al servicio de la ciudadanía; 8. Promover la transparencia y la corresponsabilidad para una nueva ética social; 9. Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente al país en la región y el mundo.

El Plan Toda una Vida se ejecuta a través de siete misiones. Las misiones se centran en la inclusión económica de jóvenes para el mejoramiento de la calidad de vida de personas en situación de pobreza y pobreza extrema. Dentro de los objetivos están eliminar las desigualdades y la discriminación, promover entornos favorables para ancianos, mujeres y niños que viven en condiciones de pobreza, garantizar el acceso a vivienda y atender a niños con especial énfasis en sus primeros cinco años de vida. Este último objetivo responde a la Misión Ternura, que es la que se enfoca principalmente en la erradicación de la desnutrición.

Todas estas misiones se relacionan con brindar las condiciones favorables a los grupos denominados vulnerables desde la gestación hasta la muerte. Una de las primeras medidas que tomó el gobierno fue el incremento de los bonos de desarrollo humano con el objetivo de reducir la pobreza de 8,5% a 3,4% hasta 2021. Respecto de la alimentación y nutrición, la política se concentra principalmente en la Misión Ternura y en los mil primeros días de vida de los niños y niñas, con el objetivo de reducir la desnutrición y la desnutrición crónica. En relación con los adultos mayores se enfatiza en el incremento del monto del bono de desarrollo humano y una pensión; en lo que respecta a la población vulnerable joven el objetivo de las misiones es reducir el desempleo, aunque no se especifica cómo. Lo más concreto de estas políticas es la entrega de bonos de desarrollo humano, una medida de corte populista y asistencialista.

En los capítulos siguientes, se analizarán las implicaciones de estas políticas y programas en las comunidades kichwas del cantón Cotacachi. A través de testimonios de diversos actores se pretende comprender ¿qué programas en alimentación se han implementado en las comunidades?, ¿cómo ha sido su implementación?, ¿qué impactos han tenido en la población?; y por otro lado ¿qué acciones en torno a la alimentación se han llevado a cabo por la organización indígena?, ¿cómo son esas acciones y qué resultados han tenido?





BREVE CONTEXTO DEL CANTÓN COTACACHI

Cotacachi se encuentra ubicado en la Sierra Norte del Ecuador entre los ramales Occidental y Central en los Andes. El cantón Cotacachi, es el más extenso de la provincia de Imbabura, se extiende en una superficie de 169.084,72 ha, lo que representa el 36,8% de su superficie total. Tiene una población de 40.036 habitantes, de los cuales 31.188 viven en el sector rural y 8.848 en el área urbana²⁶. Más de la mitad de la población (53,53%) se autoidentifica como mestiza y 40,56% como indígena; existe un 2,46% de la población autoidentificada como blanca. El resto se distribuye en pequeñas representaciones de mulatos, afrodescendientes, montubios y otro/a²⁷. La población de la zona subtropical, o Íntag, alcanza 12.087 habitantes, que representan el 34,4% de la población total del cantón²⁸.

Geopolíticamente, el Cantón tiene tres zonas muy bien delimitadas:

- La zona subtropical o Íntag, conformada por las cuencas del río Íntag y parte del río Guayllabamba, habitada por colonos mestizos;
- La zona andina, está conformada por 43 comunidades kichwas, comprendidas dentro de la jurisdicción territorial indígena y que pertenecen formalmente a las parroquias El Sagrario, San Francisco, Quiroga e Imantag;
- La zona urbana y sus barrios, con una población mayoritariamente blanco-mestiza y unas pocas familias indígenas²⁹.

Los relieves que presenta el cantón Cotacachi son muy variados, encontrándose alturas que van desde los 4.939 hasta los 1.600 msnm en la zona de Nangulví, y hasta 200 msnm en la parte más occidental, correspondiente al recinto El Progreso. Las características topográficas y climáticas permiten diferenciar claramente dos zonas: la andina y la subtropical. Cotacachi cuenta con cuatro tipos de climas bien marcados: ecuatorial de alta montaña, tropical mega térmico, húmedo y ecuatorial mesotérmico semi húmedo, lo que hace del Cantón una zona rica en biodiversidad³⁰.

A pesar de la riqueza biogeográfica y cultural con que cuenta, los indicadores de la pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) afectaban al 72,8% de la población en 2010, de la cual un 44.3% está en la indigencia (se registran los mismos porcentajes tanto en el Plan de

26 CNV, 2010.

27 Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Cotacachi 2015-2035.

28 CNV, 2010.

29 Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Cotacachi 2015-2035.

30 Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Cotacachi 2015-2035.

Desarrollo Cantonal Cotacachi de 1997 como en el Censo Población y Vivienda Ecuador 2010). En Cotacachi, donde se concentra el 43% de la población del cantón, la pobreza por NBI afecta al 56,8 % de familias. Según los datos, el 72,6% de mujeres y el 73% de hombres viven en condiciones de pobreza.

En relación con el acceso al agua, el 62.17% de los hogares de Cotacachi obtienen el servicio de agua de la red pública, el 34.74% de ríos y vertientes, mientras el 3.09% la obtiene de pozos y otros. En cuanto a las condiciones sanitarias, el 56.50% de viviendas no tienen conectado el servicio higiénico de alcantarillado³¹.

Datos socioeconómicos

La principal actividad económica de las comunidades kichwas de Cotacachi es la agricultura (producción de maíz, fréjol, tubérculos y cereales); en segundo lugar, actividades como la artesanía (elaboración de blusas bordadas a mano y a máquina, elaboración de pulseras, tapices, etc.); y, finalmente, la venta de mano de obra como albañiles y jornaleros (jornaleros en Ibarra y Otavalo; construcción en las ciudades grandes como Quito e Ibarra).

Según un estudio del FIAN, Ecuador³² basado en las estadísticas del Censo Agropecuario del 2000, uno de los problemas más graves en Ecuador es el acaparamiento de tierras. Las propiedades con menos de 1 hectárea representan aproximadamente 25% del total de las unidades de producción agropecuaria (Upas), con apenas el 1% de la tierra, mientras que las propiedades mayores, que corresponden apenas al 2% del total de Upas, poseen el 43% de la tierra.

Cabe resaltar, que en el 2009, el gobierno nacional ofreció distribuir 2,5 millones de hectáreas, pero al 2012 se habían distribuido únicamente 17.807 hectáreas.

El estudio señala que no existe una real redistribución de tierras, sino solamente la titularización de las que ya están en posesión de los campesinos. Si no se garantiza la regulación de la tenencia, uso y acceso a la tierra, agua, semillas y agrobiodiversidad, las poblaciones indígenas y campesinas seguirán sin poder acceder a los recursos necesarios para ejercer su derecho a la soberanía alimentaria y a una alimentación adecuada³³.

En Cotacachi la situación no es diferente. La distribución de la tierra es absolutamente desigual: el 63.5% de las Upas de menos de 5 hectáreas ocupan el 4,3% de la superficie, en tanto que las propiedades de más de 100 ha, que corresponden al 2% de Upas, comprenden el 35% de la superficie. Las propiedades con grandes extensiones son haciendas; hoy, muchas de ellas son parceladas o vendidas a precios elevados a extranjeros que las adquieren para construir ciudadelas exclusivas.

De las cuatro parroquias estudiadas, solamente Imantag se dedica a la comercialización de la producción agrícola, gracias a que las familias poseen tierras mayores a una hectárea. Las otras tres parroquias (El Sagrario, San Francisco y Quiroga) no disponen de suficiente tierra para cultivo; su producción está destinada al autoconsumo. La producción de las comunidades que no tienen acceso a agua de riego se orienta básicamente al cultivo de maíz, fréjol,

31 INEC, 2010.

32 FIAN, Ecuador, 2010.

33 FIAN, Ecuador, 2010.

cebada y trigo para el autoconsumo. Las comunidades con acceso a agua de riego orientan su producción de maíz al mercado, utilizando un paquete tecnológico altamente dependiente de insumos y fertilización complementaria promovido desde el Estado. En general, los principales productos agrícolas en el cantón Cotacachi son: maíz, fréjol, cebada, trigo, papa y tomate de árbol. Se evidenció la existencia de un sistema de cultivo, el cual tiene que ver con la asociación maíz-fréjol, fréjol voluble y algunos con fréjol arbustivo ³⁴.

Cuando hay escasez de tierra no se aplica la rotación de cultivos. Cuando la tierra es más grande se rota con otros cultivos como papa, maíz, fréjol, arveja y habas. En otros casos se aprovecha el espacio con dos siembras por año: primero maíz e inmediatamente arveja. Los residuos de la cosecha son conservados en pircas para la alimentación de los animales o consumida por los animales directamente en la parcela, lo que permite un abonamiento *in situ* y una adecuada restitución de la fertilidad del suelo. Los dos productos, maíz y arveja constituyen parte de la dieta de la familia ³⁵.

Los productores encuentran en la agricultura una de sus principales fuentes de reproducción social y de arraigo identitario; sin embargo, están sometidos a una condición “marginal” en cuanto al acceso a los recursos fundamentales para la producción: tierra y agua.

La población indígena en el Ecuador es una de las poblaciones con las mayores desventajas en cuanto a las condiciones de salud. Esta situación se ve reflejada, entre otros aspectos, en los índices de desnutrición, específicamente en la alta prevalencia de retardo en el desarrollo, que aproximadamente es dos veces más alta (42,3%) que en otros grupos étnicos. Lo que se suma al aumento de problemas de índole metabólico como el sobrepeso ³⁶. Existen factores que influyen en los cambios en la alimentación de estas poblaciones, los mismos que han impactado en su vida, su alimentación y su salud.



Emilio Guandinango. Comunidad de San Pedro.

34 Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Cotacachi 2015-2035.

35 Fundación Heifer, 2017.

36 ENSANUT-ECU 2012.



Maíz y llamachakis, alimentos tradicionales para la feria de Santa Bárbara.

CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN EN LAS COMUNIDADES KICHWAS DE COTACACHI



La alimentación de las comunidades kichwas de Cotacachi viene experimentando a lo largo de la historia afectaciones que se agravan a partir de los años 60, como ocurre con las poblaciones indígenas rurales en todo el mundo³⁷. Estos cambios se intensifican en las últimas décadas, sobre todo desde los años 80, siglo XX, con la crisis económica y las políticas de ajuste neoliberal, proyecto definido como la aceleración de la globalización capitalista. Este proceso implicó la privatización de las empresas públicas y la reducción del gasto social de los gobiernos, favoreciendo la economía de libre mercado y otorgando al ciudadano el calificativo de cliente, usuario o consumidor, no asociado con el ámbito estatal de protección social sino con el mercado³⁸. Este proceso impactó en las condiciones y modos de vida de las poblaciones indígenas del país, provocando mayores ajustes para lidiar con su reproducción material y cultural.

De modo general, la situación alimentaria de las familias indígenas de Cotacachi se encuentra condicionada por la falta de acceso a los bienes y servicios a los que accede el resto de la población, específicamente agua y tierra, créditos con tasas de interés aceptables, facilidades y garantías para la agricultura campesina, así como al mercado laboral. Las generaciones jóvenes reciben presiones por insertarse en el mercado en condiciones de desigualdad, lo que resulta, entre otros impactos, en la precarización laboral y el abandono de las prácticas campesinas. La alimentación contemporánea de las familias de Cotacachi refleja los cambios en los modos de vida, los múltiples factores que provocan esos cambios y los ajustes que las familias deben hacer para enfrentarlos en condiciones de vida adversas, y a la vez atender las necesidades de cada uno de sus miembros.

A partir de las conversaciones con hombres y mujeres de las comunidades kichwas se busca entender el complejo fenómeno de la alimentación y nutrición hoy en día en sus comunidades, los cambios que han ocurrido y las intervenciones del Estado con políticas y programas en alimentación de la década 2007-2017 hasta el 2019.

37 Pérez et al., 2004.

38 Fermín T., Eudis F., 2010.

La comida de antes, la comida propia

Cuando yo era pequeña sabía comer colada de zambo, colada de quinua, colada de maíz, colada de mote y oca con chawar mishki. Esas son las comidas que me daba mi padre. También comíamos zapallo, zanahoria blanca, esas que parecían cachos de toro, con pepa de zambo. Me gustaba comer pan, mi padre sabía hacer pan para las fiestas de navidad. Ahí sabíamos tomar agüita de cedrón con panela o chawar mishki, sopa de chuchuca con carne y huevo. Cuando no estaban mis padres sabía coger los huevos a escondidas y sabía cocinar para comer... esa era mi comida favorita... (Ana María Guandinango, partera, 74 años, comunidad de San Pedro).

Muchos de los cambios se manifiestan en las comidas que se han dejado de preparar.

Yo me acuerdo que mi mamá nos daba mango, no es fruta, es como harina. Es maíz tostado, bien tostadito; se le muele y se hace hervir la leche con cebollita, con huevo, y cuando ya está bien hervidito se le pone harina bien tostadita y así se hace una masa bien espesa. Eso se llama mango, con sal o dulce (Marta Arotingo, 34 años, comunidad de Santa Bárbara). Pero con dulce hacíamos la cebada, hacíamos digo, porque ya no comen. Tengo que rogar para que coman arroz de cebada (Mamá de Marta).



Los relatos en torno a la alimentación reflejan el tejido entre el presente y el pasado y dan cuenta de los cambios respecto de la adquisición de alimentos, su origen y la adopción de nuevos gustos de los miembros del hogar.

Mi mamá lo único que compraba era sal y manteca, en Cotacachi, nada más. Me acuerdo que mi papá no podía comer manteca de ganado; por eso compraba manteca vegetal y sal, a veces achiote en grano. Me traía a pie y me compraba un helado y un pan donde una señora, ya casi saliendo de la ciudad, y con eso nos regresábamos. Nada de ahora que se compra chupetes, papas fritas... no había nada de eso (Fabiola Sánchez, 31 años, comunidad de San Pedro).

Uno de los indicadores de los cambios en la alimentación que identifican claramente las mujeres es la introducción de alimentos del mercado en la dieta kichwa, lo que se da progresivamente como efecto de la inserción de los miembros de la familia en el mercado regional y el paulatino abandono de los modos de subsistencia campesinos. Esto define necesidades y dependencias de ciertos alimentos que no eran frecuentes en las comidas. Es el caso del consumo de aceites y grasas de origen industrial, azúcar y harina.

Magdalena Fures cuenta que los “apis” (coladas) se preparaban con leche y especias, no se ponía dulce. Así también el maíz tostado, que era parte de la dieta diaria de las familias, se tostaba en tiesto, sin aceite, y se comía con salsa de pepa de zambo o queso como refrigerio, o acompañando la sopa.

Antes no se compraba, se cultivaba

Algunos alimentos, que hoy se consumen con bastante frecuencia, no eran de consumo habitual hace dos décadas.

Me acuerdo que el arroz yo conocí en la escuela; bueno, de hecho, un poquito antes, pero no porque compraba mi mamá. Me acuerdo cuando yo tenía unos 3 o 4 años llegó a la comunidad esto de las guarderías; ahí mi mamá me mandó allá, ahí yo conocí la remolacha, ahí yo conocí el arroz, más antes no, sino en la guardería. Me acuerdo que en ese tiempo cuando pasé a la escuela fue un apoyo desde el gobierno que daban alimentación escolar; ahí sabían traer unos fréjoles negritos, lentejas, arroz (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

Una de las vendedoras kichwas de la Feria del Jampi da cuenta de este fenómeno:

Cuando yo era niña mamá preparaba sopa de arroz de cebada con berro, chuchuca con berro, no sabíamos comer arroz, fideo, nada de eso. Arroz comí la primera vez cuando salí a trabajar a Otavalo, a los trece años.

Magdalena Fures cuenta que conoció el arroz cuando salió a trabajar a Quito a los 10 años,

...la papa era la base de la alimentación, con mote, en sopa, que nosotros mismo producíamos. Hacíamos papa con salsa de pepa de zambo y nabo o berro, esa fue nuestra comida. A los diez años yo salí a trabajar a Quito, recuerdo que me hicieron cocinar arroz y yo no sabía cómo.

Así, uno de los factores de cambio en los hábitos alimentarios se da por el contacto con los centros urbanos y con la alimentación que se recibía en las instituciones educativas.

Antes en vez del pan, era el maíz

Las mujeres kichwas identifican la sustitución de unos alimentos por otros y la adquisición comercial de productos como factores que evidencian los cambios en su alimentación. Es el caso de las comidas realizadas a partir del maíz, que han sido sustituidas por la harina de trigo, o las “hechas en casa”, reemplazadas con productos que ofrece el mercado.

Una de las comidas que me encantaba es el llama-chaki (un tamal preparado en base de harina de maíz tostada envuelta en la hoja tierna del choclo), riquísimo; es como que le hubiesen dado un dulce a un wawa. Son comidas que ya no se preparan. Antes, en vez del pan era el llama-chaki, la tortilla de maíz o las rosquillas de trigo. Era siempre pancito hecho en casa (Marta Arotingo, 34 años, comunidad de Santa Bárbara).

La disponibilidad de alimentos estaba dada por las condiciones del campo, por las prácticas de subsistencia campesinas y por las relaciones sociales ligadas a estas prácticas.

Yo no conocía el arroz cuando era niña, mi mamá nunca compraba arroz. Lo que yo comía más era fréjol y papas, porque mi mamá sembraba en el cerro con un grupo de personas. Era como una asociación y nos íbamos a sembrar allá. Teníamos mucha papa para comer todos los días y mi mamá hacía pan. Yo comía pan, papas, teníamos tostado, habas, sopa de arroz de cebada, quinua, zambo, esa era la comida de casi todos los días, pero ahora ya no es así (Fabiola Sánchez, 31 años, comunidad de San Pedro).

En este mismo sentido, Magdalena Fueres nombra al acto de sembrar alimentos propios como un acto ligado a la cultura y a la soberanía.

Si yo siembro no necesito comprar y el pollo me cuesta. Por ejemplo, si tengo quinua, frijol o tengo arroz de cebada, si tengo frijol fresquito y lo pongo en la sopa de arroz de cebada le da un sabor rico, no necesita carne. Pero el fréjol comprado ya no es lo mismo. El fréjol cosechado tiene un saborcito dulce y mejora la comida, todos los granos frescos dan un sabor especial cuando se cocinan mezclados. (Magdalena Fueres, comunidad de La Calera).

Se valoran los productos de la chakra que juntan a la familia al calor de la tupa para preparar y compartir los alimentos, el choclo tierno, las papas, las coladas de zambo con leche, el caldo de gallina, habas y fréjoles tiernos recién cocinados. Estas prácticas ligadas al campo hablan de autonomía alimentaria, de transmisión de la cultura alimentaria a las generaciones más jóvenes, de la independencia de recursos económicos para obtener alimentos. Es interesante notar que el acceso a recursos económicos no necesariamente garantiza una mejor alimentación, sino, como anotan algunos estudios, es un factor decisivo para que las familias sustituyan sus alimentos propios por alimentos industrializados, pobres cultural y

nutricionalmente. Al contrario, los hogares que cuentan con menos recursos económicos dependen de los productos que siembran y de otros que se pueden encontrar en la comunidad³⁹. Este dato es interesante al contrastarlo con la concepción de organismos internacionales como la FAO sobre la seguridad alimentaria, donde se destaca la urgencia del incremento del ingreso económico y el acceso a dinero como condición necesaria para llevar una dieta sana, nutritiva y suficiente⁴⁰. El caso de Cotacachi demuestra que no necesariamente es así.

Quien ha comido de su chakra, sabe

Los productos de la chakra se valoran por su frescura y sabor (*granos frescos y de sabor dulce*) frente a los comprados, que se perciben como guardados y se desconoce cómo fueron producidos o tratados. *Solo las personas que han probado los alimentos y animales de su chakra pueden comparar sus características.*

El comité central de mujeres de la UNORCAC, conformado en 1996, ha trabajado desde hace muchos años en la revalorización de los alimentos campesinos, en el enfoque preventivo de la salud y nutrición y en la creación de fuentes de ingresos para las familias kichwas alrededor de los alimentos. Este esfuerzo se ha realizado tanto dentro de las comunidades kichwas como en todo el Cantón. Magdalena Fueres describe estas acciones:

Éramos grupitos de mamás dentro de las comunidades que empezamos a trabajar en huertos para sembrar hortalizas, hacer control de peso a niños en la comunidad, que las mamás sepan el estado nutricional de los wawas. Y luego de eso se vió la necesidad de los huertos y fuimos enseñando a preparar comidas. En las comunidades no había costumbre de comer hortalizas; se comía berros, col, nabos, pero no la zanahoria, brócoli, coliflor; éstos ni se conocían. Por ejemplo, en vez del culantro sólo se conocía el paico. Luego también se veía las problemáticas en las comunidades, empezaban a dar cola [gaseosa] en los biberones a los wawas. Entonces, se forma un grupito de teatro, de sociodrama, dentro de las comunidades, porque así se entra mejor antes que solo ir hablando.

Evidenciar la problemática relacionada con la alimentación de las familias kichwas ha sido uno de los ejes del trabajo de las mujeres de la organización, como contraparte de los programas de las entidades públicas, de las ONG'S o de las agencias de cooperación. Esta acción refleja los esfuerzos sostenidos de la organización para dar respuestas o encontrar salidas a las fuertes presiones que enfrenta la población hoy en día.

39 Daltabuilt y Ríos, 1992.

40 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2018.



Nosotras seguimos sembrando

Todo lo que ve ahí, eso mismo se siembra. [Los abuelos] sembraban quinua, mashua, mellocos, cebada, trigo... ahora ya se están acabando porque eso no se vende fácil, toca entregar al por mayor. No se puede cosechar; antes hacíamos con caballos (para moler) pero poco a poco [las maquinarias] ya no vienen, solo vienen por cinco hectáreas (María Yolanda, vendedora de la Feria del Jampi Mascari, comunidad de Ukchapungo).

Otra expresión del cambio en la alimentación de las familias kichwas está en los productos que se siguen sembrando, los que se han dejado de sembrar y en las razones para estos cambios. Las limitaciones con las que se enfrenta el trabajo campesino tienen que ver con la falta de acceso al agua, a la tierra y a tecnologías, con las demandas y precios que impone el mercado y con la poca valoración que se le da a algunos productos campesinos, lo que se expresa en sus bajos costos.

La dinámica del mercado es clave para entender la mantención, el abandono y/o la revalorización de ciertos productos tradicionales. Ciertos productos como la mashua, el melloco, la oca, la cebada y el trigo se han dejado de sembrar; por otro lado, se observa que productos como la quinua han sido revalorizados por los propios campesinos en los últimos años y por los grupos sociales externos (mestizos y extranjeros que viven en Cotacachi), y nuevamente es asumido como alimento base de la dieta indígena. Económicamente, la quinua y el amaranto, como se observa en la feria, son alimentos rentables para las vendedoras, frente a otros alimentos como algunas variedades de papa, mashua y oca que se venden poco y a precios muy bajos.

Síntesis de los resultados del taller de alimentación con familias de la comunidad de San Pedro

El taller realizado en la comunidad de San Pedro como parte de este estudio expresó varios factores que nos permiten comprender la alimentación contemporánea de las familias kichwas. Uno de ellos es la persistencia del consumo de alimentos que son sellos identitarios de las comunidades kichwas de Cotacachi. Estos se organizan por jerarquías: chochos, tostado y papas más que mashuas⁴¹ y mellocos, comidas calientes más que las frías, chicha de jora más que colada morada, papas con berro más que papas fritas, sopa de arroz de cebada más que sopa de fideos, coladas más que colas (gaseosas), la panela más que el azúcar. Las papas con berro, como afirma Marta Arotingo, “sí se sigue comiendo en las comunidades y es comida propia”.

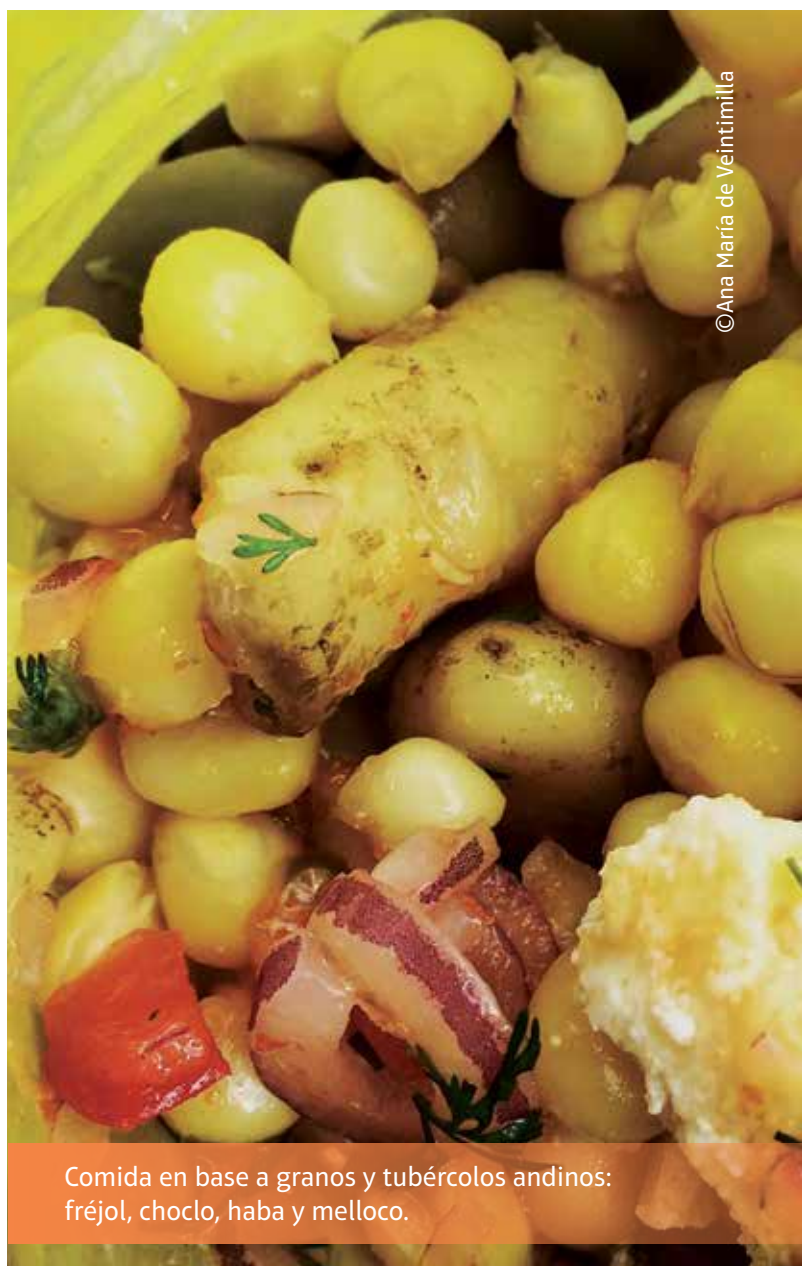
Entre los alimentos considerados centrales en la dieta kichwa de la comunidad de San Pedro existen los que se consumen con más, menos y muy poca frecuencia. Entre los primeros están el fréjol, la chuchuca⁴², los chochos con tostado, los chochos y el tostado. En

41 La mashua (*Tropaeolum tuberosum*), también conocida como papa amarga, es un tubérculo originario de los Andes centrales de Ecuador, Perú y Bolivia. Se encuentra entre los 3.500 y 4.100 msnm.

42 La chuchuca es el maíz a medio madurar conocido como cau. Se desgrana, se cocina hasta que esté suave y después se procede a secarlo al sol, para obtener un grano duro que luego se muele en trozos gruesos. Por último, se cierne para limpiar impurezas y está lista para prepararla cocinada como sopa o como colada.

segundo lugar están el choclo, la manzana y el queso. Entre los terceros se nombraron al melloco, las habas, el zambo, el arroz y el mote. Finalmente, se consumen con poca frecuencia ocas, pollo⁴³, sopa de quinua con tostado, choclo-mote con queso, chaulafán, uchu api⁴⁴, canguil⁴⁵, chuchuca con fréjol, papa con berro, colada morada, humitas, pastel, arroz con fréjol, quimbolito, poroto de chakra, caldo de gallina de campo, salchipapa, oca amarilla, camote dulce, papa con cáscara, tallarín, aguacate con tostado, camote, arroz de cebada con arveja, harina de maíz reventado, colada de zambo, papas, chocolate, quinua, granos tiernos, arroz de cebada y frutas como papaya, pera, uvas, mandarina, mora (del cerro), capulí, lima y guaba.

Esta dinámica expresa varios elementos de las tendencias nutricionales en Cotacachi. Por ejemplo, que la dieta todavía está conformada mayormente por productos de la agricultura campesina, pero que la diversidad alimentaria es reducida. También evidencia que algunos de los productos del campo, que anteriormente conformaban la dieta indígena, se comen con menos o poca frecuencia, tal como se registró en la lista del párrafo anterior. Entre estos alimentos se nombran otros introducidos, como la salchipapa, el chaulafán o el pollo. Algunos alimentos procesados que anteriormente no se consumían con frecuencia ahora son centrales y se consumen con frecuencia, como el arroz. Alimentos considerados propios también persisten: maíz, algunos granos y comidas como la chuchuca.



©Ana María de Veintimilla

Comida en base a granos y tubérculos andinos: fréjol, choclo, haba y melloco.

43 En otras partes del estudio se menciona que, a nivel general, el consumo de pollo es cada vez mayor, por ser una de las carnes más accesibles, aunque, según lo observado, las familias compran patas y mollejas para el consumo. De todas maneras, en cada comunidad la situación alimentaria tiene sus particularidades. San Pedro es una de las comunidades de la zona alta con menor nivel de ingresos económicos y fuentes de empleo asalariado. Las familias consumen más sus alimentos que aquellos que se obtienen comercialmente. Sin embargo, es una de las comunidades sin acceso al agua de riego y con poca tierra, lo que hace que los productos que se siembran no sean variados.

44 El uchu api es una colada espesa preparada a base de maíz, arvejas o fréjol, comino y achiote que se muelen para obtener una harina fina que luego se cocina. Finalmente se agrega sal y manteca de chancho.

45 El canguil es una variedad de maíz que al freirlo se revienta.



Respecto de los productos centrales que se consumen con mayor frecuencia se puede ver que la diversidad alimentaria es reducida: básicamente se compone de maíz y fréjol, mientras que la lista de los menos consumidos es bastante más diversa. Otra cuestión para notar es que entre los alimentos centrales no se mencionan aquellos que contribuyen con proteínas y hierro, como carne, pescado, además huevos, leche y otros productos lácteos, que son productos de origen animal importantes desde el punto de vista nutricional y que anteriormente eran accesibles para las familias, pues podían criar un mayor número de animales. Las familias que crían animales tienen más acceso a estos nutrientes. Sin embargo, de modo general se crían pocos animales y pocas vacas para obtener leche. Las vacas, borregos y gallinas proveen huevos, leche y queso en poca cantidad.

Las familias indígenas consumen alimentos de la agricultura campesina, pero no se producen en cantidades suficientes ni aportan con una dieta diversa. Los alimentos que se compran son económicamente accesibles pero pobres en términos nutricionales. Se mencionan las salchipapas, el chaulafán, las papas fritas y otros que se observó: pan, galletas y dulces.

En algunas épocas del año, y gracias a las variaciones del calendario agrícola, se tiene acceso a más cantidad de granos, frutas, maíz y otros alimentos, como arveja y zambo. Sin embargo, la falta de agua de riego hace que la producción de esta comunidad sea para el autoconsumo y que la población deba buscar fuentes de ingresos fuera de la comunidad.

La falta de diversidad en la alimentación es un factor que se ha registrado en otras comunidades del país. Un ejemplo es la comuna de Salango, en la provincia de Manabí. Allí, a pesar de que existe acceso a alimentos, la dieta de las familias es pobre en términos de diversidad alimentaria, lo cual repercute en la salud⁴⁶. Aunque son dos casos distintos, estas dos poblaciones han sido empobrecidas históricamente y sus territorios vienen siendo afectados por condiciones estructurales que han deteriorado sus condiciones de vida, como privatización y acaparamiento de tierras, destrucción de los ecosistemas, falta de agua, falta de créditos para producción, poco acceso a la oferta laboral, entre otras.

Otro aspecto que reveló el taller fueron los alimentos que las personas consideran saludables o dañinos. Entre los primeros se nombran con mayor frecuencia las verduras, luego las frutas, chochos y el arroz de cebada, y por último las papas con berro, sopa de chuchuca, berros, habas, arveja, maíz y fréjol; después están: tostado, huevos, camote, aguacate, colada de morocho, oca, colada de zambo, quinua, choclo, carne, hígado, pescado, arroz, trigo, fréjol con papas, melloco y papas con pepa de zambo. Casi todos son alimentos que las familias todavía producen en sus comunidades.

Los alimentos considerados dañinos para la salud son las colas (gaseosas), las frituras, luego la comida rápida como las salchipapas, por último, los “chitos” y las papas fritas. Además, se mencionan los hot-dogs, el papi-pollo, sánduches y enlatados, fideo, arroz, el alcohol, pastel, chicles y chocolates. Esta situación justifica la preocupación de las familias del consumo frecuente de niños y jóvenes de estos alimentos.

En el taller se reflejó que la alimentación ocupa un lugar central en la vida de las familias kichwas. Sus amplios conocimientos sobre alimentación y salud, se han ido construyendo en la interrelación con las prácticas agrícolas comunitarias, como los ciclos de siembra y cosecha, las mingas y la preparación y distribución de alimentos en familia y comunidad. El

46 De Veintimilla, 2018.



espacio de la cocina es un espacio que reúne a varias generaciones, donde los ancianos y ancianas son escuchados y sus conocimientos se comparten, siendo un espacio de transmisión de la cultura. Por eso es un espacio particularmente significativo para la familia.

También afloraron los cambios en las preferencias alimentarias que están ocurriendo con las generaciones más jóvenes; efectivamente, hay comidas campesinas que no gustan, mientras hay otras que sí. Esto provoca malestar en los adultos y conflictos entre las diferentes generaciones que conviven en las familias. Un factor que provoca estos conflictos es la tendencia a ver a la cultura desde una visión esencialista, que la percibe como estática y ahistórica, visión que a veces se quiere imponer desde las dirigencias o desde personas que gozan de prestigio tanto en las comunidades como en los espacios institucionales.

Hay cambios, pero también persistencias; el dinamismo de la cultura alimentaria permite que haya comidas que permanecen y otras que se abandonan, donde el pasado y el presente van construyendo nuevas formas culturales. Así como persisten algunas prácticas culturales alrededor de la vida campesina, otras se abandonan. Este proceso no está libre de conflictos al interior de las familias. En el caso de San Pedro, cabe decir que existe un proceso de revitalización de la cultura kichwa, lo que hace de esta comunidad un ejemplo particular.

En las comunidades, la organización comunitaria, la reivindicación de la identidad y las prácticas agrícolas y de la medicina tradicional están presentes. En todas ellas la alimentación ocupa un lugar vital, porque las familias reconocen que su bienestar depende de la posibilidad de cultivar sus propios alimentos, de recolectar plantas medicinales y de compartir y transmitir conocimientos para cuidar la vida.







ALIMENTACIÓN Y SALUD: UN SOLO TEJIDO

La estrecha relación entre alimentación y salud se pone de manifiesto en la mayoría de las conversaciones. Entre otros aspectos, se describen los usos de plantas, medicinas y alimentos para el cuidado y mantenimiento del bienestar.

El papel de las parteras en la salud, alimentación y nutrición

Las comidas nutren porque fortalecen el cuerpo y proporcionan energía, pero también porque cuidar y garantizan la salud en los momentos delicados de la vida. El conocimiento en torno al alimento como medicina forma parte de las prácticas de la partería en las comunidades de Cotacachi. Las parteras conocen y usan alimentos como medicina, entre otras prácticas, en todo el proceso del parto, la salud de las mujeres y los cuidados del recién nacido.

En el uso de los alimentos con fines medicinales sobresalen las categorías frío-caliente, que corresponden al sistema médico indígena: se trata de “un sistema de clasificación y del uso de alimentos y remedios en el que se busca el equilibrio para poder mantener la salud”⁴⁷. Cuando se habla de alimentos saludables, Anita Guandinango, partera de la comunidad de San Pedro, menciona preparaciones que ayudan a las personas *pasadas de frío* y a las madres que han dado a luz.

Colada de mote y también colada de maíz. Para preparar colada de maíz tenemos que tostar un poco el maíz y poner a hervir; después moler para hacer la colada. También es medicinal para las personas que son pasadas del frío y para que la mamá tenga más leche. Además, son coladas calientes para las mujeres recién dadas a luz. Las comidas frescas, que hablaba mi madre, no ayudan a la madre recién dada a luz, porque le enfría el cuerpo y puede secarse la leche. En esas coladas se debe poner las hojas de tifo, porque esa planta es caliente; también es bueno tomar agua de anís, de arrayán y eneldo.

47 Ver Demon, 2006.

Estudios realizados en grupos indígenas mesoamericanos hablan del acto de moler maíz, pepas de zambo, y otros alimentos, como una forma de procesarlos, pero a la vez relacionada con la capacidad de nutrir. “La acción de moler implica transformar un alimento en un número infinito de fragmentos, que a su vez tienen la capacidad de transmitir y comunicar la vitalidad regenerando la vida”⁴⁸. El proceso de tostar también guarda significados medicinales y se realiza

para que el alimento no sea muy fresco ni muy caliente, eso ayuda a mantener bien el cuerpo (Anita Guandinango, comunidad de San Pedro).

Las parteras usan el alimento como medicina para aliviar los malestares durante el embarazo, como lo explica doña Anita:

Cuando las mujeres están embarazadas y tienen estragos es bueno darles sopa de gallo que aún no empieza a cantar, con zanahoria blanca, agregando cebolla blanca y roja, flores ovilla, tzímbalo; eso les ayuda a no vomitar y a comer bien. Esos alimentos los podemos encontrar en nuestros campos; no es necesario comprar. Todo es mejor si es nuestro propio alimento.

El amamantamiento ocupa un lugar central en el bienestar de la madre y del niño durante los primeros seis meses de vida. La disponibilidad de leche materna tiene que ver con la dieta de la madre, con los cuidados de la familia y de manera especial con las mujeres que preparan alimentos como coladas y hierbas medicinales, para alimentar bien a la mamá mediante una comida nutritiva.



Anita Guandinango, partera de la comunidad de San Pedro.

48 Broda y Good, 2004, p. 315.

Coladita de maíz, algunas hierbas medicinales, siempre la mamá lactante tiene que estar tomando sopas, jugos o coladas para que tenga suficiente leche. Sopa de mote, colada de mote se hacía para las mamás y luego de eso ya se introducen las sopitas a los seis meses del wawa (Anita Guandinango, comunidad de San Pedro).

Además de la leche materna como principal alimento, a los seis meses los niños empiezan a comer sopas y poco a poco todo lo que comen los adultos. Además, su dieta se compone de alimentos-medicina que previenen enfermedades comunes.

Junto con otros alimentos, le damos poquito a poquito huevito con paico como desparasitante (Magdalena Fures, comunidad de La Calera).

A pesar de este conocimiento, se percibe que la alimentación de los más pequeños no es la más adecuada.. La comida está mayormente conformada por grandes cantidades de arroz; en algunas familias los jóvenes no quieren comer la comida propia y, desconocen los alimentos del campo. Cuando las personas hablan de comer solo arroz se refieren a comer solo seco (segundo plato), es decir, un plato de arroz con carne, huevo o pollo, y prescindir de las sopas que, como se ha visto en otros estudios en los Andes, son la comida estructuralmente de la cultura indígena⁴⁹ y uno de los alimentos que mantienen el bienestar.

Según Anita Guandinango, partera,

las personas que comen arroz, fideos y pollo, que ya son con mucho químico, no tienen fuerza física, más que todo me doy cuenta cuando las mujeres no pueden dar a luz. Es por eso que muchas mujeres acuden al hospital. Yo, por ejemplo, he tenido ocho partos en mi propia casa, no he necesitado ir al hospital.

El cambio de hábitos alimentarios hacia el consumo de comida insdustrial, ha producido graves problemas de salud en San Pedro junto con el aumento de enfermedades de índole metabólica como el sobrepeso, la diabetes o la hipertensión⁵⁰, la desnutrición sigue siendo una preocupación para las comunidades kichwas. Fabiola Sánchez, actora política del proceso de reivindicación de la identidad kichwa en la comunidad de San Pedro, narra su experiencia en los servicios de atención infantil.

Yo trabajaba aquí en El Cercado y en San Pedro (en servicios públicos de atención del desarrollo infantil). La mayoría tenía desnutrición, eran pocos los que no tenían. Eso es preocupante para nosotros como comunidad. Una es porque las madres optan por hacer una comida más rápida, una sopa de fideo puedes hacer en una media hora. Pero si quieres hacer una sopa de arroz de cebada tienes que moler, sacar las cáscaras, te demoras por lo menos unas dos horas para cocinar. Una madre de familia me decía: es que no tengo tiempo. Y de verdad no tienen tiempo. Ellas se levantan y lo primero que hacen es dar de comer a los niños lo que tienen, después salen con los animales, después están haciendo artesanías, que son muy mal pagadas también, pero lo tienen que hacer, porque si no lo hacen no tendrán ni un centavo para dar de comer a los niños. Al padre, igual, no es que le pagan todos los días, le dan una semana, pero esa paga es muy poca; entonces, no les alcanza para tener una buena alimentación.

49 Weissmantel, 1997.

50 Para consultar cifras, ver Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT-ECU, 2012.

Combinaciones de alimentos

Entre las prácticas alimentarias kichwas se combinan ciertos alimentos a fin de proveer una nutrición adecuada en términos culturales y biológicos. Entre algunas combinaciones está la del maíz y fréjol también registrada por los pueblos mesoamericanos, como parte del largo proceso de domesticación del maíz que ilustraba “una combinación provechosa por la cual se dedicaron exclusivamente a la agricultura”⁵¹. Otra combinación es la de quinua y leguminosas que proporcionan una buena fuente de proteína.

Las combinaciones de ciertos alimentos son parte de un sistema que apunta a proporcionar una alimentación equilibrada para las personas. Como explica Magdalena Fueres,

se preparaba una sopa donde se combinaba la quinua con harina de maíz y habas; ahí se ponían nabos silvestres. O preparaciones como el locro de haba con col o nabo, el locro de mellocos con oca; lo seco eran las habas calpo, que son habas secas que se cocinan, se tuestan y sale el seco; o las habas cocinadas con papas, el mote mezclado con habas o fréjol, salsa de pepa de zambo, ají, tostado con queso o con mantequilla.

Las prácticas de salud tradicional de las comunidades de Cotacachi están relacionadas con los conocimientos del territorio, como espacio de vida, comprendiendo todas sus dimensiones e interrelaciones biológicas y culturales. Sin embargo, actualmente este territorio enfrenta situaciones complejas que impactan en la vida de las personas, en sus posibilidades de desarrollo autónomo y soberano y en la reproducción de sus prácticas bio-culturales, indispensables para el cuidado de la vida.

Impactos en el territorio, impactos en la salud

Entre los conocimientos médicos figuran aquellos que sirven para mantener la salud en todas las etapas de la vida. Respecto de una preocupación que manifestaron las mujeres entrevistadas a propósito de la alimentación de los ancianos, se consultó a las parteras. Para ellas existen alimentos que dan fuerza, como la carne de borrego, de chivo y de res, que se recomienda a las personas mayores. Sin embargo, hoy en día las familias dedicadas a la cría de estos animales son escasas, por varios factores. Uno de ellos es el robo de animales en las partes altas de las comunidades; esto afecta la subsistencia de las familias y también la práctica de abonar los terrenos con los desechos de los animales. Las personas mayores cuentan que sus abuelos tenían gran cantidad de animales (80 borregos) y que abonaban la tierra “hasta arriba en el cerro”. Esto era bueno, porque esa tierra se nutría para sembrar productos como trigo, cebada, oca y papa, además los productos cultivados con abono de borrego salían con más sabor. El robo también sucede con los alimentos que se siembran en el cerro, impidiendo a las personas sembrar en la altura. Otro factor es la falta de tierra para criar animales.

El territorio como fuente de vida incluye la posibilidad de acceder a recursos nativos indispensables, no sólo para la medicina sino para la alimentación. Uno de los casos es el berro, un yuyo (hierba) central en la dieta kichwa y que depende de la existencia de caudales de

51 Ver Townsend, 2015.

agua limpia. Para Delia Guerrero, de la comunidad de La Calera, el berro, muy apreciado por las familias, ya no se encuentra fácilmente.

Habiendo, es sucio, solamente en una partecita tenemos que es río limpio, pero muchas personas van, a cada rato, cogen, entonces ya no hay. Ya no se puede coger en cualquier río. Antes, en cambio, era todo limpio.

Los yuyos como el berro y el bleo en las coladas de mote o arroz de cebada son alimentos para el cuerpo después del parto. Las hojas de tifo, una planta caliente, agua de anís, arrayán o eneldo también ayudan a la madre recién dada a luz y para tener suficiente leche.

En la alimentación indígena, las chakras y los espacios para criar animales son de vital importancia. Pero hoy en día, los pocos animales que crían y los excedentes de los alimentos que cultivan se venden en gran parte para comprar alimentos como proteína de origen industrial. La carne industrial se percibe como dañina para la salud, sobre todo porque *no se sabe de dónde viene, cómo fue matada y procesada, al contrario de la carne de animales que crecen en la casa y que se matan y procesan por las personas que saben*. Otro ejemplo es el pollo de origen industrial. Su valor es accesible para alimentar a todos los miembros de familia, así como para compartir en los tiempos de fiesta, como el Inti Raymi, *cuando no se tiene suficiente carne (propia) para compartir con las personas que vienen a acompañar en esta época*. Comentan que muchas veces venden las gallinas criadas por ellos con puro maíz para comprar pollos industrializados y más baratos.

La reproducción material y cultural de las familias kichwas se basa en conocimientos y prácticas alimentarias desarrolladas en un determinado territorio. A pesar de esto, la alimentación actual constituye una preocupación para las familias, que hoy en día están lidiando con cambios de vida rápidos que se dan en un contexto macroeconómico que genera desigualdades sociales, y en donde no se priorizan las condiciones de vida de estas poblaciones.

Salud, acciones y diálogo de saberes

Marta Arotingo, integrante del Jampi Warmikuna señala que:

Salud para nosotros no es ir a curar, para nosotros salud es una cuestión preventiva. Entonces, por eso es bien importante hablar del tema de la biodiversidad, el cultivo de la chakra; si no es así no puedes cuidar la salud, porque siempre es importante saber y ver cómo estás comiendo y cuál es la calidad de la alimentación, no es qué cantidad comes sino qué calidad de comida comes.

A pesar de ello, las familias indígenas perciben que la dieta actual no es la más adecuada y que en general las condiciones de vida tampoco lo son para las comunidades indígenas. El saber alimentarse existe, los conocimientos y prácticas alrededor de los alimentos, la salud y los conocimientos médicos están presentes y se practican aún en condiciones de vida adversas. A pesar de ello en las comunidades kichwas se transmiten las prácticas indígenas de salud, como las que cuenta Marta Arotingo en la comunidad de Santa Bárbara:





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Aquí en esta comunidad más bien hemos recuperado algunos productos que se estaban perdiendo, como la jícama; para nosotras, como parteras, era una de las plantas que necesitábamos y ya no había. Entonces, nosotras recuperamos las semillas, justamente en la feria de semillas, y sembramos. La jícama tiene propiedades como la insulina, que ayuda a regular el azúcar en la sangre. Cuando hay personas diabéticas, nosotras mandamos a que se tome la papita de la jícama para que puedan regular. Mi abuelita se cuidaba sólo con eso, nunca le inyectaban. También sirve para desintoxicar la sangre.

Hay que resaltar que la demanda de territorialidad de los pueblos y nacionalidades indígenas resulta imprescindible, puesto que la alimentación y la medicina ancestral están articuladas a la disponibilidad equilibrada y renovable de recursos biológicos⁵². Por eso la territorialidad debe ser asumida como vital en los derechos de los pueblos indígenas. Para Fabiola Sánchez, la complementariedad médica debe ser clave en el debate en torno a la salud indígena.

Antes funcionaba bastante la medicina natural, los conocimientos que tienen nuestros padres, nuestros abuelos, pero ahora el mundo está globalizado y existen muchas enfermedades nuevas que tal vez nosotros no podemos tratar y tenemos que acudir a la medicina occidental. El cáncer, por ejemplo, eso ya no lo podemos derrotar. Esas cosas están ocurriendo actualmente, pero muchas cosas se pueden hacer dentro de la comunidad, y el acceso a salud occidental también es complicado. Existe un cierto tipo de discriminación por ser indígena o por no hablar bien el castellano; entonces, las compañeras no son tratadas bien y no quieren acudir al centro de salud.

Una salud que integre varios conocimientos y prácticas requiere de un diálogo de saberes a través del establecimiento de relaciones horizontales que vayan construyendo mejores servicios de atención, al igual que políticas más asertivas para enfrentar la alimentación de las comunidades indígenas en la contemporaneidad.

52 Maldonado, X., Arteaga, E., Cui, J., 2017.







Delia Guerrero, cosechando choclo de su chakra. Comunidad La Calera.

MIKUNA: LA ALIMENTACIÓN KICHWA EN LA CONTEMPORANEIDAD



Para las personas mayores de las comunidades, la alimentación de antes era mejor que la de ahora, porque en la actualidad se utilizan productos químicos para los alimentos frescos y hormonas para la producción de carnes, lo que se identifica como el principal causante de las enfermedades. Por el contrario, los productos propios se producen sin químicos, y los animales criados por las familias son alimentados en base a maíz y desechos orgánicos. Los productos de la chakra (maíz, habas, quinua, ocas, mashuas, mellocos, cebada, entre otros) son percibidos como mejores y más sanos que los productos procesados, como los fideos y el arroz.

Sin embargo, señalan también los múltiples factores por los cuales hoy en día se dificulta la producción de alimentos y animales. Entre estos factores, se observa la creciente dependencia de recursos económicos para la obtención de alimentos. Además de estas problemáticas, se identifican los conflictos intergeneracionales dentro de las familias, que expresan, entre otros elementos, los cambios en la alimentación.

Entre gustos y sabores: cultura, economía y globalización

Antes se hacía el tostado sin aceite, pero ahora ya no quieren comer tostado sin aceite. Los hijos y los nietos, cuando yo cocino habas, fréjol o arveja, siempre preguntan por el arroz. Han cambiado muchas cosas en estos tiempos (Anita Guandinango, comunidad de San Pedro).

Según Magdalena Fueres, la alimentación de las familias hoy en día se compone de

arroz con papas fritas, huevo o pollo... es lo que más se come en las familias. Sopita de fideo en vez de mazamorra, que ni comen siquiera. Entonces, como las mujeres salen a trabajar ya no tienen esa facilidad de estar en la casa, entonces la comida más rápida es arroz, con ensaladita ya hacen, pero con huevo, con pollo, con papas fritas, como golosinas. Ya no se cocinan comidas propias, así como la chuchuca, la quinua.



Uno por facilidad, otro porque no saben cómo cocinar. Se debería investigar qué cocinan, qué comen, qué han comido y cuál es la razón de que no preparan, por no saber, por no tener o por facilidad, o porque no les gusta, no sé.

Los alimentos mencionados anteriormente son adquiridos en el mercado, en especial la carne, el pollo y el queso; cuando hay más recursos económicos se compran huevos, fideo, arroz y aceites. Estos alimentos, según Magdalena, salen más caros que comer los alimentos propios.

Las preocupaciones en torno a la alimentación reflejan la presencia cada vez mayor de productos procesados en la cotidianidad de las familias y en los gustos de los niños y niñas. Las madres jóvenes recurren a lo que tienen a mano para satisfacer los gustos de sus hijos,

Las mamás, para entretenerles, se cogen el chupete y les dan y eso es lo que nosotros hemos hablado para que no les den, que les den plátano, naranja, mandarina, frutas, no chupetes, que no les sirven de nada. Tengo un nieto que no le doy y cómo le encanta comer mandarina o naranja, o plátano, pero no chupetes. Ahora, como que las generaciones un poquito más preparadas si cuidan, pero otras no (Magdalena Furies, comunidad de La Calera).

El elevado consumo de golosinas se percibe como dañino para la salud porque contribuye a la mala alimentación de los niños. Se considera que las madres que están amamantando también deben evitar el dulce, ya que lo que consume la madre le afecta al niño a través de la leche materna.

Se podría pensar que los cambios en la alimentación de las familias kichwas de Cotacachi responden únicamente al acceso restringido a recursos económicos necesarios para la compra de alimentos. Aunque este es un factor determinante, existen otros que hablan de la complejidad de estos cambios y sus múltiples dimensiones.

Un elemento clave es el desconocimiento de los jóvenes respecto de la alimentación, la salud y de la preparación de alimentos y recetas tradicionales. Muchos permanecen menos tiempo en sus hogares y comunidades y más tiempo fuera de ellas (en el trabajo, la escuela o el colegio), en contacto con los valores y patrones alimentarios de la sociedad nacional. Otro aspecto se refiere a la inserción de las mujeres en el mercado de trabajo, lo que implica una carga de trabajo adicional que obliga a buscar opciones de comida rápida.

Por otra parte, las mujeres kichwas de Cotacachi organizadas que participan en la feria agroecológica Jampi Mascari y en otras ferias a nivel provincial, promueven la producción y consumo de alimentos locales más sanos y diversos y de producción familiar campesina. Esto se corrobora con un estudio realizado en la provincia de Imbabura que arrojó, entre otros resultados, que las familias relacionadas con redes agroecológicas, es decir, a través de su involucramiento en ferias, organizaciones, asociaciones, cooperativas, se alimentan de forma más variada, nutritiva y culturalmente adecuada⁵³. Así se evidencia que este tipo de procesos y acciones colectivas son claves en el mejoramiento de las condiciones de salud y nutrición de las poblaciones indígenas.

53 Deaconu, 2019.

Cambios en los hábitos alimenticios: los jóvenes ya no quieren comer

María Yolanda, vendedora de la feria del Jampi, comunidad de Ukchapungo, comenta que,

Se siembra chuchuca, arroz de cebada, ocas, quinua, mellocos, todo eso; no ha habido mucho cambio; entonces, son los jóvenes los que ahora ya no quieren comer.

Según Marta Arotingo, existen otros factores que han influenciado en los cambios.

Ahora nos hemos vuelto bien carnívoros. Todo el mundo quiere comer la carne, ya sea de res, de pollo, de chanco. La mayoría de los jóvenes, que ya salieron a partir de los 17 o 18 años, que terminan el colegio y salen a las universidades, ya no comen en la casa, ya no viven en las casas. La mayoría, salen a Quito, a Guayaquil. Pero los más pequeños se ven obligados a comer lo que haya, por lo menos yo puedo hablar por mi comunidad. Como dice mi mamá, "tengo que rogarles", pero como dice ella, "a veces el hambre...". Ella cocina, y si no comen no cocina más, entonces tienen que comer. Por ejemplo, el berro es una de las cosas que no dejan de comer.



Tienda en Cotacachi

La reconfiguración de la unidad familiar, reflejada en la integración de las mujeres al mercado laboral, implica menos tiempo para preparar la comida. El “*no comer en la casa*”, como lugar donde se reproducen las prácticas alimentarias campesinas ligadas al cuidado y al bienestar, es otro factor que afecta a la alimentación de las familias.

El cambio de hábitos alimentarios en los jóvenes está relacionado con su integración cada vez mayor al mercado laboral ya sea por empleo o por estudios, y la cercanía con los patrones alimentarios que existen en las urbes. Como se observa en los centros urbanos aledaños, como Cotacachi, Otavalo e Ibarra, y en los más distantes como Quito, el menú patrón se compone de un *seco*, que consiste en arroz, carne (de pollo, res o cerdo) y ensalada o papas. La adopción del menú “patrón” podría constituir una forma de identificarse con el resto de la sociedad nacional.

Magdalena Fures y Fabiola Sánchez coinciden en que,

las familias dejan de comer para poder traer el dinero; eso también he escuchado de las comunidades de Imantag, que los mejores productos sacan a vender y se compran otras cosas y no se están alimentando adecuadamente.

Entre las necesidades que requieren de dinero se mencionan la ropa, las herramientas para el cultivo, los costos del estudio en instituciones públicas o privadas. La satisfacción de las necesidades creadas por la creciente sociedad de consumo se traslada a las comunidades, lo cual repercute negativamente en sus condiciones de salud y alimentación.

Los cambios en los gustos y preferencias alimentarias de los miembros más jóvenes de la casa expresan una multiplicidad de factores que tienen que ver con la naturaleza dinámica de la cultura; debido a sus relaciones cotidianas con las características del mundo occidental mestizo cercano, como con las interacciones con el mundo virtual global. Pero también influyen factores como los cambios en las formas de producción y reproducción social, específicamente se observa la inserción de las mujeres y de la población más joven en el mercado laboral. Y, tiene elementos geo-globales como es el caso de la industria alimentaria que alcanza los rincones más alejados del planeta con sus productos y sabores industriales que van modelando los gustos y preferencias de las generaciones más jóvenes.

Según los testimonios de algunas de las entrevistadas, las familias con mayor acceso a educación serán las que cuiden mejor de la alimentación de sus hijos. El acceso a educación no se refiere necesariamente a educación formal o escolarizada, sino a la formación de una postura crítica en los propios procesos organizativos, comunitarios y políticos al interior de las comunidades, lo que implica la toma de conciencia sobre la importancia de los conocimientos tradicionales indígenas para el cuidado de la vida. Esto será posible mientras exista el tejido comunitario y la riqueza de relaciones sociales, tanto dentro de la comunidad como con actores y procesos externos, que proporcionen a las familias el acceso a redes más amplias de organización, formación y recursos. En este estudio se pudo observar diferencias económicas y sociales dentro de las comunidades, donde las familias que no están relacionadas con procesos organizativos son más vulnerables. Estas condiciones están determinadas por factores como la dificultad en el manejo del idioma español, el nulo acceso a educación o las condiciones de pobreza en hogares con numerosos miembros y con bajos ingresos económicos.





Fabiola Sánchez, en su chakra de alfalfa. Comunidad de San Pedro.

FACTORES ESTRUCTURALES Y SUS IMPACTOS EN LA ALIMENTACIÓN KICHWA



Factores socioeconómicos

Yo creo que desde hace unas dos décadas las comunidades compran más arroz, porque ya no se ha producido mucho maíz y otros granos, a veces por rapidez. Claro, por eso nos dicen lo del tema del sobrepeso, que es lo que más estamos viendo, porque no nos alimentamos bien. Bueno, también para el trabajo fuerte que tenían siempre era el grano lo que les hacía aguantar. Ahora en las oficinas estamos corriendo, en las organizaciones no tenemos ni siquiera el horario de comida (Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC).

La sustitución de alimentos indígenas por alimentos refinados y adquiridos comercialmente se une al cambio en el uso del tiempo y al cambio en las actividades productivas. A medida que las personas dejan de producir sus propios alimentos empiezan a depender de recursos financieros para comprar alimentos en el mercado, lo que impacta en su forma de vida y en su salud. Los impactos se ven reflejados en la cada vez mayor existencia de sobrepeso, a lo que se suman otras enfermedades relacionadas, como la diabetes. Según Delia Guerrero, estas patologías *se ven ahora en las generaciones más jóvenes*.

A los factores relacionados con la situación económica de las familias se suma la dificultad para insertarse en el mercado laboral y obtener recursos económicos suficientes.

Tampoco habemos muchos profesionales como para decir que vamos a estar trabajando en alguna institución privada o pública. Para eso te exigen un título, es muy complicado. Entonces, la única opción es la construcción, que es muy sacrificado para los compañeros hombres más que todo; para las mujeres también, porque sufren la ausencia del esposo, los niños sufren la ausencia del papá (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

Fabiola analiza que, la ausencia temporal de los hombres de la casa debido a las urgencias laborales repercute en el estado emocional de los niños, lo que, a su vez, afecta al estado alimentario de los más pequeños. Los impactos en la salud de la población indígena de Cotacachi también tienen que ver con condiciones afectivas, emocionales y psicológicas. Es decir, con una visión integral de la salud de las personas.

El ingreso económico del jefe de familia debe ser complementado con los ingresos generados por las mujeres con trabajos que realizan dentro o fuera de la casa. Por ejemplo, la elaboración de artesanías, por las cuales se paga muy poco (un dólar por la docena de manillas de hilo; cada una requiere al menos de una hora de trabajo). En la feria del Jampi Mascari, donde trabajan las mujeres productoras de las comunidades, algunos alimentos se venden a precios muy baratos, a pesar de ello, constituyen una fuente de ingresos importante.

Es innegable la desvalorización de ciertos alimentos de origen campesino, como algunas variedades de papa (0,50 dólares la funda de tres libras), mellocos, mashuas, etc. Al contrario, otros alimentos se venden a buen precio, pero se siembran muy poco: amaranto, quinua (3 dólares la libra), mora o mortiño.

La necesidad de un salario para tener mayor acceso a bienes y servicios lleva a los jóvenes a abandonar el campo. Salen a los centros urbanos a profesionalizarse para, en el mejor de los casos, ganar un salario básico. El costo social, ecológico y económico de esta situación es alto, pues muchas veces las familias deben hacer grandes esfuerzos, como vender tierras y productos, para solventar el estudio de sus hijos en las ciudades. El impacto del modo de vida urbano sobre los jóvenes indígenas afecta al tejido social y comunitario y a la formación de líderes, por ejemplo en las mingas se observa su escasa participación. La tendencia de la profesionalización es la de promover un pensamiento colonial que desvaloriza otros conocimientos. Por otra parte, el abandono del campo favorece la expansión de fronteras de las empresas extractivas y agroalimentarias en territorios indígenas.

Tierra

Para nosotros es inaccesible la tierra (Magdalena Fueres, Comunidad de La Calera).

El siguiente testimonio de Magdalena Fueres explica una de las mayores limitantes para la reproducción de la vida campesina e indígena,

Uno de los problemas es que los jóvenes no quieren tierras, prefieren el estudio, y trabajar fuera. Otro es que no hay tierra y en algunas comunidades ya no hay dónde extenderse, ya no hay terrenos grandes para buscar la manera de comprar. Otro es el agua y otro es que si hay tierras, están muy pobres, no tienen nada de agua, no son fértiles. Antes, cuando se tenía un poco más de tierra, se tenía animales, los animales abonaban, dormían en esa tierra, pasábamos de un corral a otro corral y así se iba abonando la tierra. En cambio, ahora no: primero, no se tiene animales, y si se tienen y se dejan en terrenos lejanos se los roban. Para nosotros es inaccesible la tierra. Una hacienda recientemente se parceló y empezaron a coger una parte los gringos.

Es como una comunidad de gringos ahí y ellos pagaron nomás; por eso el precio de la tierra subió. Han estado vendiendo cinco hectáreas a ocho dólares el metro, ya casi cuánto, 90 mil dólares una hectárea, ¿de dónde vamos a sacar?

Según Luis Imba, encargado de la Jefatura de Participación Social del Municipio de Cotacachi,

todas las comunas están asentadas a un costadito de las haciendas. ¿Quién tiene derecho para el agua? es la hacienda. ¿Quién tiene más terreno? es la hacienda. Eso es lo que se llamaba los huasipungos, y ahí vive la gente. Escuché que la ley de tierras decía "el Estado garantizará que si las comunas quieren comprar tierras para producción y para expandirse va a apoyar". Vaya a ver y saque un crédito a nivel de un banco, no le apoyan. ¿Cuánto le piden aquí por un pedazo de una tierra, una hectárea a 10 mil dólares, de dónde va a sacar? No tiene. ¿En dónde recae la participación de las organizaciones? En el caso de Cotacachi quien tiene el agua en su mayoría son hacendados, ellos tienen el agua y el agua que consumen los comuneros la traen desde lejísimos, hacen un trabajo de mantenimiento, la llevan a sus terrenos. Sin embargo, el agua también va escaseando. Las organizaciones nacionales hablan mucho de soberanía alimentaria, pero estamos con otro gran inconveniente que es la producción a gran escala de otros productos no tradicionales. Entonces, el campesino tiene que someterse a este tipo de producción.

Para las comunidades kichwas de Cotacachi la tierra responde a una historia de lucha. Actualmente sigue siendo una de las prioridades para la UNORCAC y, a la vez, una de las principales limitantes para la agricultura y para el acceso a alimentos adecuados. En el 2017, el Estado entregó 8.000 títulos de propiedad a productores de todo el país a través del proyecto "Acceso a tierras de los productores familiares y legalización masiva en el territorio ecuatoriano" del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). Sin embargo, en Cotacachi no se distribuyeron tierras a los sectores campesinos. Al rededor de los años 2016-2017, las autoridades municipales expropiaron tierras en Piñán (una de las 42 comunidades ubicada a 65km. de Cotacachi) para redistribuirlas a la población local, pero en las comunidades kichwas cercanas al casco urbano no existe ningún proceso para garantizar el acceso a la tierra. Según Magdalena Fures,

el gobierno provincial ha dado agua como reservorio a algunas comunidades, alguna cosa así; ha hecho revestimiento de las acequias en algunas comunidades, pero el Estado como Municipio ha hecho una ordenanza para lotizar fácilmente y vender como lotizaciones. Pero de ahí como Estado que se ha metido a comprar tierras y después entregar a las comunidades. No se ha hecho, ha habido demanda de las organizaciones, pero no ha habido respuesta y tampoco los bancos dan esa facilidad. Antes decían el 5-5-5, pero de eso casi nadie ha sido beneficiario. El 5-5-5 eran créditos de cinco mil dólares, al cinco por ciento y a cinco años; los daba el Banco de Fomento. Ahora piden tantas cosas y los comuneros no pueden cumplir.

Según Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC, dentro del plan de ordenamiento territorial del Municipio de Cotacachi, donde tienen participación, han logrado parar el parcelamiento de tierras, para que no se fragmenten en menos de 400 m². Por otro lado, presionan para la regulación de la venta de las haciendas, "porque cada vez estaban vendiendo a los extranjeros y ellos hacían planes de vivienda, hacían prácticamente para vender las mejores tierras que tienen las





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

haciendas y ya estaban lotizando, entonces las lotizaciones eran para gente extranjera y ya no producían”.

La falta de tierra en las comunidades de Cotacachi es un eje de la organización; su demanda implica varias acciones por parte de las organizaciones y de las familias.

Ahorita hay comunidades como El Batán, donde ya no hay crecimiento hacia los lados porque está vendido. Y esas son problemáticas que hemos venido luchando desde hace años, en el tema de tierras, en el tema de agua. Pero yo creo que, en realidad, sigue el proceso de lucha. Por eso, donde hay haciendas se están creando asociaciones para que compren desde las comunidades, para poder ampliar un poco el territorio comunitario (Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC).

Según Fabiola Sánchez, en la comunidad de San Pedro, ubicada en la zona alta de Cotacachi, las personas sí se dedican a la agricultura,

pero no tenemos suficiente terreno, estamos invadidos por las haciendas; lo que tenemos es muy poco y no es suficiente como para decir: vamos a adquirir, digamos, en el sentido económico, sembrando, cosechando nuestros terrenos. Entonces, todas las familias si se dedican a la agricultura, pero para obtener los recursos económicos todos salen a trabajar. Es complicado para nosotros sobrevivir de la agricultura (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

Junto al acaparamiento de tierras por parte de actores privados, el crecimiento poblacional implica dividir las tierras de las familias. Así lo explica Fabiola Sánchez.

Nuestra costumbre, nuestros padres, nuestros abuelos, lo que tengan lo dividen por igual para los hijos; entonces, se va dividiendo, dividiendo hasta que te quedas ya casi sin nada. Así están algunas familias dentro de la comunidad, no hay dónde más poder sembrar. Lo único que nos salva es el páramo que, de alguna u otra forma, todos mismo tenemos un pequeño pedazo en el cerro y de eso se sobrevive.

Sumado a la falta de tierra se identifica como otra limitante la mala calidad del suelo. Luis Imba comenta que uno de los problemas ligados a la producción de alimentos es que “la calidad del suelo ya no abastece, no hay cómo comparar la calidad del suelo de hoy con la de hace veinte años”. Factores que contribuyen para el empobrecimiento del suelo son las mismas técnicas y el mismo ciclo de cultivos; el cambio del clima y, por ende, la disminución de las lluvias; la falta de sistemas de agua de riego; la deforestación de barreras protectoras y de quebradas; el crecimiento de la población y la falta de tierra que ya no alcanza para sembrar. Así lo confirma Delia Guerrero, de la comunidad La Calera.

Hay problemas cuando sembramos. Yo siembro col y enseguida ese gusano de mariposa acaba cuando se mete. Nosotros sabemos hacer licuado de ají y eso le botamos. El tiempo mismo parece que está mal; antes (en la época de sus papás) no se usaba nada de químicos.



Según Fabiola Sánchez, plantas silvestres comestibles que eran parte de la dieta kichwa se están perdiendo.

El alli llullu, si hay, pero no mucho. Creo que es cuestión del cambio climático, porque mi mamá traía bastante, eso se daba naturalmente. El berro tenemos que bajar a la acequia a coger, pero hasta esas costumbres se están perdiendo, ya casi nadie va a coger allá abajo. Ahora el agua se está privatizando, entonces no permiten nomás ingresar al agua para coger el berro.

La falta de acceso a la tierra no solo pone en riesgo la calidad de vida, la producción de alimentos y la crianza de animales en las comunidades, sino que muestra las condiciones adversas para vivir de la agricultura, lo cual provoca otros fenómenos sociales que afectan a las familias indígenas.

En las comunidades como Imantag, donde los kichwas tienen extensiones grandes de tierra y se dedican como primera actividad a la agricultura, marido y mujer trabajan en la producción. En cambio, en las demás comunidades el marido debe salir a trabajar a la construcción y la mujer se dedica del hogar (Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC).

Esta situación muestra las difíciles condiciones de vida de las familias que tradicionalmente vivieron en torno a la tierra como eje de producción y reproducción social, y que hoy dependen de los ingresos asalariados del jefe de familia para su subsistencia.

La consecuencia de que no se pueda vivir de la agricultura hace que los jóvenes se desanimen y salgan a trabajar fuera de las comunidades. Las comunidades que alimentan a la urbe son muy pocas, es una producción más para el consumo de la familia. Los que salen afuera consumen cosas de afuera y traen esas cosas (Luis Imba, Cotacachi).

Las grandes extensiones de tierra en Cotacachi, como se menciona en este apartado, están en posesión de los propietarios de las haciendas y cada vez más de extranjeros asentados en Cotacachi para construir planes de vivienda. Las instituciones del Estado, como el Ministerio de Agricultura (MAG), intervienen en el tema de tierras en lo referente a la titulación, pero no en la distribución. Algunas comunidades, sobre todo aquellas ubicadas en la parte alta, hacen grandes esfuerzos para adquirir tierras cuyo precio resulta todavía medianamente accesible. Lo hacen a través de préstamos en las cooperativas. Antes que recurrir al argumento del crecimiento poblacional como factor principal para la falta de tierra en Cotacachi, hay que mencionar la inequitativa distribución de tierras y el acaparamiento de grandes extensiones por parte de actores privados. A esto se suma, según varios actores consultados, la falta de intervención de los gobiernos, el empobrecimiento del suelo y los impactos del cambio climático en la disminución de las lluvias.

Agua

El agua (potable) llegó a la comunidad cuando yo tenía 5 años, en el 92. Me acuerdo que se hizo una inauguración del agua. Antes de eso todos bajaban a la vertiente, al Pitzán, ahí se bañaban, ahí lavaban, ahí se daba de tomar agua a los animales.





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

O sea, todas las mañanas, todas las tardes, la gente estaba bajando y subiendo. Desde entonces ya nos hemos quedado aquí en la comunidad, ya no nos hemos ido a la vertiente para tomar el agua. Mi mamá me sabe decir que ella ha sabido hacer tres viajes para cargar el agua: salía de aquí a las tres de la mañana y antes tenían una vasija que llamaban pondo; ahí ella cargaba de niña y hasta que se casó también, o sea, seguía cargando agua, todas las mañanas; era terrible. Hemos conseguido el agua de consumo, pero no tenemos para riego, tenemos que esperar que empiece a llover y de ahí sembrar; si no, no podemos sembrar (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

Al problema de la injusta distribución de la tierra se suma la dificultad en el acceso al agua, que está viva en la memoria de las personas; expresa una vida de trabajo duro y de difíciles condiciones para las familias indígenas. El acceso al agua es la condición fundamental para producir alimentos para la subsistencia. En el caso de las comunidades de Cotacachi, esta posibilidad depende del manejo de fuentes de agua propias. Según Alfonso Morales,

el uso del agua antes era indefinido, indeterminado, para toda la vida, pero esto ha sido modificado por la nueva Ley de Recursos Hídricos. Han puesto que el permiso para acceder al agua de consumo se actualizará cada 20 años. Antes había la concesión, la comunidad era dueña. Entonces, han hecho cambios en la ley y por eso estamos peleando.



Según los líderes comunitarios de la UNORCAC, las comunidades son las que históricamente han cuidado y protegido el agua.

Por eso le hemos dicho al Estado que tiene que apoyar lo que estamos haciendo de una u otra forma; así no sea agua potable la hemos venido cuidando, desde la vertiente el agua es muy sana. Lo que hemos dicho es que el Estado primero tiene que invertir en infraestructura (tuberías) y después decirnos cómo hacer las cosas, porque si no, ellos quieren con la ley imponer. Ellos tienen que respetar nuestros derechos constitucionales dentro del territorio indígena. Por eso es que ahora hay el manejo como empresa comunitaria o en otras comunidades como empresa pública. Pero darle al Municipio, ellos no van a poder administrar. Si el Municipio llega a manejar el tema de las vertientes, la gente urbana ni siquiera sabe dónde quedan, no conocen dónde es. Ahí hemos hecho un poquito de conciencia, de hacer conocer a la gente urbana quiénes estamos cuidando, quiénes estamos protegiendo.

En la realidad, la mayoría de las comunidades no dispone de agua de riego, con excepción de algunas, como Imantag.

En la zona de Imantag casi toda la población tiene riego y tienen extensiones de tierra más grandes. Ellos trabajan mucho más en el tema de la agricultura, producen dos veces al año o casi tres porque venden todo tierno. En cambio, alrededor de casi 30 comunidades entre Sagrario, San Francisco y Quiroga no tienen riego. También han sido tierras más pequeñas a pesar de que hemos visto que estas tienen mayor agrobiodiversidad, porque en un espacio pequeño le meten de todo, a veces en un terreno se pueden encontrar 50, 60 variedades de todo tipo de plantas (Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC).

Según Luis Imba, *muy pocas comunas son las que tienen riego; más o menos las que están debajo de los 2.500 msnm tienen riego. De las 44 comunidades, 16 tienen juntas de agua de riego.*

Las Juntas de Agua son organizaciones que gozan de mucho prestigio y poder dentro de las comunidades. Manejan el agua ancestralmente y poseen amplios conocimientos ecológicos, del territorio, sociales y políticos, gracias al amplio trabajo de base y de mediación con las instituciones gubernamentales. Desde la UNORCAC se ha mantenido la lucha por mantener el manejo de las vertientes, mientras que al Estado le demandan cuestiones como obras de infraestructura para entubar el agua.

Las autoridades municipales culpabilizan a las Juntas de Agua de no manejar bien el recurso, de no cuidarlo, de no tener un manejo sustentable, de carecer de voluntad política expresada en la disminución en la participación de los jóvenes en las mingas, de carecer de personal y de reglamentos. El Estado, por su parte, disputa el manejo del agua a cargo las Juntas, pese a que estas han demostrado hacerlo de manera más adecuada que las instituciones públicas, que muchas veces se traban en procesos burocráticos.

Hoy en día, las Juntas de Agua se enfrentan con algunos problemas. De acuerdo con Luis Imba, uno de esos problemas es la falta de voluntad de las nuevas generaciones,



porque los mayores están en las mingas, pero muy pocos jóvenes se involucran. Por otro lado, algunas comunidades pagan una cuota de dos dólares, sea cual sea su consumo; estas comunidades no son sustentables. Las vertientes están desprotegidas. En el 2017 hubo un decreto que ya no exige que las Juntas de Agua sean jurídicas y que el Cabildo asuma las juntas; el problema es que no todos los cabildos tienen personería jurídica.

La falta de agua está relacionada con la desnutrición. Según Marta Arotingo, en la comunidad de Santa Bárbara no existe este problema,

pero sí en las comunidades bien altas, donde no existe agua para sembrar. Acá sí, somos bendecidos por el agua. Pero el Cercado es una de las comunidades donde sí puedes encontrar niños con desnutrición, en Umbasconde también.

Desde el Municipio se identifica que la mala calidad del agua, entre otros factores, es parte del problema de la desnutrición infantil existente en las comunidades; se atribuye el problema a la negativa de las familias a clorar el agua.

Los sistemas están ahí, contruidos. Hay un proceso de purificación del agua, llegando a los tanques de sedimentación, pasando por los filtros y luego llegando a los tanques donde cloran. ¿Dónde está el problema? En la cloración, porque hay muchos comuneros en las Juntas de Agua que no cloran porque, en algunos casos con esa agua medianamente riegan o dan a los animales; el cloro les afecta a las plantas y a los animales, según palabras propias de los mismos compañeros dirigentes comuneros. Y alguno por ahí decía: "pero antes sin clorar, hemos vivido y no nos hemos muerto" (Luis Imba, Cotacachi).

La idea de que el agua clorada afecta a los cultivos y animales no es exclusiva de las comunidades de Cotacachi. En un estudio realizado en las comunas de Manabí los comuneros defienden la calidad del agua como garantía para producir y criar animales para su subsistencia⁵⁴.

Por otro lado, si existe la conciencia de que el acceso al agua es vital para mejorar el estado de salud de las personas, se necesita un diálogo en torno a los métodos de tratamiento del recurso para que su calidad sea adecuada.

El manejo y acceso a agua, lejos de ser una oportunidad para que las instituciones pertinentes establezcan un diálogo con las comunidades locales se ha desviado hacia una disputa por su control. Al final, esas instituciones terminan creando barreras para el acceso y uso del agua, con lo que se pone en riesgo las condiciones de vida de las comunidades indígenas.

54 De Veintimilla, 2018.

Migración

El tema de la alimentación ha cambiado bastante, y tiene que ver con la gente que sale; por eso decíamos a veces cambiamos gallinas de campo para llevar fideos, arroz. En eso hemos estado concienciando. Antes los mayores vivían más tiempo. Ahí hemos hablado mucho del tema de la alimentación. El patrón alimentario ha cambiado bastante con la migración de los jóvenes, y también la migración hacia las escuelas urbanas; entonces, la comida chatarra es más fácil, más rápida, le dan una salchipapa y ya está. Por eso también hemos tenido problemas de desnutrición, obesidad (Alfonso Morales, presidente de la UNORCAC).

La migración no sólo se entiende como un cambio definitivo de residencia a un lugar lejano del origen, sino también al hecho de tener mayor contacto con la sociedad nacional, las ciudades aledañas y sus instituciones. Se concibe como una relación intermitente constituida por la persona que va a la escuela, a las instituciones de educación superior o al trabajo, pero cuya residencia es la comunidad. La migración se analiza como un elemento clave en el cambio de la alimentación,

La gente que sale, viene con otros pensamientos. Hay compañeras que incluso llegan a decir, por ejemplo, aquí se mantiene la minga, las reuniones son obligatorias; bueno, no debería ser así, porque si tuviéramos un pensamiento que hacemos las mingas por el bien de la comunidad, no sería obligatorio, sería voluntaria la participación. Pero hay gente que ya ha salido a vivir a ciudades como Quito, que vienen a la comunidad y dicen: es que en la ciudad no es así, es que en la ciudad es otra cosa. Lo dicen en todo sentido: piensan que comer arroz o fideos es mejor que comer papas con tostado, papas con fréjol o berro. Esos pensamientos los están difundiendo entre los niños. Es muy fuerte y no puedes decir que eso está mal, porque puedes herir los sentimientos de las personas (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

La migración influye en el cambio de los modos de vida, lo que se manifiesta, entre otras cosas, en los cambios en las preferencias alimentarias de los jóvenes kichwas. Aunque este fenómeno atraviesa hoy en día a todas las sociedades, en el caso de los pueblos originarios se suman la desigualdad estructural y la discriminación histórica.

Discriminación

Siempre era la comida de indio o la comida de pobres. Eso también creo que les hizo a nuestras compañeras comer igual: si los otros comían arroz, entonces yo como arroz. Yo creo que hasta en la ropa ha pasado eso. También está la facilidad: me voy a la tienda, compro y ya estoy. Antes se consumía la chicha o la colada en lugar del jugo. Con mi papá siempre que teníamos un fondito de chicha, siempre crecía; se tenía ese fondito y cuando venían a ayudarlo se repartía; ya se acababa y vuelta le poníamos otro y ya teníamos la bebida. A la chicha le poníamos panela. Las coladas se consumían con leche, nada de dulce. El morocho era más leche y nada de dulce. Solo cuando venía de mora, naranjilla o algo así, ahí se ponía panela.



Hacíamos coladita de leche con harina de maíz, le decían lecheapi, eso se hacía casi pura leche, no necesitaban poner panela, nada, se comía sin panela, sin nada (Magdalena Fueres, comunidad de La Calera).

Ser indígena es comer de una determinada forma. La *comida de indio*, así como la lengua de *indio*, son marcadores de identidad, una identidad que ha sido históricamente discriminada. Este fenómeno se remonta al proceso de colonización del siglo XVI, cuando las poblaciones indoamericanas fueron sometidas bajo la categoría de “indio”, un término que homologaba la diversidad cultural de los habitantes del continente y los reducía a una condición única de inferioridad física y moral⁵⁵. La inferioridad del indio, plasmada en imágenes de seres débiles, cobardes, pusilánimes, mezquinos y taciturnos, estuvo desde un inicio asociada a su alimentación, considerada escasa y de “poca sustancia”⁵⁶. La idea de que el carácter moral, y no solo físico, de un individuo estuvieran directamente relacionados con la dieta supuso que los españoles mostraran especial ahínco en consumir alimentos europeos, con el fin de preservar su hegemonía física y espiritual⁵⁷.

La comida de indios, categoría concebida por la lógica colonial, fue vista como una de las causas principales de la degeneración del indio americano, idea que a su vez fue promovida por los más notables científicos europeos de los siglos XVII y XVIII. Buffon, naturalista y botánico francés, escribió en su monumental *Historia Natural* que, en América, el “apocamiento de la Naturaleza viviente en todo aquel continente” había sido la causa principal de que “el salvaje es débil y pequeño en los órganos de la generación... su cuerpo es mucho menos robusto. Es también mucho menos sensible, pero más tímido y cobarde. No tiene ninguna actividad, ninguna energía en el alma”⁵⁸.

Por su parte, los criollos, descendientes de los españoles nacidos en América, formularon en contrapartida su propio discurso científico en defensa de la naturaleza y los habitantes del Nuevo Mundo, donde el alimento ocupó de nuevo un lugar prioritario. El médico novohispano Juan de Cárdenas se dio a la tarea de describir las ventajas de los alimentos americanos sobre los europeos, y a explicar por qué su ingesta no sólo convenía al indio, sino a todos los tipos de humores y temperamentos. Estos alimentos fueron descritos por el médico como de “gran sustento”, y una valiosa fuente de mantenimiento y fuerza de las poblaciones indias. Sin embargo, la reivindicación de estos productos no significa que el régimen alimentario indígena fuera considerado el más adecuado. Los criollos, intermediarios entre la cultura ibérica y la amerindia, aparecen como los detentadores de las mejores prácticas en materia de alimentación. Así lo expone Cárdenas:

Su mantenimiento natural [de los indios] es carne a medio asar o cruda del todo, o maíz crudo o mal cocido, hasta poco a poco hacerlos a nuestras comidas, y si una vez se hacen es contento después verlos que luzios y gordos se ponen⁵⁹.

En el contexto de construcción y consolidación del Estado-nación, durante el siglo XIX, la medicina, la ciencia racial y las teorías indigenistas adjudicaron una vez más a la dieta del indígena su supuesto retraso biológico y cultural. Detrás de la imagen de una raza indígena ignorante, pasiva e improductiva existían siempre discursos sobre la malnutrición, la falta

55 Bonfil, 1972, en Bak-Geller, 2016.

56 López Medel, 1990 [1570]; Earle, 2012, en Bak-Geller, 2016.

57 López Medel, 1990 [1570]; Earle, 2012 en Bak-Geller, 2016.

58 Buffon, 1792: vol. 11, p. 122, en Bak-Geller, 2016.

59 Cárdenas, 2003, libro tercero, cap. 7, p. 203, en Bak-Geller.

de higiene y el cuidado en la preparación de los alimentos⁶⁰. Para el proyecto indigenista, la alimentación representó un paradigma del desarrollo en América Latina. Los indigenistas refutaron la idea decimonónica de la superioridad e inferioridad de razas y propusieron una nueva definición de lo indio. Esta no se fundamentaba en criterios estrictamente biológicos, sino que incorporó aspectos culturales e incluso económicos. El indio, no obstante, continuó figurando como un cuerpo esencialmente débil, pasivo y taciturno. Los intentos por transformar la dieta indígena se enfocaron, por lo tanto, en combatir las condiciones de pobreza en que vivían estas poblaciones, al mismo tiempo que se proponían regenerar los cuerpos indios⁶¹.

Actualmente, en los albores del siglo XXI, la comida continúa proporcionando las condiciones para pensar y definir al indígena. En la actualidad, no sólo es el Estado el que busca modelar los cuerpos y los comportamientos de los indígenas a través de regímenes alimentarios específicos, sino que son los mismos grupos en situación de vulnerabilidad los que reconocen en el patrimonio alimentario un recurso estratégico para negociar con el Estado mejores condiciones sociales y mayor participación en el espacio público⁶².

Así, la discriminación es un aspecto que impacta en las preferencias alimentarias en relación tanto con el rechazo o abandono de alimentos propios importantes en la dieta kichwa como en los procesos de reivindicación identitaria a través de los alimentos. Los fenómenos culturales son más dinámicos de lo que se puede pensar desde horizontes coloniales. Por esto es indispensable visibilizar los esfuerzos de los actores sociales para resignificar y dar valor a sus prácticas alimentarias y culinarias como base para seguir construyendo el tejido social, el universo simbólico y las condiciones materiales de existencia.



©José Flores

Cosecha de maíz para semilla, mote y harina de la familia Flores. Comunidad La Calera.

60 Pimentel, 1864; Molina Enríquez, 1909, en Bak-Geller, 2016.

61 Bak-Geller, 2016.

62 Bak-Geller, 2016.



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Aculturación

Sales a las ciudades, estás trabajando en alguna oficina, comes todo el tiempo arroz con esto, arroz con lo otro. No hay valores nutricionales. Por ejemplo, el arroz que nosotros utilizamos todo el tiempo. Yo creo que es el tema de la aculturación, que muchos jóvenes salen a las ciudades, ya no quieren la comida que se prepara en casa. Eso hace que nosotros también movamos nuestra forma de alimentarnos, porque si ya no comen mis hijos, ya no cocinamos lo que por lo general se cocina. Eso ha pasado un montón (Marta Arotingo, comunidad de Santa Bárbara).

La alimentación tiene una función de diferenciación social que se refleja en las preferencias alimentarias de quienes han migrado y de quienes viven en las comunidades. Quienes salen de las comunidades hacia las ciudades aledañas influyen en los hábitos alimentarios de sus familias al regresar, por lo general introduciendo alimentos industrializados y “blancos” como pan, arroz, azúcar refinada, etc.⁶³ No obstante, también el acceso a las tecnologías, los medios de comunicación masiva y las redes sociales han influido en este fenómeno, tal como lo estudio Weissmantel en la sierra sur del país. El modelo alimentario dominante se expande más allá de las fronteras. Esto evidencia la gran influencia que ejerce la globalización en el espacio local, que no puede ser concebido como un espacio apartado del mundo sino atravesado por las dinámicas globales.

Medios de comunicación, la globalización del gusto y de los modos de pensar

Los jóvenes actualmente estamos volviendo a valorar, pero muchos siguen pensando que la cultura occidental, o la alimentación occidental, es mejor que la nuestra. De eso se encargan los medios de comunicación, más que todo la televisión y las redes sociales; ese también es un problema. Se ha tratado de hacer algunas cosas con el fin de mantener nuestros conocimientos, nuestras costumbres, pero sí hay un porcentaje de personas que, por la migración, por los medios de comunicación, por el hecho de que estudian en la ciudad, tienen otras formas de pensar (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

La influencia de los medios de comunicación, sobre todo de la televisión e Internet, en las preferencias alimentarias de los jóvenes y niños impulsa un patrón de consumo de comida rápida (*fast-food* o *golosinas*) como referente de la identidad global.

Los medios de comunicación, por ejemplo, te meten en la cabeza que es bueno comer golosinas; de hecho, te dicen que tal cosa es buena para la lonchera del niño. Entonces, esas ideas ya están dentro de las comunidades y eso es lo que ha afectado muchísimo a las familias. Hay niños con desnutrición (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

63 Para una profundización de este tema consultar Weissmantel, 1994.



No solamente las comidas propias están siendo continuamente negociadas entre generaciones al interior de las familias y comunidades, sino también las prácticas comunitarias.

El joven quiere irse al centro, a Ibarra, a Otavalo; ya no está acostumbrado a realizar actividades de carácter comunitario; pocos son los que lo hacen. Creo yo que la modernidad en la cual estamos viviendo, los medios de comunicación a los cuales tiene acceso esta nueva generación, es lo que limita el quehacer comunitario, el quehacer de convivencia entre familias, porque uno de los problemas a nivel de comunas también es que las familias han perdido el control del núcleo familiar. Es decir, el papá está lejos trabajando, quien se queda es la mamá, los jóvenes entre 13 y 14 años le dan poca importancia o respeto a sus madres, se van, salen y sí se ha visto con mucha tristeza que hay jóvenes que se dedican al consumo de alcohol, al consumo de drogas (Magdalena Fúeres, comunidad de La Calera).

Según Luis Imba,

las comunas que están en la parte más alta todavía tienen la facilidad de tener convivencia comunitaria y familiar; son más o menos unas diez o quince comunas. Pero las comunas que están más cerca de la urbe, del casco urbano, están más ligadas a los cambios de vida y tienen acceso a muchas cosas: hay Internet, hay zonas wi-fi gratis a las que acceden los muchachos. A veces digo sí es bueno acceder a eso, pero hay que saber utilizar.

El progresivo abandono de las prácticas agrícolas, de las prácticas comunitarias como la minga, la poca participación de jóvenes en la formación política y organizativa que mantienen las comunidades, expresan tensiones en el núcleo familiar y apuntan a la cada vez mayor individualización de la vida de las personas. Se argumenta que el modelo individualista urbano, del ciudadano global occidental, también está presente en las comunidades rurales de Cotacachi. Pero no solo eso, sino que este referente, en contextos de sociedades históricamente empobrecidas, amenaza al tejido social y comunitario y provoca la desestructuración de la familia y, por consiguiente, el agravamiento de las condiciones de vida.

Esta situación es resultado en gran medida, de la falta de acciones que garanticen efectivamente buenas condiciones de vida para las comunidades indígenas y campesinas. Es el resultado, de la falta de políticas que apoyen la producción de alimentos para el autoconsumo y la distribución y comercialización de sus excedentes. De la falta de acceso a los recursos vitales y a los bienes y servicios necesarios para gozar de un buen vivir en el campo, lo que implica buena salud, alimentación y nutrición, como lo estipula la Constitución del Ecuador.

Por el contrario, las políticas en alimentación de los últimos doce años han sido miopes frente a la compleja realidad rural y a las demandas de sus organizaciones.





LAS POLÍTICAS EN ALIMENTACIÓN EN EL TERRITORIO



El modelo a seguir

El modelo que las instituciones ecuatorianas que elaboran los programas en alimentación intentan adoptar es resultado de un modelo aplicado en países como Perú, Etiopía, Haití y Nepal. Tal modelo trata de demostrar que los factores que determinan la desnutrición no son el acceso a alimentos, sino que éstos no se usan adecuadamente ni se los consumen en las mismas comunidades. Apunta sobre todo al cambio de comportamiento de las personas.

El programa Misión Ternura, de la Secretaría Técnica Plan Toda una Vida 2017-2021, se enfoca en la alimentación con énfasis en niños pequeños y madres embarazadas y tiene como base este modelo, que incluye un proceso de seguimiento “basado en salas de vigilancia comunitaria para medir y hacer seguimiento de la desnutrición crónica”(Agente de salud pública).

Los modelos a seguir son altamente intervencionistas. El énfasis está puesto en la vigilancia y control de los casos de desnutrición y desnutrición aguda infantil, invisibilizando las condiciones estructurales de las poblaciones empobrecidas del país y reduciendo la problemática a la condición de pobreza, ignorancia y origen cultural de las familias; se las ignora como sujeto activo y protagonista en el cuidado sus integrantes.

Políticas sociales de alimentación desde los agentes del MIES

Las políticas y programas de alimentación que se delinearon en el Plan de Desarrollo del Buen Vivir 2013-2017 continúan en el plan denominado Toda una Vida 2017-2021 a través de las siete misiones ya señaladas al inicio de este documento. La Secretaría Técnica del Plan es la responsable de la coordinación, con atribuciones de articulación intersectorial para las siete misiones. Los ministerios rectores de la política pública son sus ejecutores.

El trabajo intersectorial se organiza en mesas integradas por el MSP, MIES y MINEDUC, entre otros; además, constan los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GADs) y organizaciones de la sociedad civil (Plan Internacional, Unicef y FAO) en calidad de cooperantes internacionales. Los GADs y las Asambleas de la Unidad Cantonal que son parte de los GADS Cantonales son los responsables del seguimiento y la coordinación con los demás actores estratégicos, con particularidades en cada territorio.



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Una de las siete misiones, la Misión *Ternura*, se centra sobre todo en acciones orientadas a disminuir la desnutrición infantil, a pesar de que las otras misiones abordan la nutrición transversalmente. Misión *Ternura* opera a través de un paquete de servicios. Este paquete implica un trabajo coordinado entre el MIES, el MINEDUC y el MSP. Los dos primeros remiten los casos de desnutrición a los centros de salud del MSP, que cuenta a su vez con los Equipos Básicos de Atención Integral de Salud (EBAIS), implementados a partir de 2012. Por su parte, los Técnicos en Atención Primaria de Salud (TAPS) van a buscar a los niños cuando no llegan a los servicios. Lo que pretende este modelo es que los servicios lleguen a la población.

La Misión se basa en un modelo de intervención para la incidencia de los agentes territoriales, a través de consejerías que se realizan en las visitas domiciliarias a madres o a grupos de madres en gestación y con niños de 0 a 5 años. Como en las demás misiones, ésta se orienta a grupos poblacionales que enfrentan factores de riesgo que incrementan sus niveles de vulnerabilidad. Según la entrevistada: *Un factor de riesgo transversal a todos es la pobreza.*

Programas en alimentación y nutrición: funcionamiento interinstitucional

En las entrevistas referentes a los agentes públicos, se han omitido los nombres de las entrevistadas porque solicitaron la reserva de sus identidades.

La Misión *Ternura* se basa en la atención integral a niños y niñas de 0 a 5 años de edad, y está pensado desde la perspectiva de lo que se denomina "ventana de oportunidad", que empieza desde la gestación hasta que el niño cumple 5 años. Esa ventana de oportunidad son los mil primeros días, hasta los 24 meses. El plan trabaja desde la gestación, con la madre embarazada, y tiene ese énfasis por la desnutrición, que es la mayor problemática que existe en ese grupo etario.

Esta Misión apunta a la prevención de las enfermedades respiratorias y digestivas que afectan el estado nutricional de la población infantil, a través de controles prenatales, vacunación y el cumplimiento de todas las dosis desde el primer año hasta el quinto año de vida del niño.

Aparte de las vacunas, la incidencia está dada por la consejería de los programas Creciendo con Nuestros Hijos (CNH) y los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) que ejecuta el MIES, que a su vez remite los casos de desnutrición a los servicios médicos del MSP. El paquete de servicios comprende además las transferencias monetarias a través del Bono de Desarrollo Humano.

Además de la Misión *Ternura* existe la política sectorial denominada Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición PIANE 2018-2025, que es lo mismo que la Misión *Ternura*, pero del MSP. Luego están los programas del Ministerio de Educación (MINEDUC), que funcionan con modalidades intramural y extramural para niños de 3 a 5 años. La modalidad intramural es realizada mediante visitas domiciliarias y se denomina SAFPI (Servicio de Atención Familiar para la Primera Infancia), que realiza básicamente lo mismo que el Programa CNH. Atiende a niños más grandes y no sólo se centra en la desnutrición.



Según esta política, los GADs,

deberían tener un papel fundamental, pero por falta de capacidades muchas veces no lo tienen. Además de que es un ente que tiene mucha capacidad de articulación en el territorio, tiene por un lado procesos de planificación participativa, donde tiene que incorporar a todos los actores, tiene el Consejo Cantonal de Derechos, que también está articulado al cumplimiento del ejercicio del derecho de los niños entre 0 y 5 años, pero además tiene la competencia sobre el agua, que es un punto central. Todo lo que tenga que ver con agua potable y alcantarillado es del municipio, y es un actor que, en la práctica, aunque se lo vea más lejano desde el Ejecutivo son realmente importantes; sin ellos no puedes lograr tus objetivos.

Las acciones en alimentación y nutrición están entrampadas en la burocracia ministerial, donde se duplican esfuerzos y se disputan las mismas funciones para cumplir con objetivos similares y en la misma población. Por otro lado, se percibe a los actores territoriales como incapaces o deficientes en la gestión. Si bien se reconoce que los gobiernos locales tienen un papel fundamental, también se afirma que por falta de capacidades no lo cumplen, lo que evidencia la subestimación de los actores locales desde el gobierno central, reforzando la idea de que la gestión adecuada se encuentra en el Poder Ejecutivo y negando la posibilidad de cuestionar esa gestión.

Programas CNH, CCRA Y CDI

La Misión Ternura se compone de tres programas: Creciendo con Nuestros Hijos (CNH), los Círculos de Cuidado, Recreación y Aprendizaje (CCRA), que empezaron a funcionar desde marzo de 2019, y los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). El primero y el tercero se basan en dar consejería a través de las visitas a las madres gestantes o con hijos de 0 a 3 años en el territorio, y están a cargo del MIES; los CCRA llegan a lugares dispersos y atienden a madres gestantes en condiciones de extrema vulnerabilidad.

Las consejerías abarcan temas de salud preventiva, con énfasis en el ámbito nutricional, desarrollo de las emociones y del aprendizaje, y promueven relaciones y entornos positivos libres de violencia. Participan madres gestantes y niños y niñas menores de 3 años⁶⁴.

La consejería consiste en que el personal de salud le explica a la madre gestante que debe tomar vitaminas, ácido fólico y alimentarse bien. Después, cómo introducir la alimentación complementaria en los niños a partir de los seis meses de edad. Cuando tienen problemas de lactancia les ayudan con acompañamiento. La consejería pretende que la madre esté consciente de que en los primeros siete días de vida del niño debe hacerse el primer control de salud. Es educación: fortalecimiento de capacidades para el cuidado, aseo, alimentación, tratamientos de salud, juegos. Es clarísimo el papel de una CNH que hace a los niños actividades concretas, estimulación con cosas del entorno que funcionen como juguetes. Es en todos esos aspectos que permiten el desarrollo de los niños y niñas, con énfasis en nutrición y alimentación.

64 Ministerio de Inclusión Económica y Social, 2019.



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Específicamente en temas de alimentación y nutrición, la consejería se basa en enseñar a las mujeres que tienen que lavarse las manos antes de preparar alimentos, pero también qué alimentos pueden preparar según el entorno. No les puedes decir "usted debe darle todos los días carne al wawa" si no van a tener carne. Entonces sí tiene esa lógica de adaptación a los contextos locales y también desde la perspectiva cultural, no sólo desde el acceso.

El CNH y los CCRA reúnen a las mamás, les demuestran cómo cocinar un menú y ahí comparten lo que cocinan; la idea es que las mamás repliquen en la casa. Se puede hacer un menú y pedir que vengan trayendo las cosas y preparemos entre todas; depende de la dinámica de la educadora y de las cosas del medio.

El tema de la pertinencia cultural se concibe como delicado. Según las agentes de salud, una de las formas de precautelar que no se vulneren los derechos por la imposición cultural ha sido que las agentes de los programas sean personas locales. Sin embargo, como expresa la agente, no en todos los sitios existen suficientes capacidades humanas para lograr este fin. El término consejería implica enseñar al otro - como sujeto pasivo- lo que por sí, imposibilita un diálogo horizontal.

Actualmente, la mayor cobertura en la atención a niños se realiza a través del programa CNH, porque implica un costo mucho menor que los CDI y porque uno de los objetivos del servicio es fortalecer los procesos de corresponsabilidad. Sin embargo, esto implica asumir que la mamá o las mujeres pueden dedicarse sólo al cuidado de los niños y no tienen que generar otras actividades productivas.

Por otro lado, las agentes identifican que cada vez hay menos usuarios de este servicio, puesto que las madres deciden llevar a los niños a sus lugares de trabajo o a los CDI desde el primer año. Los dos programas compiten por tener un mayor número de usuarios. Las educadoras de los programas CNH y CDI suman 780 agentes a nivel provincial, es decir, un 2.25% de la población económicamente activa PEA. Esto significa que un porcentaje significativo de habitantes viven de estos ingresos. Por esto, la presión por atraer usuarios a los servicios está por sobre la calidad y el cumplimiento de los objetivos primordiales.

Barreras para la efectividad de los programas

Las barreras que las agentes públicas del MIES identifican para la realización efectiva de los programas tienen que ver con los comportamientos de las técnicas en el territorio, del personal de los servicios públicos de salud y de las familias receptoras de los programas.

Los operadores de los servicios generan barreras con el lenguaje y con las actitudes. Es decir, la técnica del CNH, el médico y la enfermera del primer nivel de atención en salud no manejan la lengua, tratan mal y todo eso constituyen barreras. A la gente no le gusta ir a los servicios si se siente maltratada. En zonas indígenas pasa mucho esto. La otra premisa es que existen comportamientos en el entorno del hogar que imposibilitan prácticas como la asistencia a controles de salud, el parto institucionalizado o con una partera



certificada. Hay un montón de prácticas que tienen que modificarse para que puedas reducir los determinantes de la desnutrición crónica infantil.

Para las agentes, son las prácticas de las familias las que se deben modificar para que los programas sean exitosos, así también, la cultura de los usuarios constituye, para ellas, un limitante para la eficiente atención en salud. Por ejemplo,

que si el médico es hombre, al marido no le gusta que la mujer vaya al control de salud, o es la suegra la que define si se toma el bebé una agüita de orégano para los gases, en vez de sólo lactancia materna. Ahí vas identificando dónde están esas barreras para que puedas apuntar con los mensajes comunicacionales y con el trabajo que realizas en el territorio, pero claro, eso también es distinto de lugar en lugar.

Otro de los factores que se identifican como limitación para la efectividad de los programas, es que las familias venden sus productos para comprar alimentos procesados.

Los campesinos compran un fideo que cuesta 30 centavos; claro, el saldo final es lo que les mueve, y no necesariamente una lógica de cuidado de los niños; no están preocupados por el tema específico de la nutrición.

Las agentes de salud no consideran que la desnutrición tiene que ver con el acceso a alimentos sanos y diversos, en términos nutricionales y culturales; ni con las condiciones necesarias para producirlos. Más bien insisten en que la desnutrición tiene que ver con las familias indígenas a quienes no les importa el estado de salud de sus niños ni su cuidado.





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

De acuerdo con las técnicas entrevistadas, otro inconveniente es que las madres no quieren replicar los talleres del MIES.

Al menos a las comunidades indígenas no les gusta el programa, quieren que todo sea "tome y hágale". Son pocas las que realmente ven algo importante en la educación de sus hijos. Entonces, ahí bajamos la cobertura.

Percepciones de las agentes públicas sobre la alimentación en el cantón Cotacachi

En relación a la alimentación las agentes públicas manifiestan,

Las familias son ricas en tener terrenos, en tener animales. El problema es que lo hacen para la venta. Lo que a ellos les interesa es llenar la barriga, no alimentarse. Por eso los niños, cuando se les hacen los controles médicos, salen con desnutrición y anemia.

No obstante, también se recogen otras percepciones.

Todavía hace falta la combinación de alimentos. La gente come bien, tiene su comida en comparación a otros lados que no tienen qué comer. Acá las familias cuentan con su alimento, cultivan su maíz, su grano, algunas verduras, tienen sus animales, pero hace falta mayor concientización, tener una mayor periodización de alimentos y darles a los niños los alimentos que ellos requieren.

En casi todos los diálogos llevados a cabo con el personal técnico se señala que los factores que impiden la efectividad de los programas de reducción de la desnutrición recaen en los padres de familia indígenas, responsables de no darles la alimentación adecuada a sus hijos, ni en cantidad ni en calidad. Esto ocurre a pesar de que en los CDI se enfatiza en la alimentación de los niños con el objetivo de disminuir la desnutrición.

Pero si el papá llega el fin de semana y no les da de comer adecuadamente, o simplemente les da comida chatarra, o solo café con pan desde el viernes tarde, sábado y domingo, el día lunes que regresan al CDI ya se les ve diferente, bajan de peso, vienen a veces con infecciones, y se enferman.

Por lo general los niños vuelven con diarrea, con vómito, porque no han comido lo suficiente. Cuando un niño apenas ingresa al Centro, como no estaba acostumbrado a comer una comida balanceada, al momento que come la comida que se prepara acá se enferma. Pero es hasta adaptarse. Una vez adaptado se conversa con los papitos, para que nos ayuden a llevar una alimentación equilibrada en sus casas también.



Ellas destacan que, frente a las difíciles condiciones de vida de las comunidades indígenas, lo último que representa una preocupación para las familias es una alimentación adecuada para sus hijos,

Hay bastantes falencias en las comunidades altas alejadas de la ciudad: Morochos, El Cercado, Morales Chupa. En la comunidad de El Cercado es donde tenemos el mayor índice de desnutrición y problemas de violencia. La policía no llega en la noche, allá no entra nadie. A las familias no les interesa comer bien, sino llenar la barriga, que el wawa no tenga hambre. ¿Cómo lo llena? Comprando fideos, arroz, cola. Son los que traen pollos o huevos y vienen a vender al pueblo, cogen la plata, compran ese tipo de productos y se llevan a la comunidad.

Como ya se lo ha señalado antes, algunos de los programas Estatales, como por ejemplo los bonos de la pobreza o de desarrollo, contrariamente a ser un aporte en el cambio estructural de esta problemática, se convierten más bien en un impedimento para que la gente mejore sus condiciones de vida. Por ejemplo, las personas entrevistadas afirman que algunos indígenas dicen:

yo no puedo arreglar mi casa porque entonces me quitan el bono. Cogen sus productos, venden y utilizan el bono en otra cosa. Entonces, si a mí me ayudan, para qué voy a mejorar. Por eso también tienen muchos niños, no se cuidan y eso también es un factor para que esté desnutrida la mamá, desnutrido el niño.

A pesar de que indican que en los hogares no hay una alimentación adecuada, en los discursos de las agentes públicas, no se evidencian los factores estructurales que en gran parte determinan las condiciones de vida de las poblaciones indígenas. Por eso culpabilizan a la pobreza, ignorancia y descuido de las familias del estado de salud de sus hijos.

El consumo de agua también está identificado como un aspecto fundamental para la alimentación y la salud, pero se culpabiliza a las familias por su mal uso.

El agua es la causa principal en la desnutrición en los niños, porque no hay la costumbre de hervir el agua, de filtrar, de clorar. En las comunidades, el agua que pasa por la acequia la toman las familias. Van a traer el agua de la montaña, pero más arriba están lavando, están tomando agua los animales y más abajo otras familias están consumiendo esa agua. Nosotros damos consejerías, pero si no mejoramos el agua que se consume vamos a seguir así siempre. Hay varias organizaciones que tienen grupos que manejan el agua, pero casi todos dicen que no tienen un sistema adecuado de filtración, de cloración. Eso hace mucha falta, el agua es la base principal para ayudarnos en esto de la desnutrición.

En relación con el Plan Toda una Vida y el tema del agua afirman lo siguiente:

Nosotros no nos centramos en el tema del agua, es el GAD el que tiene que hacer, y por eso también la importancia de la articulación con ellos. Pero nosotros no podemos hacer nada con el tema agua.



En relación con el Plan Toda una Vida y el tema de la tierra y la agricultura sostienen que:

Agricultura sí podríamos trabajar con el MAG, pero el problema de estas políticas públicas es que tratan de centrar su atención en todo, y cuando centras la atención en todo no haces nada. La evidencia te muestra que cuando tú generas un paquete específico de servicios y le apuntas a eso y no a otra cosa es cuando son efectivas las políticas.

Las mesas intersectoriales incluyen la participación del MAG. Tienen como programa las parcelas de hortalizas y la entrega de pollos y cuyes a las familias donde hay niños desnutridos. Estas familias deben cumplir con ciertas condiciones, como devolver la misma cantidad de animales entregados al término de un periodo de tiempo y tener espacio suficiente para sembrar. A lo largo del 2019 fueron beneficiadas 50 familias de Imantag (de un total de 4.941 habitantes).

Las técnicas del MIES que están más cercanos al trabajo en los territorios afirman que los problemas estructurales que repercuten en las condiciones de vida de los grupos indígenas están invisibilizados. Se nota un desentendimiento de factores como la falta de acceso al agua y las difíciles condiciones para la producción. Por eso se tiende a focalizar los servicios, como si la desnutrición estuviera desligada de los problemas sistémicos que amenazan la alimentación y la salud de estas comunidades. Se realizan acciones aisladas, que duran plazos cortos y atienden a pocas familias. No se apunta a mantener procesos sostenidos ni a entender la problemática general en su complejidad.

Limitaciones del Plan Toda una Vida

Según las agentes públicas,

A pesar de que las personas saben que tienen derecho a educación, a vivienda, a alimentación, a ser reconocidos por el Estado, en la práctica la situación no da para exigir.

Si bien el aporte del Plan Toda una Vida ha sido el de *pensar en la estructura territorial*, se evidencian algunas limitaciones y dificultades en su implementación, como las contradicciones entre los ministerios ejecutores; el MIES y MSP se disputan el manejo de las mesas intersectoriales. Generalmente, el MSP tiene más legitimidad en los territorios, pero depende de cada territorio. Otra dificultad es que, si bien se ampliaron los servicios, no se sabe si llegan al mismo niño.

Incluso no se sabe si el Ministerio de Salud le vacunó al mismo niño que va a los controles. También se debería lograr mejoras en cuanto al registro administrativo, generar indicadores que den cuenta de la provisión del paquete integral de servicios.

Por otro lado, los bonos de desarrollo humano, así como la reducción de personal de las instituciones de la gestión social y de salud pública, no contribuyen a la efectividad de la política social.

Los bonos no son política social. Una política social pasa por educación y por salud, no por los bonos, eso no va a generar impacto a la larga. Los bonos fueron las medidas paliativas en los 90 para no permitir la movilización social. Salud no tiene plata para pagar residentes rurales, educación tampoco; entonces, están desmontando el sistema de salud.

La tendencia de las políticas sociales apunta hacia el incremento de los bonos de desarrollo como condicionamiento de FMI y sus ajustes económicos, ajustes que afectarán a los sectores sociales más vulnerables. Al proyectar el crecimiento de la pobreza proyectan también el incremento de los bonos para los pobres extremos, mientras aplican retrocesos en las políticas sociales.

A nivel nacional, la perspectiva de las cifras de desnutrición en el país es más alta. Aparentemente, las cifras no son nada alentadoras. Se enfatiza que, si bien en todos estos años ha habido una reducción, es inercial, es como si no hubiese nada en políticas públicas.

Según el personal técnico de los organismos del Estado, existen diferencias entre los programas de alimentación que se realizaron hasta 2007 y los que se realizaron en la época posterior.

Por ejemplo, el MINEDUC tiene las leches que les dan, pero no todos consumen. Antes del 2003 teníamos el Nutrinfa, que eran unas harinas que se licuaban con leche o agua y eso consumía el niño. Nos daban a nosotros para darles a las familias de los CNH, las mamás les daban y sus niños se mantenían en buenos pesos y tallas. Pero había otras mamás, como las de las comunidades, que daban a los chanchos en vez de darle al niño en el desayuno. Conversábamos con el doctor y decía: "lo que pasa que lo que yo regalo no sirve, pero si yo le digo compre, ahí sí sirve". Entonces, no hay la conciencia de decir: "si este gobierno me está dando es para que mi hijo esté bien". La Chispa [un suplemento nutricional] también dábamos nosotros y controlábamos muy bien. Eso era de consumo todos los días. Habían familias responsables que daban los suplementos a los niños, y recuperamos talla y peso. Después se cortó, ya no hubo. Igual en ese tiempo el INNFA nos daba desparasitantes. También esa desparasitación de toda la familia era buena porque, a más que desparasitábamos, ya podíamos darles Nutrinfa para que se alimenten bien.

Al respecto, se observa que una de las limitaciones para la efectividad de los programas en alimentación es su dependencia en el tipo de administración que propone cada ministro a cargo. Así, intervenciones que podrían ser efectivas duran poco tiempo.

La política en alimentación del Plan Toda una Vida busca unir esfuerzos entre las diferentes instituciones para identificar, reportar y hacer seguimiento y control de casos de desnutrición en la población, estas acciones no se basan en el establecimiento de relaciones dialógicas; apuntan a intensificar la intervención del Estado antes que a garantizar condiciones favorables para una buena alimentación y nutrición.

Por otro lado, se observa el rechazo de algunas familias al programa, pues perciben que esta intervención es una imposición, o que se subestima a la familia como sujeto activo. El Estado está presente, pero no cumple con las necesidades, las realidades ni las expectativas de la gente. A



pesar de que se busca que la intervención sea lo más adecuada para el entorno cultural, finalmente las autoridades ven a la familia como la responsable de su mala situación alimentaria, reflejada en sus costumbres y hábitos. Estos, supuestamente, deben ser modificados para que los programas den el resultado esperado.

La clasificación de los receptores de los programas sociales en “pobres” y “pobres extremos” refuerza estos estereotipos y estigmatiza a esta población, cuyos sujetos son concebidos como: 1. Sujetos pasivos receptores de los programas por sus condiciones de pobreza, una condición inmutable que se ha ido naturalizando; finalmente, los programas funcionan como paliativos que no apuntan a transformar realidades. 2. Sujetos incapaces de gestionar su vida, su salud y la de sus familias, desde la idea de que los pobres son malos padres y madres y donde el Estado debe intervenir para cambiar sus comportamientos, lo que se traduce en políticas asistencialistas, inediatistas y miopes frente a la complejidad sociocultural.

Políticas en alimentación desde los usuarios

Aquí se exponen algunos casos de la intervención de instituciones estatales relacionadas con la alimentación en las comunidades kichwas del cantón de Cotacachi.

En general, las personas entrevistadas expresan la falta de diálogo y, con esto, el desentendimiento por parte del Estado, de los problemas urgentes de la población en lo que respecta a sus condiciones de vida y alimentación. Por otro lado las políticas públicas aplican el modelo biomédico como único modelo capaz de resolver las problemáticas de la salud pública, subvalorando otros sistemas médicos y no reconociendo sus limitaciones. Aunque en el discurso se reconocen las características de cada territorio, las particularidades culturales y alimentarias locales, en la práctica los programas tienden a unificar y homogenizar la atención en alimentación y salud para responder a los objetivos planteados desde el Estado. Estos objetivos responden, a su vez, a los lineamientos de los organismos internacionales en relación con los grupos considerados vulnerables, lo que demuestra el irrespeto hacia las particularidades socioculturales y las realidades complejas y multifactoriales que vive esta población.

A propósito de las políticas y programas de alimentación del Estado, Alfonso Morales, dirigente de la UNOCCRCAC, señala lo siguiente:

Con el MIES se está trabajando un poquito con el tema de los niños pequeños de entre 6 meses y 3 años. Ellos dicen que hay niños desnutridos, pero lo que hemos dicho en la Comisión de Salud es que deberíamos trabajar en algo más. En el caso de la alimentación, cómo seguir con el tema de las semillas tradicionales. No decir sólo “no coman”, sólo prohibir. Si no estamos dando algo que esté en la alimentación diaria de los niños, si los papás no están trabajando, ¿cómo se puede hacer? Muchas veces la gente busca asegurar su barriga. A veces ellas las (agentes del MIES) vienen con unas canastitas como que eso va a durar todo el mes. Hemos dicho: trabajemos y planifiquemos las siembras con ellos mismos, no sólo darles alimentos una vez, porque una familia de mínimo cinco no va a aguantar. Eso hemos conversado con el MIES.

Hablando sobre cómo ve los programas del Estado en alimentación escolar, Marta Arotingo comenta que los niños de Santa Bárbara van a la escuela en la zona urbana de Cotacachi, y ahí les proveen con leche. Pero en uno de los campamentos vacacionales habían desechado la leche debido a su sabor a agua.

Es que los wawas de las comunidades son bien exigentes porque tienen vacas, saben lo que es la leche. El Estado en el tema de alimentación no creo que es muy bueno eligiendo, a veces es como que lo más barato está bien.

Sobre la situación relacionada con la desnutrición en las comunidades indígenas una visitadora kichwa, quien ha pedido el anonimato, comenta sobre su trabajo en el MIES en el periodo 2014-2017.

Tal vez estos años estemos un poquito menos con la desnutrición, porque en el año 2016 había una intervención para prevenir la desnutrición desde el Programa Mundial de Alimentos desde la FAO, porque era la provincia que tenía más desnutrición. De hecho, era el Cantón Cotacachi y las comunidades de El Cercado y San Pedro. A veces, al estar dentro de una institución estás condicionada. Por ejemplo, yo sabía que el niño estaba con desnutrición, pero si tú pasabas esa información tal cual, si dices por ejemplo que de los 60 niños que se manejaban 40 estaban con desnutrición, entonces los técnicos del MIES te echaban la culpa a ti como trabajadora del campo. Te decían: tú eres la que no das un consejo de salud adecuado a las familias, la que no está trabajando bien con las familias, por eso hay la desnutrición y sabemos en el fondo que eso no es real. Decían que tal vez era por la cuestión de los servicios básicos, la economía o la situación emocional de los niños. Esa era la justificación desde la planta central. Si un niño estaba con desnutrición la mayoría de la culpa era del personal de campo que no sabía guiar a la familia.

Sobre el papel que cumplían las visitadoras del MIES dentro del programa Creciendo con Nuestros Hijos (CNH), la visitadora comenta:

Nosotros visitábamos las casas, teníamos que dar consejos de salud, estimulación temprana. El programa lo que hacía era dar talleres de cocina, donde se decía que tenían que consumir los productos propios. Una vez dieron un taller de cómo hacer pasta de remolacha, pasta de zanahoria, que son comidas nutritivas pero muy trabajosas. Las familias sí aprendieron, pero nunca pusieron en práctica.

Sobre estas acciones, la visitadora analiza que, si bien se hacen talleres,

es complicado que la familia ponga en práctica por la cuestión económica, porque tienes que comprar tales ingredientes y demorarte tanto tiempo. Las familias tienen muchas actividades que cumplir, no están solo para preparar, ni solo viven cocinando. Son ideas occidentales que piensan que al hacer eso se va a lograr disminuir la desnutrición. No digo que no se ha hecho nada, de alguna forma sirvieron esos talleres, pero hay que seguir haciendo. Más bien se deben crear políticas a largo plazo que en verdad funcionen en las comunidades, y para eso necesitamos recursos económicos desde el Estado.





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Otro problema de este tipo de intervenciones es que se enfocan exclusivamente en la desnutrición y que duran períodos cortos, mientras los convenios están vigentes. No están pensados como políticas de largo plazo ni como procesos, sino como intervenciones focalizadas en un número específico de familias.

Los talleres estaban enfocados a San Pedro y El Cercado porque había más alto índice de desnutrición. Había unos pocos niños de El Batán, unos en La Calera, pero eran una o dos familias que participan dentro de ese programa: en El Cercado 23 y aquí 18. En relación con los talleres, se realizaban cada mes. Al participar en el taller las madres recibían una canasta de alimentos; eso era básicamente lo que hacían.

Fabiola Sánchez rescata una iniciativa que se realiza desde hace un año en la comunidad de San Pedro, que piensa puede replicarse ahí mismo o en otras comunidades. A través de un convenio entre el Ministerio de Educación y el Programa Mundial de Alimentos se apoya con alimentos a la escuela fiscal de la comunidad, para que las madres cocinen una comida escolar diaria.

Es importante lo que están haciendo, porque a veces, por cuestión de la economía, los niños van sin desayuno a la escuela. Entonces es un apoyo y también los docentes están trabajando en eso. Tienen un huerto en la escuela y los niños participan cultivando en un terrenito.

Con este convenio las madres y los docentes planifican el menú con alimentos propios y nutritivos. Las mujeres se organizan para hacer turnos para la preparación, ya que consideran que el esfuerzo es importante para que los niños tengan comida. Sin embargo, Sánchez identifica que uno de los inconvenientes de este tipo de acciones es que no se establecen a largo plazo. “Esto es un problema y una debilidad para las comunidades y, en general, para el Estado, porque tal vez logremos hacer algo en cierto tiempo, pero luego otra vez se vuelve a debilitar”.

En las escuelas los niños reciben un refrigerio que consiste en galletas o barras de cereales, jugos y leches saborizadas con cereales. Al respecto, Fabiola Sánchez hace una crítica.

Yo probé las galletas que dan desde el ministerio. Obviamente, debe ser hecho por empresas grandes, no por familias de producción pequeña. La galleta estaba llena de condimentos, de sabores artificiales. Entonces, ¿de qué nos estamos preocupando, de qué se preocupa en realidad el Estado? No estamos tratando de alimentar bien a los niños, estamos dando lo que sea con tal de que las empresas ganen más dinero, eso es todo. Por eso los niños no comen, hay muchas galletas que no les gustan. Esto se está repartiendo a nivel nacional, pero nadie dice nada. Imagínese, están participando niños desde los tres años y ¿qué estamos dando de comer? No hemos dicho nada y el Estado peor aún, porque la gente de élite piensa que como es para los pobres, que coman lo que sea.



El problema de la desnutrición es un problema que tiene que ver con la injusticia social.

Esto de la desigualdad, de la injusticia, es visto a nivel mundial. Hablar y escribir es fácil, pero que pongas en práctica es muy complicado. Por ejemplo, a nosotros como pueblos indígenas nos dicen tienen derechos, pero no te dan los mecanismos para que se cumplan esos derechos. Si eres de bajos recursos económicos nunca vas a poder tener los mismos derechos que la gente de élite, y es en todos los campos y ese es un limitante grande. No sé cuándo lograremos llegar a esa igualdad (Fabiola Sánchez, comunidad de San Pedro).

Para Magdalena Fueres, la década del 2007 al 2017 fue perjudicial en relación con las políticas sociales.

Uno, la persecución a la misma organización, la división de la organización, el cortar a las ONG que trabajaban con nosotros, que todo se hacía desde el Estado; pero no se ha llegado a trabajar así tanto como con las ONG: con ellas se va directo, se saca recursos, se logra, se va a la base. En cambio, con el Estado es toda la burocracia que viene y nunca llega el recurso a las bases. Claro que van las técnicas a hablar, pero no es eso nada más. Por eso cuando hablaban en el hospital les he dicho: no es cuestión sólo de que vaya gente de aquí, tal vez preparada, está bien, pero aquí hay que acercarse a la gente, no sólo darle el discurso. Hay que hacer, hay que cocinar, sentarse con ellos, ahí les van a captar; caso contrario, puedo ir escuchando, pero llevo a la casa y no pasó nada.

Magdalena propone un diálogo entre los conocimientos técnicos de las visitadoras del programa CNH y los conocimientos y prácticas alimentarias de los grupos sociales receptores de estos programas.

Cuando nosotros hemos dado temas de nutrición hemos llevado granos, o sea todo lo que se necesita. Hemos trabajado haciendo los grupos de alimentos y cada quien, a su manera, decía a qué grupo pertenece y qué es lo que nuestro cuerpo necesita para estar bien. También hemos dicho que si vamos a una comunidad y decimos que tienen que comer carne, no lo van a hacer porque no hay dinero para comprar. Entonces, hay que buscar alternativas con lo que tiene la comunidad.

Al hablar de programas relacionados con la alimentación, las personas identifican el programa CNH y CDI, ambos implementados por el MIES. Estos programas se han mantenido con muy pocas variaciones desde 1992. También se identifica el refrigerio escolar del MINEDUC, que consiste en leches saborizadas y barras de cereales.

En el siguiente capítulo, se analizarán los servicios de alimentación de los programas infantiles, desde la percepción de las agentes del MIES, así como de las mujeres de la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNOCAC), que participaron como prestadoras de los servicios de alimentación para abastecer los centros infantiles de sus comunidades.





Niños de la escuela de San Pedro comiendo el refrigerio que traen de sus hogares.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS PROGRAMAS INFANTILES

En el año 2007 la modalidad de servicio de alimentación de los centros infantiles del MIES cambia progresivamente de

un servicio de comida, donde las madres comunitarias asumían la preparación de alimentos, a un sistema tercerizado donde el MIES y las instituciones cooperantes (GAD Municipales) contratan a empresas que dan la alimentación a los niños. Estas empresas deben cumplir con algunos requerimientos para entrar a concurso; uno de ellos es dar un servicio que se ajuste al presupuesto.

El función del MIES en esta nueva modalidad, como indica la agente pública, se basa en evaluar a las empresas tercerizadas.

Cómo cocinan, si cumplen el menú, si el espacio donde cocinan es apto, si están con la vestimenta necesaria para la cocina, cómo se transporta la alimentación; si cocinan en Otavalo, ¿cómo llega la comida a Cotacachi? Entonces, es lo que el MIES hace ahorita, controlar cómo están preparando y cómo llega a los centros, si está consistente, de buen sabor, si es apta para niños.

Según las técnicas del ministerio, las madres cocinaban con los alimentos locales. Ahora, las empresas que dan el servicio muchas veces están distantes de los CDIs, y ya no se tiene el control del origen de los alimentos. Ellas resaltan que estas empresas cocinan menús equilibrados nutricionalmente, sin embargo no siempre adecuados a la cultura alimentaria de las familias.

Si bien la participación de las madres comunitarias se percibe como más adecuada en términos alimentarios, sufrían la falta de garantías y el incumplimiento de sus derechos laborales, como la firma de un contrato, el reconocimiento de un salario mínimo o la afiliación a la seguridad social⁶⁵. Esta situación se repite con los prestadores de servicios de alimentación de los centros infantiles, como se verá en el caso del Comité de Mujeres de la UNORCAC.

65 Moreno, 2010.



Mujeres de la UNORCAC como proveedoras de la alimentación escolar

La UNORCAC, organización creada en 1977 y constituida por 43 comunidades campesinas e indígenas, ha desarrollado a lo largo de más de 30 años estrategias para fortalecer la soberanía alimentaria, la producción campesina y la medicina tradicional.

El Comité de Mujeres de la organización, conformado por 30 grupos de mujeres de las distintas comunidades, se encarga de llevar adelante acciones para fortalecer la soberanía y la autonomía alimentarias. Entre otras acciones, promueven ferias de alimentos y comidas a base de su propia producción agrícola, apuntando a mejorar las condiciones de vida en sus comunidades. Sin embargo, existe una gran preocupación por la situación alimentaria y nutricional de las familias. Todavía enfrentan dificultades para garantizar alimentos adecuados, una situación relacionada con el abandono de las comidas campesinas. Como parte de estas acciones, las mujeres de la organización han participado durante dos años como prestadoras de los servicios de alimentación para los centros infantiles del MIES en sus respectivas comunidades.

Precarización de las mujeres en el trabajo relacionado con el cuidado

Según los testimonios de las mujeres, ser prestadoras de servicios para el Estado es una labor dura y mal remunerada. Además del trabajo que implica la preparación de los menús diarios, a cargo de varias mujeres, se exigen menús equilibrados en términos nutricionales, pero con un presupuesto insuficiente para las cuatro comidas diarias de los niños y niñas de los centros infantiles. En medio de las normas sanitarias, de la exigencia de menús nutricionalmente equilibrados y de los numerosos trámites burocráticos para cumplir con los requisitos, existen incoherencias. Una de éstas es que, a pesar de que la propuesta de las mujeres era elaborar los menús infantiles con productos y comidas propias, el bajo presupuesto destinado no alcanza para comprar todos los alimentos producidos localmente. La única opción es adquirir alimentos de origen industrial, como carne y huevos, que son más baratos. Para mantener la prestación del servicio se debe cumplir con normas sanitarias y estándares que difícilmente una organización comunitaria puede cumplir (como contar con una nutricionista y un chef). Las mujeres expresan que la organización no dispone de presupuesto para atender todos estos requerimientos y exigencias.

Para las mujeres, ofrecer este servicio implica precarizarse, pues reciben un salario menor que el salario mínimo y, por ser un servicio tercerizado, no están afiliadas al seguro social. El tiempo y el esfuerzo que destinan a esta actividad no está creando mejores condiciones económicas, más bien, se trata de una inversión en tiempo y trabajo que se transfiere al Estado. En un principio la motivación de las mujeres para ser prestadoras de este servicio era generar fuentes de ingresos para sus compañeras y, a su vez, tener participación dentro del Estado en sus propias comunidades,

con la comida de los centros infantiles no hay utilidad porque pagan muy poco. Las cuatro comidas pagan 2,56 dólares (incluida la mano de obra y el costo de los alimentos). Entonces, ahí no podemos, no hay ganancia. Claro que podemos pagar al personal, genera una fuente de trabajo, eso sí, pero a veces nos

exigían mucho. Si nosotras firmábamos el contrato nos pedían una contraparte o una póliza, no sé de cuánto, y eso para las organizaciones es difícil.

Al respecto, Marta Arotingo opina lo siguiente:

El Estado tiene la mala costumbre de pensar que la comida que nosotros les damos tiene que ser regalada. Las cuatro comidas por alrededor de 70 centavos cada una es nada y no alcanza. Las compañeras coordinadoras exigen que den bastante carne, que manden bastante tortilla. Pero son 70 centavos por cada comida. Es una forma de humillar a los alimentos producidos por nosotras. Imagínate: y así pedían comida de calidad. Entonces las compañeras esta vez dijeron que no, que no iban a hacer porque iban a salir en contra.

Los menús que las mujeres diseñaron están en concordancia con sus prácticas alimentarias y con los productos campesinos que producen. Así explica Magdalena Fuertes el proceso de preparación de las comidas.

A la mañana una coladita de máchica, morocho, cebada o quinoa, con huevo, pan o tortilla. Al almuerzo sopita de chuchuca, locro de zambo, arroz de cebada o sopa de verdura, lo que teníamos acá, y el seco siempre con arroz. Están todos acostumbrados a comer arroz, con menestra de fréjol, arveja o lenteja y con carne o pollo. Había dos días que no había carne y era con menestra más ensalada, más platanito.

Las coordinadoras de los CDI del MIES, que recibían la comida de la organización y revisaban la calidad y las porciones, manifestaban su descontento con la preparación de granos secos, de mazamoras, de porciones distintas que iban en relación con la edad de los niños, hasta que, como manifiesta Magdalena, les tocó controlar la comida de otra entidad contratada.

Les dieron super poquito, a la medida. Entonces, desde ahí las coordinadoras se hicieron conscientes de que nosotras estuvimos dando bien y comida fresca. Cocinábamos ese día, no dábamos ni leche en polvo, hacíamos las coladas con fruta. En cambio, creo que las otras hacían con leche en polvo, hacían esas coladas que vienen en polvo, y así



©Ana María de Veintimilla

Feria de alimentos y culinaria de las mujeres de la comunidad de Santa Bárbara.



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

El hecho de que las mujeres propusieran menús basados en sus conocimientos y prácticas, tratando de incluir la mayor cantidad de alimentos producidos por ellas, resultó para las coordinadoras de los CDI una mejor alimentación que las que ofrecían otras empresas tercerizadas, cuyos menús, como se señaló, se basan en el patrón compuesto por arroz, carne y ensalada.

Otras dificultades con las que se enfrentaron las mujeres para seguir dando el servicio eran los requisitos que pedía el MIES para ser calificadas como proveedoras.

El MIES busca entidades para firmar convenios. Es un poco delicado: son seis centros y 22 mujeres. El MIES da esa plata, pero dentro de la ley si algún fondo falta tiene que asumirlo uno, y no es posible. Uno puede firmar, pero sin que nos cueste.

Estamos poniendo recursos humanos como un coordinador, un promotor, la contadora, pero además de eso toca poner plata y eso es duro para la organización.

También como contraparte piden papel higiénico, todos los materiales del aseo de cada centro, que la navidad, que el día del niño, que hacer mingas. Algunas cosas de la minga podemos hacer como contraparte, pero hay otras, como dar mandiles a las que están trabajando, que demandan plata. Esto ha sido un limitante para nosotras.

Además, como señala Fueres, la contraparte implica dar talleres de capacitación en temas de nutrición a las mamás de los wawas de los CDI. En teoría, el Estado es el que debe garantizar una educación gratuita en todos los aspectos. Sin embargo, en este caso, se observa que es el Comité de Mujeres kichwas el que subsidia al Estado, con un bajo presupuesto para la alimentación infantil, con sueldos por debajo del salario básico, con nulas garantías laborales y con el requisito de la contraparte.

Por último, en relación con las políticas del MIES respecto de la nutrición, el requerimiento de incluir un huevo diario en el menú infantil significa un conflicto para las mujeres kichwas. *Nosotros no comemos a diario huevos, de repente no hay, no es el diario en el desayuno, sino que comemos así de repente, como dos veces a la semana.* De ahí que no existe un diálogo en términos culturales entre la institución y los actores locales, no existe interés por las prácticas locales alimentarias; se siguen imponiendo fórmulas.

Los programas dejan ver claramente la fragilidad de la intervención alimentaria y nutricional del Estado. Tal como se observa en otros estudios en América Latina⁶⁶, estas intervenciones acaban por aislar e interferir en elementos específicos de los sistemas alimentarios de las poblaciones locales, desconsiderando las perspectivas sistémicas acerca de la alimentación de los grupos indígenas. Por otro lado, se da prioridad a las empresas que pueden cumplir con los requisitos solicitados en servicios de alimentación y salud en detrimento de los grupos sociales. Se promueve el consumo de productos industrializados mientras se

66 Leite y Athila, 2018.

refuerza la desvalorización de los productos campesinos y de las prácticas y saberes alimentarios de las mujeres indígenas.

La Alimentación desde la UNORCAC

La UNORCAC, es una organización fuerte con amplia presencia en la provincia de Imbabura. Alfonso Morales, actual Presidente de la Organización, describe algo de la historia, los procesos de lucha y de fortalecimiento organizativo, con los cabildos, las juntas de agua y las organizaciones de base de cada comunidad.

En 1977, casi en plena dictadura, nació la Organización con la lucha. Ahora lleva 42 años de vida jurídica, trabajando con las comunidades. Nuestro papel con las autoridades y con la comunidad, es decir, un tema de mediación de conflictos, o también el respaldo y apoyo para acceder a los presupuestos participativos. También trabajamos con diferentes instituciones y organismos internacionales, como ONGs. El trabajo fuerte es la coordinación. Coordinamos con el Ministerio de Ambiente lo que es ambiente, en el tema de producción con el Ministerio de Agricultura, en el tema de salud con el Ministerio de Salud, en tema de justicia con la Fiscalía o el Consejo de la Judicatura. Con el Municipio coordinamos los presupuestos participativos y las ordenanzas, porque tenemos que estar pendientes que éstas no afecten a las comunidades, tenemos que estar siempre partícipes.

Desde los años 90 del siglo pasado la UNORCAC ha dedicado todos sus esfuerzos para satisfacer las necesidades básicas de las comunidades. Con recursos limitados y en base al trabajo de mingas, han ido ejerciendo la participación y gestionando proyectos de desarrollo. Como describe Morales,

en estos años hablamos de un desarrollo con identidad. Hemos ido creando poco a poco procesos de trabajo con las compañeras y compañeros de las comunidades. Dentro de eso, el papel más importante es el de las mujeres, que han ido asumiendo mucho más.

El Presidente de la UNORCAC señala que la soberanía alimentaria es uno de los temas centrales en sus luchas y demandas frente al Estado. Así, desde el 2000, cada año realizan el Muyu Raymi (Feria de Semillas), *para que nuestras propias semillas puedan mantenerse en las comunidades.*

Otra acción en defensa de la soberanía alimentaria es la participación en la propuesta de Ley de Semillas en la Asamblea Nacional, porque se considera que esta ley afectaría gravemente a las comunidades.

Si es que ingresarían estas transnacionales de semillas, nos tocará sólo comprarles a ellos. O sea, terminarían con nuestras propias semillas. Ese es el miedo. Nuestros compañeros y compañeras siempre han guardado primero la semilla, después la alimentación. Creo que eso nos toca seguir guardando, eso les hemos dicho y enseñado a los jóvenes. Porque ahora los jóvenes nos comemos todas las semillas y después vamos al mercado a comprar. Todavía podemos encontrar semillas en las



comunidades, pero ya después será difícil encontrar. Y luego la ley mismo nos dirá: tienen que comprar estas semillas. Por eso estamos luchando y por eso aquí también estamos haciendo la declaratoria en el tema de la agrobiodiversidad y el patrimonio agroalimentario.

La participación de la organización indígena en la política formal es muy compleja. En resumen, se puede decir que la organización hace grandes esfuerzos (que incluyen tiempo, energía y recursos económicos) por visibilizarse como actor político y ejercer su participación en espacios de decisión. En este escenario, los dirigentes indígenas, por razones históricas e ideológicas de la construcción del Estado-Nación, están en desventaja. Esto hace que muchas de las demandas y procesos que llevan adelante en los espacios locales o regionales, finalmente se decidan en las instancias centralizadas del poder político.

Las mujeres son las que promueven alternativas en torno a la alimentación, una dimensión política de la vida que ha sido invisibilizada por las organizaciones dirigidas por hombres. Magdalena Fures, presidenta del Comité de Mujeres de la UNORCAC, analiza esta problemática.

Es lo que nosotros siempre hemos dicho dentro de las comunidades: los dirigentes siempre están peleando por las carreteras, por las canchas, por el estadio, pero ¿cuándo se sientan a hablar de la alimentación? Porque ese es uno de los grandes problemas que hay. ¿Cuándo hemos disputado qué y cómo estamos sembrando? ¿Se han puesto a pensar en eso? Esto sí se ha dicho cuando se trabajó con el tema de la soberanía alimentaria. Sobre la comida nunca se discute en las comunidades, ni en las reuniones. Sólo estamos preocupados en otras cosas. Pero la comida comemos cinco veces al día y de eso no nos sentamos a discutir.

De lo observado, las mujeres kichwas que conforman el Comité de Mujeres son las que han promovido, coordinado y ejecutado –con o sin financiamiento– acciones orientadas a fortalecer la soberanía alimentaria y las prácticas de medicina ancestral tanto dentro como fuera de las comunidades. En su perspectiva, Fures añade que *las comunidades son centrales en estas acciones. Y así hemos ido logrando mayor conciencia y compromiso.*

El trabajo de las mujeres de la Organización es ampliamente reconocido,

las mujeres son las que salen a mingas, a reuniones, las que hacen el trabajo a nivel del hogar, las que crían a los hijos, todo, por eso cuando se hacen reuniones de los presupuestos participativos, ellas terminan tomando las decisiones. O sea, quien carga con todo el cuidado es la mujer, pero es la menos valorada (Luis Imba).

En el marco de la lucha continental por la soberanía alimentaria, desde varios colectivos se ha analizado que el aporte de las mujeres campesinas a la economía agrícola ha sido evidentemente ocultado. Han estado históricamente vinculadas al descubrimiento, investigación y creación de la alimentación, desde la invención de la agricultura. Han experimentado, hibridado semillas, seleccionado lo comestible de lo no comestible, preservado alimentos, inventado y refinado la dietética, la culinaria y sus instrumentos.

Tienen una larga tradición de recolectar, escoger y propagar variedades de semillas para sus usos alimenticios y medicinales. Son las protectoras primarias de los recursos genéticos y la biodiversidad en el mundo. Han desarrollado mecanismos de producción, procesamiento, distribución, lamentablemente enfrentando las relaciones desiguales del trabajo impago. A pesar de la enorme importancia social y económica que tienen estas actividades no son tomadas en cuenta en las estadísticas oficiales y han estado devaluadas socialmente desde el punto de vista de género. Junto con la invisibilidad histórica del aporte de las mujeres, ha sido evidente la desigualdad de género existente en el ejercicio de derechos en el mundo rural, sufriendo de una brecha salarial, de falta de ingresos propios o inequidad en la repartición de los ingresos cuando ambos miembros de la pareja ejercen su actividad laboral. Esto debido a barreras legales, pero también a barreras culturales presentes en las sociedades rurales.⁶⁷

Frente a esta realidad, presente tanto en el mundo rural como en la sociedad que les rodea, las mujeres de la organización indígena vienen luchando arduamente por la justicia social y de género.



Magdalena Fures, presidenta del Comité de Mujeres de la UNORCAC, mostrando la chicha "Sara Mama".

67 Ver León y Senra, 2007.

Mujeres y soberanía alimentaria

En la voz y en la práctica de las mujeres del Comité, la soberanía alimentaria implica

todo lo que yo siembro, lo que yo tengo, no ser tan dependiente del mercado, no meter químicos. La soberanía es valernos por nosotros mismos, porque eso es lo que vivían nuestros pueblos. Ahora estamos más dependientes del mercado, por no tener tierra, porque no produce, pero es importante que nosotros mismo produzcamos.

En la voz de la UNORCAC,

nosotros como soberanos queremos mantener nuestras propias semillas y no las semillas certificadas. De esto está hablando la Ley de Semillas. Han puesto: "que si se produce hambre o problemas de alimentación se traerían transgénicos". Entonces, por eso es que nosotros hemos peleado mucho en esta Ley y eso es lo que queremos hacer valer. No estamos sólo por la seguridad alimentaria, asegurarnos la barriga, sino tener soberanía en nuestros territorios, que produzcan nuestras propias semillas.⁶⁸

El Comité de Mujeres de la UNORCAC viene realizando acciones en torno a la alimentación, la soberanía alimentaria y la valorización de prácticas y conocimientos agrícolas. Además ha brindado educación a la población en temas de nutrición y salud indígena, ha creado fuentes de ingresos a través del procesamiento y comercialización de alimentos tradicionales y productos campesinos para mejorar las condiciones de vida y fortalecer la autonomía de las mujeres y para consolidar la organización. Todas estas acciones revelan la unidad, la coherencia y la especificidad cultural, y muchas veces biológica, de la comunidad⁶⁹. Magdalena Furies, presidenta del Comité, cuenta cómo ha sido este proceso.

En el 99 empezamos a hacer una feria de comida, una degustación de comida ancestral, porque como estaba tan desvalorizada nuestra comida, nuestros jóvenes ya no querían comer. Empezaban a decir "son comida de indio"; por eso no comen, empezaban a comer como la gente urbana. Por eso también empezamos a preguntar ¿qué es lo que comemos? Empezamos a hacer tortillas, papas con berro, tostado de tiesto, chuchucas con los granos que hay, y sacamos a degustación aquí en el parque. A la gente le gustó. Luego de esto, empezamos a hacer esta feria de comida tradicional. A la gente urbana también le gustó.

Otra propuesta fueron las huertas agroecológicas, para tener mayor diversidad alimentaria.

⁶⁸ UNORCAC, 2019.

⁶⁹ Bak-Geller, 2016.

Dentro de la UNORCAC empezamos a trabajar con las parcelas agroecológicas. Bueno, nuestros papás siempre han sembrado las chakras mezclando productos, pero otras familias iban dejando de hacer esto, sembraban sólo maíz, sólo papas o sólo fréjol. Fuimos incorporando todas estas chacras que se están perdiendo, pero introduciendo frutales, hortalizas y también valorando lo que tenemos, las variedades. La gente empezó a sacar sus productos. En el 2005 empezamos a realizar la feria Jampi Mascari y desde que abrimos hasta ahora se mantiene (Magdalena Furies, comunidad de La Calera).

La soberanía alimentaria es el motor de la mayoría de las acciones que realizan las mujeres.

Nosotras hacemos la feria de semillas, y dentro de esta feria se hace una feria gastronómica. Las mujeres en las comunidades seguimos replicando, somos las guardianas de todo lo que es la agrobiodiversidad y todo lo que es el valor de la nutrición en el hogar. Por más que nos quieran invisibilizar, las mujeres estamos cuidando, sosteniendo el tema de salud, de nutrición, la agricultura. Claro que no nos remuneran, pero somos quienes estamos manteniendo estos espacios (Marta Arotingo, comunidad de Santa Bárbara).

Además del Muyu Raymi, que se realiza una vez al año, se lleva a cabo un intercambio de productos con la gente de Íntag una o dos veces al año. En ese intercambio participan alrededor de 200 mujeres, “donde no se utiliza dinero; yo vengo y traigo mis productos y cambio con plátano, con yuca; así buscamos alternativas” (Magdalena Furies, comunidad de La Calera).

Otras acciones de las mujeres en torno a la alimentación, son la innovación y promoción de recetas en base a los alimentos propios, para que la gente vea y consuma.

Por ejemplo, con el camote que se come cocinado hemos hecho tortillas, puré, colada en diferentes preparaciones. El fréjol, que se come con arroz o como sopa, hemos preparado con leche, con dulce. También coladas de chocho, sopa de bolas de chocho, tortillas de chocho. El amaranto es otro de los productos con el que hemos hecho degustación (Magdalena Furies, comunidad de La Calera).

Ahora las mujeres están procesando chicha de jora como parte de las acciones para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria, la revalorización de las bebidas tradicionales y la generación de fuentes de ingresos para las familias.

En del tema de la soberanía alimentaria, la chicha es una bebida ancestral que se ha dejado de consumir en las fiestas. A los matrimonios van con huevos y cola. Hasta nosotros cometemos ese error todavía, y nuestra intención es que la chicha se conserve. Pero el problema es que la chicha está un poco cara; entonces, todo el proceso cuesta, no podemos igualarlo con la Cola Cola, que es más económica, y la gente busca lo económico (Magdalena Furies, comunidad de La Calera).

Las mujeres analizan las dificultades con las que se enfrentan al crear esta empresa procesadora de chicha denominada “Sara Mama”. Sin embargo, estas acciones son una oportunidad para generar otros procesos importantes para ellas y sus familias.





MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Las mismas mujeres organizadas nos venden el maíz y no vamos a Otavalo a comprarlo en las bodegas. Se lo compramos a las mujeres de las comunidades, apoyando el tema económico y a un precio justo; el otro tema es fortalecer la soberanía alimentaria, que no se pierda la bebida ancestral (Magdalena Fúeres, comunidad de La Calera).

La soberanía alimentaria tiene que ver con varios *factores*: con la calidad de los productos, que está dada porque sean libres de insumos químicos, que sean de producción propia, naturales, que su producción fortalezca la autonomía alimentaria de las familias, algo que vivían los abuelos. *Por eso es importante que nosotros mismos produzcamos.*

Las acciones en torno a la soberanía abarcan también la difusión de las prácticas de medicina tradicional. El Jampik Warmikuna (Consejo de Salud de las Parteras) es parte del Consejo de Salud Indígena e incluye a todos los sanadores ancestrales, yachaks, parteras, fregadores. Para las mujeres del Comité

el tema de salud de las parteras ha sido parte de la organización. Hicimos un centro de capacitación donde trabajamos el tema de la prevención, promoción y nutrición en las comunidades. Empezamos a trabajar con las mujeres en actividades productivas y en temas de salud; también en la caja de ahorro y crédito para las mujeres (Magdalena Fúeres, comunidad de La Calera).

Las mujeres del Comité han sido claves dentro de los procesos organizativos, participativos, socioeconómicos y de incidencia política dentro del Cantón. En sus acciones se expresa el vínculo inseparable entre las dimensiones de lo político y las dimensiones de la vida.

Hemos hecho ordenanzas, hemos aportado a la Ley de Aguas, a las leyes de tierra, a la Ley de Semillas. En temas de justicia, participamos con otras organizaciones indígenas de mujeres en Montecristi.

Además, han aportado significativamente en procesos como la aprobación de la declaratoria Cotacachi Agrobiodiverso, que impulsan la UNORCAC y el Municipio mediante una ordenanza. Esta declaratoria tiene enorme importancia para la defensa del territorio y la soberanía alimentaria, y es un referente para otras comunidades de la región y del país.

Las acciones de las mujeres en torno a la alimentación y la salud indígena han sido formas de ir logrando su autonomía y consolidarse como colectivo. Así logran sostener otros procesos políticos y emancipatorios, como la formación de jóvenes lideresas en temas de derechos desde el enfoque de género, maltrato y violencia contra las mujeres y el derecho indígena.







Sopa de chuchuca con maíz de la chakra de doña Charito Guerrero. Comunidad La Calera.



CONCLUSIONES

Las políticas alimentarias en el Ecuador invisibilizan la complejidad de la alimentación en la contemporaneidad en las comunidades kichwas del cantón Cotacachi.

Los modelos son intervencionistas y se basan en la introducción de un modelo biomédico para controlar y disminuir la desnutrición en casos específicos (niños hasta cinco años, con énfasis en los primeros mil días).

Los programas son de corte asistencialista y funcionan a corto plazo, sin garantizar una política en alimentación sostenida y que apoye procesos, demandas y necesidades de las poblaciones indígenas y campesinas.

Los programas de alimentación apuntan al cambio de los comportamientos y ven a la cultura indígena y campesina como una barrera para implementarlos con éxito. Existe el imaginario de que la cultura kichwa está vinculada con la condición de pobreza, ignorancia y descuido de las familias indígenas en cuanto al cuidado de sus hijos, a su salud y alimentación adecuadas.

Desde inicios de siglo los programas de alimentación cambian constantemente, no cumplen con los objetivos propuestos. Los cambios de las estructuras y entidades responsables de dar seguimiento y ejecutar dichos programas hace que sean políticas asistencialistas, de corto plazo y sin resultados visibles, sin cumplir con los objetivos del Plan de Desarrollo del Buen Vivir, de la misión Toda una Vida y de los Objetivos del Milenio hasta el momento⁷⁰.

Las políticas de alimentación expresan la falta de voluntad política y la incoherencia con lo estipulado en el marco constitucional respecto de la salud. La norma jurídica ecuatoriana apunta a ejercer la soberanía alimentaria en el marco del respeto y fomento a los conocimientos y prácticas alimentarias y el acceso permanente a productos sanos, variados, de producción local, suficientes y nutritivos⁷¹, pero no se cumple.

En su último informe⁷², UNICEF habla de la importancia de los sistemas alimentarios, los cuales deben proporcionar a los niños y jóvenes dietas nutritivas, seguras, asequibles y sostenibles. Sin embargo, no se habla del desigual acceso de los grupos indígenas a estos derechos.

70 FIAN, Ecuador, 2010.

71 Ley Orgánica de Salud, artículo 16.

72 Unicef Children Nutrition, 2019.



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Las políticas alimentarias no contemplan la regulación de la venta de productos procesados en los territorios locales, y tampoco intervienen con acciones que garanticen las condiciones para la producción campesina. Así, la venta de alimentos pobres en términos culturales y nutricionales no tiene restricciones ni condicionamientos, mientras que los alimentos y productos de origen campesino deben cumplir con altos estándares sanitarios para su venta.

La venta y consumo de productos y bebidas industriales, como se observa en Cotacachi, va en aumento. Se puede constatar cómo a la salida de las escuelas y colegios, y en las noches, las calles se llenan de negocios formales o informales que venden productos que contienen pocos o ningún alimento entero, alimentos industriales, comida rápida (salchipapas, papas fritas, pollo broaster, gaseosas y jugos procesados, dulces agrios y picantes, chicles, hamburguesas, pizzas, hot-dogs). Estas comidas se caracterizan por estar listas para el consumo, ser accesibles por su precio, ser atractivos y con sabores que atrapan a los paladares jóvenes (usan mucha sal, condimentos y saborizantes como limón, picante, sabor a pizza, salami, queso). El consumo de este tipo de productos hace que, por ejemplo, en las tiendas no se encuentren snacks en su versión natural, sino con aditivos o saborizantes. Se venden papas fritas, chifles, pipas de girasol, galletas, con sabor a limón. A las frutas o helados artesanales se les añade leche condensada, siropes industriales o sal y limón. Los niños compran estos alimentos a la salida de las escuelas. Con el tiempo desarrollan hábitos y gusto por estos sabores, lo cual influye en el rechazo que tienen por los alimentos que saben diferente, amenazando gravemente su salud y su cultura alimentaria.

Entre los factores que permiten que estos productos se vendan están las irrestrictas campañas de mercadeo y publicidad, las cuales tienen mecanismos para llegar hasta los territorios más alejados. La presencia de agentes de venta locales facilita su acceso y la falta de regulación de los gobiernos locales.

La OPS reveló que el incremento de las ventas de estos productos (altos en grasas saturadas, azúcares y sal) y su consumo está asociado con el aumento de peso; son un detonante de las crecientes tasas de sobrepeso y obesidad.

La alimentación escolar, como consta en este estudio, introduce alimentos procesados por la industria, como arroz, carnes, grasas y huevos; en el caso de las escuelas, se introducen leches saborizadas y barras de cereales procesados. El Estado es uno de los promotores de estos productos en las comunidades. Esto se contradice con las políticas de alimentación escolar (como referencia tenemos el Programa Aliméntate Ecuador) donde se plantea que los insumos para la alimentación escolar deben ser suministrados por los productores campesinos.

El estudio muestra que el acceso a mínimos derechos en las comunidades indígenas todavía no está garantizado. El agua y la tierra son inaccesibles, al igual que mínimas condiciones sanitarias, como las tecnologías para el tratamiento del agua. No se dimensiona la magnitud y complejidad de los factores que impactan en las condiciones de vida de la población y que, finalmente, amenazan con su salud y alimentación.

Las difíciles condiciones que enfrentan los agricultores dan cuenta del abandono del campo. Este proceso es promovido por el mismo Estado al no apoyar la producción campesina. Los trabajos precarios de los jefes de familia de las comunidades kichwas, la salida de las mujeres a trabajar para satisfacer las necesidades de los miembros del hogar, la presión de los jóvenes por acceder a trabajos que son usualmente, mal pagados y sin seguridad social, apuntan a que el mismo Estado promueva el abandono del campo y la monetarización de las familias campesinas.



Esta política se contradice con lo que establece la legislación ecuatoriana. La Ley orgánica de Salud, en el artículo 16, especifica que el Estado “establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional que propenda a eliminar los malos hábitos alimentarios, respete o fomente los conocimientos y prácticas alimentarias, así como el uso de productos y alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”.

En el espacio local se manifiestan varios fenómenos, como la dinámica de cambio y continuidad en la alimentación actual de las comunidades kichwas. Existen factores complejos que tienen influencia directa en los cambios alimentarios operados como consecuencia de las condiciones económicas, ecológicas, políticas, sociales y culturales que las comunidades indígenas y campesinas enfrentan en la actualidad. Algunos factores están fuera de su ámbito de decisión: la migración, la influencia de los medios de comunicación de masas, la discriminación y el racismo histórico, la desigualdad social y económica en relación con la sociedad mestiza hegemónica, la falta de acceso a recursos financieros, la desigual distribución de la tierra y del agua. Estos factores inducen a la progresiva dependencia de las familias kichwas de recursos monetarios para la compra de alimentos, por lo general de origen industrial y pobres nutricionalmente y culturalmente.

A pesar del perjuicio que esta situación implica para sus condiciones de vida, las comunidades kichwas hacen grandes esfuerzos por visibilizar sus conocimientos, prácticas y acciones. Muchos de estos esfuerzos surgen y son sostenidos por las mujeres del comité de la UNORCAC, y apuntan al cuidado de la salud física y social de la comunidad. De esta manera expresan el papel central de la cosmología indígena, que apunta a mantener el tejido comunitario, viabilizar la independencia económica de las mujeres y sus familias y construirse como actores políticos para ejercer su participación. Este objetivo fue evidente durante el Paro Nacional Indígena de octubre de 2019, cuando las mujeres indígenas jugaron un papel fundamental en la exigencia de derechos para los pueblos indígenas.





Pepas de zambo de la cosecha de abril para secar al sol. Comunidad La Calera.

BIBLIOGRAFÍA

Aguinaga, M., Flores, E. (2013). *¿Quiénes sostienen la alimentación en Ecuador? Un derecho aún no resuelto*. FIAN, Ecuador.

Bak-Geller, S. (2016). "Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)". En Bak-Geller, S., Matta, R., Suremain, CH. E. (eds.), *Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*. Colegio de San Luis, Institut de Recherches pour le Développement, en prensa.

Baker P., Friel S. *Food systems transformations, ultra-processed food markets and the nutrition transition in Asia*. Glob. Health. 2016; 12:80. doi: 10.1186/s12992-016-0223-3.

Broda, J. y Good, C. (Coords) (2004). "Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua". En *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Págs., 307-319.

Carranza, C. (2011). *Políticas públicas en alimentación y nutrición: los programas de alimentación social de Ecuador*. FLACSO-Ecuador.

Coimbra Jr., Carlos E. A., & Santos, Ricardo V. (1991). "Avaliação do estado nutricional num contexto de mudança sócio-econômica: o grupo indígena Suruí do estado de Rondônia, Brasil". *Cadernos de Saúde Pública*, 7(4), 538-562. <https://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X1991000400006>

Coimbra, Carlos & Flowers, Nancy & Salzano, Francisco & Santos, Ricardo (2002). *The Xanvante in Transition: Health, Ecology, and Bioanthropology in Central Brazil*. Bibliovault OAI Repository, the University of Chicago Press, 29.

Coimbra Jr., C. (2014). "Saúde e povos indígenas no Brasil: reflexões a partir do I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição Indígena". *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 30(4):855-859, abr.

CNP, (2007). *Plan Nacional de Desarrollo 2007-2021 Toda una Vida*. En: https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

CPV, (2010). Instituto Nacional de Estadística INEC. Disponible en: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Córdova M. (2016). Evaluación de resultados de las políticas públicas de inversión social en niños menores de 5 años (alimentación y nutrición 2007–2012) Disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/12644/TESIS%20MD%20Cordova%20Vera.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

De Veintimilla, A.(2018). *Comunas ancestrais e alimentação: transição, despojo e resistência no litoral equatoriano* (tesis de maestría). Universidad Federal de Santa Catarina, Brasil.

Fundación Heifer (2017). *Sembrando Innovación*. Quito, Ecuador.

Gómez, G., Carlos. *Revista Papeles de Relaciones Ecosociales y Cambio Global*, sección **PANORAMA**, no. 140. Disponible en: <https://www.fuhem.es/2019/10/24/objetivos-de-desarrollo-sostenible-ods-una-revision-critica/>



MIKUNA

MUJERES KICHWAS
SOBERANÍA ALIMENTARIA
Y POLÍTICAS SOCIALES

Instituto Nacional de Estadística y Censos/Ministerio de Salud Pública (2014). ENSANUT-ECU 2011-2013. Disponible en: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/ENSANUT/MSP_ENSANUT-ECU_06-10-2014.pdf

Hawkes C. "The role of foreign direct investment in the nutrition transition". Public Health Nutr. 2005; 8:357–365. doi: 10.1079/PHN2004706

Hexagón consultores (2007). Seguridad Alimentaria Política nutricional para Ecuador. Disponible en: www.hexagon.com.ec/documentos?download=22:meil27

Leite, M. S.; Athila, A. (2018). "From Traditions and Rescues?: indigenous peoples, food and public policies in Brazil". In: *18th IUAES World (of) Encounters: the Past, Present and Future of Anthropological Knowledge*, 2018, Florianópolis: Tribo Ilha; v. 3. p. 4614-4621.

León, Irene y Lidia Senra (2007). "Aproximación a las situaciones de las campesinas y sus propuestas para conseguir la igualdad de derechos entre mujeres y hombres en el marco de la lucha por la Soberanía Alimentaria", s/f.

Monteiro C. A., Cannon G. (2012) "The impact of transnational "big food" companies on the south: A view from Brazil". PLoS Med.;9: e1001252. doi: 10.1371/journal.pmed.1001252.

Palacio, G., Nieto, V. (2013). "Mujeres indígenas, globalización, alimentos y políticas sociales en el Trapecio Amazónico". MUNDO AMAZÓNICO: n.4; 77-115.

Plan de Ordenamiento Territorial 2015-2035. Cantón Santa Ana de Cotacachi. Disponible en: <http://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT%20COTACACHI.pdf>

Pérez C., Edelmira (2004). *El mundo rural latinoamericano y la nueva ruralidad. Nómadas* (Col), (20), undefined-undefined. [fecha de Consulta 17 de noviembre de 2019]. ISSN: 0121-7550. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1051/105117734017>

Observatorio Social del Ecuador (2018). *Situación de la niñez y adolescencia en Ecuador. Una mirada a través de los ODS.*

Disponible en: <https://plan.org.ec/wp-content/uploads/2017/03/situacion-nina.pdf>

Popkin B.M. "Global nutrition dynamics: The world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases". Am. J. Clin. Nutr. 2006;84:289–298. doi: 10.1093/ajcn/84.2.289.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo-SENPLADES (2009). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013: Construyendo un Estado Plurinacional e Intercultural*, Quito, Ecuador. Segunda Edición.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo-SENPLADES (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida*, Quito, Ecuador.

Sievert, K., Lawrence, M., Naika, A., & Baker, P. (2019). "Processed Foods and Nutrition Transition in the Pacific: Regional Trends, Patterns and Food System Drivers". *Nutrients*, 11(6), 1328. doi:10.3390/nu11061328

Weismantel, M. J. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala.



Esta publicación fue financiada por el proyecto **Plataforma por el Derecho a la Salud**



Fundación
Donum
Solidaridad para la autogestión y el desarrollo



Bélgica
socio para el desarrollo