

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
FLACSO**

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GÉNERO

**RELACIONES DE GÉNERO
EN EL CICLO PRODUCTIVO DE CACAO:
¿HACIA UN DESARROLLO SOSTENIBLE?**

JENNY PONTÓN CEVALLOS

AGOSTO 2005

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
FLACSO

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GÉNERO

RELACIONES DE GÉNERO
EN EL CICLO PRODUCTIVO DE CACAO:
¿HACIA UN DESARROLLO SOSTENIBLE?

JENNY PONTÓN CEVALLOS

DIRECTORA: ALEXANDRA MARTÍNEZ

LECTORES: MARÍA CUVI Y MANUEL CHIRIBOGA

QUITO, AGOSTO DEL 2005

Esta tesis está dedicada a toda la población de Luz y Guía Campesina en especial a sus mujeres cacaoteras

Quiero agradecer a mis amigos/as y compañeros/as de Conservación y Desarrollo por su apoyo incondicional en la realización de mis estudios de maestría; a la familia Chacón por hacerme sentir siempre como en mi propia casa; también a mi familia por su sustento y comprensión; un gracias muy especial a Gioconda Herrera por alentarme profesionalmente y a Alexandra Martínez por su paciencia, amistad y valiosa dirección en esta investigación.

Este trabajo se llevó a cabo con la ayuda de una donación otorgada por el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (CIID), Ottawa, Canada, a través de EcoCiencia.

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
METODOLOGÍA.....	13
CAPITULO I	
EL CACAO CONTEXTO HISTÓRICO.....	17
1.1 Historia del Cacao en el Ecuador.....	17
1.1.1 Características del Cacao Nacional	25
1.2 Luz y Guía Campesina	31
1.3 Conclusiones.....	38
CAPITULO II	
RELACIONES DE GÉNERO EN EL CICLO PRODUCTIVO DE CACAO.....	39
2.1 El ciclo productivo de cacao.....	39
2.2 La valoración del trabajo de las mujeres.....	51
2.3 Lo que se considera trabajo.....	56
2.4 Conclusiones.....	58
CAPITULO III	
¿QUÉ PASARÍA SI SE TUMBARAN LAS CASI 200.000 HECTAREAS DE CACAO NACIONAL QUE HAY EN EL ECUADOR?.....	61
3.1 Ventajas ambientales del cacao Nacional	61
3.2 El huerto asociado de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina.....	72
3.3 Percepciones ambientales sobre cacao Nacional.....	77
3.4 Conclusiones.....	81
CAPITULO IV	
PERCEPCIONES DE HOMBRES Y MUJERES SOBRE EL VALOR ECONÓMICO DEL CACAO	82
4.1 Cacao CCN-51.....	83
4.2 La venta de cacao y el intercambio de frutos	846
4.3 El valor económico del cacao Nacional y del cacao CCN – 51	92
4.4 Conclusiones.....	98
CAPÍTULO V	
SER MUJER Y SER HOMBRE EN LUZ Y GUÍA CAMPESINA	100
5.1 Feminidades en Luz y Guía Campesina.....	100
5.1.1 Ser mujer.....	101
5.1. 2. No ser Mujer	104
5.2 Masculinidades en Luz y Guía Campesina	107
5.2.1 Masculinidad en el ciclo productivo de cacao	109
5.2.2 Percepciones de ser hombre.....	113
5.3 Conclusiones.....	116
CONCLUSIONES.....	120
BIBLIOGRAFÍA.....	128

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
METODOLOGÍA.....	13
CAPITULO I	
EL CACAO CONTEXTO HISTÓRICO.....	17
1.1 Historia del Cacao en el Ecuador.....	17
1.1.1 Características del Cacao Nacional	25
1.2 Luz y Guía Campesina	31
1.3 Conclusiones.....	38
CAPITULO II	
RELACIONES DE GÉNERO EN EL CICLO PRODUCTIVO DE CACAO.....	39
2.1 El ciclo productivo de cacao.....	39
2.2 La valoración del trabajo de las mujeres.....	51
2.3 Lo que se considera trabajo.....	56
2.4 Conclusiones.....	58
CAPITULO III	
¿QUÉ PASARÍA SI SE TUMBARAN LAS CASI 200.000 HECTAREAS DE CACAO NACIONAL QUE HAY EN EL ECUADOR?.....	61
3.1 Ventajas ambientales del cacao Nacional	61
3.2 El huerto asociado de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina.....	72
3.3 Percepciones ambientales sobre cacao Nacional.....	77
3.4 Conclusiones.....	81
CAPITULO IV	
PERCEPCIONES DE HOMBRES Y MUJERES SOBRE EL VALOR ECONÓMICO DEL CACAO	82
4.1 Cacao CCN-51.....	83
4.2 La venta de cacao y el intercambio de frutos	846
4.3 El valor económico del cacao Nacional y del cacao CCN – 51	92
4.4 Conclusiones.....	98
CAPÍTULO V	
SER MUJER Y SER HOMBRE EN LUZ Y GUÍA CAMPESINA	100
5.1 Feminidades en Luz y Guía Campesina.....	100
5.1.1 Ser mujer.....	101
5.1. 2. No ser Mujer	104
5.2 Masculinidades en Luz y Guía Campesina	107
5.2.1 Masculinidad en el ciclo productivo de cacao	109
5.2.2 Percepciones de ser hombre.....	113
5.3 Conclusiones.....	116
CONCLUSIONES.....	120
BIBLIOGRAFÍA.....	128

SÍNTESIS DEL CONTENIDO

Esta tesis está dedicada a analizar las relaciones de género en el ciclo productivo de cacao Nacional, un cultivo que por crecer bajo sombra ha sido declarado mundialmente por organismos internacionales como ideal para la conservación y el desarrollo sostenible. A través de este estudio cuestiono desde las teorías feministas la viabilidad de este supuesto en las prácticas cotidianas de una población rural del Ecuador que se dedica a este cultivo. Para esto, analicé cómo los componentes social y ambiental del desarrollo sostenible actúan en esta localidad, demostrando la dificultad de conciliar estas dimensiones en contextos del tercer mundo y la influencia que tienen las relaciones de género en la vida social y en la preservación de la agrobiodiversidad.

Las desigualdades entre hombres y mujeres no se expresan de la misma manera en todas las sociedades. En este trabajo rescato el poder explicativo de la realidad que tiene el análisis de género, y lo trascendental que es investigar el tema si se desea intervenir seriamente a través del desarrollo sostenible.

INTRODUCCIÓN

El año 1987 la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo de las NNUU redactó una definición de Desarrollo Sostenible que hoy se acepta comúnmente y se utiliza de modo generalizado. Está contenida en el documento conocido como Informe Brundtland y define el desarrollo sostenible como un desarrollo que responde a las necesidades del momento actual sin amenazar la capacidad de futuras generaciones para satisfacer sus necesidades (UNCTAD/ OMC 2001: 8). Amplio, complejo y en muchos casos intencionalmente ambiguo, este concepto se puede resumir en la relación armónica entre la economía, la política, la ecología y la sociedad - todos ellos sistemas interrelacionados de múltiples formas - en pos de un futuro mejor para las generaciones venideras¹.

También se ha definido al desarrollo sostenible como un proceso de cambio progresivo en la calidad de vida del ser humano, que lo coloca como centro y sujeto primordial del desarrollo, por medio del crecimiento económico con equidad social y la transformación de los métodos de producción y de los patrones de consumo y que se sustenta en el equilibrio ecológico y el soporte vital de la región. Este proceso implica el respeto a la diversidad étnica y cultural regional, nacional y local, así como el fortalecimiento y la plena participación ciudadana, en convivencia pacífica y en armonía con la naturaleza, sin comprometer y garantizando la calidad de vida de las generaciones futuras². A partir de este último concepto se puede entender que el objeto mismo del desarrollo sostenible es el ser humano lo cual integra también a las humanas. De ahí la importancia de conocer las orientaciones conceptuales existentes entre género y medio ambiente.

¹ <http://www.fulano.org/Desarrollo%20Sostenible.htm>

² <http://ccad.sgsica.org/antecedentes/alides/concepto.htm>

El interés por la sostenibilidad del cacao nació a principios de la década de 1990, cuando la demanda de este producto creció en nuevos mercados y no pudo ser satisfecha por causa de pestes y enfermedades que afectaban un tercio de los cultivos mundiales. Esto hizo que la industria chocolatera se percatara de que era necesario hacer algo para que la situación cambie, de lo contrario se avecinaría la extinción de este cultivo. Los industriales contemplaron que para combatir los problemas de enfermedades era necesario investigar y desarrollar mayores técnicas de control. Los esfuerzos realizados no dieron mayores resultados, se percataron entonces de que el problema radicaba en que la producción estaba basada en un modelo económico clásico, era necesario tratar los conflictos mencionados anteriormente desde otra perspectiva (Helferich 1999: 60).

El nuevo enfoque que cuestionaba el modelo de producción de cacao hasta entonces utilizado rescató no solo los beneficios económicos sino también los beneficios ambientales que proporciona este cultivo. Es así que en la primavera de 1998 se reunieron en el Instituto de Investigaciones Tropicales de Panamá, ochenta y cinco representantes de diferentes industrias, grupos ambientales, fundaciones, universidades y centros de investigación agrícola, con el objetivo de buscar soluciones en conjunto. Declararon que el cultivo de cacao beneficia al ambiente porque permite preservar bosques tropicales al ser un fruto que crece en plantaciones bajo sombra, lo cual le da características más amigables con el medio natural en relación a los sistemas monoculturales (Helferich 1999: 61). A partir de esta convención nació el American Cocoa Research Institute (ACRI), organización que creó el Programa de Sostenibilidad del Cacao, con el propósito de que se pueda llevar a la práctica los principios creados en Panamá. A consecuencia de ello en marzo de 1999 se firmó en París una declaración de intenciones en la que participaron varias entidades interesadas en el mercado del cacao, cuyo objetivo es garantizar un suministro sostenido de cacao haciendo hincapié en mejoras económicas, sociales y medioambientales (UNCTAD/ OMC 2001: 9).

A través de esta investigación planteo que si bien este producto posibilita la sostenibilidad ecológica y económica, queda en cuestión hasta dónde se toma en cuenta el aspecto social: ¿Si en la producción de cacao Nacional existe inequidades de género, se puede hablar de desarrollo sostenible? Esta pregunta es necesario responder si se apunta a convertir al cacao en un producto sostenible.

El objetivo de mi investigación es analizar las relaciones de género en el ciclo productivo de cacao Nacional, un cultivo considerado por los organismos internacionales ideal para la conservación y el desarrollo sostenible. Para esto profundizaré en dos de los tres ejes que integran el concepto de sostenibilidad anteriormente citado: eje social y ambiental, no analizaré el eje económico ni su viabilidad debido a que es un tema que implica otros conocimientos y metodologías que rebasan el tema de esta tesis, en su lugar preferí examinar las percepciones de agricultores y agricultoras sobre el valor económico del cacao, y establecer las diferencias de género que existen al respecto, con el fin de mostrar la importancia de tomar en cuenta estas perspectivas en el análisis de la sostenibilidad económica de este cultivo. Para este propósito trabajé durante el año 2003 en una zona que se dedica a la actividad cacaotera por más de treinta años, es una Cooperativa llamada Luz y Guía Campesina, ubicada en la zona sur occidental del Ecuador. La razón por la que elegí a esta población para realizar mi investigación, se debió a que trabajé en ella por dos años y ocho meses como coordinadora de género de un proyecto de desarrollo que intentaba optimizar la producción y comercialización de cacao en este grupo de agricultores/as. Esta experiencia me permitió conocer de cerca el lugar, su paisaje y su gente; de ahí nació mi cuestionamiento a las relaciones de género en la producción cacaotera.

Esta investigación implica articular conceptualmente género y ambiente, relación que ha sido trabajada desde distintas teorías feministas y desde los debates sobre género y ambiente en el desarrollo. El feminismo postmoderno, al mostrar la

importancia de revelar las voces y realidades locales ilustra cómo en cada lugar la relación entre los seres humanos y ambiente es particular.

Para Michael Paolisso (1996) existen tres claras corrientes: la primera es “mujeres y medio ambiente”, que se percibe como una extensión de la investigación sobre mujeres en el desarrollo MED (Moser 1994 y Rebolledo 1996) y subraya el potencial del papel de las mujeres como administradoras de los recursos ambientales, su vulnerabilidad al cambio ambiental debido a su dependencia cercana con los recursos ambientales y al hecho de que las iniciativas que se llevan a cabo sobre desarrollo y medio ambiente necesitan apoyar las contribuciones de las mujeres al medio ambiente. La segunda corriente reconocida ampliamente por conceptualizar la relación de las mujeres con la naturaleza, es “el ecofeminismo”. En esta perspectiva existe un fuerte vínculo entre mujer y naturaleza debido a sus experiencias biológicas o culturales, las mujeres son percibidas como lógicamente cercanas a la naturaleza, lo cual en el último de los casos es resultado de las estructuras patriarcales en la sociedad, que subordinan la naturaleza a la cultura y las mujeres a los hombres. Este argumento sostiene que las mujeres deben ser motivadas a participar tanto en movimientos feministas como en los ambientalistas, pues tanto la mujer como la naturaleza son explotadas por prescripciones culturales similares y por inequidades de género socialmente reforzadas. La tercera y última corriente emplea la construcción de género como el punto clave que mediatiza las relaciones entre las mujeres y los hombres con el ambiente. El enfoque se divide en dos áreas de interés: (i) en las relaciones de género, de qué manera las interacciones masculinas/femeninas afectan o son afectadas por el cambio ambiental, incluyendo las consecuencias de dicha interacción cambiante sobre las mujeres y el medio ambiente; y (ii) el género en el sentido de los papeles y las percepciones socialmente construidas y culturalmente validadas, frente al medio ambiente y al cambio cultural (Paolisso 1996: 241). En este último enfoque conceptual se sustenta mi tesis.

Por su parte, Silvia Vega (1995) considera que a nivel empírico no existen evidencias generalizables que muestren una especial articulación entre género y ambiente a la que podría darse entre hombres y medio ambiente, ello dependerá de un conjunto de circunstancias de contexto. Esta autora prefiere hablar de género y naturaleza, ya que la primera categoría permite analizar y deconstruir las relaciones sociales existentes entre hombres y mujeres y no mirar simplemente la situación de las mujeres, mientras que naturaleza es más específico que medio ambiente al englobar una serie de aspectos no exclusivamente naturales. La ecología social es la corriente que integra las demandas feministas y ambientales, ya que analiza la crisis ambiental desde la perspectiva de la dominación de la naturaleza y de la gente, y plantean la transformaciones de la sociedad a pequeña escala, con una democracia participativa como base de la convivencia y una serie de arreglos ecológicos - tecnológicos que minimicen el uso y desperdicio de recursos.

Vega articula los aspectos fundamentales de coincidencia entre feministas y ecologistas referidos a la crítica filosófica, científica, social y política desarrollada por ambas corrientes teóricas: Ambas cuestionan el modelo de desarrollo vigente basado exclusivamente en el crecimiento económico, porque éste ha descuidado los efectos sociales y ambientales; proponen una nueva forma de relacionamiento con la naturaleza y entre los seres humanos basada en una concepción holística e integral que respete y favorezca la diversidad biológica y socio cultural; se oponen a todo tipo de jerarquías; critican el tipo de ciencia y las formas occidentales de conocimiento, por considerarlas reduccionistas y esconder detrás de una aparente objetividad los intereses de un sujeto privilegiado de conocimiento, etc. Se evidencian también propuestas similares en varios puntos para un nuevo modelo de desarrollo, para una nueva forma de vida, para un nuevo estilo de relacionamiento humano y con la naturaleza.

Para Silvia Vega las dimensiones sociales del desarrollo sustentable han sido secundarizadas con lo que se ha conseguido despolitizar, en el mal sentido de la palabra, el tema ambiental, descuidando las relaciones de poder que contextualizan y se expresan en la problemática ambiental:

(...) pensamos que la perspectiva de género aporta justamente a fortalecer en un sentido amplio la dimensión social del desarrollo sustentable, en vista de que es un marco analítico que permite aprehender aspectos de la vida y también en relación a la naturaleza y al entorno ambiental (Vega 1995: 24).

El aporte de la perspectiva de género a la sustentabilidad del desarrollo permite analizar la problemática ambiental formando parte e influyendo en las relaciones sociales y políticas más generales, partiendo de una comprensión más integral de la realidad. El enfoque de género tiene como objetivo la búsqueda de la equidad social y en esta perspectiva fortalece también la dimensión social del desarrollo sustentable. Esto es precisamente lo que esta investigación tratará de abordar.

En este punto Jane Parpat (1994) sugiere apoyarse en la propuesta del feminismo post-moderno, que ofrece nuevas percepciones de las experiencias vividas de las mujeres, en especial la manera en que ellas definen la concepción que tienen sobre sí mismas y las limitaciones de dicha sensibilidad para el cambio social y el desarrollo. El énfasis del feminismo postmoderno es en la diferencia y en el discurso, ya que ofrecen la posibilidad de comprender y trascender las ideologías patriarcales de occidente y del Tercer Mundo, sin abandonar la búsqueda de un mundo más equitativo desde el punto de vista del género³.

³ “Existe una postura feminista posmoderna en la cual trabajan algunas autoras como Fraser y Nicholson, que intentan integrar las similitudes y compatibilidades de estos dos enfoques (feminismo y posmodernismo), mostrando que estos se complementan, al combinar la incredulidad postmodernista frente a las metanarrativas con el poder crítico-social del feminismo. Este enfoque alcanzaría el reconocimiento de las diferencias y ambigüedades sin sacrificar la búsqueda de una solidaridad feminista con los diversos planos, más amplia, más rica, más compleja; el tipo de solidaridad que resulta esencial para superar la opresión de la mujer, infinitamente variada y monótonamente similar.” (Parpat 1994: 9)

Las preocupaciones de las mujeres del Tercer Mundo sobre el desarrollo tienen menos tendencia a propiciar pugnas de género y más a levantar temas de redistribución global y subdesarrollo que las luchas feministas de occidente. Parpat sostiene que esta es una importante lección para las feministas occidentales y para los expertos en desarrollo, proclives a identificar sus propias prioridades con las de las mujeres en todo lugar del mundo. Esta autora piensa que mientras persista la creencia de que la verdadera capacidad de entender y hacer cosas sólo puede venir de occidente, la confianza y seguridad en sí mismos se verá destruida y se verá socavada la posibilidad de que el desarrollo lleve al establecimiento de sociedades más equitativas y con mayor confianza en sí mismas.

El análisis como la práctica pueden ganar mucho si se añade la perspectiva feminista postmoderna al análisis de género y desarrollo, este enfoque pone en cuestión la aceptación acrítica de la modernidad, y le recuerda a los especialistas en desarrollo que el poder no es ejercido solo en el plano estatal, y exige un examen más de cerca, más localizado y específico de las estrategias de supervivencia de las mujeres del Tercer Mundo. El reconocimiento de las mujeres del Tercer Mundo como personas, con sus propios logros, historia y práctica, mejoraría la teoría y la práctica del desarrollo, las mujeres del Tercer Mundo pasarían a ser sujeto en lugar de objeto (Parpat 1994: 19).

Finalmente, Parpat manifiesta que una aproximación al desarrollo que reconozca los lazos entre reconocimiento y poder, y que busque comprender los conocimientos locales como espacios de resistencias y de poder, le abriría paso a una comprensión más útil de las vidas de las mujeres del Tercer Mundo. Les recordaría que las realidades sólo pueden ser descubiertas si se develan las voces y el conocimiento de quienes son vulnerables.

METODOLOGÍA

Este estudio está basado metodológicamente en el análisis de las percepciones siguiendo el enfoque que plantea Kay Milton (1997), esta autora sostiene que el modo en que la gente comprende su entorno se deriva de la forma en que lo usan y de cómo viven inmersos en él, “las perspectivas culturales proporcionan los conocimientos, las suposiciones, los valores, los objetivos y la base ideológica que guía la actividad humana. Esta actividad, a su vez proporciona experiencia y percepciones que moldean la comprensión que del mundo tiene la gente” (Milton 1997: 18). Para Milton es necesario diferenciar entre percepción e interpretación de acuerdo a la distinción que hace Ingold (citado por Milton 1997) este autor considera que la gente percibe su entorno directamente en la medida en que se relaciona con él de modos distintos, la información recibida a través de la percepción se convierte entonces en un objeto de interpretación tal y como se refleja y se comunica a los demás. Según Milton “las percepciones no pueden ser falsas ya que la gente simplemente percibe lo que penetra en su conciencia. Lo que luego hagan con esas percepciones a través de la interpretación es un asunto distinto” (Milton 1997: 13).

En esta tesis, el análisis de las percepciones y los aportes conceptuales del post – estructuralismo y del feminismo - post moderno son las teorías claves que me han permitido construir mi argumentación. Cabe resaltar que mi punto de partida en esta investigación son las teorías feministas y en ese sentido mi acercamiento a la realidad de Luz y Guía Campesina fue por medio de la sensibilización de mujeres y hombres con respecto a las inequidades de género existentes en la población, para así alcanzar su empoderamiento. Esta experiencia me condujo a profundizar sobre la problemática genérica detectada en los talleres comunitarios y su relación con la producción de cacao. A partir de este trabajo y de la convivencia con las personas de Luz y Guía Campesina

en cada visita realizada durante los dos años ocho meses de proyecto, me surgían interrogantes que iba resolviendo a través de historias de vida, grupos focales, y principalmente entrevistas que realicé tanto de manera estructurada como en conversaciones informales con hombres y mujeres dedicados al cultivo de cacao en esta cooperativa. Por ejemplo, para trabajar la historia de la comunidad utilicé la historia de vida de una lidereza de la cooperativa y un taller de memoria oral colectivo; para analizar la división sexual del trabajo en el ciclo productivo de cacao elaboré un cuestionario que indagaba sobre las actividades por género en el cultivo y a partir de éste realicé entrevistas a profundidad a hombres y mujeres; para conocer la valoración del trabajo femenino en la cooperativa apliqué un grupo focal a mujeres en torno a la discusión de este tema. Para indagar las percepciones con respecto a la biodiversidad del cacao asociado, ideé preguntas que apliqué en entrevistas a agricultores y agricultoras, y realicé además un taller comunitario en el que hombres y mujeres de la comunidad dibujaron por separado cómo es el huerto de cacao bajo sombra, y elaboraron en conjunto un calendario de cosecha de frutas y alimentos en Luz y Guía Campesina. De igual manera, formulé un cuestionario para la realización de entrevistas a cada género acerca de la valoración económica del cacao asociado y de monocultivo; finalmente, para analizar las feminidades y masculinidades en torno a la práctica cacaotera, utilicé diferentes métodos: a las mujeres con quienes tenía una relación más cercana realicé entrevistas a profundidad con respecto a qué es ser mujer en Luz y Guía Campesina, sin embargo, me fue muy complicado hablar sobre identidad genérica con los hombres de esta población, por lo que a través de la historia de vida a un dirigente de la cooperativa pude entablar la empatía necesaria para abordar el tema con mayor facilidad (en el anexo 1 se detallan los cuestionarios y metodologías utilizados). La información recogida por medio de las herramientas descritas fue capturada en grabaciones que

luego transcribí textualmente y clasifiqué de acuerdo a los temas tratados, y a partir de esto organicé los objetivos de cada capítulo.

Este estudio está estructurado en cinco partes: inicio con un capítulo acerca del contexto histórico del cacao Nacional y de la cooperativa cacaotera donde realicé la investigación, el objetivo es mostrar la importancia política y económica que ha tenido este cultivo en el Ecuador, y comprender los procesos que condujeron a la población de Luz y Guía Campesina a dedicarse a este tipo de agricultura; en el segundo capítulo analizo cómo se distribuyen hombres y mujeres las labores en el ciclo productivo del cacao, la valoración que se le da a las actividades femeninas y las percepciones de las personas cacaoteras sobre el significado de “trabajo”, el propósito es constatar si en esta localidad tiene cabida la dimensión social del desarrollo sostenible a través del análisis de las relaciones de género en el huerto de cacao. El tercer capítulo lo dedico a conocer la manera en que hombres y mujeres de esta cooperativa se vinculan con los recursos naturales, para lo cual profundicé en la agrobiodiversidad del cacao Nacional con el objetivo de conocer las ventajas que ofrece este cultivo al entorno natural y comprobar si se cumple el componente ambiental del desarrollo sostenible. En el cuarto capítulo examiné las percepciones de agricultores y agricultoras sobre el valor económico del cacao, pues considerando las distintas prácticas que hombres y mujeres realizan en el ciclo productivo, mi interés se centra en analizar los puntos de vista de cada género en este sentido y proponer que sus perspectivas sean tomadas en cuenta a la hora de analizar la sostenibilidad económica de este cultivo. Por último, estimando que el objetivo de este estudio es cuestionar el desarrollo sostenible desde el análisis de género en la producción de cacao, en el quinto capítulo indagué sobre la influencia que tiene el dedicarse a este cultivo en la construcción de las feminidades y masculinidades de las personas que habitan Luz y Guía Campesina; posteriormente finalicé con las conclusiones a las que llegué a través de este estudio.

CAPITULO I

EL CACAO CONTEXTO HISTÓRICO

No se puede estudiar las relaciones de género en el ciclo productivo de cacao Nacional sin conocer la importancia histórica que tiene este producto para el Ecuador, debido a que es una variedad única de gran calidad que marca la entrada del país a la economía mundial de agroexportación. Este capítulo está dividido en dos partes: una primera que trata la historia del cacao en el Ecuador y una segunda que relata la deforestación y la colonización del bosque deciduo de tierras bajas de la costa donde se formó la cooperativa Luz y Guía Campesina. Si bien esta sección es una recopilación de la trayectoria del cacao Nacional en el país, no trataré el tema de las relaciones de género en épocas anteriores de esta actividad debido a que no hallé estudios ni bibliografía al respecto y a que mi interés está centrado en la situación actual que experimentan sociedades rurales como la localidad de Luz y Guía Campesina. Mi argumento en este capítulo es que los pobladores de esta cooperativa luego de deforestar la zona, reconstituyeron el paisaje y las relaciones sociales, generando un nuevo ecosistema.

1.1 Historia del cacao en el Ecuador

El cacao es una planta tropical que pertenece al género *Theobroma* de la familia *Esterculiáceas*, el mismo que comprende unas veinte especies; de estas el *Theobroma cacao* es una de las más conocidas por su importancia económica y social (Vera 1987: 9). El árbol del cacao es oriundo de las selvas tropicales de Sudamérica y de América Central, ampliamente representado en regiones cálidas o cálido templadas. El *Theobroma cacao* se caracteriza por ser un árbol con hojas simples, acuminadas y enteras (Valverde, 1998), ofrece caulifloria, es decir, flores nacidas en el tallo o tronco; y frutos grandes, rojos, a veces amarillos o anaranjados (Cano 2001: 201).

El cacao tiene origen mitológico con ingredientes religiosos. Durante muchos siglos fue considerado como fruto divino. Sobre él se han tejido muchas leyendas, la más conocida le atribuye al fruto grandes poderes afrodisíacos. Entre el mito, la leyenda y la historia se llega a concluir que el cacao es originario de la América española, pues antes de 1500, el fruto no se conocía ni en Europa ni en Asia (Arosemena 1991: 15).

Expertos botánicos sostienen que el cacao nació hace 3000 o 4000 años en el área de la Amazonía y el Orinoco, mientras arqueólogos/as opinan que este data del siglo séptimo A.C., por cuanto se encontraron evidencias en las excavaciones de las ruinas de los templos y poblados mayas. Se presume que las personas de esta cultura, que actualmente se ubica en Guatemala, migraron hacia la península de Yucatán llevando consigo semillas y sembrando las primeras plantaciones de cacao. También se cree que los pájaros y monos permitieron la propagación de las semillas a lo largo de Centroamérica. Estos granos eran usados por los nativos como moneda, además de ser empleados para preparar una deliciosa bebida. Un tiempo después, al establecerse el proceso de colonización de los españoles en América Central y América del Sur, los primeros granos de cacao fueron llevados a Europa.

En 1735, el sueco naturista Carl Linnaeus, al clasificar por primera vez toda la flora conocida por los europeos, asignó al cacao el nombre de *Theobroma*, que significa fruto de los dioses, cuyo término científico se mantiene hasta la actualidad. En todo caso, donde se encuentra la mayor cantidad de vestigios de la actividad cacaotera es en el territorio mexicano, que se identifica con la civilización Tolteca, actual Nicaragua, alrededor del año 1100 AC y en los Aztecas, quienes fueron sus sucesores. Las palabras cacao y chocolate se derivan del idioma maya y azteca. Estas tribus usaban la palabra *cacahuatal* para describir la primera y *xocoatl* para identificar la segunda. (Arosemena 1991: 17).

El cultivo y consumo del cacao perteneció a los indígenas Toltecas, Aztecas y Mayas más de un milenio antes del descubrimiento de América. Cuando Hernán Cortés llegó a México en 1519, observó que su gente consumía una bebida llamada xocoatl, pero por su sabor amargo no llamó la atención y su uso por los españoles demoró casi un siglo. En 1526 llegó a Europa, la bebida al inicio fue usada por la corte y la realeza y luego de poco tiempo pasó a ser de consumo abierto⁴.

No existe mayor literatura sobre el cultivo del cacao precolonial ecuatoriano, contrario a la abundante información que recogieron los españoles sobre el cacao mexicano y guatemalteco. La falta de datos se podría atribuir al hecho de que los españoles llegaron primero a México y Centroamérica, y cuando en años posteriores arribaron a costas ecuatorianas ya no les llamó la atención este fruto. Se desconoce en qué año se comenzó a sembrar y cultivar el cacao en el Ecuador, aunque se dice que Pizarro en su primera expedición por las costas Sudamericanas, entre 1526 y 1527, encontró cultivos de cacao cuando llegó a la Bahía de Mateus, en la actualidad Esmeraldas (Arosemena 1991: 24).

Es probable que los primeros colonos españoles comenzaron a sembrar el cacao en pequeñas cantidades en 1590 y a exportarlo a partir de 1593, es decir, unos 100 años después del descubrimiento del cacao mexicano y centroamericano. Parece que a los españoles les interesó en primer lugar la búsqueda de metales preciosos y no se interesaron por las actividades agrícolas.

En la segunda parte del siglo XVI fue rentable el negocio del cacao dominado por España, esto atrajo el interés de promover el cultivo en la costa ecuatoriana por empresarios guayaquileños, pese a las prohibiciones de la Corona. Alrededor del año

⁴ <http://www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm>

1600 había ya pequeñas siembras de cacao cerca de Guayaquil, en los bordes del actual río Guayas, las cuales se incrementaron gradualmente a orillas de sus afluentes río arriba. El cacao ecuatoriano tenía una fama especial por su calidad y aroma, al provenir de una variedad autóctona llamada “Nacional”, con un aroma conocido hasta la actualidad en el mercado internacional como “Arriba” con típico aroma floral⁵.

Manuel Chiriboga sostiene que el cacao se asocia muy tempranamente con la historia económica y social de la costa. Los almacigales de Theobroma cacao Nacional fueron recolectados y frecuentemente enviados al puerto de Acapulco, donde pronto comenzó a competir con su similar de Guatemala o Venezuela. Para el siglo XVII era ya una actividad dinámica que en cierta forma organizó la vida del distrito de Guayaquil. La dinámica acumulativa no se alteraría fundamentalmente entre 1840 y las décadas posteriores, hasta 1875 las exportaciones no pasaron de 250.000 quintales. La costa, sin embargo, sería escenario de importantísimas transformaciones que irían preparando el gran auge cacaotero iniciado en las dos últimas décadas del siglo XIX (Chiriboga 1983: 60).

“En pocas palabras el proceso de transformación del régimen agrario se lo describiría como un violento proceso de surgimiento de la gran propiedad, el acaparamiento de la tierra en manos de un reducido núcleo y la expulsión de una gran masa de pequeños, medianos e incluso grandes propietarios. Esto condujo a una estructura productiva altamente concentrada, la habilitación de nuevas áreas de la producción y la capacidad renovada de someter a importantes contingentes laborales al proceso productivo” (Chiriboga 1983: 62).

De esta manera la vieja aristocracia terrateniente de origen colonial fue desapareciendo, mientras surgía un nuevo núcleo dinámico portador de un nuevo esquema acumulativo, proceso que parece dinamizarse para las décadas de 1880 y 1890. Según Chiriboga, para fines del siglo XIX la costa era un espacio altamente concentrado y monopolizado. Un pequeño pero poderoso núcleo de aproximadamente 20 familias,

con lazos cercanos de parentesco entre ellas, tenían en su poder más del 70% de la tierra en los distritos cacaoteros de entonces.

La monopolización de la tierra y la concertación de un número creciente de campesinos pauperizados permitió iniciar un lento pero sostenido aumento de la producción cacaotera, que conjugada con el aumento de los precios del cacao en el mercado mundial, generaría una masa de renta importante que iría a parar a manos de los plantadores y exportadores. Más adelante el triunfo de la Revolución Liberal en 1895 permitió instrumentar un conjunto de cambios en la política económica del país, imponiendo paulatinamente el estilo de conducción estatal favorable a la economía agro - exportadora y una modalidad de articulación específica del mercado interior al exterior. (Chiriboga 1983: 93).

Por su parte, Andrés Guerrero sostiene que es sobre todo a partir del año 1880 que se da un rápido desarrollo de las haciendas cacaoteras, el volumen de la exportación se duplica varias veces en un lapso de 30 años y en la última década de ese siglo solo este producto representaba, en términos monetarios, más del 70% de las exportaciones totales del país. La situación favorable del cacao ecuatoriano en el mercado mundial conduce a la creación y a la extensión de grandes haciendas dedicadas al cacao. Para 1900 encontramos una clase terrateniente cacaotera plenamente constituida.

Se contaba a comienzos del siglo XX con unos 4.837 fundos y más de 58 millones de árboles de cacao. Las grandes provincias cacaoteras (Los Ríos, El Oro y El Guayas) eran aquellas donde las condiciones de transporte presentaban mayores facilidades naturales, gracias a la red fluvial para conducir la producción al puerto de Guayaquil. “En efecto para el año 1904 encontramos que la costa ecuatoriana ocupa el rango de mayor productor y exportador mundial de cacao. A lo largo del siglo XIX se

⁵ Ibid

forman inmensas haciendas destinadas casi exclusivamente al cultivo de la llamada *pepa de oro*" (Guerrero 1980: 12).

Según Manuel Chiriboga, la situación fue favorable mientras se cumplieron las siguientes condiciones: (i) la producción mundial crecía a un nivel similar que el incremento del consumo; (ii) el Ecuador y los otros países no coloniales producían una parte considerable del cacao mundial; y (iii) la economía de los países capitalistas centrales crecía a tasas altas con la consiguiente difusión del consumo de elaborados de cacao. A partir de 1907 dichas condiciones empezaron a modificarse en desmedro de las economías de la periferia capitalista y productoras de cacao.

En el mes de agosto de 1907, el precio local del cacao llegó a 30 sucres el quintal (US 19.50), en noviembre del año siguiente el precio había bajado a 15 sucres. Si bien el precio subió en los meses y años posteriores nunca volvió a los niveles anteriores a agosto de 1907. El Ecuador había perdido su primacía como productor mundial de la pepa de oro y había cedido su lugar a las colonias británicas en África. En 1914, con el inicio de la Primera Guerra Mundial, el precio del cacao cayó a 10 sucres el quintal. Cuando mejoraron los precios, en 1924, el país no disponía ya de los montos increíbles de cacao de años previos. Las enfermedades del cacao como la Monilla (1916)⁶ y Escoba de Bruja (1918)⁷, habían golpeado fuertemente las haciendas y plantaciones cacaoteras, en momentos de fuertes dificultades económicas de los

⁶ La infección por monilla se produce principalmente en función del estado de crecimiento del fruto. Generalmente, las mazorcas en los primeros estados de desarrollo presentan hinchazones, los síntomas se caracterizan por la aparición en la mazorca de una o varias manchas color chocolate, de borde indefinidos, que pueden llegar a cubrir la totalidad del fruto; posteriormente, sobre estas zonas crece una masa de micelio blanca y compacta que se torna crema. Las pérdidas por monilla pueden alcanzar alrededor de un 60% de la cosecha anual. (Lizano MAG, 1998: 17)

⁷ La escoba de bruja puede afectar diferentes partes de la planta, produciendo síntomas característicos según el órgano atacado que pueden ser: brotes vegetativos, cojinetes florales y frutos. Los síntomas se caracterizan por la presencia típica de escoba o brotes hipertrofinados y proliferación de ramas laterales e hinchazones. Cuando la invasión se produce en un brote vegetativo, los síntomas dependen de su edad y lugar de la infección, en el sitio adyacente se puede formar una lesión de tipo canceroso que avanza lentamente hasta rodear la rama causando su muerte. El ataque a los cojinetes florales puede ocasionar la formación de brotes vegetativos y/o florales y mazorcas anormales en forma de zanahorias y chirimoyas. (Lizano MAG, 1998: 16)

cacaoteros, por lo que las recomendaciones técnicas para su control realizadas por expertos, no pudieron aplicarse.



Foto1. Escoba de bruja en un árbol de cacao.

Las haciendas fueron paulatinamente abandonadas o cayeron en manos de bancos debido a deudas hipotecarias. La crisis del cacao repercutió hondamente en la economía y sociedad ecuatoriana. Las diversas alternativas ideadas por la burguesía agropexportadora para superar la crisis tuvieron reducidos efectos, a pesar del control que tenían sobre el Estado. La crisis no era solamente del cacao sino del modelo de acumulación agroexportadora y del papel periférico respecto al sistema capitalista mundial. La crisis de los precios del cacao primero y de la producción después, acarrió conflictos a la economía en su conjunto. “El auge cacaotero configuró pues una matriz de funcionamiento de la economía y sociedad ecuatoriana de larga duración: agroexportadora y periférica al sistema capitalista mundial”. (Chiriboga 1983: 109).

La producción ecuatoriana de cacao internacionalmente afrontó la competencia de nuevas áreas en Brasil, México y África Occidental. En 1940 y 41, con el advenimiento de la Segunda Guerra mundial y el bloqueo internacional, el Ecuador

apenas exportó el 2% de la producción mundial. En esta situación, con la expansión de enfermedades fungosas, las plantaciones envejecieron sin manejo de ninguna clase, acontecimientos que demarcan el origen de la situación actual del cultivo. En años posteriores con la Reforma Agraria en la década de 1960, el sector campesino tomó posesión de las tierras y comenzó una lenta recuperación de la producción, llegando actualmente al 6% del total mundial, lo que representa un volumen superior al de 1917. Esta mejora se debe a la reanudación de labores por parte de agricultores y agricultoras como respuesta a un estímulo de precios internacionales relativamente altos y a la incorporación a la producción de nuevas áreas en el país (Suárez 1987: 1).

En la actualidad el cultivo de cacao ocupa una superficie de aproximadamente 434.418 has de acuerdo al III Censo Nacional Agropecuario⁸, de las cuales 191.272 has pertenecen a cultivos asociados y 243.146 has a cultivos solos. Esta extensión está distribuida en la Costa, Sierra y parte del Oriente ecuatoriano. Las provincias que tienen mayor extensión en los cultivos son: Los Ríos con un 35% del total sembrado, Guayas con el 25 %, Manabí el 14%, Esmeraldas el 8% y El Oro el 5%. Entre las provincias de Pichincha, Cotopaxi, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y el Oriente se reparten el 13% de cacao restante. Existen productores/as de cacao pequeños y medianos, los primeros poseen fincas inferiores a 10 has, que representan el 54% de las unidades de producción y los segundos tienen fincas con superficies entre 11 y 50 has que constituyen el 33% de las explotaciones de cacao. Dentro de la cadena de comercialización interna intervienen también los intermediarios, quienes la mayoría de las veces compran el cacao en los pueblos o en las ciudades para luego venderlos a las exportadoras⁹.

⁸ <http://www.sico.gov.ec>

⁹ <http://www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm>

En lo que va del año cacaotero, octubre 1 del 2004 a febrero 28 del 2005, Ecuador ha exportado 38 281 TM de cacao, las mismas que han significado al país más de 59 millones de dólares. Del tonelaje total, 63,1% competen a pepas de cacao, mientras que el 36,9% restante a subproductos de cacao industrializado. Si comparamos con idéntico período del año cacaotero 2003 - 2004, se advierte un decremento de 38,2% en volumen y 35,7% en divisas ingresadas; siendo la merma exclusivamente en el cacao en grano, ya que se nota un descenso de 51,8% en volumen y 51,9% en dinero. Las exportaciones de semielaborados de cacao crecieron 19,2 en tonelaje y 25,4% en ingreso de moneda estadounidense. La drástica reducción del volumen de cacao exportado durante este período con relación al año anterior, se debe en gran medida a la anormal estación lluviosa que se presenta en las áreas productoras de cacao que se encuentran en el litoral ecuatoriano, es decir, niveles de precipitaciones muy por debajo de lo promedio normal y un atraso de las mismas, han hecho que las huertas cacaoteras se vean afectadas en su producción. El precio promedio de cacao para abril del 2005 fue de US 55,38 el quintal. Los cinco mayores mercados de destino del cacao exportado por nuestro país, durante febrero del mismo año fueron Estados Unidos con 25,92% de participación; Países Bajos con 12,24% ocuparon el segundo mayor lugar; Francia con 12,05%; luego Chile con 9,17%; y Japón con 9,09%¹⁰.

1.1.1 Características del cacao Nacional

La variedad "Nacional" es sin duda nativa del país, se cree que proviene de los declives orientales de la cordillera de los Andes, en la hoya amazónica del Ecuador, de donde fue distribuida por monos y ardillas que tienen predilección por la pulpa azucarada que rodea la semilla. Se ha sugerido también que la semilla de esta planta fue introducida a través de los viejos caminos del imperio Inca y sembrada por los aborígenes de la Costa Occidental, en tiempos muy remotos. Esta teoría se ve reforzada por haberse observado

¹⁰ <http://www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm>

similitud entre la variedad nacional y las plantaciones nativas de la selva, en cuanto a morfología del fruto y semilla, en el territorio de los actuales cantones de Tena, Archidona y Macas. Se sostiene que el cacao Nacional comenzó a cultivarse en la costa del país al inicio del siglo XII y hasta 1920/30 tenía un lugar privilegiado en el mercado mundial por su elevada calidad. Otra posibilidad es que el cacao haya crecido naturalmente en la zona actual de cultivo y que al aislarse de la hoya amazónica, por el plegamiento de los Andes, las características ecológicas al Oeste de la Cordillera, imprimieran al cacao Nacional las cualidades particulares con que hoy se lo conoce (Vera 1987: 1).

Las almendras de cacao comercializadas en el mundo pertenecen generalmente a dos categorías: El cacao ordinario y el cacao fino y de aroma. El término “ordinario” se puede considerar como inadecuado ya que define tipos de cacao que en gran parte son de buena calidad. Desde la clasificación botánica, la especie *Theobroma cacao* se divide en tres grandes variedades: el *criollo*, el *forastero* o *amazónico* y el *trinitario*. El sabor desarrollado por las almendras de cacao varía considerablemente según varios factores: El origen botánico, las condiciones ambientales del área de producción y el beneficiado¹¹ poscosecha. Los cacaos ordinarios se originan principalmente en los *forasteros*, mientras los cacaos finos y de aroma provienen de los *criollos* y *trinitarios*. Sin embargo, existe una excepción importante: el cacao Nacional de Ecuador, considerado como “fino y de aroma” es un *forastero* autóctono.

El cacao ordinario pertenece esencialmente al tipo *forastero* también conocido como *amazónico*, porque está distribuido en forma natural en la cuenca de ese río y sus afluentes, se reconoce como centro de origen de este complejo genético el área localizada entre los ríos Napo, Putumayo y Caquetá, en América del Sur, el cual se

difundió extensamente a África y Asia (Vera 1987: 9). Este tipo produce almendras de tamaño mediano a pequeño con cotiledones marrones oscuros y tiene un aroma a chocolate fuerte y un sabor amargo. El *criollo* se cultivaba en América central antes de la colonización. A partir de México se propagó hasta Venezuela, algunas islas del Pacífico, Indonesia y Sri Lanka. El cacao *criollo* produce almendras de tamaño mediano con cotiledones claros que presentan un delicado aroma de chocolate acompañado por un sabor de nuez suave. El *trinitario* procede de un cruce natural entre *criollo* y *trinitario*; se cultiva principalmente en Trinidad, Jamaica, Colombia y Costa Rica. El *trinitario* produce almendras de tamaño mediano a grande con cotiledones marrones rojizos y desarrolla un aroma a chocolate pronunciado con un sabor adicional, descrito como frutal.

El cacao Nacional ecuatoriano es un caso particular porque es un forastero autóctono del bosque húmedo ecuatoriano y está considerado como “fino y de aroma”. El cacao *Nacional* produce almendras de gran tamaño con cotiledones ligeramente marrones los cuales desarrollan, cuando se benefician adecuadamente, un aroma a chocolate delicado, acompañado por un pronunciado sabor floral, descrito como sabor *Arriba*¹². La razón por la que se denomina de esta manera se debe a que las primeras plantaciones de cacao Nacional fueron extensas haciendas sembradas a lo largo de ríos navegables para facilitar el comercio. La variedad cultivada era conocida como cacao Nacional o arriba, por provenir de zonas cacaoteras situadas aguas arriba de los ríos Daule y Babahoyo. Según Andrés Guerrero:

“En esta región el cacao se encontraba en algunas zonas como bosques naturales que era suficiente despejar para ponerlos en producción (los llamados almacigales). Además las

¹¹ Beneficio de cacao es el proceso que recibe el grano del cacao a través de la fermentación y el secado (Lizano 1998: 40)

¹² <http://www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm>

condiciones naturales eran extremadamente favorables para el cultivo del árbol en las llamadas huertas regulares. Se aprovechaban las tierras aluvionales en pequeña elevación de los bancos cercanos a los ríos, que están constituidos por una capa profunda de humus vegetal” (Guerrero 1980: 17).

Esta variedad “arriba”, durante muchos años se mantuvo como variedad exclusiva en el país hasta aproximadamente 1890 en que fue introducida a la provincia de los Ríos, la variedad conocida como cacao venezolano, perteneciente al complejo genérico de los trinitarios (Vera 1987: 1). A partir de este momento el interés por el cacao Nacional empezó a disminuir, desde los comienzos de 1900 se han sembrado muy pocas plantaciones de cacao Nacional puro, después de la introducción de los trinitarios y su generalización en las plantaciones del litoral, un intenso cruzamiento natural ocurrió entre ellos (Arosemena 1991: 31).

En la actualidad, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de Nacional y trinitarios introducidos, la cual se define por el término complejo tradicional. Sin embargo, el sabor arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo. Debido al espaciamiento estrecho utilizado tradicionalmente en las plantas del Nacional y debido también a la densidad de la sombra especialmente en las regiones más húmedas donde los árboles nativos hacen sombra, los remolinos inferiores de las ramas no se desarrollan y el árbol crece alto y delgado. Los árboles adultos de Nacional son muy grandes, sobrepasando en altura y diámetro a otras clases de cacaos comerciales. La altura vertical de un árbol maduro tiene como promedio 8 m., pero alturas de 10 a 12 m. son comunes.

El diámetro medio del tronco es más o menos de 18 cm. con una variación de más o menos 9 a 29 cm; las hojas jóvenes son verde – amarillentas, a la madurez las

hojas se tornan verde oscuro y muy coriáceas o gruesas y pueden tener un brillo en la superficie superior. Las hojas maduras tienen generalmente forma oblongo - elíptica, con un promedio de 25 cm. de largo por 7 cm. de ancho. Las flores del cacao Nacional son pequeñas, sin aroma, sin néctar y regulares, se diferencia de los otros cacaos introducidos en que los estambres son pigmentados. Las flores crecen en racimos pequeños y distanciados, principalmente en el tronco y ramas principales del árbol.

El cacao Nacional florece profusamente pero produce solamente pocos frutos. La floración comienza generalmente cuando la planta tiene dos años y medio. La producción de fruta puede empezar en el tercer año. No se logra la máxima producción en cacao Nacional hasta después del decimoquinto año. No existen datos sobre el número de años que un árbol se mantiene en una producción máxima, se han observado árboles de más o menos 75 años produciendo más de 80 mazorcas por año, un árbol superior produce por lo menos 100 mazorcas. El cacao Nacional produce una cosecha principal anualmente. Las frutas jóvenes en desarrollo son de color verde y se asemejan a pepinos pequeños, cuando están maduras, las mazorcas se tornan amarillas, anaranjadas o rojizo-anaranjadas y pueden tener brillo, la madurez requiere de 5 a 6 meses después del cuajamiento del fruto.



Foto 2. Mazorca de Cacao Nacional o Arriba

El fruto maduro típico del cacao Nacional es elíptico, ligeramente verrugoso o áspero, las mazorcas del cacao Nacional son significativamente más cortas que las del criollo pero significativamente más largas que los trinitarios. La cápsula tiene un diámetro y espesor más grande que cualquiera de las otras clases. Cuando frescas las almendras de cacao Nacional tienen una cantidad de humedad de aproximadamente 51%, la mayoría de las almendras aunque muy variables en forma, son más pequeñas y repletas que las de trinitario, el interior de las almendras secas es muy variable en color, y depende de la preparación en general, cae dentro de los tonos carmelita – amarillo, pero algunas almendras pueden ser de color carmelita violeta (Arosemena 1991: 32 – 36) (véase cuadro con características de cacao Nacional en anexo 2).

Durante muchos años, el Ecuador producía un 50 % del total mundial de cacao “fino y de aroma” y estaba considerado como el mayor productor de este tipo. Lastimosamente, a pesar de tener estas cualidades especiales que le proporcionaba al país una fama de sabor inimitable, se ha descuidado las labores de beneficiado poscosecha, y como resultado la calidad de la almendra se ha perjudicado. Consecuentemente, Ecuador ha perdido su calificación inicial de país productor de un

100 % de cacao fino y de aroma, porcentaje que se redujo a un 75 % en 1994. Sin embargo, continúa siendo el mayor proveedor de cacao fino, participa con la mayor producción mundial de este tipo de cacao¹³.

1.2 Luz y Guía Campesina

El área de estudio de esta tesis se circunscribe a la cooperativa cacaotera “Luz y Guía Campesina”, población que se dedica a esta actividad desde hace más de treinta años, y está ubicada en la zona sur occidental del Ecuador. Cabe mencionar que hasta hoy en día esta cooperativa enfrenta problemas limítrofes y su situación geográfica no está definida, pues existe contradicción entre los actuales mapas políticos del Ecuador que la ubican en la parroquia Naranjal de la provincia del Guayas, y las escrituras de la cooperativa que sostienen que este territorio pertenece a la parroquia Molleturo de la provincia del Azuay.

Luz y Guía Campesina se encuentra dividida en tres zonas: primero está el sector de Camacho al pie del río Camacho, más adelante se ubica el sector de río Blanco que de igual manera es llamado así por estar cruzado por el río Blanco, finalmente está el sector de Shagal, donde se encuentra el centro poblado cuyo nombre perteneció a la hacienda abandonada que más tarde ocupó esta cooperativa, Shagal está junto al río Frío (ver mapa de área en anexo 3).

De acuerdo a la base cartográfica de Ecociencia las características bio - climáticas de esta población son las siguientes: la temperatura está entre los 24° a 26° centígrados (ver mapa de temperatura en anexo 4); recibe precipitaciones¹⁴ que oscilan entre 500 a 1000 mm anuales, (ver mapa de isotermas en anexo 5); y tiene un tipo de clima denominado tropical megatérmico semi – húmedo (ver mapa tipos de clima anexo

¹³ Ibid

¹⁴ La precipitación pluvial es un fenómeno meteorológico por el cual el vapor de agua condensado en la nubes cae a tierra en forma de nieve, granizo y principalmente como lluvia. Es la caída de agua en

6). Luz y Guía es una zona plana entre Camacho y Shagal, es ahí donde se encuentran los huertos de cacao, sin embargo, mientras más se aproxima hacia el oriente, empieza a elevarse un sector montañoso, en esa parte alta la tierra ya no es favorable para el cultivo de cacao por tener un clima más frío, incluso ahí se pueden encontrar fuentes de aguas termales, en las cuales la comunidad planifica realizar proyectos turísticos a futuro. Según Vera (1987) a esta zona se la considera como de alto potencial debido a que las condiciones climáticas son aparentemente menos favorables para el desarrollo de enfermedades. Por otro lado, la infraestructura de que dispone la extensa zona bananera de la provincia de El Oro, próxima a Luz y Guía Campesina, permite suplir las necesidades hídricas del cacao durante la época seca. Durante los últimos años, debido a los precios altos y al interés de diversificar áreas bananeras en esta provincia, se ha sembrado cacao cerca de carreteras modernas y zonas dotadas de riego, drenaje y que además reciben los beneficios de la fertilización de bananeras. Esta es un área de producción con características contrastantes y de mayor productividad en relación a las zonas tradicionales, que con un programa tendiente a reducir el porcentaje de frutos enfermos produciría efectos altamente rentables. Además, tiene influencia de brisas marinas. (Vera 1987: 13).

La razón por la que he escogido trabajar exclusivamente con la población de Luz y Guía Campesina, se debe a su particular conformación e historia, pues está compuesta por socios y sociaas provenientes principalmente de la provincia del Azuay, quienes tomaron las tierras luego de luchar varios años para la obtención de las mismas. Debido a la fertilidad de la zona, al estímulo de los precios internacionales relativamente altos y a la influencia del modelo agroexportador, el cacao se convirtió en el principal cultivo

cualquiera de sus formas sobre la superficie terrestre. Se mide en un pluviómetro y sus unidades son mm/año (Sarmiento 1986)

fuentes de ingreso económico de este sector, en el cual trabaja toda la familia y, de manera muy importante, las mujeres.

De acuerdo a lo que sostiene Galo Ramón, para lograr el manejo sustentable de recursos, es imprescindible integrar el conocimiento científico con el local. La comprensión de aspectos históricos es un paso crítico al diseñar programas sustentables de desarrollo debido a que los cambios que se suscitan en un lugar moldean el paisaje y la vida de la gente; sin embargo, pocos estudios han asumido la difícil tarea de identificar el impacto que tienen los factores históricos (Ramón 2001: 35). De acuerdo a este planteamiento, al describir el pasado y el presente de Luz y Guía es posible conocer su paisaje, lo cual será una herramienta clave en la comprensión de las relaciones de género en esta comunidad.



Foto3. Centro poblado de Luz y Guía: Shagal

Sonia Flores, lidereza de Luz y Guía Campesina, cuenta que en 1971 en la población vecina Eloy Alfaro, se conformó un comité de 30 personas, presidido por quien fue su padre, el señor Gonzalo Flores, que era el profesor de la escuela de este recinto, y orientó a sus pobladores sobre cómo acceder a las tierras vecinas que se

encontraban abandonadas. Posteriormente, 70 personas realizaron la primera toma de la tierra cuando todo ese sector era aún una montaña virgen. Sin embargo, debido a denuncias efectuadas por los dueños de la hacienda vecina Balao Chico, fueron desalojados por la policía a los 15 días siguientes, de este suceso.

Las personas expulsadas organizaron una protesta en Guayaquil y fueron alojadas en la Universidad Politécnica del Litoral; en este lugar conocieron al abogado Jaime Hurtado quien tomó el caso y asesoró legalmente a la organización, la cual llegó a reunir 256 socios/as. Más adelante, comenta Sonia Flores, se iniciaron inspecciones nocturnas con el objetivo de conocer bien el área sin ser descubiertos / as; de esta manera, realizaron la toma definitiva de las tierras. Se asentaron 600 personas en un sector rodeado por ríos, con el propósito de no ser desalojados nuevamente por la policía, quienes intentaron retirarlos nuevamente a los 20 días sin ningún resultado.

Se organizaron comisiones para lotizar las tierras, sacar la madera, construir casas y caminos. Se repartieron 10 hectáreas para cada socio / a fundador. Así, luego de 1 año de lucha, el 14 de septiembre de 1973, se fundó la Cooperativa Luz y Guía Campesina. Las nuevas familias propietarias de las fincas empezaron a sembrar inmediatamente diferentes productos como plátano, yuca, fréjol, maíz y sobre todo cacao. Luego de 30 años, esta cooperativa se encuentra conformada por familias agricultoras cuya principal actividad económica se centra en el cultivo de cacao para la exportación. Considero importante mencionar que si bien en los mapas políticos del Ecuador Luz y Guía Campesina está ubicada en la parroquia de Naranjal, sus pobladores/as sostienen firmemente que esta pertenece a la parroquia Molleturo, de la provincia del Azuay; es en Cuenca donde tramitan todas las gestiones y obras que necesita Luz y Guía. Esta contradicción es clave a la hora de analizar las identidades de hombres y mujeres de este lugar, lo cual será abordado en el capítulo V.

Luz y Guía es una cooperativa que tiene una extensión de 2.427 hectáreas, se inició exactamente con 256 socios / as en 1973, de los cuales 20 eran mujeres, actualmente este número se ha reducido a 80, disminuyendo también la cantidad de mujeres propietarias a cinco, la razón se atribuye a que muchos socios y socias fundadores han muerto y las tierras han sido heredadas o vendidas. De acuerdo a los datos del Censo del 2001 que se encuentran registrados en la escuela de esta cooperativa, en Luz y Guía vive un total de 1.000 habitantes, 544 mujeres y 456 hombres, con un promedio de 200 familias.

Con el objetivo de reconstruir la memoria colectiva de la comunidad se efectuó un taller de historia oral en el que intervinieron hombres y mujeres de diferentes edades, definiendo el antes y el ahora de Luz y Guía. A continuación se citará un cuadro que sistematiza cómo las personas de esta cooperativa visualizan su pasado y su presente:

RESULTADOS DEL TALLER DE HISTORIA ORAL

ANTES (1973)	AHORA (2004)
Cuando llegamos a Luz y Guía todo era montaña, no había cacao, no vivía gente, era abandonado.	Se tumbó la montaña e hicimos todo huerto.
El clima era más lluvioso, era un constante invierno, los ríos crecían mucho, las lluvias eran torrenciales.	Ahora Luz y Guía está llena de huertas, de cacao que es el cultivo principal.
Antes la tierra era más fértil, había más producción, no se usaba fertilizantes todo era a lo natural, se cultivaba la tierra de manera tradicional.	Ahora también se cultiva banano, plátano, maracuyá, cítricos, maíz, yuca, papaya.
La hacienda Balao Chico se había apoderado de esta tierra como si fuera Guayas, pero en realidad era Azuay, era la hacienda Shagal de la señora Hortensia Mata, quien había muerto hace muchos años y no tenía herederos.	Desde hace 4 o 5 años, ya no hay tormentas como antes, solo en la parte más alta de la montaña. Ahora el clima es más caluroso y hay menos lluvias
Para la toma de la tierra entraron 600 personas, 256 socios.	Desde que hubo el fenómeno del Niño, ha habido cambios en el clima, hace más frío en la madrugada, y ya no hay neblina como antes.
En aquella época se empezó a producir plátano, yuca, maíz, café, fréjol, frutas, achiote y por su puesto cacao.	La tierra es menos productiva, ahora se necesita de abonos para que la tierra produzca.
En ese tiempo por esta zona había los siguientes animales: guatuzá, tigre, león, tigrillo, oso, cucucho, guanta, cachicambo, armadillo, ardillas, monos, puerco sahinos, coral, x, venados, iguanas, etc.	Ahora hay pocos animales, como venado, cachicambo, ardillas, serpientes, iguanas, comadrejas, han desaparecido la mayoría de los que existían antes.
No existía carretera, solo el camino que se llama línea cero que se construyó a base de mingas en 1974	En 1980 se construyó la línea mil que es la carretera principal que atraviesa la hacienda Balao Chico.
La luz llegó en 1990, en el gobierno de Rodrigo Borja, de igual manera el agua potable y el seguro campesino en el gobierno de Borja.	Ahora está todo dividido en fincas de aproximadamente 10 hectáreas, ahora hay unos 200 socios no más.
La escuela existe desde que se creó Luz y Guía, el colegio tiene 20 años.	Ahora se cultiva también la variedad de cacao CCN-51, ahora se usan podas, abonos y más tecnología y capacitación para los campesinos y campesinas.

Se puede apreciar en el cuadro que existen tres acontecimientos que marcan la historia, el paisaje y la vida de esta comunidad: la colonización o toma de la tierra de Luz y Guía Campesina, el dedicarse a la producción de cacao para el mercado y los cambios ambientales que se han dado en la zona.



Foto 4. Taller de historia oral realizado en Luz y Guía Campesina

Actualmente esta cooperativa está poblada por personas que provienen en su mayoría de diferentes parroquias y cantones de la provincia del Azuay; aunque también, existen algunos pobladores / as de otras partes del país, en especial de la provincia del Oro y Guayas. A los habitantes de Luz y Guía se les puede clasificar en dos categorías: socios/as propietarios de tierras, y quienes carecen de ellas, estos últimos por lo general son familiares lejanos o políticos de los primeros y muchas veces prestan sus servicios como jornaleros en época de cosecha. Son los socios/as quienes poseen el capital simbólico¹⁵ dentro de la comunidad, en especial los fundadores, estas personas gozan de

¹⁵Pierre Bourdieu sostiene que el capital simbólico es este capital negado, no reconocido como legítimo, es decir, no reconocido como capital (el reconocimiento en el sentido de gratitud suscitada por los favores puede ser uno de los fundamentos de este reconocimiento) que constituye probablemente, junto con el capital religioso, la única forma posible de acumulación cuando el capital económico no es reconocido. El capital simbólico aporta la red de aliados y de relaciones que se tiene a través del conjunto de compromisos y deudas de honor, derechos y deberes acumulados a lo largo de las generaciones sucesivas

prestigio y reconocimiento, son los dirigentes, toman las decisiones más importantes de la cooperativa y gestionan obras. Aunque existen mujeres lideresas destacadas en esta población, son los hombres quienes presiden los puestos de poder en las organizaciones existentes, por lo que se puede considerar que la dirigencia de esta cooperativa es netamente masculina.

En el anexo 7 se puede observar algunos indicadores sociales de la parroquia de Molleturo a la que afirman pertenecer los pobladores/as de Luz y Guía Campesina, donde la pobreza por necesidades básicas insatisfechas alcanza un 91.9%, mientras que la pobreza extrema por necesidades básicas insatisfechas es de 70% de acuerdo al Censo del año 2001. Por lo tanto, es posible comprobar que existe un alto grado de necesidades y carencias materiales en esta cooperativa, lo cual se relaciona con las redes comerciales explotadoras de las que dependen cacaoteros / as.

1.3 Conclusiones

Una vez realizada la recopilación histórica del origen del cacao Nacional en el Ecuador para explicar su trascendencia e importancia en lo político, económico y ambiental en el contexto actual del país y de Luz y Guía Campesina, mi conclusión es que pobladores/as de esta cooperativa aunque colonizaron y deforestaron el bosque primario cuando llegaron a la zona, al dedicarse a este cultivo reconstruyeron un tipo de agrobiodiversidad y establecieron nuevas relaciones sociales, lo cual fue posible gracias a las condiciones ambientales favorables en que crece el cacao Nacional, al necesitar sombra permanente para su desarrollo. En este capítulo rescato la importancia de conocer la historia local para entender la relación de las personas con el ambiente en el presente (como sostienen Parpat 1994 y Escobar 2000).

y que puede ser movilizado en las circunstancias extraordinarias. Capital económico y capital simbólico están tan inextricablemente mezclados que la exhibición de la fuerza material y simbólica representado por aliados prestigiosos aporta por sí misma beneficios materiales, en una economía de la buena fe en la que una buena reputación constituye la mejor, si no la única, garantía económica (Bourdieu 1991: 198)

CAPITULO II

RELACIONES DE GÉNERO EN EL CICLO PRODUCTIVO DE CACAO

El objetivo de este capítulo es analizar como se distribuyen por género las labores en el ciclo productivo de cacao y las percepciones de género sobre el significado de “trabajo”. Mi argumento en este capítulo es que hombres y mujeres de la Cooperativa Luz y Guía Campesina valoran la participación de las mujeres en el ciclo productivo de cacao como ayuda y no como trabajo”. Iniciaré con la descripción de todas las etapas del ciclo productivo de cacao y quienes intervienen en cada una de ellas, luego analizaré la valoración que se da a las actividades que realizan las mujeres en el cultivo, para finalmente conocer qué se considera trabajo en Luz y Guía Campesina.

2.1 El ciclo productivo de cacao

El ciclo productivo de cacao dura un año calendario, tiempo en el cual agricultores/as efectúan diversas actividades en las huertas para la obtención de una cosecha sana y abundante. En el sector de Luz y Guía el ciclo inicia en los meses de noviembre y diciembre cuando se realiza la limpieza del terreno, usualmente rozan con machete la maleza que crece en los cultivos, para así proceder a la siembra y la resiembra de las matas. En los meses de enero a marzo se realiza la poda de mantenimiento¹⁶ con el propósito cortar y arreglar los árboles para conservar la forma que originalmente se dio a la planta, eliminando las partes no necesarias para dar un armazón bien equilibrado y estimular la brotación de flores y frutos.

¹⁶ Podar significa arreglar un árbol sin ocasionarle daños, tratando siempre de eliminar todas aquellas partes vegetativas innecesarias para una buena formación y mantenimiento de la planta. Existe tres tipos de poda: poda de formación, de mantenimiento y poda fitosanitaria, esta última consiste en eliminar todos aquellos órganos vegetativos enfermos o improductivos. (Lizano 1998: 3)



Foto 5. Señora Sonia Flores rozando cacao

A partir de los meses de mayo a octubre comienza la etapa de tumbado y cosecha de cacao, es decir, se recoge del árbol solo las mazorcas maduras que deberán ser partidas con un corte superficial para no dañar las almendras, éstas se van acumulando para luego proceder al tratamiento postcosecha que conlleva en primer término retirar el mucílago o baba, lo cual se conoce en Luz y Guía como desvenado, para continuar con la fermentación¹⁷, que es la etapa en que se forman los elementos que le dan al cacao sabor y aroma a chocolate. Seguidamente se realiza el secado de las pepas de cacao, el cual puede ser natural si se aprovecha el calor solar, para ello tradicionalmente se utiliza tendales de caña o cemento, donde se mantiene el producto

¹⁷ La fermentación del cacao se produce en dos etapas: la externa que ocurre con la muerte del embrión al terminar el segundo día, con temperaturas de 44° a 45° y la fermentación interna que ocurre al formarse los precursores del sabor y termina al cuarto día con el descenso violento de la temperatura. En nuestro país existen tres sistemas de fermentación: el sistema montón, en el cual se hace amontonan las almendras tratando de darle la mayor altura posible y se las tapa con hojas de bijao; sistema de cajas en el cual se utilizan madera dulce como laurel o pino; y el sistema de cestos en el cual se utiliza cualquier tipo de bejucos. En los tres sistemas el cacao debe ser removido cada 24 horas para que la fermentación sea uniforme (Lizano 1998: p.40)

hasta que alcance su grado óptimo de secado; también existe otro método que es el secado artificial mediante el uso de secadoras a gas o diesel.

Lastimosamente las prácticas de fermentación y secado no siempre son llevadas a cabo por agricultores/as de Luz y Guía Campesina, ya sea por falta de infraestructura o por condiciones climáticas desfavorables, pues éste es un sector húmedo, donde existe poca presencia de luz solar. El no poder aplicar el tratamiento poscosecha es sumamente negativo para las personas productoras del lugar, puesto que el cacao recién cosechado no tiene ninguna calidad, es la fermentación la que le da excelencia a la almendra, porque hace que baje su temperatura y se nivelen los ácidos acéticos que posee, de lo contrario se vuelve agria o rancia y pierde el sabor floral y frutal. El secado hace que el cacao pierda la humedad, si no se lo hace éste se oscurece y daña. Un cacao bien fermentado y secado es lo que le da calidad a los chocolates.



Foto 6. Señor Herminio Lluvizupap Tumbando cacao

Posteriormente durante la misma época de cosecha, viene la etapa de comercialización del producto, para ello en Luz y Guía se reúnen grupos de varios finqueros, quienes alquilan transporte para llevar su cosecha a vender a los

intermediarios de Durán en la provincia del Guayas, donde el cacao es pesado, clasificado y negociado.

Al conversar con diferentes mujeres y hombres de la comunidad, todos/as están de acuerdo en que las mujeres participan activamente en el trabajo de campo del ciclo productivo de cacao, sostienen que es una labor muy dura para ellas, a lo que se suma la preparación de la comida que es llevada a las plantaciones y al trabajo doméstico que realizan en el hogar, como se puede apreciar en las siguientes afirmaciones:

- “En el huerto de cacao la mujer prepara el terreno, roza, siembra, cuida la mata, cuando es época de cosecha tumba, pica, desvena, fermenta y seca el cacao, hace de todo” (Sonia Flores).

- “En el cultivo principalmente he sembrado, después cosechar, desvenan el cacao, secarlo, todo eso, se lo fermenta en sacos y se lo seca, todo eso hago yo, en este momento hacemos los dos, más antes yo lo hacía, porque él tenía a veces otros trabajos entonces yo lo ayudaba sola” (Geraldina Pérez).

-“En mi caso yo hago el almuerzo y luego de eso voy a ayudar a recoger el cacao, se lo recoge, se lo saca, se lo desvena. Mientras el cacao está creciendo yo voy a coronar o sea a rozar y limpiar, salimos a hacer eso juntos con mi marido. Yo digo que uno trabaja en realidad más que el hombre, el hombre hace un solo trabajo, llega a la casa y descansa” (Carmen Torres).

-“Yo, en lo que más participo es en la recolección de frutas y en la desmenuzada del cacao, solo lo desveno, no sé tumbarlo, y cuando es cosecha de cítricos igual voy a ayudar, porque hay que tratarle bien a los productos para que no se maltraten” (Teresa Barros).

-“Digamos ella apoya en cosechar el producto, mi esposa sí me ayuda, en el campo la verdad más hace ella que yo, porque yo trabajo aparte, trabajamos juntos cuando yo estoy en la huerta, cuando yo no estoy hace ella, se encarga del cacao, del ganado ...” (Armando Armijos).

-“En el cacao, la tumbada y la rozada es propiamente de los hombres, y el resto todo ayuda la mujer y la familia en general. Oiga en verdad en mi casa, pues, gracias a Dios yo debo decir que mis hijas y mi mujer me han ayudado y todos hacemos las labores diarias, casi igual, claro que uno como hombre tira machete, pero en los otros trabajos hacemos lo mismo. Aquí lo que no hacen las mujeres es rozar, de ahí la tumbada del cacao, la sacada de cacao, la desvenada, le hace

la mujer, le ayuda a sacar, a desvenar. La rozada eso claro que es lo más lógico que haga el hombre, porque es más fuerte, pero también las mujeres lo hacen a veces” (Celio Cabrera).

Hombres y mujeres están de acuerdo en que las mujeres participan activamente en todas o casi todas las etapas del ciclo productivo de cacao, sin embargo, en los casos citados se considera su labor como una “ayuda”¹⁸ al trabajo de los hombres, es decir como una cooperación. ¿Por qué sucede esto, si tanto hombres como mujeres trabajan por igual en el cultivo de cacao? Pierre Bourdieu sostiene que hombres y mujeres hemos incorporado como esquemas inconscientes de percepción y de apreciación las estructuras históricas del orden masculino, formas de clasificación dicotómicas con las cuales construimos el mundo, donde existe una división de las cosas y de las actividades de acuerdo a un sistema de oposiciones homólogas entre lo masculino/femenino, alto/bajo, arriba/abajo, derecha/izquierda, claro/oscuro, público/privado, etc.

¹⁸ Según la Real Academia de la Lengua, ayuda significa prestar cooperación (Diccionario de la Lengua Española 1984)



Foto 7. María Guamán cosechando cacao

Bourdieu sostiene que los esquemas o matrices de pensamiento basados en oposiciones son una aplicación universal que se ha naturalizado en las relaciones sociales, en la división entre los sexos, y está incorporado en los cuerpos y en los hábitos de las personas, tanto en los pensamientos como en las acciones de ellas, dividiendo el mundo social arbitrariamente:

La fuerza del orden masculino se descubre en el hecho de que prescinde de cualquier justificación: la visión androcéntrica se impone como neutra y no siente la necesidad de enunciarse en unos discursos capaces de legitimarla. El orden social funciona como una inmensa máquina simbólica que tiende a ratificar la dominación masculina en la que se apoya: es la división sexual del trabajo, distribución muy estricta de las actividades asignadas a cada uno de los dos sexos, de su espacio, su momento, sus instrumentos; es la estructura del espacio, con la oposición entre el lugar de reunión o el mercado, reservado para los hombres, y la casa,

reservada a las mujeres o, en el interior de ésta, entre la parte masculina, como del hogar, y la parte femenina, como el establo, el agua y los vegetales; es la estructura del tiempo, jornada, año agrario o ciclo de vida, con los momentos de ruptura, masculinos y los largos periodos de gestación femeninos (Bourdieu 2000: 22).

Existen esquemas y matrices de percepción que generan *habitus*¹⁹ o formas de pensamiento que a su vez generan prácticas materiales o simbólicas, la dominación masculina asigna funciones y espacios determinados a cada sexo, que divide sexualmente el trabajo entre ellos. Así, en Luz y Guía Campesina aunque las mujeres realicen un trabajo que socialmente es atribuido a los hombres, el *habitus* no permite ver esta actividad como trabajo femenino sino como una ayuda, ya que a quien le corresponde hacer el trabajo productivo es al varón. “Sólo exige de la mujer unas prácticas técnicas o rituales de acompañamiento, unos actos destinados a ayudar a la naturaleza en acción, y a partir de ahí, doblemente condenados a permanecer ignorados, fundamentalmente por los hombres” (Bourdieu 2000: 64).

Como ya mencioné, la última etapa del ciclo productivo de cacao es la venta del mismo, de acuerdo a lo que manifiestan las personas informantes es aquí justamente donde las mujeres pierden participación, es importante analizar el porqué de este hecho, ya que tiene connotaciones que permiten descifrar las relaciones de género en Luz y Guía Campesina y nos conduce a comprender el motivo por el cual el trabajo de ellas se considera una ayuda. Existen dos puntos de vista por parte de las mujeres: las que dicen que sí comercializan, y las que dicen que no lo hacen. Sin embargo, las primeras

¹⁹ Para Bourdieu, los condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia producen *habitus*, sistemas de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas para funcionar como estructuras estructurantes, es decir como principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin sin suponer la búsqueda consciente de fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos. El *habitus* permite producir un número infinito de prácticas, relativamente imprevisibles, pero limitadas en su diversidad. En suma, siendo el producto de una clase determinada de regularidades objetivas, el *habitus* tiende a engendrar todas las conductas “razonables” o de “sentido común” posibles dentro de los límites de estas regularidades, y solo de éstas. Tiende también, al mismo tiempo, a excluir “sin violencia”, sin método, sin argumentos todas las “locuras”, es decir, todas las conductas destinadas a

están concientes de que por ser mujeres sufren discriminación al momento de vender el cacao y que es una actividad algo dura para las mujeres por varias razones:

- “Yo también he vendido, vendía en Cafeica, también donde don Acosta, pero no sé como siempre en Cafeica no mismo pagaban bien, lograban la oportunidad de pagar lo que a ellos les antojaba y cuando reclamábamos, ellos se molestaban, a mi esposo no le hacían problema cuando se quejaba, solo a mí por ser mujer. Tienen que dejar a las mujeres que vendan, digo yo, porqué no vamos a poder, si es una cosa tan fácil” (Geraldina Pérez).

- “Yo sí he vendido, para mi marido no hay diferencia que porque la mujer tiene diferente sexo sea diferente, a mí sí me respetaban los hombres cuando yo vendía, porque uno se puede hacer respetar en cualquier lugar. Sin embargo, en el aspecto de la carga mismo del cacao para la mujer sí es un poquito difícil, subir el cacao, allá bajarlo, subirlo en las pesas para que lo pesen, hay veces que al que se le vende tiene trabajadores y ellos ayudan, pero hay veces que la persona que va a vender tiene que hacerlo, en ese caso yo sí veo que es un poco duro para la mujer” (Irma Prócel).

La mayoría de mujeres entrevistadas afirma nunca haber vendido el cacao, ellas consideran una costumbre que esa actividad la realice el hombre de la casa, además, confiesan ni si quiera haberse propuesto salir a venderlo porque quien maneja el dinero es siempre el varón, sostienen también que las mujeres que pueden comercializar cacao es gracias a la autorización del marido, nuevamente como una ayuda.

- “El rato de vender solo él nomás sale, yo no vendo el cacao y el resto de cosas como las frutas y otros productos del huerto solo él vende. Yo sí le he dicho que no vale que solo él haga... para que los hijos aprendan, que los deje que vendan, pero igual, así es el hombre de machista. Sí hay compañeras que sí comercializan unas son solas y otras sí les dejan los esposos que vayan a vender, por mí será porque yo misma no me he dedicado a asumir esa responsabilidad, bueno no mismo me he dicho yo voy a hacer eso, como él mismo coge y hace...” (Sonia Flores).

- “Yo no lo vendo, sino mi esposo, lo va a dejar a Guayaquil. Yo no he vendido, yo le cocino, lo acompaño a las plantaciones, todo. Yo no me meto a estar vendiendo, si yo quisiera, él si dejara que yo salga a vender creo.... pero soy un poquito tímida. La venta del cacao es un trabajo

ser negativamente sancionadas porque son incompatibles con las condiciones objetivas. (Boudieu 1991:

muy pesado que uno como mujer no se puede estar haciendo, entonces tiene que ser el hombre mismo el que tiene que salir a vender el cacao. Digamos ya se tiene esa costumbre, que sea el hombre el que venda. Mi esposo administra lo que se vende porque él tiene que pagar a los trabajadores, y entonces el luego me da para los gastos de la casa. ¡Ah! como es mi plata dice, es mi trabajo, problema mío en que gasto. (Raquel Pesantez)

- “Yo no he salido a vender sola, yo le mando a él, la plata maneja mi marido, él salido a vender lo mando a él, porque siempre es pesado” (Zaida Saca).

- “El rato de la comercialización participa el hombre, él se va a vender, yo nunca he salido a vender no porque no quiera, sino que él también es hombre, entonces él se va, porque siempre también es lejos y más le respetan al hombre que a la mujer. Creen que a la mujer la van a engañar o a robar” (Carmen Torres).

Son las mismas mujeres quienes ven natural que los hombres vendan la producción, es como una costumbre en la cooperativa, ellas se sienten menos capacitadas para hacerlo debido a su timidez, su supuesta fragilidad y su inseguridad en el ámbito público, al respecto Bourdieu dice:

Así pues, de acuerdo con la ley universal de la adecuación de las esperanzas a las posibilidades, de las aspiraciones a las oportunidades, la experiencia prolongada e invisiblemente amputada de un mundo totalmente sexuado tiende a hacer desaparecer, desanimándola, la misma inclinación a realizar los actos que no corresponden a las mujeres, sin tener ni siquiera que rechazarlos (Bourdieu 2000: 71).



Foto 8. Niños y niñas de Luz y Guía campesina desvenando cacao

La mayoría de mujeres de Luz y Guía sostienen que ni siquiera se han propuesto salir a vender el producto final del ciclo productivo de cacao que dura un año de trabajo, las que sí lo han hecho, ha sido bajo la autorización de los maridos o porque ellos por alguna circunstancia no pudieron acudir a la venta. Según Carol Pateman (1996), esto se debe a que se delega a las mujeres a la esfera privada como algo natural, de esta manera ellas se excluyen de las actividades públicas por naturaleza. En Luz y Guía el huerto de cacao es un espacio familiar, las relaciones de género que se dan dentro del hogar se extienden a lo laboral, quizá porque son las mismas personas las que intervienen en ambos lugares, y la separación entre casa y cultivo es muy ambigua, sin embargo, no se incluye a las mujeres en la comercialización.

Pateman considera que el matrimonio le da a la mujer protección a cambio de entregar el cuerpo y la reproducción. Para esta autora, la igualdad y la libertad dentro del matrimonio no son más que una ilusión, donde realmente la mujer está aceptando la subordinación, sostiene que “el liberalismo está estructurado tanto por relaciones patriarcales como por relaciones de clase, y que la dicotomía entre lo público y lo

privado oculta la sujeción de las mujeres a los hombres dentro de un orden aparentemente universal, igualitario e individualista" (Pateman 1996: 3). El liberalismo requiere de la oposición público / privado para sostenerse, pues el éxito del sistema depende de restringir a las mujeres al ámbito doméstico para asegurar la subsistencia de quienes acceden al ámbito público y de esta manera garantizar el modelo económico y político liberal. Así, al asignarles a los hombres naturalmente el espacio público (calle) y a las mujeres el privado (casa), se legitima la división sexual del trabajo, con lo cual se impide que cada género transgreda lo socialmente establecido. Esto explica que en Luz y Guía sea "normal" que a los varones les corresponda salir de la comunidad a negociar y vender el cacao, no así a las mujeres. A continuación se citarán las posiciones de los hombres con respecto a la comercialización de cacao, donde se puede observar claramente que todos están de acuerdo en que esta debe ser una función exclusiva del sexo masculino:

- "En mi casa quien administra la plata es mi papi, sí porque llega mi papi y él da el dinero, porque mi mami hace los gastos de la comida. Pero mi papi, es el que vende, porque tiene que salir, a veces se queda dos días y regresa entonces eso hace el hombre". (Milton Pesantez)
- "Digamos una mujer no puede cargar un saco de unas 100 libras porque pesa, entonces uno en la calidad de varón tienen más fuerza, y uno lo hace para evitar que la mujer sufra, es el hombre el que tiene que vender" (Armando Armijos).
- "La comercialización nosotros mismo lo hacemos, siempre es el jefe de la casa, a veces cuando yo estoy ocupado pues lo hacen mis hijos varones, para venderlo a veces me acompaña mi esposa, pero me acompaña no más.... como quien cuida la plata, pero la plata manejo yo, porque para cobrar la plata afuera siempre es un poco medio peligroso. Hay que cuidarla bastante, no es confiable que cobren las mujeres, no es que quiera dejar a un lado a la mujer, pero de todas formas el hombre sabe como mejor se defiende y cómo hacer para correr, pero la mujer por ejemplo a la edad de mi esposa no tiene facilidad para hacer eso, entonces, me acompaña no más..." (Gerardo Pesantez).

Se puede observar que el habitus de lo que deben ser las funciones femeninas y masculinas hace que los varones de Luz y Guía Campesina subestimen las capacidades de las mujeres de desenvolverse en el ámbito público e incluso su actitud sea de sobreprotección hacia ellas, debido a su supuesta inutilidad, fragilidad, timidez y delicadeza. Para Bourdieu:

(...) habría que enumerar todos los casos en que los hombres mejor intencionados (la violencia simbólica como sabemos no opera en el orden de las intenciones conscientes) realizan unas acciones discriminatorias, que excluyen a las mujeres, sin ni siquiera plantearse, de las posiciones de autoridad, reduciendo sus reivindicaciones a unos caprichos, merecedores de una palabra de apaciguamiento o de una palmadita en la mejilla, o bien, con una intención aparentemente opuesta, recordándolas y reduciéndolas de algún modo a su feminidad, gracias al hecho de atraer la atención hacia el peinado, hacia cualquier característica corporal, utilizar términos claramente familiares o más íntimos en una situación formal, etc.; pequeñas elecciones del inconsciente que al sumarse, contribuyen a construir la situación disminuida de las mujeres y cuyos efectos acumulados quedan gravados en las estadísticas de la escasísima representación femenina en las posiciones de poder, especialmente económico y político (Bourdieu 2000: 79).

Los hombres se sienten más capacitados que las mujeres para desenvolverse en el espacio público que implica la comercialización, pues en las sociedades androcéntricas siempre se les ha asignado a ellos la función de proveedores de ingresos económicos, lo cual es asumido como natural. Es en lo público donde se accede al dinero, el manejo de éste ubica a los hombres en una posición de poder frente a las mujeres en el ámbito privado. De esta manera se confirma el planteamiento de Carol Pateman que sostiene que la diferencia sexual opera como un mecanismo implícito de subordinación a las mujeres, es decir, que la diferencia sexual determina las prácticas y no las capacidades individuales.

2.2 La valoración del trabajo de las mujeres

Con respecto a si las actividades que realizan las mujeres tanto en el ciclo productivo como en el hogar son valoradas por los hombres y esposos de Luz y Guía Campesina, detecté dos posiciones por parte de las mujeres: quienes sí se consideran valoradas y quienes creen lo contrario. Para el primer caso he citado las siguientes afirmaciones:

- “Para qué mi esposo valora todo lo que yo realizo... todo el trabajo, los dos también compartimos el trabajo doméstico, mi esposo produce cacao, maíz, yuca, papaya, de todo lo que se da aquí en la zona. A nivel de la comunidad creo que los hombres sí valoran nuestra ayuda, de no ser así creo que nosotros no los apoyáramos, pienso yo no sé...” (Teresa Barros).

- “Yo creo que claro que él tiene que valorar lo que yo he hecho porque yo he tenido que mantener a mis hijos, él tiene que valorar, porque si no lo hace quiere decir entonces, que mi ayuda y yo no hemos valido nada. Tiene que valorizar” (Geraldina Pérez).

- “Para qué, mi esposo sí valora mi ayuda, porque la idea de él es que tanto vale la mujer como el hombre, hay igualdad. Para mi marido no hay diferencia, que porque la mujer tiene diferente sexo sea diferente. Mi marido sí reconoce por mi lado que la mujer trabaja más que el hombre, porque él tiene el decir que el trabajo de la mujer nunca se lo ve, si uno lava la ropa se ensucia de nuevo, si uno cocina se come y luego se lavan los platos y no se ve nada lo que uno ha hecho, vuelta el trabajo del hombre...si va a rozar se ve la cantidad que ha rozado y la cantidad de cacao que ha cogido. Yo pienso que sí me valora, lo que yo le digo a él vuelta, lo que tú estás trabajando coges tu dinero, pero uno lo que hace en la casa no coge dinero, y por lo tanto, le digo, si tú me pagaras lo que yo hago en la casa hasta me quedaras debiendo” (Irma Prócel).

Según estas opiniones las mujeres sí se consideran valoradas por su trabajo tanto en el campo como en el hogar, en los dos primeros casos es algo que ellas asumen, sin tener la certeza, por no haber conversado al respecto con sus maridos. Sin embargo, al analizar estos testimonios ese reconocimiento de la actividad femenina sigue siendo categorizado como ayuda al varón o esposo, y esta perspectiva es compartida por las mismas mujeres. La dominación masculina entonces, tiene todas las condiciones para su pleno ejercicio, funciona como matrices de percepción de los pensamientos y acciones

de toda la sociedad; y al ser universalmente compartidas se imponen como trascendentes. El androcentrismo de la reproducción biológica y social es legitimado por la objetividad del *sentido común*²⁰, las mismas mujeres las aplican a su realidad, se encuentran atrapadas en sus esquemas mentales producto de la asimilación de las relaciones de poder, basados en las oposiciones fundadoras del orden simbólico. Esto es lo que Bourdieu llama la *violencia simbólica*:

Los dominados aplican a las relaciones de dominación unas categorías construidas desde el punto de vista de los dominadores, haciéndolas aparecer de ese modo como naturales. Eso puede llevar a una especie de auto - depreciación, o sea de autodenigración sistémicas. La violencia simbólica se instituye a través de la adhesión que el dominado se siente obligado a conceder al dominador cuando no dispone de otro instrumento de conocimiento que aquel que comparte con el dominador y que al no ser más que la forma asimilada de la relación de dominación, hacen que esa relación parezca natural (Bourdieu, 2000: 51).

Pasaré ahora a analizar los puntos de vista de aquellas mujeres que no consideran que su trabajo es valorado:

- “Creo que aquí ni en ninguna parte se reconoce el trabajo que realiza la mujer, ni en el campo ni en la casa. Nooo, mi marido no reconoce, pienso que como él han de ser todos, por supuesto a mí no me ha dicho que reconoce mi labor en el campo, él cree que solo él trabaja muchas de las veces dice que solo él hace” (Sonia Flores).

-“Como uno pasa bastante en la casa haciendo una cosa y otra, siempre no reconocen, piensan que solo están haciendo ellos no más los trabajos en la finca, ellos dicen yo sufro, yo hago dicen..., entonces quiere decir que uno no hace nada en la casa ni en el campo y la verdad es que una no se alcanza a hacer tanta cosa” (Raquel Pesantez).

- “Yo también trabajo en el campo, en el tiempo de rozar rozo, y también cojo cacao. Pero así dicen los hombres que uno pasa de vaga en la casa, no valoran” (Angelita Zumba).

²⁰ El sentido común se basa precisamente en la afirmación de que en realidad no dispone de otra teoría que la de la vida misma. El mundo es su autoridad El sentido común no implica un conocimiento esotérico, ni una técnica especial o un talento peculiar; pues exige un adiestramiento poco o nada especializado que solo de forma redundante llamamos experiencia y que de forma misteriosa llamamos madurez. El sentido común para decirlo con otras palabras, representa el mundo como algo familiar, un

De acuerdo a estos testimonios, las mujeres sienten que su trabajo no es reconocido por parte de sus esposos, ni en el campo ni en la casa, justamente porque ellos consideran la labor de las mujeres en el huerto como una ayuda, como algo secundario que carece de prioridad, mientras también minimizan las tareas domésticas que ellas realizan como algo fácil que no requiere esfuerzo, dedicación ni tiempo. Así, la responsabilidad del cultivo en Luz y Guía Campesina le pertenece al hombre, por ser el cacao el producto que más dinero proporciona a la zona, pues en la división sexual del trabajo es al varón a quien le corresponde generar ingresos económicos. El cacao es entonces un producto masculino, la ayuda de las mujeres es vista como complementaria, no indispensable, sin trascendencia.

Corresponde a los hombres, situados en el campo de lo exterior, de lo oficial, de lo público, realizar todos los actos a la vez breves, peligrosos y espectaculares; por el contrario a las mujeres, al estar situadas en el campo de lo interno, de lo húmedo, de abajo, de la curva y de lo continuo, se les adjudican todos los trabajos domésticos, es decir, privados y ocultos, prácticamente invisibles o vergonzosos, como el cuidado de los niños y de los animales, muy especialmente los trabajos más sucios, los más monótonos y los más humildes (Bourdieu 2000: 45). Sin embargo, al recoger testimonios de algunos finqueros de la cooperativa, todos están de acuerdo en que valoran muchísimo las actividades de las mujeres, esta contradicción puede significar que es así de palabra, frente a otras personas, pero no en la práctica de la vida cotidiana:

- “Aquí en la comunidad yo creo que sí se reconoce que la mujer trabaja, mi mami ayuda bastante, prepara el almuerzo y lo lleva a la finca, y así hace todo el mundo acá, les llevan la comida a los esposos y llevan el almuerzo a la finca. Sí se reconoce que trabaja en el cultivo, muchas veces se dice que la mujer se esfuerza más que el hombre porque tiene doble trabajo, en la casa y en la finca”. (Milton Pesantez)

mundo que cualquiera puede y podría reconocer y en el que cualquiera puede o podría mantenerse sobre sus propios pies (Geertz 1994: 95, 114)

- “Con todo respeto, la mujer trabaja más que el hombre en diferentes cosas, ya que el lavado, que la cocinada, que los niños, ese trabajo es súper más que el de un varón. Si no se valorara el trabajo de una mujer no fuera justo tener a la mujer al lado de uno, no cierto. Dice el dicho que una buena mujer hace un buen hombre y hace un buen hogar, el hombre no se hace solo.

Entonces yo digo que sí valoramos a las mujeres. (Armando Armijos)

Es preciso analizar que en el segundo testimonio se califica a la mujer esforzada en sus actividades diarias como “buena mujer”, lo cual lleva implícito una carga moral que la responsabiliza del éxito del hogar y del marido. Según Bourdieu, es la visión androcéntrica que excluye a las mujeres de realizar tareas nobles y reconocidas, asignándoles tareas inferiores, bajas, mezquinas, estableciendo así las prácticas adecuadas para cada sexo, en las cuales también se les enseña a las mujeres cómo deben manejar su cuerpo, cómo deben vestirse y comportarse, lo cual está asociado a una moral, al pudor que deben mantener, naturalizando una ética, socialmente ha sido atribuida a la mujer una identidad disminuida. Aunque los hombres manifiestan reconocer el trabajo de las mujeres, en una conversación que sostuve con algunas de ellas, concluyeron que esta valoración tiene cabida mientras no existan conflictos de pareja:

- “Los hombres cuando se ponen molestos ahí se ponen a hablar que la mujer no vale para nada, por mi lado de repente mi esposo es así, fuuu... se cansa de hablar. Solo cuando están de a buenas valoran, pero si están bravos no valoran. Así se les ayude están diciendo que uno no hace nada. Y qué puede decir uno, nada quedarse callada, sino sigue larga la cantaleta” (Carmen Torres).

- “Yo por mi parte según les oigo a las compañeras, claro que el rato que se les está ayudando a trabajar, si pues, no le van a estar diciendo que no trabaja, claro ahí aceptan que está trabajando, pero hay un momento en que quizá hay un problema, un enojo y dicen: qué haces tú, tú no haces nada, le dicen, tu qué has hecho, dónde está la plata que tu sacas, tu no tienes plata, de lo que tu haces no hay dinero, de lo que yo hago sí hay dinero y yo pienso que eso es en general. Entonces en conclusión no valoran pues, porque si valoraran jamás dirían eso, son cortados con la misma

tijera. Yo decía entre mí, que suerte de las compañeras que dicen que las valoran lo que hacen , es mentira ya ve” (Sonia Flores).

Está claro que en todos los casos citados la actividad que realizan las mujeres en el ciclo productivo de cacao es reconocida por hombres y mujeres como una *ayuda* al varón agricultor jefe de familia, al que culturalmente se le asigna la función de proveedor de dinero en el hogar, lo cual nos lleva a la conclusión de que la producción de cacao es una actividad considerada como masculina en esta población, pese a que en ella trabajan de igual a igual tanto hombres como mujeres. Según Pierre Bourdieu:

[...] las mismas tareas pueden ser nobles y difíciles cuando son realizadas por unos hombres o insignificantes e imperceptibles, fáciles y triviales cuando corren a cargo de las mujeres, como lo recuerda la diferencia que separa al cocinero de la cocinera, al modisto de la modista; basta con que los hombres se apoderen de tareas consideradas femeninas y las realicen fuera de la esfera privada para que se vean ennoblecidas y transfiguradas: es el trabajo, lo que se constituye siempre como diferente según lo realicen hombres o mujeres” (Bourdieu 2000: 79).

Esto explica entonces, que son los esquemas y matrices de percepción los que hacen que la misma actividad sea considerada trabajo cuando es realizada por los hombres y ayuda cuando es hecha por mujeres. En cuanto a la valoración o estimación que los hombres le dan al trabajo de las mujeres tanto en las labores de campo como en las domésticas, se puede decir que todos los entrevistados están concientes de la tarea sacrificada y dura que realizan las mujeres y de su importancia en la familia y la comunidad, sin embargo, ellas no siempre creen en el discurso de valoración que tienen los varones, puesto que en la práctica el verdadero reconocimiento le pertenece a quien tiene acceso y maneja el dinero que se obtiene del trabajo en el ciclo productivo de cacao.

2.3 Lo que se considera trabajo

Si la participación de las mujeres en el ciclo productivo se la valora como una ayuda y si la comercialización la realizan los varones por ser una actividad pública fuera de la esfera doméstica, podría asumirse que la valoración del trabajo en Luz y Guía Campesina, está mediada por el dinero, pero para ello se vuelve necesario conocer qué se considera trabajo en esta cooperativa:

-“La verdad que para mí todo es trabajo, tanto la labor que uno hace en la finca, como la venta del cacao, todo implica un proceso y un gran esfuerzo, tanto tiempo de espera, hasta que comience a producir, con la venta es a cobrarse el tiempo que uno se ha esperado, de ahí vuelta nos quedamos en cero, esperar nuevamente otro año, la misma temporada” (Pablo Luzuriaga).

-“El trabajo es todo el proceso de cosecha, lo que más implica es la rozada, la tumbada, las podas, más bien el proceso de venta es lo más fácil, es el resultado del trabajo, pero de ahí lo más duro es la roza, la poda, la tumba, pero todo mismo es trabajo”(Andrés Matute)

-“Con la venta se lo lleva a las empresas, lo juntamos, lo pesamos y también se junta la plata. Considerado como trabajo es todo en agricultura y lo que más producimos es cacao, ciclo corto también, pero más es el cacao, de ahí trabajo todo es trabajo, la venta es lo más fácil que puede haber, es cuestión de coger la plata no más” (Gerardo Pesantez).

-“Todo es trabajo, acaso porque una no venda quiere decir que una no ha trabajado nada, uno apoya y ayuda con todo, que en la casa, que en el campo, todo es trabajo” (Carmen Torres).

-“Bueno, yo creo que todo es un proceso, que da como fruto un trabajo que es todo lo que se hace para cultivar y vender, porque si no se vende de qué sirve tanto trabajo, y si no se cultiva cómo se vende” (Geraldina Pérez).

Como conclusión de estos puntos de vista se puede decir que hombres y mujeres de Luz y Guía Campesina consideran trabajo a toda la labor del ciclo productivo, no solo a la venta, sino también a las labores de cultivo. Sin embargo, pese a que ambos sexos participan en el trabajo de campo, solo los hombres tienen acceso a vender el producto (las pocas mujeres que lo hacen es siempre bajo la autorización del marido), y principalmente solo los hombres manejan el dinero de ese trabajo. Magdalena León

llama *dictador benévolo* a este tipo de esposo o padre de familia protector, quien recibe el dinero del trabajo de toda la familia, lo administra y maneja según su criterio, sin permitir el acceso directo al resto de los miembros del hogar (León 2000). Para Julieta Kirkwood es autoritarismo, ella sostiene que “a partir de la diferencia entre lo postulado y lo vivido las mujeres reconocemos y constatamos, que nuestra experiencia cotidiana es el autoritarismo. Que las mujeres viven el autoritarismo en el interior de la familia, en su ámbito reconocido de trabajo y de experiencia. Que lo que allí se estructura es precisamente la autoridad indiscutida del jefe de familia, del padre, la discriminación y subordinación de género, la jerarquía y el disciplinamiento de un orden vertical, impuesto como natural y que más tarde se verá proyectado en todo el acontecer social” (Kirkwood 1990: 223).

Se puede apreciar también que en las opiniones recogidas en ningún momento se mencionan las tareas domésticas como trabajo, tan solo se asume que en Luz y Guía Campesina es trabajo todo lo que tiene que ver con las labores en el campo, o sea el cultivo de cacao, de frutos y de árboles asociados a estas plantaciones, de lo cual se puede concluir que como las mujeres están ligadas a lo doméstico, los esquemas de percepción de la dominación masculina llevan a asumir que no trabajan ni en la casa ni en el campo y que se valore su participación como ayuda, como sostiene Bourdieu:

(...) la división sexual está inscrita, por un lado en la división de las actividades productivas a las que asociamos la idea de trabajo, y en un sentido más amplio, en la división del trabajo de mantenimiento del capital social y del capital simbólico que atribuye a los hombres el monopolio de todas las actividades oficiales, públicas, de representación, y en especial de todos los intercambios de honor, intercambios de palabras, intercambios de regalos, intercambios de mujeres, intercambios de desafíos y de muertes (Bourdieu 2000: 74).

2.4 Conclusiones

En este capítulo he podido mostrar en primer término que se confirma mi planteamiento inicial: los hombres y las mujeres de esta población valoran la participación de las mujeres en el ciclo productivo de cacao como ayuda y no como trabajo. Debido a las matrices de percepción de la visión androcéntrica que han restringido a las mujeres al ámbito doméstico, reproductivo y privado, cualquier labor que ellas realicen en el cultivo de cacao, es valorado por ambos sexos como ayuda, ya que es el hombre quien tiene acceso a la esfera pública y por tanto, a comercializar el cacao y manejar el dinero. Esta situación es vista como natural y normal por estar arraigada en las prácticas y en la mentalidad patriarcal de esta sociedad, por esta razón, concluyo también que la actividad cacaotera es considerada en Luz y Guía como masculina.

Justamente la dominación sexual masculina se apoya en la división sexual del trabajo, con una distribución estricta de las funciones asignadas a cada uno de los dos sexos, destinando lo privado a las mujeres y lo público a los hombres, lo cual se aplica a todas las cosas del mundo, principalmente al cuerpo en sí, que adopta esta división como natural. La diferencia anatómica entre los órganos sexuales justifica la diferencia socialmente establecida entre los sexos, en especial la división sexual del trabajo. A pesar de que el discurso de los hombres entrevistados destaca la importancia de la labor de las mujeres y sostiene apreciarla mucho, ellas no se consideran realmente valoradas por ellos, por ejemplo, en el momento en que se presentan conflictos familiares o de pareja, los esposos manifiestan que las mujeres no hacen nada y que el dinero que se obtiene de la venta del cacao les pertenece solo a ellos. Por tanto, la valoración de las actividades de las mujeres se queda en el discurso y no en la práctica cotidiana, esto es un efecto de la dominación masculina, que actúa en los esquemas de percepción y se constituye en hábitos, ejerciéndose como por arte de magia, directamente sobre lo más profundo de los cuerpos.

En este punto considero pertinente citar el concepto de “*Justicia Bivalente*” de la autora Nancy Fraser, cuyo principal aporte ha sido llevar al feminismo a plantearse el problema de la injusticia desde dos perspectivas: la injusticia socio – económica que está arraigada en la estructura política –económica de la sociedad; y la injusticia cultural que se expresa en los patrones sociales, el no reconocimiento cultural. Fraser sostiene que en la actualidad existen dos tipos de injusticia que usualmente se encuentran entrelazadas en la sociedad, formando colectividades bivalentes, las cuales pueden padecer tanto la mala distribución socio-económica como el no reconocimiento cultural; la raza y el género son un ejemplo de estas colectividades problemáticas, por lo que están implicados simultáneamente en la política de la redistribución y reconocimiento.

Según esta autora, hoy en día se requiere de redistribución y reconocimiento como paradigmas de justicia, pues las necesidades de cambio cultural se mezclan con las necesidades de cambio económico, “Mi objetivo más amplio es conectar dos problemáticas políticas que actualmente se encuentran disociadas, pues solo al integrar el reconocimiento y la redistribución podemos encontrar un marco teórico adecuado a las exigencias de nuestro tiempo” (Fraser 1997: 19). Se puede entender entonces que su proyecto es transformar las estructuras profundas de la economía política y la cultura, a través de la transformación de lo injusto por lo justo, basado en la redistribución y el reconocimiento, dando lugar a la justicia bivalente.

Tomando en cuenta este planteamiento, es posible sostener que mientras las mujeres de Luz y Guía Campesina no tengan acceso a vender y a manejar el dinero por la venta del cacao, es decir, que mientras ellas no tengan acceso a la redistribución económica, difícilmente tendrán acceso al verdadero reconocimiento de su trabajo, pues para Fraser “No hay reconocimiento sin redistribución” (Fraser 1997: 250).

De esta manera, en vista de que en Luz y Guía se considera trabajo a todas las actividades que comprende el ciclo productivo y sin embargo, la participación de las mujeres se la cataloga solo como ayuda, únicamente quienes creen trabajar realmente, es decir los hombres, tienen acceso a comercializar y manejar el dinero que se obtiene como fruto del esfuerzo de todo el proceso productivo. Como conclusión solo accede al dinero quien trabaja, como se cree que la mujer solo ayuda, no puede recibir ni manejar recursos económicos, lo cual es resultado de la diferencia sexual. Así, la mujer no trabaja porque es mujer, solo trabaja el hombre porque es hombre, y por lo tanto él recibe y administra el dinero. En Luz y Guía el trabajo esta asociado directamente con la generación de circulante.

CAPITULO III

¿QUÉ PASARÍA SI SE TUMBARAN LAS CASI 200.000 HECTAREAS DE CACAO NACIONAL QUE HAY EN EL ECUADOR?

Esta pregunta fue hecha por Víctor Chacón, un agricultor que durante muchos años se ha dedicado al cultivo de cacao y actualmente es el Presidente de la Federación Nacional de Cacaoteros: “tenemos que ver la bondad de este noble cultivo, la finalidad del cacao Nacional no es simplemente económica, sino también medio ambiental, éste es uno de los mayores factores que hay que tomar en cuenta ¿Qué pasaría si se tumbaran las casi 200.000 hectáreas de cacao Nacional que hay en el Ecuador? ¿Qué pasaría con nuestro medio ambiente? ¿Sería un desastre ecológico!”.

Esta importante reflexión nos introduce en el objetivo que persigue esta sección: analizar las ventajas ambientales del cacao Nacional; para ello es necesario conocer cuáles son los beneficios y de qué manera esta variedad favorece al ambiente. Mi argumento principal en este capítulo es que las mujeres y los hombres con su trabajo mantienen y garantizan la agrobiodiversidad. Primero mostraré cuales son los beneficios que ofrece este tipo de cacao al entorno natural, luego describiré cómo es el huerto asociado de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina, para finalizar con el análisis de las percepciones ambientales que tienen hombres y mujeres del cacao Nacional.

3.1 Ventajas ambientales del cacao Nacional

La gran ventaja ambiental que ofrece el cultivo de cacao Nacional es que crece bajo sombra, es decir, vive en asociación biológica con algunas especies arbóreas de mayor tamaño que crecen espontáneamente y que actúan protegiéndole de extremas condiciones climáticas. El hábitat natural del cacao corresponde a las zonas donde predominan los bosques tropicales bajos. En el Ecuador la mayoría de este cultivo se

desarrolla bajo alguna forma de sombreado que inevitablemente modifica las condiciones climáticas en la proximidad inmediata del árbol. En las plantaciones de nuestro país el uso de sombra ayuda a contrarrestar algunos factores climáticos adversos que se presentan con mayor intensidad en la época seca. En los países cacaoteros donde se recibe alta energía del sol (4,5 a 7,3 horas/ día brillo solar) es muy necesario proporcionar sombra al cacao. Bajo estas condiciones el sombreado ayuda al mantenimiento de un ambiente más constante frente a plantaciones a pleno sol. En contraste con la mayoría de los países cacaoteros del mundo, nuestro país tiene condiciones climáticas diferentes, con épocas secas muy marcadas y prolongadas con menos de 100 mm de lluvia. No obstante, estas condiciones no impiden cultivar cacao, probablemente porque prevalece un bajo nivel de radiación solar y evaporación atmosférica que minimiza la evapotranspiración de las plantas. Los árboles de sombra desempeñan un rol muy importante en cuanto a las relaciones hídricas del cacao cultivado bajo nuestras condiciones. (Hadfield, 1987: 32-35).

Cuando el cultivo de cacao se hace bajo sombra se puede llegar a un equilibrio en el hábitat, por el natural recirculamiento de los elementos minerales y por la lenta descomposición de la materia orgánica. La sombra permite el control de la temperatura, por lo cual es recomendable utilizar cierto tipo de leguminosas que presenten una buena proporción de deposición de hojas, ramas y flores, a fin de incrementar la acumulación de materia orgánica en la superficie del suelo de la plantación (Hadfield, 1987). Es indudable que las partes vegetativas de los árboles de sombra que caen en el suelo, benefician al cultivo a través del contenido de algunos nutrientes, en especial el nitrógeno. Entre las más importantes funciones de los árboles de sombra está la protección que dan a la materia orgánica en la capa superficial del suelo, contra los efectos del sol. Los troncos, las ramas y las hojas proporcionan el abrigo que permite mantener equilibrado el clima dentro de la plantación. El cacao requiere para su normal

desarrollo dos tipos de sombra: una inicial o provisional que proporciona sombra durante un período más o menos corto, dado por las plantas que van a estar en desarrollo hasta cuando las plantaciones crezcan lo suficiente para producir autosombramiento; y otra definitiva que proporciona protección a las plantas de cacao durante toda su fase productiva, protegiéndola de la acción directa de los vientos y de la irradiación intensa, otorgando condiciones ambientales más estables (Hadfield, 1987: 36,37).

El sombramiento definitivo brinda las siguientes ventajas: (i) proporciona condiciones ambientales más estables, sin oscilaciones bruscas y fuertes de temperatura, vientos y humedad; (ii) protege al cacao contra irradiaciones solares directas e intensas, (iii) brinda protección contra la acción mecánica de los vientos, (iv) protege al suelo contra desgastes superficiales (erosión) y mantiene una cobertura adicional a través de la reposición de materia orgánica (hojas, flores, frutos y ramas) que periódicamente deposita sobre el terreno; (v) una sombra equilibrada ayuda a proteger al cacao de ciertas plagas y enfermedades, (vi) y disminuye, tendiendo a eliminar, la ocurrencia de malas hierbas. Para la sombra provisional puede usarse: plátano, banano, papaya, higuera, las cuales una vez que empieza a crecer el cacao es necesario eliminar gradualmente hasta el segundo o tercer año.

-“Me gusta el cacao Nacional porque es ecuatoriano y porque cualquier pobre lo puede mantener, aquí no hemos tenido ayuda de ninguna parte, pues nosotros solitos a puro machete vamos saliendo, sacándole. En esos campos vamos metiendo platanito, guineíto. La ventaja de la sombra es que no deja nacer mucho el monte, y protege al cacao, es muy buena además porque hace del huerto de cacao como un bosquecito” (Filomena Inga).

Las especies maderables más utilizadas para la sombra permanente son las siguientes: del género *Erythrina*, el palo prieto y el bombón; del género *Inga*, el guabo, el guabo bejuco, y el guabo de machete; del género *Cordia*, el laurel; y del género

Triplaris, el Fernán Sánchez; además también se asocia con especies frutales como son el aguacate, el zapote, el mamey colorado, el cauge, cocoteros, el naranjo dulce, el naranjo agrio, la mandarina, etc. (Hadfield, 1987: 40,41).

El dosel de sombra que forman los árboles con los que se planta el cacao Nacional se convierten en un hábitat cerrado comparable al bosque, el cual ofrece medios prometedores para enfrentar los retos de conservar la biodiversidad tropical. El dosel arbóreo en un agroecosistema de sombra se constituye en un recurso económico adicional para campesinos/ as, la presencia de especies maderables se convierte en una garantía económica que las personas agricultoras pueden usar periódicamente, especialmente en caso de necesidades urgentes, a la vez que mejora la habilidad de estos hábitats agrícolas para albergar un grupo diverso de flora y fauna. La densidad y diversidad de frutales y forestales puede variar de acuerdo a las conveniencias y orientaciones de cada agricultor/a, conservando una densidad de 50 a 60 árboles entre frutales y forestales por hectárea; esta combinación permite crear dos estratos de sombra, uno entre 5 y 12 metros (frutales), y otro de 20 a 30 metros (forestales). Por tener un tamaño similar al cacao, los cítricos pueden competir por el espacio con el cacao, por lo que la densidad de estos frutales no debe ser alta (C&D, 2001: 37).

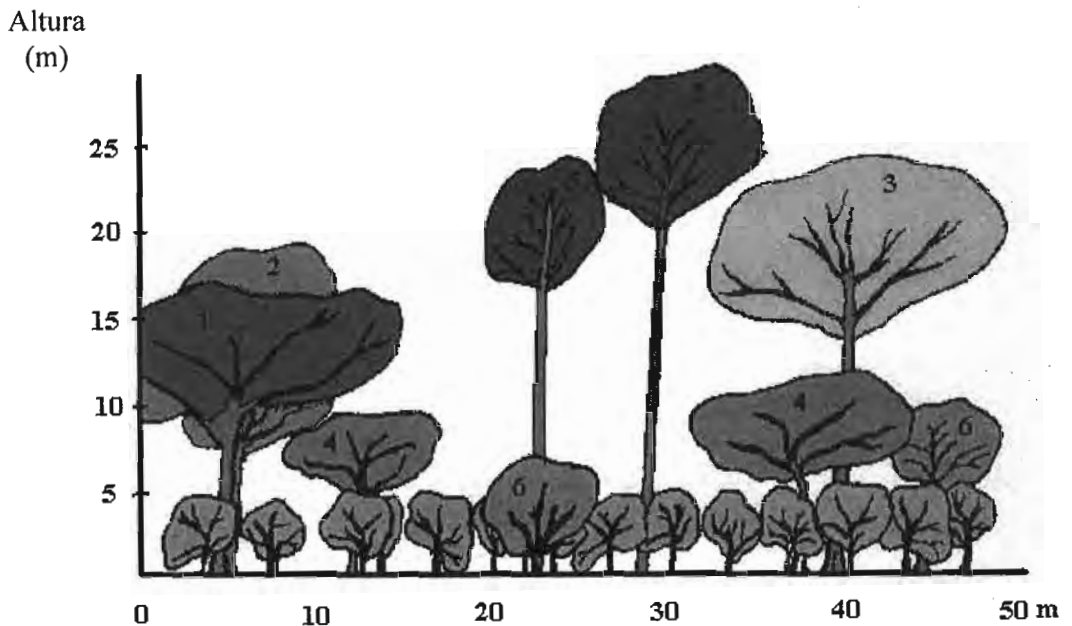
- "El cacao Nacional es mejor porque permite la sombra, nosotros hemos visto que es muy necesaria la sombra para que el cacao suba y crezca la planta y haya producción, porque una planta sin sombra no crece, nosotros tenemos puro Nacional. Tengo naranja, mandarina, limón dulce, todas me producen, plátano, orito, hasta matas de yuca tenemos ahí. La mayor parte nos sirve nomás para comer, para vender es la naranja cuando hay bastante, de ahí, el plátano, la yuca es para nuestro consumo. (Carmen Chávez).

Luz y Guía Campesina se encuentra ubicada en una zona que antes de ser poblada por esta cooperativa fue un Bosque Deciduo de Tierras Bajas de la Costa, de acuerdo al mapa de cobertura original elaborado por Ecociencia (ver anexo 9), este tipo

de bosque se caracteriza porque sus árboles en época seca eliminan todas sus hojas para disminuir la superficie de evapotranspiración al existir poca agua disponible en el medio, tratando de retener la mayor cantidad de este líquido en el interior de su organismo, esta es una estrategia de desarrollan las especies de este tipo de hábitat. Hoy en día, de acuerdo al mapa de uso actual del suelo y cobertura vegetal, se puede apreciar que la zona está cubierta por plantaciones de cacao y ligeramente por banano (ver anexo 10).

Las matas de cacao se combinan con árboles frutales y maderables que les proveen sombra y a la vez dan un aporte importante de nutrientes al suelo, proporcionando refugio y alimento a la fauna asociada a este cultivo en calidad de polinizadores o dispersores de semilla. Las raíces de las especies arbóreas altas alcanzan, por lo general, mayores profundidades, esto implica que pueden extraer de lo profundo del suelo nutrientes que de otra manera no podrían ser alcanzados por los cultivos. La diversidad de especies que componen este sistema, permite desarrollar patrones ecológicos que imitan a los encontrados en los sistemas naturales, incluyendo la autorregulación, esto significa entre otras cosas, una menor incidencia de plagas. La presencia de varios estratos de cobertura evita procesos acelerados de erosión, por otro lado, es también necesario mantener estos bosques por la importancia que tienen en la regulación de los regímenes de agua ocupados por las personas que cultivan el cacao y por la población del sector en general. (C&D/FOES 152, 1997: 25). A continuación presentaré un gráfico con el perfil de la vegetación que compone un sistema agroforestal de cacao:

PERFIL DE VEGETACIÓN DE UN SISTEMA AGROFORESTAL DE CACAO



(C&D/FOES 152, 1997: 39)

1. Guabo (*Inga sp*)
2. Aguacate (*Persea americana*)
3. Pechiche (*Vitex gigantea*)
4. Bombo (*Erithrina pueppijiana*)
5. Laurel (*Cordia alliodora*)
6. Cítricos (*Citrus sp*)

Este gráfico visualiza de qué manera se asocian árboles maderables y frutales con el cacao Nacional, formando bosques de segundo grado que fomentan la biodiversidad, esto demuestra las ventajas ambientales del cultivo. A continuación describiré las especies de flora y fauna asociadas al sistema agroforestal de cacao Nacional, las cuales se diagnosticaron en un estudio realizado en dos áreas muy cercanas a Luz y Guía Campesina, en las Cooperativas El Progreso y Nueva Unión Campesina.

Dentro de las especies frutales se encontraron: aguacate (*persea americana*), caimito (*Chrysophyllum argenteum*), frutepan (*Arctocarpus altilis*), guaba de bejuco

(*Inga edulis*), guaba de machetona (*Inga spectabilis*), limón (*Citrus lemon*), mandarina (*citrus sp*), mango (*mangifera indica*), naranja dulce (*Citrus sinensis*), toronja (*Citrus reticulata*), zapote (*Matisia Cordata*), ciruelo u ovo (*Spondias sp.*). Con respecto a las especies forestales se diagnosticaron las siguientes: guachapelí (*Albizia guachapale*), guaba (*Inga spp.*), laurel (*Cordia alliodora*), nacedera (*Erythrina poeppigiana*), palo prieto (*Erythrina fusca*), pechiche guayacán (*Vitex gigantea*) y samán (*Pithecellobium saman*) (C&D/FOES 152, 1997: 7, 8)

La presencia de especies vegetales de sombreado para el cacao, favorece además, la permanencia de una fauna asociada, lo que a su vez permite el desarrollo de procesos biológicos y ecológicos como los mencionados anteriormente. En el mencionado estudio se diagnosticaron de igual manera diversos tipos de mamíferos, reptiles y anfibios que es posible encontrar en el sistema agroforestal de cacao Nacional, una extensa variedad que se citan en el anexo 8. A continuación realizaré una descripción de las aves más comunes asociadas a las plantaciones de cacao Nacional en el Ecuador de acuerdo al texto de Melo (2000):



-*Ramphastos Sawainsonii*: Conocido en Ecuador como “Dios-te de” por el sonido de su canto. Este tucán solía vivir en toda la Costa, la deforestación la cacería han provocado la extinción de esta especie en algunas zonas.



-Trogon Collaris y Trogon Viridis: Conocida como paloma Boba o Pájaro Bobo, estas aves permanecen mucho tiempo descansando entre las ramas de los árboles. Los machos tienen colores más brillantes que las hembras. Se alimentan de insectos y frutos del árbol.



-Phaethornis Longuemareus: El colibrí, picaflor o chupaflor es un ave común en áreas donde hay muchas flores. El alimento favorito de estas aves es el néctar, así que se los puede observar alimentándose en las flores del cacao.



-Elanoides Forticatus: Las tijeretas se alimentan de insectos y otros animales, que atrapan al vuelo. Se sabe que pueden comer los frutos de algunos árboles, algunas de las aves que se observan en los últimos meses de cada año posiblemente migran al Ecuador desde el sur de Estados Unidos de América; el resto de ellas viven en el país todo el tiempo.



-Cacicus Cela e Icterus mesomelas: Los caciques y oropéndolas son conocidos por todas las personas. Estas aves tienen un bonito canto, por lo que son atrapadas para tenerlas cautivas, esta práctica además de la pérdida de árboles altos en donde alimentarse y hacer sus nidos, son perjudiciales para estas aves.



-*Herpethotheres Cachinnans*: El halcón valdivia es llamado así por su canto “hueco-va, hueco-va, hueco-va”, que repite muchas veces en la mañana y en la tarde. Se alimenta de pequeños animales como ratones, sapos, lagartijas y culebras.



-*Campephilus Guayaquilensis*: Los pájaros carpinteros perforan la corteza de los árboles buscando insectos, esta especie necesita de árboles para vivir.



-Momotus Momota: A esta especie le gusta vivir en el borde de áreas abiertas, con pocos árboles. Se mantiene quieta durante largos períodos, para luego volar rápidamente y atrapar su alimento en ramas, en hojas o en el suelo.



-Furnarius Cinnamomeus: El hornero hace su nido en vasijas hechas con lodo o arcilla, habita en sitios donde existe lodo o corrientes de agua y busca gusanos e insectos con su largo pico.



-Chloroceryle Americana: El Martín Pescador es un ave que se observa descansando en las ramas de árboles en las orillas de ríos, acequias o canales de riego. Cuando observan una presa (peces pequeños), se van en el agua y la atrapan. A esta especie le hace daño la contaminación en los ríos. (Melo, 2000).

Todas estas descripciones de la variedad de flora y fauna en el sistema agroforestal de cacao Nacional nos da una idea de las ventajas ambientales que ofrece este cultivo en cuanto a biodiversidad y conservación de las especies, razón por la que es considerado un bosque secundario.

3.2 El huerto asociado de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina

En esta sección me interesa mostrar el huerto de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina, es decir, qué frutos específicamente acompañan el cultivo en esta zona, información que obtuve a través de las descripciones realizadas por agricultores/as, visitas a las fincas y la elaboración de un calendario de frutas y alimentos en un taller comunitario con integrantes de la cooperativa.

**CALENDARIO DE COSECHA DE FRUTAS Y ALIMENTOS
EN LUZ Y GUÍA CAMPESINA**

ALIMENTOS	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Naranjas							●	●	●	●		
Mandarina							●	●	●	●		
Maracuyá	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Guineo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Papaya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aguacate										●	●	●
Maíz			●	●								
Yuca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Plátano	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Guaba									●	●		
Zapote	●	●										
Ají	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Caña de Azúcar	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Coco	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Limón							●	●	●	●		
Achiote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Como se puede apreciar en este cuadro de frutas y alimentos realizado con la misma comunidad, Luz y Guía es una zona sumamente productiva, la mayoría de los alimentos se dan durante todo el año, pasemos ahora a conocer cuáles de ellos pertenecen exclusivamente al cultivo asociado de cacao:

-“Cuando yo llegué esto era montaña, yo sembré todo este cacao que usted ve ahora, lo tengo con plátano, yuca, maíz, maracuyá. Además vendo papaya, naranja, mandarina, choclo. La planta de maracuyá por ejemplo dura 2 años, es una fruta que se recoge todas las semanas y produce todo el año. De una hectárea de maracuyá se saca 10 sacos cada 15 días. Entonces de la fruta vivimos todo el año, el cacao en cambio es una cosechita y se acabó. También produzco plátano, vendo a USD 1.50 el racimo, recojo de 18 a 30 racimos cada 15 días y todo me vienen a comprar en la casa los intermediarios” (Margarita Luzuriaga).

-“Cuando el tiempo está bueno, y la naturaleza nos bendice, se vende por ejemplo naranjas, mandarinas, eso se vende bastante, pero hay años que no produce tanto, este año nomás está bajísima la producción de las frutas, todos en la casa nos encargamos de las frutas, trabajamos la familia en conjunto en todo, pero digamos que un poco más yo en lo que es frutas. Tenemos

naranja, mandarina, guineo o banano, actualmente aquí en la zona se vende para puré el banano y vienen a comprar aquí mismo, hay un grupo que esta organizado que se encarga de trasladar el banano, se lleva hasta afuera y ahí se entrega en otro camión y llevan a entregar al puerto” (Sonia Flores).

-“No es bueno solo estar expenso del cacao, hay que hacer producir otros cultivos más, verde, yuca, maíz, papaya, maracuyá así al acabarse la época de cacao, no me quedo con los brazos cruzados. Al tener otros cultivos, yo sé que tengo otras cosechas hasta que venga el cacao, entonces no es aconsejable solo cacao. La naranja, el guineo, tienen compatibilidad con el cacao, el cacao le da vida al guineo, por eso nosotros estamos organizados para tener guineo ecológico” (Gerardo Pesantez).

-“Ahorita otro ingreso es para nosotros el puré de banano, de ahí ciclo corto sembramos para sobrevivir hasta que haya cacao, el ciclo corto es solo para sustento, porque casi no resulta vender aquí porque pagan muy barato. Tenemos plátano, yuca, sembramos maíz, orito, maracuyá que la vendemos a una empresa a Guayaquil, vienen unos carros a comprar aquí, vendemos a USD 6 la saca de maracuyá. De todas maneras nosotros toda la vida somos explotados, aquí nunca nosotros tenemos una ventaja para el agricultor, pero ahí le damos qué más nos queda...” (Milton Peláez).

Estos testimonios dan cuenta de los frutos y árboles que acompañan al huerto de cacao Nacional en Luz y Guía Campesina, los cuales permiten precisar dos aspectos: (i) La agrobiodiversidad de este sistema es construida, hace más de 30 años la población tumbó el bosque original y las especies que existen actualmente han sido cultivadas y sembradas por agricultores y agricultoras de acuerdo a sus propias necesidades y a las de la plantación. Los frutos mencionados por las personas entrevistadas son mayores que los reportados en el diagnóstico de la flora y fauna citado anteriormente, por lo que existe un manejo activo de la biodiversidad por parte de cacaoteros/as. (ii) Tanto las mujeres como los hombres consideran que estos productos asociados proporcionan

seguridad alimentaria a la población y les permiten recibir ingresos económicos permanentes durante todo el año, sin embargo, estos frutos no se cosechan abundantemente como es el caso del cacao, por lo que en ocasiones solo abastecen para consumo familiar, y cuando la producción es más numerosa, el dinero que reciben por estos es escaso debido a los bajos precios de los productos agrícolas en el mercado interno. Por lo tanto, como los frutos asociados al cacao Nacional permiten la sobrevivencia pero no generan mucho dinero, entonces se consideran menos importantes que el cacao.



Foto 9. Señora Margarita Luzuriaga cosechando maracuyá

Así, la agrobiodiversidad presente en los huertos de cacao al no estar dirigida al mercado nacional ni de exportación, se asocia con lo doméstico y por ende con las mujeres. Esto podría significar que la importancia que tiene en el sustento familiar es subestimada, se circunscribe al ámbito privado, pues son las mujeres quienes en la mayoría de los casos se encargan de las frutas, y por lo tanto, la agrobiodiversidad es

feminizada en esta cooperativa. En este sentido, cabe afirmar que en esta población se está generizando el bosque secundario de cacao Nacional, pues mientras los varones son los que disponen de la cosecha de esta almendra como mostré en el capítulo II, las mujeres se vinculan y deciden sobre los frutos asociados.

-“Aquí se da de todo, naranja, limón, guabas, tenemos guineo, plátano orito, esto la mayoría utilizamos para nosotros mismos nomás, a veces de repente viene alguna familia y le damos algo, entonces de la poca producción que hay, consumimos nosotros mismos, no se saca casi plata de las frutas”. (Rosa Benavides)

En Luz y Guía Campesina, la relación que existe entre mujeres, hombres y el ambiente es que éste, a través del cultivo de cacao Nacional y la biodiversidad que permite, está brindando los medios para trabajar, alimentarse, recrearse y subsistir, en un entorno sano y natural. La autora Verónica Vázquez (1997) considera que un análisis de la relación de las mujeres y de los hombres con el medio ambiente debe enfocarse en las realidades concretas y materiales de la vida de la gente, la idea de que las mujeres tienen una conexión especial con la naturaleza pasa por alto el hecho de que hombres y mujeres de sociedades distintas pueden ver y experimentar las cosas de modos distintos (Vásquez 1997: 23-24).

En este punto Vandana Shiva (1989) argumenta que la civilización occidental está en efecto destruyendo a mujeres, naturaleza y pueblos no occidentales al propagar técnicas de monocultivo al servicio de la acumulación capitalista. A pesar de ello, las mujeres y los pueblos no occidentales han logrado conservar su mutua relación con la naturaleza basada en cultivos combinados y rotativos y fertilizantes orgánicos con vista únicamente a la subsistencia humana. Entonces, considero que el hecho de que exista aún una mayoría de hectáreas de cacao Nacional en Luz y Guía representa no solo que sus pobladores prefieran este cultivo tradicional, sino que de cierta manera conservan

esta variedad porque han desarrollado mecanismos de subsistencia alternativos dentro del sistema agroexportador en el que se encuentra el cultivo de cacao, como lo veremos en el capítulo siguiente.

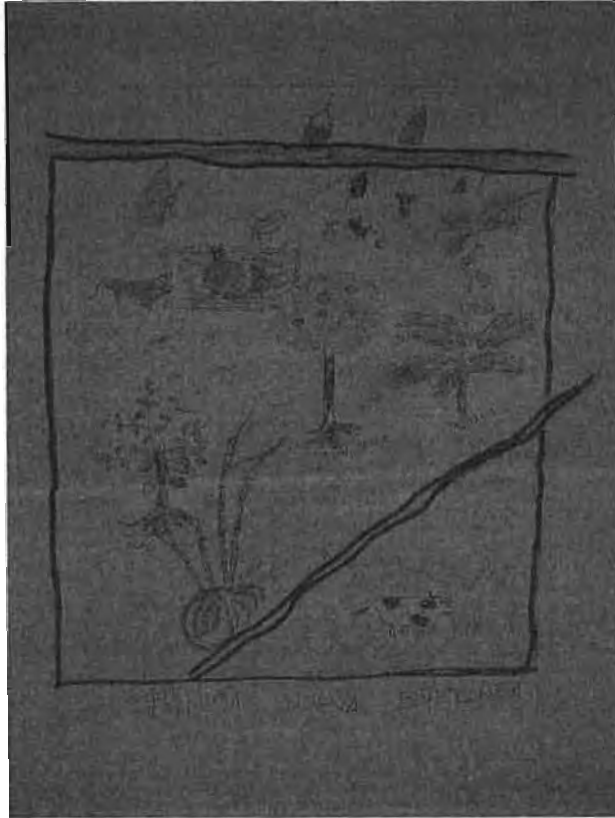
3.3 Percepciones ambientales sobre cacao Nacional

El objetivo de esta sección es conocer de qué manera hombres y mujeres de Luz y Guía Campesina perciben las ventajas ambientales que ofrece el producir cacao Nacional asociado, es decir, cómo ellos y ellas conciben el vivir en y de este cultivo. En un taller comunitario tanto hombres como mujeres realizaron dibujos del huerto de cacao Nacional en Luz y Guía:

Grupo Mujeres



Grupo Hombres



Estos dibujos expresan la conexión entre el lugar y la gente, las fincas donde viven, trabajan y se desarrollan las personas son un todo, es difícil separar lo natural de lo humano, porque justamente los hombres y las mujeres de esta cooperativa son parte de este entorno a través de su trabajo. Según Escobar:

“La investigación sobre conocimiento local y los modelos culturales de la naturaleza ha dado paso a recuentos cada vez más sofisticados sobre las construcciones de la naturaleza elaboradas por la gente, y quizá nos ha ofrecido la posibilidad de deshacernos finalmente de la relación binaria entre la naturaleza y la cultura, que ha sido tan predominante y perjudicial para la antropología ecológica y campos relacionados. La naturaleza y la cultura deben ser analizadas, no como entes dados y presociales, sino como constructos culturales” (Escobar, 2000: 118).

Conoceremos ahora las opiniones que tienen hombres y mujeres de la cooperativa acerca del cacao Nacional:

-“El Nacional no produce tanto, pero en cambio crece con sombra, la sombra sí es buena porque no cae mucho la escoba de bruja²¹ y el cacao carga mejor, nosotros lo tenemos con guaba, naranja, cítricos, árboles maderables. Yo vendo naranjas, mandarinas, también limón y pomelo pero en menor cantidad, entonces nos da otros ingresos, por eso es positivo cultivar el cacao asociado con otras plantas frutales, también la ciruela china es una muy buena sombra que genera buenos ingresos y carga bastante y se saca algo más de platita. La sombra deja que permanezca más la humedad y deja que el cacao permanezca más fresco, porque donde no hay sombra como que las puntas se queman”. (Mercedes Valdivieso).

-“El cacao Nacional tiene mejor aroma y es mejor y es más sabroso también cuando se hacen chocolates tienen más sabor, no es como el CCN-51²², yo sí he hecho chocolate con los dos cacao y es mejor el Nacional, el CCN-51 no tiene mucho aroma, ni sabor mismo no tiene” (Rosa Benavides).

-“La ventaja del cacao Nacional es que es fino y de aroma, crece asociado con pachaco, laurel, árboles frutales. Yo prefiero el cacao Nacional, bueno es mi imaginación, por lo que el Nacional tiene mejor aroma, no estoy de acuerdo con que boten el cacao Nacional, yo estoy de acuerdo con que se le de mejor cuidado, mejor trato. Me gusta el Nacional también porque tiene un poquito más de peso, eso sí, pero por otro lado produce menos, el CCN-51 produce más. Yo defiendo el Nacional, no sé, será por nacionalismo, porque yo me crié cuando había cacao Nacional, y desde que nació pues decían que el cacao Nacional es mejor, lo bueno que permite otros frutos en el mismo huerto y eso nos da de comer, entonces se aprovecha la tierra....” (Sonia Flores).

“Yo pensaba botar el Nacional, pero en vista de que dicen que el CCN-51 se va a devaluar no lo he hecho. Yo no quiero perder el cacao de nuestro país, el CCN-51 carga chévere, pero es bajo de peso y de precio. Dos quintales de CCN-51 es igual al peso de un quintal de Nacional, el

²¹ En el capítulo I expliqué qué es la enfermedad escoba de bruja

²² El Cacao CCN-51 es un clon de alta calidad, es un monocultivo mucho más productivo que el cacao Nacional, sobre este hablaré en el siguiente capítulo

Nacional es un cacao mucho más consistente y ahí mismo usted lo siembra con plátano, cítricos, pachaco, guaba, es mejor para el agricultor pobre”. (Herminio Llivizupap).

-“Lo bueno del Nacional es que crece con sombra, eso le da calidad, el cacao con sombra se conserva, la planta mantiene mayor humedad, las plantas parásitas crecen en menor escala, la sombra le proporciona un microclima al cacao, los rayos solares no penetran directamente, todo el cacao Nacional tiene sombra aquí, eso es lo bueno” (Milton Pesantez).

Está claro que la valoración ambiental del cacao Nacional en Luz y Guía es por crecer bajo sombra y permitir el crecimiento de otras especies en el huerto, la percepción general especialmente de las mujeres es que los árboles frutales y maderables proporcionan alimento e ingresos adicionales que permiten la supervivencia diaria, ya que estos se cosechan durante todo el año a diferencia del cacao que solo se recoge durante una temporada. Es además muy valorada la calidad del cacao Nacional por el sabor que le da al chocolate casero y también por ser una variedad ecuatoriana única en el mundo. El otro motivo de valoración del cacao Nacional en esta población es la identidad que les otorga el producirlo debido a lo incorporado que está en sus prácticas cotidianas y formas de vida.

Para Escobar, la sabiduría local trata el conocimiento como una actividad práctica, situada, constituida por una historia de prácticas pasadas y cambiantes. Ésta es una visión del conocimiento local que tiene su origen en una variedad de perspectivas teóricas, una de ellas es la de Tim Ingold, que sostiene que vivimos en un mundo que no está separado de nosotros y nuestro conocimiento del mundo puede ser descrito como un proceso de adiestramiento en el contexto de involucrarse con el medio ambiente. Los seres humanos, desde este punto de vista, estamos arraigados en la naturaleza e inmersos en actos prácticos, localizados (Escobar, 2000: 121). Por lo tanto, hombres y mujeres de Luz y Guía Campesina se relacionan con el ambiente a través de las

prácticas cotidianas que involucran su contacto con la naturaleza, el trabajo en el huerto de cacao Nacional asociado es la actividad que conecta a estos agricultores y agricultoras con el entorno ambiental y los vuelve parte del mismo, no existe dicotomía, no es posible una separación, el conocimiento local sobre biodiversidad y sus percepciones se adquirieren a través de esta práctica.

3.4 Conclusiones

En este capítulo he podido mostrar que efectivamente el cacao Nacional es un cultivo amigable al ambiente debido a que el dosel de sombra que forman los árboles frutales y maderables con los que crece, se convierten en un hábitat cerrado comparable a un bosque secundario que permite conservar la biodiversidad tropical. Los hombres y las mujeres de Luz y Guía Campesina valoran las bondades ambientales de este cultivo a partir de sus conocimientos y experiencia. El trabajo permanente que ellos y ellas realizan en el ciclo productivo (tanto del cacao Nacional, como de sus árboles asociados) y las necesidades humanas que cubre el cosechar estos productos, crea las percepciones y el conocimiento local que tienen sobre el ambiente y los vuelve parte de éste. El hecho de que las personas que producen cacao vivan en las fincas enriquece la biodiversidad, pues su trabajo, sus conocimientos e incluso la valoración que tienen del cultivo asociado hacen sostenible este bosque secundario. Según Escobar:

“Quizá el más importante de nuestros objetivos es que esta nueva forma de pensar contribuye a desmontar la dicotomía entre naturaleza y cultura, la cual es fundamental para el dominio del conocimiento experto en consideraciones epistemológicas y gerenciales. Debemos aceptar que el punto de vista común de los dominios diferentes de la naturaleza y la cultura que se pueden conocer y ser manejados separadamente el uno del otro, ya no es sostenible” (Escobar, 2000: 123).

La valoración ambiental del cacao Nacional está dada por la sombra que permite esta plantación, la cual garantiza la obtención de frutos que generan pequeños ingresos permanentes y seguridad alimentaria a las familias de Luz y Guía Campesina. Al producir poco o ningún dinero, las frutas son consideradas menos importantes que el cacao, porque no están dirigidas al mercado, sino al consumo familiar. Así, la agrobiodiversidad se asocia con lo doméstico y como en esta cooperativa este espacio está asignado únicamente a las mujeres, son ellas quienes más valoran y reconocen los beneficios del cultivo asociado. La conexión de las agricultoras de Luz y Guía con la agrobiodiversidad del cacao Nacional se fundamenta en que éste les provee seguridad alimentaria y un entorno sano, a cambio de esto ellas cuidan las plantaciones, de no ser así la relación con el cultivo sería diferente. De esta manera, es posible afirmar que en Luz y Guía Campesina se está generizando el bosque secundario de cacao Nacional, pues a través de sus prácticas las mujeres tienen una permanente vinculación con los frutos asociados al huerto, y los varones son quienes se apropian y disponen de la cosecha anual de cacao; en resumen, las relaciones de género determinan la relación de hombres y mujeres con el ambiente, de manera que en Luz y Guía se ha feminizado las frutas y se ha masculinizado el cacao.

Se confirma así el planteamiento de Verónica Vázquez (1997:28) de que los intereses y percepciones ambientales de las mujeres se fundan en las condiciones materiales de su existencia, y que la relación entre la gente y el medio ambiente debe entenderse como algo dinámico, donde los cambios ambientales repercuten en las relaciones de género y estas últimas influyen en la manera de ver, usar y administrar los ambientes.