

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
SEDE ECUADOR
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO
CONVOCATORIA 2011-2013**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN DESARROLLO
TERRITORIAL RURAL**

**PRÁCTICAS ECONÓMICAS Y MEMORIA ALIMENTARIA EN LA
COMUNIDAD DE SAN CLEMENTE EN LA PARROQUIA RURAL DE
AMBUQUÍ PROVINCIA DE IMBABURA**

CATALINA DEL CARMEN CAMPO IMBAQUINGO

ENERO 2016

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
SEDE ECUADOR
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO
CONVOCATORIA 2011-2013**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN DESARROLLO
TERRITORIAL RURAL**

**PRÁCTICAS ECONÓMICAS Y MEMORIA ALIMENTARIA EN LA
COMUNIDAD DE SAN CLEMENTE EN LA PARROQUIA RURAL DE
AMBUQUÍ PROVINCIA DE IMBABURA**

CATALINA DEL CARMEN CAMPO IMBAQUNGO

ASESORA DE TESIS: MYRIAM PAREDES

LECTORAS: JOAN GROSS

CRISTINA VEGA

ENERO 2016

DEDICATORIA

Para mi familia que son mis ángeles en la tierra, son el motor de amor y confianza; mis ancestros que son mis ángeles en las estrellas y viven en mi corazón; al Emilio y Antonio que con la sabiduría de los seres puros me vuelven a una realidad llena de ilusiones y sueños.

AGRADECIMIENTOS

Todo el agradecimiento a mi familia por la paciencia, apoyo, amor y empuje desde siempre, a Myriam Paredes mi maestra y Directora de Tesis quien me acompañó en esta aventura académica, a todas las personas de San Clemente que me abrieron las puertas de sus casas, sus familias y sus corazones para este trabajo de investigación, a mis amigos por estar más allá del tiempo y la distancia.

ÍNDICE

Contenido	Páginas
RESUMEN.....	8
CAPITULO I.....	9
INTRODUCCIÓN.....	9
Repaso geográfico e histórico de la parroquia rural de Ambuquí.....	10
Contexto de la zona de estudio.....	12
Problema de estudio.....	14
Pregunta y objetivos de investigación.....	14
Pregunta de investigación.....	14
Objetivos.....	14
Objetivo General.....	14
Objetivos Específicos.....	14
Justificación.....	15
CAPITULO II.....	16
MARCO TEÓRICO.....	16
El territorio y sus dinámicas.....	16
Territorios rurales, neoliberalismo y desterritorialización.....	17
Desterritorialización.....	20
Economía: intercambio y comercio.....	22
El intercambio de productos: una discusión económica.....	22
De la economía primitiva a la economía campesina.....	25
Diversificación productiva.....	27
Economía rural.....	28
Género, cultura, memoria y nutrición.....	29
Género y trabajo.....	29
La cultura como regente social y la memoria como un nicho de resistencia.....	31
Memoria y Nutrición.....	32
CAPÍTULO III.....	38
MARCO METODOLÓGICO.....	38

Investigación cualitativa	38
Construcción de la muestra	38
Acceso a la información	38
Unidad de estudio y unidad de análisis	39
Técnicas y herramientas aplicadas	39
Observación participante	39
La entrevista	43
Tipos en entrevistas	44
Entrevista a profundidad.....	45
Diario de campo.....	46
Variables de investigación.....	47
CAPÍTULO IV	48
HALLAZGOS EN CAMPO.....	48
Conociendo Ambuquí.....	48
Actores en el territorio.....	52
Prácticas agrícolas	56
Comercio intercambio y alimentación en San Clemente.....	58
Trabajo de jóvenes y mujeres en la ciudad.....	59
Relaciones de género y trabajo femenino.....	65
Migración femenina y su incidencia en los cambios alimentarios	69
Costumbres alimentarias en la población	70
Percepciones sobre alimentación.....	72
La alimentación tradicional en la actualidad	77
CONCLUSIONES.....	80
BIBLIOGRAFÍA	88
ENTREVISTAS	92
ANEXOS	94
Guía de entrevista	94
Diario de campo.....	95
Consentimiento previo informado	96
Fotos	101
Modelo de matriz de sistematización de la información	105

Índice de Tablas

Tabla 1. Identificación de variables.....	48
Tabla 2. Nivel de instrucción de la población en la parroquia Ambuquí	50
Tabla 3. Desagregación por sexo de la población de la parroquia Ambuquí	51
Tabla 4. Ocupación de la población de Ambuquí	51
Tabla 5. Organizaciones no gubernamentales que se encuentran en San Clemente	53
Tabla 6. Instituciones del Estado que se encuentran en San Clemente	53
Tabla 7. Alimentos que se introdujeron en la dieta de la población.....	64
Tabla 8. Procedencia de los productos alimenticios en la población	64

Índice de Gráficos

Gráfico 1: División parroquial del cantón Ibarra.....	11
Gráfico 2 Mapa de ubicación de las comunidades en la parroquia Ambuquí	49

RESUMEN

Las prácticas socioeconómicas y culturales de corte regional y nacional inciden directamente en las zonas rurales, en dónde la exclusión empobrece a la población y se evidencia en la dificultad para subsistir únicamente de las prácticas agrícolas o en los bajos índices de nutrición de la población.

Este estudio pretende registrar y analizar los cambios –y las causas de los mismos– en las prácticas alimentarias tradicionales de las familias con miembros adultos de la comunidad de San Clemente, desde perspectivas nutricionales, agrícolas/ comerciales, migratorias y de género, con el fin de evidenciar la memoria alimentaria e imaginarios en torno a la alimentación en la comunidad.

Se pretende analizar el territorio como el espacio geográfico, político en el que la población construye su tejido social llenándolo de sentido y así mismo como el espacio de producción y reproducción económica y cultural.

El objetivo general de este trabajo fue Identificar los cambios en las prácticas alimentarias y sus razones desde la perspectiva de la población local en la comunidad de San Clemente.

Se aplicaron entrevistas a profundidad, las que fueron complementadas con observación participante; como soporte se generaron instrumentos como: consentimientos previos informados, guía de entrevistas, diario de campo, registro fotográfico y audio.

Como resultado se determinó que la memoria alimentaria de la población se remite a las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales de la zona. Además, la migración de las mujeres a las ciudades, para el trabajo doméstico, incide de forma directa en las percepciones sobre la alimentación y los cambios en las prácticas alimentarias tradicionales. De igual manera, el comercio e intercambio de productos entre la comunidad de San Clemente y territorios aledaños configuran la dieta y las relaciones socioculturales en la zona. A pesar de prevalecer dichas prácticas y memoria alimentaria, la alimentación en la actualidad está afectada por la salida de las mujeres jóvenes a trabajar en las ciudades, por la inclusión paulatina de alimentos elaborados fáciles de preparar y por la producción agrícola cada vez más enfocada en el mercado y menos en el autoconsumo.

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

América Latina en las últimas décadas del siglo XX y comienzos del XXI ha experimentado grandes cambios dentro de los cuales la integración de las zonas rurales a dinámicas globales es una de las más notables. Esto debido al impacto que ha tenido ya sea en términos de población migrante hacia las ciudades o de cambios en las estrategias de vida de las poblaciones que se mantienen en las zonas rurales. Los cambios en las estrategias de vida a la vez pueden ser analizados desde indicadores como la nutrición, mismos que en el caso de las zonas rurales se mantienen bajos comparados con los de la población total, esto en el contexto global.

En el contexto local nos situamos en un territorio con predominio de haciendas, las mismas que rigen las dinámicas sociales, culturales y económicas en torno a ellas. Un elemento importante que debe ser señalado es que a pesar de existir un contexto entre los años 60 y 70 en donde las reformas agrarias proveen de tierra a los huasipungueros, en Ambuquí el acceso a la tierra se da en condiciones de negociación económica con los hacendados; con el tiempo estas formas de relacionamiento van cambiando en medida de que la población accede a la tierra, a través de dos mecanismos esenciales, el primero a través de la compra de pedazos de las haciendas (la negociación económica de la que se habla en líneas anteriores) y el segundo elemento está ligado a la disminución de la producción de éstas, sea por migración de sus dueños a ciudades cercanas o por fallecimiento de los mismos. En ese contexto enmarcamos este estudio que se enfoca en entender los cambios y sus razones en las prácticas alimentarias de la población rural al igual que sus efectos a nivel del territorio.

Frente a este escenario se pone en discusión nuevos parámetros de concebir la ruralidad desde la discusión del modelo de producción y consumo, los mismos que ponen sobre la mesa temas como la importancia de la agricultura familiar campesina y la soberanía alimentaria que aparecen incluso en la última constitución del Ecuador y de otros países de la región. Para aportar a esta discusión la presente investigación se realizó en Ambuquí, una zona rural de la sierra ecuatoriana caracterizada por bajos niveles nutricionales a pesar de una relativa diversidad productiva. El contexto del estudio permite comprender las dinámicas y los cambios de la producción y alimentación en el tiempo.

Este trabajo corresponde a una parte del Proyecto Katalysis desarrollado en la Comunidad San Clemente, con sus tres barrios: San Clemente, Las Mercedes y El Lavandero; a través de éste, se realizó un acercamiento a varios interlocutores adultos y adultos mayores para identificar los cambios, la memoria y las prácticas en la alimentación y la producción campesina en varios momentos de la vida, para lo cual se aplicó observación participante y entrevistas a profundidad.

Repaso geográfico e histórico de la parroquia rural de Ambuquí

A lo largo del tiempo la historia se va tejiendo con distintos personajes, momentos, lugares, historias, que construyen la memoria y permiten jugar entre el cambio y la permanencia para caminar en la construcción del futuro. Un pueblo sin memoria, sin pasado y con un presente improvisado es vulnerable a la pérdida de ese sueño, el porvenir.

Hernán Jaramillo Cisneros reporta que la arqueología del periodo Tardío, demuestra que Ambuquí estuvo habitada por los Tuzas y Panzaleos aproximadamente por el siglo XVI, su producción agrícola estaba centrada en coca, algodón y ají. El Valle del Coangue era una frontera natural entre las poblaciones del norte, los pastos y la del sur, los otavalos. Ya para el tiempo de la colonia los escritos de Juan de Velazco hablan de:

... pequeños reinos existentes dentro del convertido reino de Quito. Entre los que existían en el norte se hallaba el de Pimampiro, el cual contaba con cierta independencia, que estaba formado por las tribus de los Ambuquíes, Carpuelas, Piscos y Pusires (Velasco en Jaramillo, 1988: 18)

El padre Antonio Borja en 1582 en el mismo texto describe a este territorio como

Este valle debajo de Coangue de un poco más de un buey de agua, que se llama Amboqui, el cual nombre era de un principal que tenía allí cuarenta indios (por esta causa se llama así); la cual dicha quebrada hace un valle adonde los naturales deste pueblo tienen algunas rozas de coca y algodón; tiene todo el año el agua ya dicha y cuando viene de avenida, trae más agua que el río grande ya dicho. Hay en este valle de Amboqui tres viñas (Borja en Jaramillo, 1988: 9-10).

Borja también señala que la producción agrícola del territorio se diversifica con la llegada de los españoles pues se empieza a cultivar uvas, higos, melones, pepinos, berenjenas, membrillos, manzanas, aguacates y guabas, estos últimos productos locales en ese entonces.

Antiguamente al Valle del Chota se lo denominaba Valle del Coangue, en este territorio se reporta la presencia de población afrodescendiente para el trabajo a raíz del decreto firmado por Vegas del Cañaveral, Presidente de la Real Audiencia de Quito en

1548 para que se sustituya la mano de obra indígena por esclavos, esto debido a la cantidad de muertes de éstos últimos, así mismo Borja señala que la población afrodescendiente era más resistente por lo que las muertes en clima caliente de los indígenas era necesario evitar.

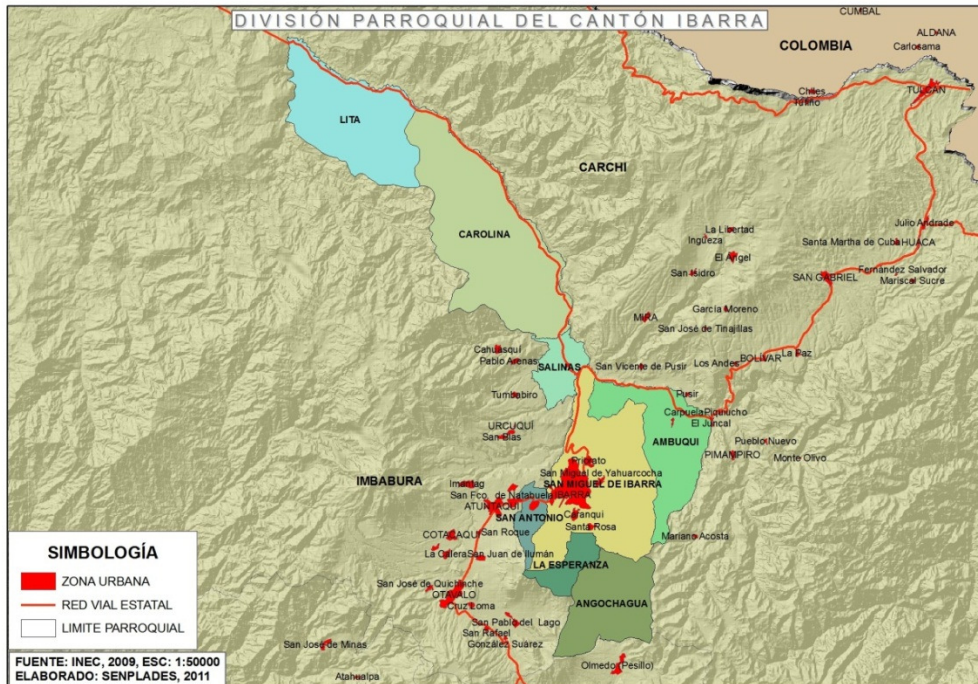
Este territorio como una zona de gran producción agrícola pues en ella se identifican distintos canales de riego que inician a trazarse y construirse en la época prehispánica, colonial y los últimos canales ya en la época republicana bajo la responsabilidad del Instituto Ecuatoriano de Recursos Hídricos (INERHI).

Ambuquí es parte del Valle del Chota, está delimitado al norte por la provincia del Carchi, al sur por la parroquia Mariano Acosta del cantón Pimampiro, al este con la quebrada de Chalguayacu del mismo cantón, y al oeste por la Hacienda Pimán de la parroquia el Sagrario del Cantón Ibarra.

En 1824 Ambuquí es reconocida como parte de la parroquia de Pimampiro por la Ley de División Territorial emitida por la Gran Colombia. En 1927 nace como parroquia eclesiástica.

El gobierno autónomo descentralizado de Ambuquí divide al territorio parroquial en tres zonas la primera que es la zona baja comprende las poblaciones de chota, Juncal, Carpuela, su población es afrodescendiente y se encuentran asentadas cerca al río Chota; es una población con gran riqueza cultural, la misma que se evidencia en la memoria ancestral, sus danzas y música. La zona media está constituida por La Playa, el Ramal de Ambuquí, el centro poblado de Ambuquí y San Clemente. Su población se auto identifica como mestiza. Especialmente en los dos primeros están ubicadas varias hosterías que dinamizan el turismo en la zona. La zona alta contempla las comunidades de Peñaherrera, Chaupi, Guarangui, Apandora, Rumipamba y Rancho Chico, se identifican como kichwas del pueblo Karanki.

Gráfico 1: División parroquial del cantón Ibarra



Fuente: Sistema Nacional de Información, Senplades 2011

Por las bondades climáticas Ambuquí es visitada por turistas nacionales y extranjeros, la diversidad de su población permite también una diversidad de manifestaciones culturales entre las que se identifican la fiesta de los hobos u ovos¹ institucionalizada en 1969, la creación artística a través de la bomba y la banda mocha.

Contexto de la zona de estudio

La Población de la parroquia rural de Ambuquí geográficamente está ubicada en el cantón Ibarra en el límite provincial entre Carchi e Imbabura, según el Censo 2010 tiene un total de 5.477 habitantes, de los cuales 2.707 son hombres y 2.770 mujeres; el nivel de pobreza es del 78,3%, la desnutrición alcanza el 45,2%, y el analfabetismo es del 13,3%.

En este poblado se mantiene como primeras causas de morbilidad las enfermedades relacionadas a infecciones respiratorias, enfermedades diarreicas, parasitosis, como lo muestra el Diagnóstico inicial Nutrición y Agua Parroquia Ambuquí - Comunidad San Clemente, realizado por Katalysis (2011).

¹ Hobos y ovos se usa indistintamente en varios textos consultados para la elaboración de este documento. Esta es una especie vegetal introducida que fue traída en la época de conquista española. El reporte de su existencia nos traslada a América Central y Europa.

La agricultura y las actividades de cría y reproducción de animales, explotación maderera y recolección de plantas constituyen la principal actividad de la Parroquia, por lo que se puede ver en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012 – 2025. El mismo documento identifica tres clases de agricultores: 1. Agricultores mayores quienes tienen cultivos tradicionales, 2. Agricultores intensivos, los que trabajan generalmente como jornaleros y mantienen prácticas de agricultura familiar, y 3. Agricultores jóvenes migrantes, quienes trabajan terrenos pequeños al partir y combinan esta actividad con actividades en las ciudades (Terán & Cuamacás: 2012).

La producción del cantón es diversificada ya que la parroquia tiene varios pisos climáticos que abarcan alturas desde los 1601 msnm hasta los 3004 msnm, dividiendo a la misma en tres zonas baja (hasta los 1676 msnm) la zona media (hasta los 1973 msnm) y la zona alta (hasta los 3004 msnm). San Clemente que es la zona de interés para esta investigación se encuentra en la zona media y su producción está compuesta por: Tomate riñón. Pimiento, ají, cebolla paiteña, papaya, aguacate, pepino, mango, maíz, zanahoria blanca, arveja, lechuga, col, sandía, cítricos granadilla, melón, babaco, ovo (Terán & Cuamacás: 2012).

Las características socioeconómicas de la población de la parroquia Ambuquí, concentran la atención de varios ministerios del área social. Encontramos la presencia del Estado a través de programas como acción nutrición que vinculan a los ministerios de Salud, educación, agricultura, de vivienda. Otro programa fuerte en la zona es el de alimentación escolar que para el año 2011 estaba siendo implementado en 12 escuelas de la parroquia. Así mismo el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP) tienen asistencia permanente en la Comunidad desde la entrega de semillas, hasta el aseguramiento de los cultivos.

Así mismo la legalización de las comunas es un hito que marca dicha presencia, muestra de aquello es la legalización como comuna de Las Mercedes en el mes de agosto del año 2012, este estatus permite la intervención del Estado en varios campos, especialmente el agrícola.²

² Esta información ha sido recabada en *somosdelmismobarro.blogspot.com*

Problema de estudio

El territorio donde se realiza el estudio tiene características representativas de zonas rurales de la sierra del Ecuador en donde los bajos puntajes en nutrición se combinan con una producción agrícola relativamente diversa y que en un gran porcentaje está dedicada a los mercados locales de alimentos. Existen varias perspectivas desde las que se puede abordar esta problemática, en esta investigación se propone que esta situación en las zonas rurales de América Latina y específicamente del Ecuador, merece ser estudiada desde la perspectiva de los cambios que han ocurrido en las prácticas alimentarias -entendidas como las prácticas de producción, circulación y consumo de alimentos- y, desde la percepción de las familias que conocen las prácticas actuales a la vez que mantienen la memoria de los cambios que han conllevado a dichas prácticas en el territorio.

Pregunta y objetivos de investigación

Pregunta de investigación

¿Cuáles han sido los cambios y sus razones, en las prácticas alimentarias desde la perspectiva de la población de los barrios Las Mercedes, San Clemente y El Lavadero de la Comunidad de San Clemente de la parroquia Ambuquí, Cantón Ibarra, provincia de Imbabura?

Objetivos

Objetivo General

Identificar los cambios en las prácticas alimentarias y sus razones desde la perspectiva de la población local en la comunidad de San Clemente

Objetivos Específicos

1. Identificar las prácticas agrícolas y las relaciones de comercio e intercambio actuales en la población y su incidencia en la alimentación cotidiana.
2. Identificar la incidencia de los cambios en la división de roles por género en los cambios de la alimentación de las familias.
3. Identificar los cambios en los alimentos y la preparación de los mismos que se encuentran en la memoria de la población adulta mayor.

Justificación

La importancia de la realización de este estudio radica en la recopilación de la memoria alimentaria y las prácticas económicas monetarias y no monetarias con el fin de identificar cuáles de ellas persisten en los barrios Las Mercedes, San Clemente y El Lavandero y bajo qué mecanismos persisten. Esto permitirá incidir en la revitalización de las mismas e identificar su incidencia en la nutrición de la población local.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Este trabajo se abordará desde el diálogo de autores que trabajan los temas respecto al territorio como los espacios de construcción social, cultural, económica en donde se evidencian relaciones productivas de carácter monetario y no monetario, de género y de memoria las mismas que aportan a sustentar teóricamente los hallazgos en el territorio de Ambuquí como un referente de los territorios andinos de valle en el Ecuador. Los temas de género son abordados desde elementos que evidencian a la mujer respecto al trabajo remunerado y no remunerado y su rol para la revitalización de la memoria; esta última como nodo de la cultura alimentaria, la misma que construye relaciones sociales que permiten construir comunidad. Así mismo este apartado permitirá discutir las dimensiones de la nutrición y la alimentación que permiten analizar estos elementos desde la integralidad de la sociedad en sí misma como constructora de la cotidianidad, construyéndola y desconstruyéndola a través del cambio y la permanencia.

El territorio y sus dinámicas

Los espacios físicos donde se desarrolla la cultura, son parte fundamental de la construcción social, el espacio territorial se moldea en el marco de los agentes internos y externos que influyen a las poblaciones. En este caso el territorio tiene distintos abordajes en tantos momentos históricos que lo influyen. De aquí que se realizará un barrido de elementos que permitan conceptualizar y entender el territorio en el marco de las vivencias de Ambuquí respecto de la producción, circulación y consumo de alimentos, la memoria y las percepciones de cambio.

El territorio según Bustos (2009) puede entenderse desde varias visiones, 1) la político- jurídica que identifica al territorio como un espacio de control y ejercicio del poder, el mismo que puede venir desde una instancia local o nacional, según los casos y competencias que determinen procesos de ordenamiento territorial por ejemplo. 2) como ese espacio de contenido simbólico, de construcción de sentidos de existencia y relacionamiento social y abordaje del tejido social en que se da contenido a las acciones que son posibles en dicho territorio a través de la construcción social del mismo, y 3) como ese espacio de intercambio y generación económica que sirve de escenario para

estas actividades dentro del mismo territorio y en interrelación con otros externos. Con este abanico, se entiende por territorio a esa

unidad espacial compuesta por un tejido social propio, que se encuentra asentada en una base de recursos naturales particular, que presenta ciertas formas de producción, consumo e intercambio, y que está regida por instituciones y formas de organización, también particulares (Cordero-Salas et al., 2003: 1)

Para Bustos en cualquier escenario está implícito el poder como instrumento que configura la territorialidad, y entiende la territorialidad como darle cualidades propias que identifican como propio a ese lugar sobre el que se ejerce poder, este proceso de apropiamiento del espacio el autor lo define como territorialización, este proceso subsume al espacio para su aprovechamiento social. Desde este enfoque el territorio es un espacio de poder en el que este se ejerce, se construye y se dinamiza.

De esta manera, la construcción de los territorios ha operado gracias a las interacciones entre actores y actividades, pero sobre todo, por la puesta en práctica de estrategias operacionales que se apoyan sobre la cultura, la historia. La movilización del "saber-hacer", los fenómenos de aprendizaje colectivo, los modos o formas de cooperación y de asociación entre los actores y las prácticas de adaptación que se desarrollan en escala local (Ávila, 1999; 3)

Bustos aporta desde sus tres visiones de territorio pues permite hacer un acercamiento desde la configuración geográfica y política de Ambuquí desde sus primeros tiempos hasta la actualidad, así mismo permite analizar el territorio como el espacio de construcción cultural en donde la población teje su historia y configura sus prácticas cotidianas, una de ellas la productiva, la misma que abre la puerta para abordarlo desde el tercer enfoque de territorio como el espacio económico monetario y no monetario, y por sobre todo, el de producción, distribución y consumo de alimentos.

Territorios rurales, neoliberalismo y desterritorialización

Los territorios rurales han sido pensados como espacios agrarios y muchas veces aislados de las dinámicas de esferas nacionales, regionales y globales, sin embargo en la cotidianidad este pensamiento erróneo se desmonta al identificarlos como espacios de interacción constante con estos otros espacios que finalmente determinan el caminar de los mismos.

El neoliberalismo ejerció un fuerte impacto en la dinámica social, cultural y económica en la ruralidad rompiendo sus estructuras y subsumiendo a su población a

cambios enérgicos que obligaron a una dinamización de las actividades productivas, las que cada vez recortan independencia a la población.

La propiedad colectiva o comunal de la tierra ya no es el principal núcleo territorial, social y político de la organización campesina. Cada vez se fortalece más la noción de la empresa individual o colectiva, incorporando tanto a productores privados pequeños como a campesinos. El productor independiente se aísla, pues le resulta cada vez más difícil vincularse a una cadena productiva amplia. La unidad de producción campesina deja de ser esencialmente agropecuaria y se diversifica, incursionando en el trabajo artesanal o de pequeña industria domiciliaria (maquila); esto deriva en nuevas formas de convivencia y de conducta en las comunidades donde ocurren éstos cambios (Ávila, 1999: 5).

Estos cambios alinean el análisis de los territorios rurales en el marco de la nueva ruralidad como el espacio del nuevo escenario en el que se vive la cotidianidad de estos lugares y las relaciones activas con otros actores gubernamentales y privados que responden a espacios locales, nacionales, regionales y globales, con el fin de mejorar sus condiciones para una inserción en el mercado. Esta nueva arena invita a replantear la construcción socioproductiva y las relaciones colaterales que esto implica. Aquí es donde realmente se vive el cambio y la permanencia en la disputa de sentidos para una reconfiguración del espacio, actividades, relaciones, revitalización e innovación de saberes, etc.

La incidencia del neoliberalismo a nivel rural tiene diversas facetas que ha trastocado durante mucho tiempo la cotidianidad de las poblaciones, éstas responden de distintas formas y en relación a los intereses que defiendan cada una de ellas; estas pueden ser: aliándose a las estrategias impuestas por el mismo proceso, o en su defecto, generando propuestas que pasan de la resistencia a acciones concretas para desmentir la “pertinencia” de su asimilación a pesar de no ser un escenario fácil para que se lleven a cabo.

La propuesta neoliberal generó a nivel local cambios que consecutivamente han empobrecido al campesinado ahondando la brecha de clase y de acceso a condiciones de vida digna a través de la conculcación de los derechos básicos y con la complicidad de los Estados y sus gobernantes que respondían o responden a intereses económicos y políticos puntuales que benefician a una parte ínfima del total de la población.

La promoción a través de políticas públicas, aprobación de marcos normativos y financiamiento económico de las agroindustrias, por un lado, generó nuevas dinámicas “beneficiosas” en lo rural pero exclusivamente para quienes respondían a los poderes hegemónicos, por otro lado estos mismos elementos segregaron la participación

económica y alimentaria de los sectores más vulnerables ya que a través de la sustitución de importaciones se implementaron cultivos no tradicionales, mermando la producción de alimentos considerados tradicionales para el consumo interno, generando un proceso creciente de dependencia alimentaria. “Con la industrialización de la agricultura, el poder de la agroempresa (*agribusiness*) agroindustria creció nacional e internacionalmente, convirtiéndose en un actor clave en el desarrollo del régimen alimentario mundial” (Kay: 2007:62).

Según Kay, este escenario venía acompañado de:

1. La vinculación del campesinado a actividades económicas nuevas y diversas que no siempre eran agrícolas pero que se convertían en necesarias por mera sobrevivencia.
2. La precarización del campesinado quienes se veían obligados a vender su fuerza de trabajo tanto a nivel nacional como internacional y para esto definían a nivel interno quién sería la persona que saldría a hacerlo, en su totalidad eran los jóvenes quienes a su vez eran la fuerza de trabajo real de las familias campesinas para sus propios cultivos, generando abandono de éstos en muchos casos.
3. La flexibilización que se aplicaba sin discrimen de género y que vulneraba las condiciones laborales básicas y por otro lado la feminización laboral que tenía su razón de ser en el pago de menores salarios, la mayor habilidad para trabajos manuales, además de una reducción del interés por organizarse para el reclamo de derechos.
4. La interacción asimétrica de lo urbano y rural que se daba en el marco de las migraciones internas desde los dos lados y que la población urbana que migraba al campo lo hacía para la implementación de agroindustrias y los campesinos que migraban a las ciudades lo hacían en situaciones inciertas.

Esta crisis en el campesinado nos invita a pensar en la nueva ruralidad que muestra las condiciones sobre las que en la actualidad se encuentra este sector indudablemente afectado por los cambios en los patrones culturales, sociales, económicos y alimentarios.

Si bien en la actualidad las estadísticas muestran un incremento en la población urbana encontramos evidencia de sobra que esta concentración se ha generado por la expulsión obligada de los campesinos a las grandes ciudades y a los países del “primer mundo” como lo habíamos señalado anteriormente.

Las migraciones internas brindan como única opción la venta de mano de obra para la construcción, guardianía y trabajo doméstico por los bajos niveles educativos de la población campesina pero de alguna manera una relación más cercana con las comunidades de origen, mientras que las externas brindan la esperanza –en ciertos casos- de un próximo regreso, mientras se generan los recursos económicos en el exterior los que normalmente se ven destinados al consumo, con esto asistimos a un desapego cada vez mayor del lugar de origen, a una pérdida del norte cultural y por tanto la asimilación de nuevos patrones de vida en los que generalmente no están el retomar el trabajo agrícola y menos aún inyectar capitales para una producción de éste tipo.

Llambi y Corea plantean que:

...a medida que se incrementa el poder de compra rural, los patrones de consumo de la población rural gradualmente se orientan hacia los productos y servicios urbanos, por lo contrario a medida que avanza la urbanización, los mismos factores que generan economías de escala, de proximidad de aglomeración, también conducen a la congestión urbana, incrementando los costos y agotando los recursos (Llambi & Correa:2007: 56)

Claramente hemos evidenciado las condiciones cada vez más difíciles en las que se encuentra el campesinado por eso no es raro hablar en la actualidad de pueblos envejecidos y con poco trabajo agrícola, además de un desencanto de la población más joven a la hora de pensar en quedarse en estos lugares.

Desterritorialización

El proceso emergente producto de la modernización y la globalización genera cambios importantes que modifican la sociedad rural constituida por unidades productivas familiares y en general sociedades homogéneas, a sociedades que deben diversificar su producción y generar mecanismos que le permitan establecer contactos con otros espacios que terminan cooptando a la población rural y modificando sus patrones desde una lógica de articularlos a las zonas urbanas desde distintos grados de relación.

Nogar plantea que “los espacios rurales cumplieron un papel importante; se organizaron históricamente como proveedores de materias primas para el consumo directo o la transformación industrial-urbana” (Nogar, 2007: 15-16). Esta vocación de lo rural tenía implicancias de poder en términos de relación y beneficios lo que condujo a una la reconfiguración de actividades que se había mencionado anteriormente, de ahí que la pluriactividad se volvió una práctica cotidiana. A su vez esto indujo a elevar las necesidades de la población para la producción, es decir se volvió imperante insertar a la

población rural en procesos de especialización para sus actividades esencialmente por la mecanización de varios procesos productivos.

Indudablemente, todos estos cambios generaron procesos de desterritorialización y fragmentación de los tejidos sociales y culturales, por tanto un cambio en las percepciones del territorio. Los procesos de ruptura que señala Nogar son de

...orden demográfico, del modelo de agricultura familiar, entre agricultura y territorio, entre agricultura y alimentación, entre agricultura y medio ambiente y entre agricultura y tenencia de la tierra... [esta ruptura plantea]un cambio en la importancia simbólica de la tierra por el de la tecnología, por el capital financiero y por las capacidad de manejo y gestión de recursos (Nogar: 2007: 17).

Estos cambios trazan la necesidad de plantear esta emergencia territorial en términos que trascienden el campo de lo económico y plantea un escenario de desapego que puede afectar elementos que tenían una carga simbólica fuerte como es el caso del patrimonio natural de los espacios rurales³ los mismos que a su vez generan equilibrio en los distintos ecosistemas, de ahí el creciente aumento de la frontera agrícola como uno de los tantos ejemplos en donde prima la intensificación de la producción para la obtención de mayores réditos económicos.

Los territorios rurales, actualmente se encuentran en un momento de permeabilidad tanto en su distribución espacial como en la construcción misma del territorio puesto que se encuentran en el mismo espacio

...actividades puramente agrícolas, funciones residenciales, nacidas de la expansión de las ciudades y de sus consiguientes procesos de suburbanización y periurbanización, actividades industriales, con la multiplicación de fábricas en el campo y actividades de ocio y turismo (Zárate y Rubio, 2009: 327)

Estas nuevas actividades adicionalmente traen consigo a nuevos habitantes en la ruralidad, personas que instalan sus negocios en territorios rurales, y en ciertas zonas en el caso de Ecuador a extranjeros que polarizan varios espacios, desde el uso del espacio, pues comunidades venden sus tierras a precios exorbitantes lo que reduce la posibilidad del acceso por parte de las poblaciones locales, además de los cambios en los patrones culturales y elitización de ciertos territorios, constituyéndose en una nueva forma de exclusión y despojo. En este marco es importante analizar las distintas variables que se ponen en discusión en el marco de la nueva ruralidad cuando este proceso es asumido en

³ Dichos espacios están pensados en términos de fuentes naturales de agua, páramos, espacios de amortiguamiento ambiental, espacios de gestación de biodiversidad animal y vegetal, presión sobre el suelo para una mayor producción, entre otras.

la zona de confort de la modernización y no desde los espacios en los que se puede identificar potencialidades locales, las mismas que impulsen estos procesos de dialogo entre distintos.

En este escenario, cómo plantear una estructura multifuncional que sea dialogante con los patrones culturales, que ponga en valor el territorio pero que a la vez pueda ser lo suficientemente flexible para que se mantengan las relaciones entre lo urbano y lo rural sin que haya una presión sobre el territorio, la misma que deconstruya y los vacíe de significados, el reto es potenciar estos espacios con estrategias que aprovechen la condición dinámica de adaptabilidad para la integración en mejores condiciones y distintas a las que ofrecen los agronegocios, condiciones que sean más equitativas, que puedan generar desarrollo integral y que sean ambientalmente sostenibles.

Economía: intercambio y comercio

Este apartado nos acerca a los estudios que trabajan la economía de intercambio desde autores clásicos de la antropología económica que permite empatar esta actividad con la construcción del tejido social y sus implicancias en términos de relaciones de reciprocidad, dones y deudas que permiten la subsistencia alimentaria de forma específica. De igual forma aborda el comercio como parte de las relaciones sociales y las prácticas agrícolas de producción, así como las de distribución y consumo de alimentos.

El intercambio de productos: una discusión económica

Ya mucho tiempo atrás se ha discutido sobre la importancia social del intercambio, no solamente en términos económicos, sino también culturales y simbólicos. Malinowski, realiza un acercamiento a la antropología económica a través del estudio del Kula en las Islas Trobriand, donde analiza las distintas formas de organización económica en la estructura poblacional de la tribu local, de ahí que la discusión sobre el intercambio, el don y la deuda son explicados, constituyendo un reflejo para el estudio económico de intercambio no monetario de las culturas no occidentales y ciertos grupos rurales hasta la actualidad (Malinowski, 1976).

En principio, varios autores negaban la existencia de organizaciones económicas en poblaciones tribales, uno de aquellos era Broucher, quien sostenía que estos grupos se encontraban en un estadio pre económico pues carecían de una economía doméstica autónoma, no por esto, los pobladores de Trobriand carecían de una organización económica compleja que estaba regida por elementos de poder en distintos campos.

La obligación moral de dar parte de la producción a los parientes determina que “al final todos trabajan para todos los demás” (Malinowski, 1976: 93) pues la repartición de la producción genera un sistema de reciprocidad e intercambio que dicta la entrega cíclica de *regalos y contra-regalos*. De esta forma se constituyen redes a través del intercambio de productos de valor igualitario; dicha transacción se basa en parámetros que establecen los equivalentes de intercambio y estos se dictan a través de la costumbre. Este proceso además de la entrega y contra-entrega tiene implicancias de movilidad que pueden extenderse a territorios aledaños con el fin de diversificar los bienes. Malinowski concluye que

... la economía primitiva no es de ningún modo una cuestión sencilla, como con frecuencia se nos ha hecho creer. En las sociedades salvajes no existe con certeza una economía nacional, ni por el término entendemos un sistema de intercambio libre y competitivo de bienes y servicios, con el juego de la oferta y la demanda determinando el valor y regulando toda la vida económica. (...) En vez de ello nos encontramos con un estado de cosas donde la producción, el cambio y la consumición están organizados socialmente y regulados por la costumbre, y donde un sistema especial de valores económicos tradicionales gobierna sus actividades y les estimula esforzarse (Malinowski, 1976: 99-100).

El relato nos acerca a los elementos que regulan la economía, por un lado desde el poder y por otro desde el parentesco, de tal forma que estructura un modo de producción que caracteriza a las sociedades tribales. Sahlins señala que “la producción es una función doméstica. La familia esta como tal comprometida directamente en el proceso económico y en buena parte lo controla (...) las familias pueden producir también para el trueque, con lo cual adquieren indirectamente lo que necesitan (Sahlins, 1976: 234).

Estas unidades familiares viven un modo de producción familiar que a través de la división sexual del trabajo organizan la producción y gozan de una economía autónoma regulada bajo el paraguas consuetudinario, es decir en las sociedades tribales la tierra es mejor distribuida y éstas gozan de su usufructo de tal forma que se asegura la subsistencia familiar, sin embargo está muy lejos de generar riquezas suplementarias como lo haría una economía de mercado, “el mercado competitivo combina la escasez, la demanda, el trabajo y la oferta en un desordenado torbellino de creación” (Sahlins, 1976: 237).

De aquí que una de las características que marca el ethos de las sociedades tribales, y que las diferencia de aquellas en las que lo económico tiene sentidos estrictamente monetarios; está relacionada con categorías como el trabajo, categoría que es inexistente como tal; pues la producción de bienes es parte de la cotidianidad, de las relaciones de

parentesco y no es entendida como un proceso separado de la praxis colectiva. “trabajador no es por sí una condición social, ni trabajo una auténtica categoría de economía tribal” (Sahlins, 1976: 240).

En este escenario, el parentesco juega un papel importante, pues las relaciones de intercambio generan líneas de reciprocidad y ampliación de los sistemas de relaciones sociales a través de compromisos entre familias, los que finalmente se constituyen en redes de parentesco y construcción de familias extendidas. Dichos componentes morales son determinantes, de tal forma que a pesar de no ser consideradas para muchas relaciones económicas, dinamizan la circulación de bienes y servicios con implicancias en el estudio de las relaciones económicas. De aquí que si se deja de lado el sentido de reciprocidad, es el intercambio el que toma un matiz distinto desde el campo simbólico, pues se convierte en un trueque en términos igualitarios.

Veblen en Sahlins diferencia tres tipos de reciprocidad: la *reciprocidad generalizada* en la que se catalogan las transacciones con un sentido profundo de generosidad y asistencia, se evidencia especialmente en familiares muy cercanos y dentro de un mismo estatus. En esta tipología “el tiempo de la retribución y el valor de las entregas de restitución no están condicionados solo a lo que dio el donante, sino también a lo que necesita y cuando y a lo que el receptor está en situación de darle y al tiempo en que pueda hacerlo” (Sahlins, 1976: 243), la *reciprocidad equilibrada*, es aquella en que se identifica un intercambio directo, sin plazos para la retribución, es algo impersonal, mientras que la *reciprocidad negativa* busca recibir algo sin dar nada a cambio, los intereses son opuestos por lo que se busca una ganancia neta (Sahlins, 1976: 244).

Polanyi también se preocupó por estudiar estas otras formas de organización económica, diferenciando la reciprocidad en cuanto relación influenciada por el parentesco, de la redistribución en medida de las relaciones con el poder, (Ferraro, 2004:37) ya que nuevamente se abre la discusión sobre la diferencia sutil entre las dos categorías y las implicancias en el comportamiento y organización de las sociedades. Sin embargo en esta reflexión no se toma en cuenta la estructura social, de tal forma que no se logra fijar los límites de la aplicación entre una y otra, así como en distintos grupos sociales que pudieran tener prácticas similares con diferenciación social.

De la economía primitiva a la economía campesina

Si bien hemos hablado sobre la economía primitiva con el fin de ilustrar prácticas que se mantienen en la actualidad, independientemente de las nuevas formas de organización social y de regímenes económicos, es importante abordar la problemática del campesinado realizando en principio, una distinción entre campesinos y primitivos. Para Wolf los campesinos son:

...labradores y ganaderos rurales, es decir, recogen sus cosechas y crían sus ganados en el campo (...) tampoco se trata de granjeros, esto es, de empresarios agrícolas [los que tienen negocios] que combinan factores de producción adquiridos en el mercado para obtener provecho con la venta de los productos que dan un rendimiento. El campesino, en cambio, no opera como una empresa en el sentido económico, imprime desarrollo a una casa y no a un negocio (...) los campesinos forman parte de una sociedad más amplia y compleja (...) los campesinos son labradores y ganaderos rurales cuyos excedentes son transferidos a un grupo dominante de gobernantes que los emplea para asegurar su propio nivel de vida y que distribuye el remanente a los grupos sociales que no labran la tierra, pero que han de ser alimentados a cambio de otros géneros de artículos que ellos producen (Wolf, 1976:260-261).

El mismo autor señala que la “división funcional del trabajo” se basa en la capacidad de generar excedentes en la producción, este excedente es entendido como la cantidad de calorías que una persona necesita para vivir. Desde esta perspectiva, el campesinado debe asegurar la cantidad de alimento para la ingesta diaria, además del alimento de sus animales y la cantidad necesaria para la semilla de la futura cosecha.

Aquello implica que el campesino debe contemplar que su producción sea lo suficientemente buena como para solventar sus necesidades vitales, así como asegurar distintos fondos para el cumplimiento de sus deberes sociales, pues recordemos que el ser humano por naturaleza es un ser social y constantemente establece relaciones con otras personas, las que están regidas por elementos simbólicos que marcan ciclos y por tanto, ritualidades tanto de inicio como de finalización de varias etapas en el ciclo vital, como el matrimonio por ejemplo.

La sociedad en la que se desarrolla el campesino está compuesta por otra clase de actores y trasciende las fronteras del campesinado como grupo social, de tal forma que esta diversificación de actores permite que se realicen las transacciones necesarias para cubrir las necesidades de la unidad campesina, en este caso reaparecen las relaciones de intercambio entre personas con diversos oficios o vocaciones productivas.

Así como el campesinado debe prever el fondo para las actividades rituales, también debe prever un fondo de renta que a la larga; como es de esperarse, implica que la producción campesina debe solventar los deberes morales y rituales relacionados a las prácticas agrícolas, así como la provisión de subsistencia para la unidad familiar, sin embargo no todos los campesinos logran dicho fondo por lo que se originan relaciones desiguales y mecanismos que no permiten acceder a los campesinos menos afortunados a cubrir el nivel calórico necesario para la vida, de tal forma que se construye y alimenta la brecha entre estas dos clases de agricultores. En palabras de Wolf “esta producción de un fondo de renta es lo que, críticamente, distingue al campesino del agricultor primitivo” (Wolf, 1976: 267)

Para Chayanov en Wolf la economía campesina es una economía familiar “Toda su organización está determinada por la composición de la familia del campesino, el número de miembros que integra, su coordinación, sus demandas de consumo, y el número de trabajadores con que cuenta” (Wolf, 1976: 271) y para equilibrar las necesidades de la familia campesina los caminos trazados son: el aumento de la productividad o la reducción del consumo, al asumir el primero es muy probable que dicho campesino con ciertas habilidades dinamizadoras de los recursos para la producción logre aumentar su productividad, caso contrario, si tomara la segunda opción, la familia campesina se restringirá en el consumo calórico desde la disminución de la cantidad o variedad de alimentos en la dieta.

Por tanto, la existencia del campesinado no sólo implica una relación entre el campesino y el que no lo es, sino un tipo de adaptación, una combinación de actitudes y actividades cuyo fin es apoyar al labrador en su esfuerzo por mantenerse a sí mismo y a su clase dentro de un orden social que amenaza su conservación (Wolf, 1976: 275).

Si bien los procesos distributivos y de reciprocidad se hallan en sociedades campesinas, su estudio ha sido centrado en sociedades indígenas por lo que, al trabajar estos temas se crea erróneamente el imaginario de que las sociedades campesinas actuales se encuentran vaciadas de estas prácticas y que pertenecen de forma exclusiva a los grupos indígenas, dejando por fuera prácticas similares en otras etnias y grupos sociales.

Ferraro (2004) señala la tradicional forma de entender la reciprocidad andina desde el intercambio de bienes y servicios mediatizado por la sacralidad, sin embargo no desconoce la interacción del mundo indígena con el mundo campesino y las relaciones

comerciales no monetarias que trascurren en su seno, siendo la tierra el elemento que posibilita dicho intercambio.

En su análisis sobre la reciprocidad el don y la deuda en la población de Pesillo, la autora no pierde de vista aquellas relaciones económicas multidimensionales en donde se mantiene en un nivel cerrado transacciones no monetarias y en un nivel más abierto las transacciones en donde la moneda entra a ser el intermediario de la relación.

De aquí que esta nueva forma monetaria de concebir la economía en zonas campesinas e indígenas conduce al análisis de las estrategias económicas para la supervivencia en las dinámicas locales como en relación con el estado nación y su influencia, ya que las presiones en la economía nacional tuvieron afectaciones en cuanto a la vida económica de los indígenas y el campesinado y en consecuencia también en sus prácticas alimentarias, las mismas que se rigen por las dinámicas socio culturales del territorio.

Diversificación productiva

La ejecución de políticas económicas nacionales e internacionales, acordes al proceso de modernización, apalancaron la industrialización de la producción a gran escala en el campo, así como la migración campo – ciudad.

Este fenómeno repercutió en la comunidad campesina e indígena, cambiando su forma de vida tradicional, y creando las condiciones para que éstos busquen otras estrategias de supervivencia como el trajo asalariado en el campo o en la ciudad; a la par la dieta mínima se la resguardaba desde el cultivo de las pequeña parcelas familiares, así entran al escenario nuevas actividades comerciales no agrícolas, que diversifican el trabajo campesino, más no mejoran las condiciones de vida en el campo como lo señala Martínez (2010).

De esta forma las poblaciones campesinas registran a partir de los años 80 elementos de pluriactividad creciente, lo que rompe el imaginario de que lo agrario es igual a lo rural, así lo agrario se convierte en una más de las actividades económicas de la familia campesina.

Regularmente el campo ya no es el sitio de desarrollo comunal, sino que en los casos de estar cerca a ciudades pequeñas o medianas es un dormitorio, la población en la

zona rural se diversifica pues ya no solo existen campesinos nativos, sino también personas que van en busca de una vida más tranquila y de nuevas relaciones con la tierra. Varios autores que toma Martínez para su documento señalan que el empleo no agrícola cubre aproximadamente el 40% de la economía rural (Martínez, 2010: 3-5).

Entre las variedades de opciones se encuentra el trabajo doméstico de las mujeres rurales, quienes en algún momento de su vida salen por pedido de sus familias o por voluntad propia, normalmente son las hijas mayores, las que migran a la ciudad para aportar en la economía familiar. Martínez describe los factores que influyen en la pluriactividad como:

...varios factores los que influyen (algunos de forma más directa) en la adopción de una estrategia de tipo pluriactiva, entre ellos: el contexto, los recursos disponibles, la edad de los integrantes del hogar, la situación económica global, entre otros tantos, condición que de cierta forma permite la formación paralela de diversos tipos de productores pluriactivos (Martínez, 2010: 9).

Todo esto con incidencias en la diferenciación de tareas en la población.

Economía rural

Los imaginarios respecto a la economía rural reducen la complejidad que esta mantiene a una actividad agrícola, relacionándolo de forma intrínseca y excluyendo los factores que influyen las dinámicas económicas y sociales en los territorios, elementos determinantes que son aprovechados en lo cotidiano.

Cordero-Salas y otros señalan que “los soportes básicos para la economía de cualquier territorio del continente, incluyendo los rurales son el capital natural, el capital humano, y el capital social” (Cordero-Salas et al., 2003: 2). De aquí que sus actividades económicas se relacionan a los recursos disponibles en el ambiente y a otras generadas por el funcionamiento propio de la población, éstas pueden ser servicios que externalicen otras actividades económicas en el territorio, generando encadenamientos productivos que pueden llegar a procesos de industrialización o a solventar bienes y servicios de carácter público o privado que se insertan en el desarrollo de una población determinada.

En los procesos de nueva ruralidad se puede evidenciar que la pluriactividad y la diversificación de las vocaciones productivas de los territorios, en las poblaciones rurales dista mucho de aquellas actividades netamente agrarias y complementa la economía familiar, manteniendo en gran medida su supervivencia, por estas otras actividades que

reconfiguran los roles sociales tanto dentro del hogar como en la comunidad, así como el uso del territorio.

La inserción de nuevas actividades económicas y productivas reduce el tiempo dedicado a la producción alimentaria en las unidades familiares, lo que incrementa las posibilidades de cambiar patrones alimentarios, a esto se suma la diversificación de productos externos que provee el mercado, muchos de ellos procesados.

Género, cultura, memoria y nutrición

Género y trabajo

La discusión sobre género y trabajo tiene una importancia trascendental en este estudio por el rol central de las mujeres en la revitalización de la memoria alimentaria, la transmisión de los saberes culturales y de forma específica sobre la alimentación; esto, por la diversidad de actividades que éstas realizan, sea desde el ámbito doméstico en el trabajo no remunerado, así como desde las actividades para solventar la economía familiar ya sea desde su organización o desde la dinamización de la misma.

Como lo señala Tourine (2007), la distribución de roles sociales para hombres y mujeres, están determinados por la organización de la producción en las sociedades, tanto en el campesinado como en las sociedades urbanas la tendencia cultural de las relaciones de género ha mantenido a la mujer en el espacio doméstico, el que tradicionalmente ha sido considerado como un espacio privado, y a los hombres en el espacio del trabajo no doméstico, muchas veces remunerado y considerado tradicionalmente como público. Sin embargo, las mujeres logran en la cotidianidad trasgredir esta separación para ser parte de este otro espacio ocupado generalmente por los hombres, entre otras cosas para lograr bienestar en lo privado, ancladas en el rol de la economía del cuidado que les ha sido asignado. Esto implica que además del rol de la maternidad, la transmisión cultural y el cuidado de los adultos mayores, también se abren al mundo de lo público con el fin de garantizar mejores condiciones, de aquí que lo privado se convierte en público.

El orden social que impera en la vida pública se completa y refuerza por el orden que las mujeres imponen en la vida privada: como reproductoras, son sobre todo las responsables de educar a los niños, a la vez que infunden seguridad al hombre cuyo poder reconocen en nombre del padre. Estas imágenes, tanto la del orden dominante de los hombres como la de la mujer reina del hogar, suponen un esfuerzo constante de la separación de la vida privada y la vida pública (Touraine, 2007: 75).

Contrario a lo que hasta aquí se puede percibir, no existe una oposición entre hombres y mujeres, sino más bien un sentido distinto de entender cada uno de los espacios en los que ellos y ellas se desenvuelven; ya que si bien para los hombres lo político y las relaciones en este campo son lo esencial, para las mujeres “los problemas privados deben ocupar el centro de la vida pública (...) en realidad los hombres separan vida pública y vida privada, a diferencia de las mujeres” (Turaine, 2007: 98)

Una muestra de la ocupación constante de la mujer en los dos espacios es el campo laboral que a través de la modernización y el desarrollo económico que desvanece la idea de que el hombre es el proveedor, sin embargo, ni las condiciones de trabajo, ni el acceso a los medios de producción para las mujeres son equitativas en relación a los hombres, - independientemente de la clase social y económica a la que pertenezcan- y con mucha más visibilidad en las poblaciones empobrecidas. Así la familia además de ser una unidad económica constante, acaba siendo una de las múltiples escuelas que genera la sociedad para la formación de la mano de obra, y la perpetuación de las estructuras dominantes.

En este contexto las mujeres mantienen el trabajo reproductivo y suman el productivo, sin embargo las mencionadas condiciones, hicieron que la producción agrícola familiar en las zonas rurales sea reducida, se evidenció la separación entre hogar y trabajo y la diferenciación entre trabajo remunerado y no remunerado (Elios, 1991). A este escenario se suma, hasta hace muy poco, el reducido acceso a la formación académica, la inequidad en los derechos entre hombres y mujeres y otras condiciones que establecen límites para esta población.

En cuanto al trabajo en la ruralidad, en el marco del proceso de modernización, también las mujeres fueron parte de la migración a las ciudades para emplearse esencialmente en el servicio doméstico, de ahí que esto se identifica como una estrategia familiar para sostener la economía familiar y lo hacen en edades más tempranas que los hombres, muchas veces son presionadas ya sea por allegados a la familia o las mismas familias para hacerlo.

En la región latinoamericana esta labor [doméstica] ha sido la forma más importante de empleo femenino a través de la historia y también, el menos regulado. A su vez, tiene orígenes coloniales en base a relaciones de servidumbre que en la región adquirieron un sesgo marcadamente racial, étnico y de clase, siendo inicialmente realizado fundamentalmente por las indígenas; posteriormente, por las mujeres que migraron del campo a la ciudad (Lerussi, 2012: 185).

Estos elementos indican que a pesar de que la división sexual del trabajo ha sido modificada, y se han producido “eventos evolutivos de gran escala” las relaciones de poder en cuanto a relación hombre mujer sigue siendo parte de la cotidianidad en la población.

Por lo que no sólo se evidencia a la matriz colonial que subsume a la mujer y su trabajo, sino que la extiende bajo el poder de las relaciones de clase, esto desde la lógica de una reproducción de historias y roles. A cuenta de esto, el trabajo doméstico no es bien remunerado, es un trabajo que dura 24 horas y siete días a la semana y se lo realiza en condiciones precarias.

En la sociedad analizada se evidencia este elemento que es un reflejo de las relaciones de género y de clase en Ambuquí debido a que las relaciones productivas, en tiempos pasados con la hacienda también determinaban que el trabajo doméstico era para las mujeres en relación o no con las familias de los hacendados.

La cultura como regente social y la memoria como un nicho de resistencia

La cultura es entendida como el todo que da vida y significado a una comunidad, ella rige la organización social, la economía, lo sagrado y lo profano. Dichas construcciones se dan en la constante interacción humana, alimentando siempre su ethos, esto permite anclar a los individuos en el seno de un grupo humano que construye sentidos sobre los objetos y las relaciones vividas. De esta forma los patrones culturales se configuran y reconfiguran constantemente desde varios actores de la comunidad; esto determina en este trabajo la incidencia de la cultura en torno a la alimentación, su memoria y las prácticas económicas que están presentes en los barrios de estudio y que refieren a la cultura local.

La organización social en medida de aplicación de las formas consuetudinarias vigentes asignan roles, responsabilidades, entendido desde otro punto de vista, puede decirse que abre la puerta para el libre ejercicio de deberes y derechos que pueden ser individuales o colectivos a través de pactos sociales que se construyen en la cotidianidad, y que regulan los comportamientos y formas de relación entre la población.

Las creaciones culturales dan vida a los objetos –entendidos como símbolos- a través de las significaciones para que puedan tener significancia ante las personas, de esta

forma se construye la memoria, la que se retroalimenta con la cultura y le brinda vitalidad entre el cambio y la permanencia, como lo señala Guerrero, a través de la dialéctica sociohistórica de los pueblos manteniendo que:

[la cultura y la memoria] son constructoras de la vida social por tanto la una no puede subsistir sin la otra. La memoria es una construcción social del significado (...) es responsable no solo de nuestras convicciones sino, también de nuestros sentimientos, de ahí la importancia de ver la dimensión afectiva de la memoria (Guerrero, 13: 2004).

Es importante tener presente que la cultura así como se construye al interior de un grupo no está exenta de influencias externas que pueden provenir de otros grupos culturales, así como de políticas nacionales que rigen a la sociedad en su sentido macro. De ahí que la memoria permite la creación de un nicho de resistencia a través del habitus que trabaja sobre la significación y resignificación de los símbolos culturales arrancándola del recuerdo –entendido como la memoria del pasado- y brindándole vigencia. Por tanto Guerrero plantea que “(...) la cultura solo fue posible cuando el ser humano estuvo en capacidad de simbolizar, por ello se ha definido al ser humano como *Homus simbólicus*” (Guerrero, 75: 2002). Estos símbolos cumplen dos funciones acercar a las personas al conocimiento de la cultura e interpretarla en medida de las sensaciones que dicho conocimiento genera.

Memoria y Nutrición

No tenemos nada mejor que la memoria
para significar que algo tuvo lugar, sucedió,
ocurrió antes de que declaremos que nos acordamos de ello
Paúl Ricoeur

La memoria, entendiéndola como la conciencia de la presencia de las representaciones que han sido determinantes en la comunidad “Constituyen también un instrumento ideológico y político, puesto que forman parte del pensamiento y las formas de actuar de los individuos dentro de sus grupos” (Medina y Escalona, 2012: s/n) la memoria se concibe como el instrumento a través del cual los elementos trascendentes se quedan impregnados en los sujetos de un grupo humano, por lo que les brinda un piso identitario; dicha identidad puede mostrarse en diversos aspectos y uno de ellos es la nutrición ya que no solo implica la preparación de ciertos platos que pueden ser vistos como tradicionales

por parte de la comunidad, sino que engloba procesos de producción, recolección, preparación, degustación e incluso ritualidad.

Su carácter central [el de la memoria alimentaria] en la supervivencia física y mental de los individuos y en la reproducción de las sociedades la convierte en una de las actividades humanas más polivalente y expresiva a la vez: genera conflictos, permite la reciprocidad y el intercambio, es básica en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad, clasifica a los individuos y a los grupos sociales, manifiesta las formas de entender el mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica (Espeitx y García, 1999: 138)

Gran parte de la memoria alimentaria está relacionada con la ritualidad, los diversos momentos del ciclo vital de la persona y el equilibrio del ecosistema, por lo que existen productos que son usados en momentos específicos. “Las regiones culinarias son el producto de la historia de sociedades y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen” (Duhart, 2004: 5). De igual forma la frontera entre una preparación u otra de un producto alimenticio puede transportarnos imaginariamente a lugares, momentos y sensaciones, de por medio hay un apego ideológico que resemantiza estos significados y que a pesar de la distancia permite en acercamiento desde la sensibilidad.

La identidad cultural alimentaria es el producto de una sedimentación cultural en el tiempo largo: se funda en una rica herencia cultural interna a un grupo y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideologías. La intensidad de sus relaciones con el imaginario atestiguan de su peso en la identidad socio-cultural global. El estudio de la identidad cultural alimentaria debe nutrirse de toda esta complejidad porque arrojan los vientos de nuestra época (globalización, estandarización, macdonalización...) arraigadas en este substrato: investigar la comida es, sobre todo, trabajar en el corazón de la civilización (Duhart, 2004: 13).

El consumo de alimentos no solo pasa por el proceso biológico sino que para ciertas personas tiene implicancias en el plano simbólico, de tal forma que consumir tal o cual alimento tiene un componente mágico que conecta a la persona y el espacio de origen de dicho alimento.

Esta necesidad de interpretar el mundo, de buscar sentido y de poner en orden las cosas se manifiesta muy bien a través de la cultura alimentaria. Creamos categorías de alimento -comestibles y no comestibles, saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarias y festivas, buenas y malas o femeninas y masculinas- y, mediante estas clasificaciones, construimos las combinaciones y las normas que rigen la relación de las personas con dichas categorías (Espeitx y García, 1999: 139).

Weismantel plantea dos niveles de discurso y análisis de los alimentos, el material y el simbólico; el primero la asocia con el bien en sí y su contexto hasta económico lo que

permite diferenciar un alimento que se asocia con la riqueza o con la pobreza en términos adquisitivos, alimentos que se diferencian por el lugar de producción, la autora los denomina viejos aquellos que son de alguna forma producidos en el hogar mientras que los nuevos son identificados con los que se adquieren a través del dinero; de ésta forma la autora sostiene que la condición material al cargarse de significado hace del alimento un producto simbólico en una población (Weismantel; 1994). Dicho de otra manera utiliza la materialidad del alimento como el medio sobre el que se brinda una carga determinada a tal o cual producto y que refleja sus parámetros culturales en lo económico, social, ritual, organizacional, es decir en todos los escenarios de la vida cotidiana, esto implícitamente también identifica las relaciones sociales en cuanto a la producción y procesamiento de los alimentos, brindando elementos que segmentan la participación de la población en cada etapa.

Varios enfoques sostienen que la gastronomía se encuentra en una tendencia de folclorización del patrimonio alimentario, pues en el proceso de rescate se vacía de significados a la producción, incluso la elitiza restringiendo el acceso a lo que en un momento determinado fue parte de la cultura de un pueblo, esto lo podemos encontrar en el Perú con la producción de quinua por ejemplo.

Según Moreira, “la gastronomía, puede definirse como “el arte del bien comer”, “de saber apreciar la comida” o como “el arte de cocinar para proporcionar el mayor placer a los que comen” (Moreira, 2006: 7), de aquí que la construcción cultural en torno a la comida tiene un carácter integral.

La nutrición en sus inicios era concebida exclusivamente como un proceso biológico esa evolución ha propiciado que actualmente sea considerada como una ciencia multidisciplinaria y de gran complejidad, desde la visión de la biología la nutrición está relacionada “al crecimiento, mantenimiento y reparación del cuerpo vivo que depende de los alimentos” (Macias, 2009: 1130).

La autora plantea una nueva visión de la nutrición desde la “tridimensionalidad de la nutrición se pretende modificar la concepción del concepto al integrar los aspectos sociales y ecológicos que intervienen en esta”(Macias, 2009: 1129).

La tridimensionalidad del concepto de nutrición abarca la dimensión biológica, como un proceso indispensable para el mantenimiento de la vida, la dimensión social en el que intervienen factores culturales tales como la

religión, educación y hábitos alimentarios, así como factores económicos. La última dimensión abarcada en la tridimensionalidad es la ambiental en la que se menciona la importancia de la sustentabilidad de alimentos y la utilización de cultivos como fuente de energía como medidas que no solo apoyan la parte nutricional de las poblaciones sino que también contribuyen a la conservación del medio ambiente (Macías, 2009: 1130).

Dimensión biológica de la nutrición: A través del tiempo la dimensión biológica de la nutrición ha profundizado sus alcances de tal forma que no solo atañe a la ingesta de alimentos para procesarlos y utilizarlos como energía y nutrientes para el buen desempeño del cuerpo en las actividades que se realizan en la cotidianidad. Para Grande (en Macías 2009) la nutrición desde la dimensión biológica,

...es el conjunto de procesos mediante los cuales el hombre ingiere, absorbe, transforma y utiliza las sustancias que se encuentran en los alimentos y que tienen que cumplir cuatro importantes objetivos: suministrar energía para el mantenimiento de sus funciones y actividades, aportar materiales para la formación, crecimiento y reparación de las estructuras corporales y para la reproducción, suministrar las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y reducir el riesgo de algunas enfermedades (Grande en Macías, 2009: 1131).

En esta conceptualización encontramos un elemento importante ya incluido y es la reducción del riesgo de algunas enfermedades, lo que nos invita a pensar en la necesidad de una buena nutrición como uno de los mecanismos para la prevención de enfermedades crónico degenerativas como la obesidad, diabetes entre otras generadas por los cambios en los patrones de vida de la mayoría de la población poniendo énfasis en el efecto de los nutrientes a nivel celular y por tanto metabólico de los individuos.

Dimensión social de la nutrición: Está relacionada a las prácticas sociales, culturales, religiosas y económicas que determinan los patrones alimenticios, así encontramos culturas en donde la ingesta de ciertos alimentos es restringida por cualquiera de los factores antes señalados, esto incide en la buena nutrición, de igual forma el acceso inequitativo a los productos alimenticios muestra dos escenarios: Por un lado una alta tasa de la población que vive en la pobreza y que tienen mayores probabilidades de estar desnutrida por falta de alimento y por otro lado personas con altos niveles adquisitivos que incluyen en su dieta altas dosis de grasas saturadas. Encontrando al factor económico no necesariamente como un elemento que favorece la desnutrición, sino que recalca que las costumbres de los pueblos tienen influencia en la nutrición de los individuos (Macías, 2009: 1131).

Dimensión ambiental de la nutrición: El aumento de la población repercute en la maximización de la producción alimenticia lo que lleva al extremo las exigencias al ambiente. No es posible pensar en salud integral si uno de sus factores se encuentra en desequilibrio por lo que hablar sobre una calidad de vida y una buena salud implica mantener un ambiente sano y por tanto sostenible (Macías, 2009: 1132).

Al tratar esta dimensión nos enfrentamos a otros problemas que solamente serán mencionados en este trabajo pues profundizar en ellos implicaría desviarnos del tema central, estos problemas son la intensificación de monocultivos, la sustitución de cultivos de alimentos por cultivos para agrocombustibles, la prevalencia de políticas para fortalecer el sistema de consumo en lugar de políticas para mejorar la calidad de vida de la gente.

De aquí que decantamos en que las malas prácticas ambientales/agrícolas son una de las cadenas que suma a la mala nutrición y por tanto a una salud en declive, esto nos invita a pensar en la ecología de la nutrición que es entendida en el documento de Macías como “el conjunto de los sistemas de la nutrición que recomiendan una nutrición sana como la manera más conveniente y sostenible de comer y beber, lo que conlleva a promover una dieta saludable, equitativa y sostenible” (Macías, 2009: 1132).

La multidimensionalidad de la nutrición si bien Macías la aborda desde su investigación es contemplada en la Declaración de Giessen con el aval del Presidente de la Universidad de Giessen, el Presidente de la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición, y el Presidente de la Organización Mundial Foro de Política⁴

⁴ Posteriormente, se pretendió incluir una cuarta dimensión, la económica, sin embargo desde la investigación de fuentes secundarias no se ha encontrado mayor información que desarrolle este elemento de la multidimensionalidad de la nutrición.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Investigación cualitativa

En las investigaciones de corte social es posible la aplicación de métodos cualitativos y cuantitativos, mientras los primeros son más personales y priorizan la visión del interlocutor y sus sensaciones frente a la realidad, los segundos mantienen un énfasis numérico que a través de cálculos predice escenarios sociales desde la generalidad. En este estudio la aplicación metodológica será de corte cualitativo exclusivamente puesto que, ésta “más que un enfoque de indagación es una estrategia encaminada a generar visiones alternativas o complementarias de la construcción de la realidad” (Vela, 2001:64).

Para el trabajo en el campo, previo a la aplicación de las técnicas cualitativas de investigación, es importante preparar los instrumentos en base a un primer acercamiento para identificar algunos elementos que podrían facilitar el trabajo de campo. En este caso, se realizó una visita previa meses antes así como acercamientos y conversaciones con investigadores del Proyecto Katalysis que estaban ya trabajando en la zona, así como con la contraparte local del proyecto, quién sería el encargado de apoyar posteriormente en la construcción de la muestra.

Construcción de la muestra

Esta fue definida bajo los siguientes parámetros:

- Personas dispuestas a colaborar en la investigación, que lean/escuchen los términos establecidos en el consentimiento previo informado y que a través de su firma o huella ratifiquen su aceptación.
- Mayores de 40 años que tengan ya familias conformadas.
- Que sean nativos de Ambuquí.

Acceso a la información

Por ser un estudio que atañe elementos relacionados a la salud y nutrición de la población era indispensable tener un consentimiento previo informado que explique la motivación de la investigación, por lo que a cada uno de los interlocutores se le leyó y explicó el

formulario de Consentimiento Informado, documento que detallaba los componentes de la investigación – de la cual esta tesis es parte- y la forma en la que sería utilizada la información recolectada. El documento fue aprobado por el Comité de Bioética de la Universidad San Francisco de Quito.

Unidad de estudio y unidad de análisis

Con el fin de determinar de forma clara los parámetros del estudio se identifica la unidad de estudio y la unidad de análisis con la que se construirá la investigación planteando como *unidad de estudio* al ámbito donde se realiza la investigación de campo (Guber, 2004: 107). Identificada la unidad de estudio, se procede a identificar la unidad de análisis que para Torrado en Guber, es la unidad acerca de la cual se recogen datos a través del encuestamiento directo e indirecto (Guber, 2004: 105) son los actores que participarán en la investigación.

La unidad de estudio para la investigación son los barrios: Las Mercedes, El Lavadero y San Clemente de la comunidad San Clemente. La unidad de análisis son ocho familias distribuidas en los tres barrios.

Las técnicas a utilizar son dos: entrevistas a profundidad y observación participante, el trabajo fue apoyado con el registro fotográfico, registro de audio y el diario de campo.

Técnicas y herramientas aplicadas

Observación participante

*Casi todos los ojos miran,
pero son pocos los que observan,
y menos aun los que ven*
Oscar Guasch

Esta técnica nace desde la tendencia naturalista que describe y explica el comportamiento humano en sus espacios naturales, la interpretación de lo observado pasa por el tamiz de la subjetividad pues la investigación imparcial no existe en razón de que el investigador juega un rol en el campo de estudio, cualquiera que éste fuere lo involucra, sin embargo esto no descarta su análisis a través de la comprensión.

...la observación participante se caracteriza por una sutil complejidad que deriva de sus objetivos, de la identidad entre observador y analista, de su escasa formalización y de su inserción en el trabajo de campo que abarca otras técnicas, todo lo cual acaba constituyéndola en una experiencia singular que envuelve al investigador en un modo de conocimiento específico (Sanmartín, 2003. 51).

La participación del investigador y el asumir un rol como lo plantea Guasch “es básica porque condiciona la observación” (Guasch, 2002: 13) y dicha participación se torna mucho más cómoda en medida de que la investigadora logra acoplarse a la cotidianidad de la población con la que interactúa. De esta forma la reflexión de lo observado se maneja desde los ojos del investigador pero también desde su sensibilidad ya que a la larga su presencia y acción también se vuelve cotidiana.

En este trabajo en concreto, tener una persona de la comunidad como apoyo para la interacción inicial con las y los interlocutores fue esencial, esto permitió contar con alguna información previa, proveniente de un interlocutor confiable. Adicionalmente, la entrega de información previa a las personas de la población local permitió realizar el trabajo de campo sin que el proceso de investigación interfiera en sus actividades diarias, y en ellas la integración activa permitió identificar elementos a través de otras formas de expresión, no necesariamente la oral.

La observación participante en los tres barrios de intervención estuvo delimitada por la información previa sobre los barrios, sus familias y los interlocutores, así como por los elementos que se preveía observar en campo. Durante el proceso de investigación de campo la observación participante se gestó en el marco de las actividades domésticas y agrícolas de las familias y en especial de los y las interlocutoras, de esta forma los temas de conversación tenían relación con las actividades en las que participé de forma activa, desde el inicio de la jornada, hasta su final.

Durante el proceso investigativo, la vinculación en las actividades cotidianas sean en el trabajo de la tierra o en las labores domésticas permitieron establecer líneas de confianza, esto permitió que fluya de una forma natural las conversaciones relacionados con los temas de interés. Estos elementos aportaron a la construcción de un diario de campo nutrido de experiencias que respondían a los objetivos de investigación y sobre los que se basaban los diálogos, y adicionalmente permitían contextualizar el escenario donde se desenvolvía la investigación, los parámetros culturales e intereses de los y las

interlocutoras, así como los corpus de representaciones que estaban presentes en sus prácticas y testimonios.

¿Por qué elegir la observación participante en esta investigación? La observación participante, además de ser un mecanismo para la recolección de primera mano es parte fundamental de la etnografía que es el medio más afectivo e integra (a mi juicio) para la realización de la investigación cualitativa. La observación participante desde la experiencia personal permite un acercamiento dinámico entre los elementos objetivos y los elementos subjetivos que construyen la investigación, de esta forma todos los sentidos del investigador se activan para ser receptivos al entorno.

La importancia de la participación activa de la investigadora durante la aplicación de la observación participante, logra que en el transcurso del tiempo, la población se acostumbre a su presencia, seguramente, a muchos de los investigadores les sucede que a su llegada a su campo de investigación se convierte en novedad, su presencia en el campo en cierto momento permite la mimetización en la población y muchas veces se logran incluso relaciones de complicidad en las que los habitantes se convierten en informantes cotidianos del quehacer comunitario. Como lo señala Sanmartín “la tarea del investigador que desea observar desde participación será conocer ese proceso y seguirlo, cumplirlo en la medida de sus posibilidades” (Sanmartín, 2003: 59).

Convivir con los actores sumerge al investigador en un baño de información nutrida con una pluralidad de fuentes que manan continuamente. (...) La convivencia nutre de un conocimiento experiencial a quien participa: no sólo le cuentan cuáles y cómo son las normas locales sobre cualquier asunto, sino que las siente en sí mismo al tener que cumplirlas en situaciones reales, pudiendo percibir en vivo el sentido de las mismas al palpar en su piel el roce de la realidad a la que se aplican (Sanmartín, 2003: 60-61).

Esto es común cuando se llega a lugares pequeños como San Clemente, al poco tiempo las personas de la tienda, las camionetas, de las casas que quedan al pie del camino entablaron ya una relación conmigo, de esta forma y en el transcurso del tiempo de trabajo de campo se tendieron lazos que persisten hasta la actualidad.

La observación participante permite identificar y muchas veces corroborar los elementos de análisis que son de importancia para el investigador, de tal forma que al combinar esta información con las entrevistas, podemos identificar la correlación entre los testimonios y las acciones de la población en la práctica cotidiana, esta cercanía insta

al respeto de las normas establecidas que constituyen cualquier sociedad y que le dan complejidad en la organización y estructura social.

Durante la experiencia de campo se identificaba como varios de los testimonios se contraponían con la práctica, esto suele suceder porque varias personas expresan no necesariamente su realidad, sino lo que cree que la investigadora quiere escuchar. En esos momentos prefería dejar pasar o topar otro tema relacionado para luego de un momento volver a conducir la conversación hacia el punto en el que se evidenciaba la contrariedad, de esta forma, la información esta robustecida tanto en el registro de audio como en el diario de campo que registraba al final de la jornada.

Finalmente, lo observado será un reflejo de las formas en cómo la población identifica, llama, dota de sentido y le da determinado uso a las categorías y situaciones en distintos momentos de su vida.

La observación participante si bien permite al investigador ser parte de una población específica en su cotidianidad, permite entender el ethos de la comunidad de manera integral por tanto esto aporta a una mejor lectura de esa realidad, tanto desde el punto de vista del investigador pero con las contribuciones culturales resultantes de los comportamientos de la población. Guach con mucha pertinencia hace una separación entre campo y escenario, señala que:

...es una distinción similar a la que existe entre unidad de observación y unidad de análisis, el campo es la realidad social que pretende analizarse a través de la presencia del investigador en los distintos contextos (o escenarios) en los que esa realidad social se manifiesta. El campo tiene siempre diversos escenarios, aunque la relevancia de los distintos escenarios para la comprensión del fenómeno social, no siempre es la misma (Guasch, 36: 2002).

A través del ejercicio de la observación se logra captar aquellos datos que no arrojan las entrevistas, encuestas y otras técnicas que pudieran ser aplicadas, por tanto los procesos continuos de reflexividad en el proceso investigativo son enriquecidos.

Indudablemente los patrones culturales de la población de San Clemente estaban siempre intrínsecos en los relatos y comportamientos de los y las interlocutoras con las que se llevó adelante esta investigación, pues muchas de su prácticas cotidianas en las que participé eran expresiones culturales, actividades cotidianas transmitidas por sus antecesores y por ser la alimentación uno de los elementos centrales de este trabajo

también la alimentación y las subjetividades que se mostraban desde distintos tipos de lenguaje que expresaban las personas con las que compartí el trabajo de campo.

Como se había señalado anteriormente, la carga subjetiva del investigador permite que éste aporte a lo observado de tal forma que al final, en el registro de campo, se denote y se identifique lo que se ve desde el corpus científico que acompaña a la observación y además, lo que se ve en el contexto de la investigación y que llaman al lado humano del investigador. Sanmartín señala que “vemos no sólo lo que queremos ver, sino lo que podemos ver, lo que toda esa enculturación nos permite” (Sanmartín, 2003: 54). Una de las ventajas que es propia de la observación participante es que puede ser flexible en cuanto a los escenarios en los que se aplica.

Cada vez que aplico la observación participante y durante éste proceso de campo, percibo su aplicación como esencial pues permite darle integralidad a la investigación a través de la conjunción de diversos elementos que dan vitalidad a la información recabada. Considero importante los lazos que a través de la observación participante se tejen con las poblaciones y el aprendizaje cotidiano para abrirse a otras formas de comprensión de la vida y la cultura, éstas como determinantes de los comportamientos y las prácticas que construyen su sociedad y la recrea constantemente.

La observación participante en el caso concreto de la investigación realizada en Ambuquí permitió naturalizar la presencia en el entorno, esto facilitó el trabajo debido a que en corto tiempo se me permitía compartir otros espacios mucho más familiares y rituales, los que nos están escritos en este trabajo por no estar ligados al tema de estudio.

La entrevista

Esta técnica es muy utilizada en el trabajo de campo y persigue: encontrar información que reconstruya elementos del pasado, así como elementos que denoten el corpus cultural de la comunidad. Para Vela “en las dos últimas décadas del siglo XX, la entrevista cualitativa se ha desarrollado como una técnica alternativa para explorar en ciertos temas de la realidad social” (Vela, 2001: 67). Esencialmente, la información lograda denota el cúmulo de representaciones del interlocutor y de su grupo de pertenencia. Como lo señala Alonso

...la entrevista de investigación es por tanto una conversación entre dos personas, un entrevistador y un informante, dirigida, registrada por el entrevistador con el propósito de favorecer la producción de un discurso *conversacional, continuo y con una cierta línea argumental* (...) sobre un tema definido en el marco de una investigación (Alonso, 2007: 228).

Tipos en entrevistas

Las entrevistas pueden ser de tres tipos: estructuradas, semiestructuradas y no estructuradas. La primera, según Fontana y Frey en Vela está definida como “situaciones en las cuáles un entrevistador pregunta a cada entrevistado una serie preestablecida de preguntas con un conjunto limitado de categorías de respuestas” (Vela, 2001: 68). La segunda en cambio, está caracterizada por contactos momentáneos sin que exista un acercamiento previo. Mediante ésta el investigador conduce la entrevista y controla la dinámica en la que se desarrolla.

El tercer tipo de entrevista es la no estructurada, ésta es bastante libre y permite una conversación con fluidez y profundidad sin que deba regirse necesariamente, al orden establecido en el cuestionario y “la libertad varía dependiendo de la naturaleza de la entrevista no estructurada de que se trate” (Vela, 2001: 70).

Este trabajo de investigación se realizó con la aplicación de esta clase de entrevista, por la importancia de generar un espacio de confianza pues la aplicación de la técnica permitió un desenvolvimiento natural, a diferencia de la entrevista estructurada, se puede o no seguir el orden establecido en la guía de entrevista que señala preguntas y temas puntuales a ser tratados y que pueden ser abordados en distintos momentos e incluso puede volverse a uno de aquellos para ahondar más en información.

La entrevista es más eficaz, penetra mejor en aquellos que debe alcanzar, cuando, siendo fiel a la vida real por la cual se pregunta, se amolda a ella como si fuese un hecho más de la interacción ordinaria, convirtiendo la entrevista en una de sus situaciones normales (Sanmartín, 2003: 80).

El fin a través de la entrevista captar los puntos de interés del interlocutor lo que permitió un desarrollo efectivo, por tanto la calidad de las preguntas o los temas de investigación deben tener una elaboración previa, sin desconocer la idiosincrasia de la población.

Para Vela, dentro del grupo de entrevistas no estructuradas encontramos a las entrevistas terapéuticas, las entrevistas etnográficas clásicas y la entrevista a profundidad

(Vela, 2001: 71); para esta investigación se aplica la entrevista a profundidad y se escribirá sobre aquella.

Entrevista a profundidad

La entrevista a profundidad es, pues, un *constructo comunicativo* y no un simple registro de discursos que “hablan al sujeto”. Los discursos no son así preexistentes de una manera absoluta a la operación de toma que sería la entrevista, sino que construyen un marco social de la situación de la entrevista (...) es un proceso de determinación de un texto en un *contexto* (Alonso, 2007: 230).

En la entrevista a profundidad el interlocutor desde su rol denota los elementos culturales desde su individualidad así como a su vez es el reflejo de los elementos culturales que se comparten entre su comunidad.

En esta clase de entrevista el investigador así como el interlocutor se insertan en un espacio que permite desarrollar la técnica desde la amplitud necesaria que muestre a través de distintos escenarios varios momentos importantes de la comunidad en el tema de investigación. Según Vela existen “tres procesos que se retroalimentan y determinan la acertada aplicación de la entrevista: el proceso social de interacción, el proceso técnico de recolección de información y el proceso de registro de la misma” (Vela, 2001: 74).

Durante el trabajo de campo las entrevistas fueron utilizadas como un instrumento que desde su estructuración señalaba los elementos de interés que serían recabados y registrados en los distintos encuentros con los interlocutores, para esto se realizó una guía de entrevista sobre las que posteriormente se desarrollaron algunos contenidos.

El acercamiento previo con personas de la comunidad que puedan abrir las puertas, así como los interlocutores es fundamental, de esta forma, en el caso particular de esta investigación existió un trabajo previo, el mismo que permitió identificar los puntos neurales sobre los que se desarrolló cada una de las conversaciones con los y las interlocutoras, esto con el fin de alimentar el estudio desde las fortalezas que previamente se mapearon desde los mismos.

Así mismo el escenario en el que se desarrolla la entrevista debe ser lo suficientemente familiar y cómodo para el interlocutor con el fin de que el proceso sea natural y no altere su cotidianidad, esto facilita que la entrevista pueda ser complementada

con conversaciones previas que se tenga mientras desarrollan alguna actividad que el interlocutor esté realizando.

En esta investigación se precauteló no irrumpir en la cotidianidad de los interlocutores, de esta forma, las conversaciones que se desarrollaban en las entrevistas estaban enmarcadas en las actividades diarias de las y los interlocutores, sean estas las actividades domésticas o agrícolas a las que se dedicaban regularmente, pues una de las riquezas que se mantuvo a lo largo del trabajo fue esa, ser parte del diario local.

Mientras se aplicaba la guía de entrevista las actividades agrícolas que se realizaron fueron siembra de tomate, secado de maíz, cuidado del carbón, recolección y siembra de frejol. Las actividades domésticas que se realizaron estuvieron relacionadas a la preparación de alimentos sea para la familia o para los trabajadores en el caso de la siembra de frejol, ya en los últimos momentos de trabajo de campo en el barrio de las Mercedes.

Diario de campo

La memoria de la investigación se encuentra muy relacionada con en el diario de campo como en el registro de audio, video o fotográfico. En este caso se usa el diario de campo y el registro fotográfico con el fin de mantener *la memoria congelada* de los detalles de la investigación que no logran registrarse.

El diario de campo es una técnica de registro de datos muy utilizada en las investigaciones cualitativas en las ciencias sociales, su origen se remonta a los estudios antropológicos de Malonowski, cuando observaba otras culturas en su ambiente natural, y se sitúa en el centro de una discusión epistemológica y metodológica sobre el estatuto de la realidad, sobre los datos y los métodos de recolección que permiten su aprehensión (Frizzo, 2008: 165).

Este es el registro que tiene mayor contenido de subjetividad pues el diario de campo, registra los elementos objetivos que nacen en la cotidianidad pero también las sensaciones que generan esos datos, todo esto está muy relacionado con las formas en como el investigador se relaciona con la población.

Los apuntes del diario de campo muestran la historia de la convivencia desde estos dos campos, el objetivo y el subjetivo, los cuales a pesar de ser distintos son insumos de valor cuando éstos son analizados y pasados por el tamiz de la reflexividad.

El diario de campo también recibe la denominación de “notas de campo” por parte de algunos autores que hacen la distinción entre las notas descriptivas y

las notas reflexivas. Los dos tipos de anotaciones son igualmente importantes (...) en principio las notas descriptivas deben contener el mayor número posible de informaciones acerca del contexto de la observación (...) las notas reflexivas deben reflejar las ideas que surjan en la mente del observador a medida que transcurre la observación, o deben estar con hechos que suceden en el campo (Frizzo, 2008: 167).

La organización del diario de campo está sujeta a la organización propia del investigador, se encuentra muy relacionado con la habilidad de redacción del investigador.

En el caso de esta investigación el diario de campo fue una de las herramientas de mayor uso y fuente de muchos elementos de importancia a la hora de analizar lo observado en campo. Este fue elaborado en un formato que registraba, nombres, localidades, fechas observaciones generales y observaciones específicas del estudio, (formato en anexo 1).

Para construir el diario de campo al finalizar cada jornada y antes de dormir era necesario darse un tiempo para lograr estos apuntes que eran un registro diario de situaciones vividas y que podía observarse a través del lenguaje corporal de los interlocutores, de las situaciones inesperadas que podíamos vivir en el marco de la conversación, de los encuentros inesperados con otras personas a lo largo del día y que de una u otra manera estaban relacionadas con los temas de la investigación.

El diario de campo constituyó el instrumento de mayor importancia porque permitió registrar lo diminuto que al final dinamizó la construcción del rompecabezas con las piezas que nacieron de éste. Es sin duda el instrumento de más lenta construcción porque arrancó la primera noche de trabajo de campo, terminándose de escribir al finalizarlo, constituyó el instrumento necesario para refrescar la memoria y completar el análisis de la investigación

Variables de investigación

Las variables con las que se trabajó esta investigación fueron seleccionadas a partir de los objetivos que conducen este estudio. La relación que se manifiesta en la aplicación el operativo de campo permite identificarlas entre dependientes e independientes.

Se comprende como variables independientes a aquellas que no van a modificarse en medida de otras variables a estudiar, es decir no van a ser influenciadas, mientras que las dependientes son aquellas que cambian o se modifican en medida de que son

influenciadas por otras (Samperi et al, 2010), partiendo de este análisis se han discriminado las variables para este estudio y se las ha categorizado en la tabla No. 1.

Tabla 1. Identificación de variables

Variables independientes	Variables dependientes
Prácticas agrícolas Relaciones de comercio e intercambio	Alimentación cotidiana
División de roles por género	Cambios en la alimentación de las familias
Alimentos tradicionales Preparación de alimentos	Memoria alimentaria de la población

Fuente: Investigación, Catalina Campo

De la relación de éstas y su organización en la tabla de sistematización (anexo 2) se desprenden los elementos para su análisis desde los hallazgos relacionados con economía familiar, tenencia de tierra, actividades agrícolas de la zona, persistencia cotidiana de prácticas relacionadas con la economía no monetaria y procesos migratorios desde la parroquia a ciudades como Quito, Ibarra y Otavalo para el trabajo doméstico.

Éstas en su conjunto permitieron estructurar el análisis de los resultados desde una organicidad que muestre de una forma ordenada y por separado cada uno de los temas de interés para lograr una lectura completa del escenario en el que se desarrolló esta investigación.

CAPÍTULO IV

HALLAZGOS EN CAMPO

Conociendo Ambuquí

La parroquia rural de Ambuquí tiene 12 comunidades con una población total de 5.477 habitantes según el censo 2010, distribuidas en varios pisos climáticos que van entre los

1600 y 3000 msnm, San Clemente, la comunidad en la que se realizó esta investigación esta compuestas por una población, indígena, mestiza y campesina, se encuentra a una altitud de 1900 msnm y tiene tres barrios: El Lavandero, San Clemente y Las Mercedes. Cada uno con aproximadamente 10 familias.

Gráfico 2 Mapa de ubicación de las comunidades en la parroquia Ambuquí



Fuente y elaboración: PDOT Ambuquí

La población de Ambuquí presenta niveles de instrucción bajos respecto a la media nacional y provincial, siendo la educación primaria, el nivel más alto, mismo que registra el 58% del total de la población, si bien existen programas que buscan reducir el rezago escolar a nivel nacional, estos van dirigidos a la población económicamente activa, la misma que por factores económicos esencialmente están en las ciudades cercanas, es predecible que por el tiempo de duración de los programas educativos que eliminarían o reducirían el rezago escolar esta sea una tendencia que se mantenga al menos en los siguientes años (ver tabla No. 2).

Existe una paridad poblacional de hombres y mujeres, estos datos conservan la tendencia nacional que registra un 49% de hombres y un 51% de mujeres, lo que

determina que no existe una feminización del territorio como en otras provincias del país y que los procesos de migración tienen una circunscripción nacional la misma que no desequilibra la tendencia nacional, tal como lo señala la tabla No. 3.

En el campo laboral los datos arrojados plantean que mientras el 41% de la población trabaja por cuenta propia, el 20% lo hace como jornalero o peón y el 13% como empleado u obrero privado, sumando estas tres categorías da el 74% de la totalidad de la población de Ambuquí, esto por la diversificación laboral existente en el territorio, cabe recalcar que la tenencia de tierra es un elemento determinante a la hora de analizar la distribución poblacional por tipo de trabajo, para mayor detalle ver Tabla No. 4.

La comunidad se encuentra organizada por barrios, cada uno de éstos tiene su presidente, y sus habitantes se autoidentifican como mestizos. El problema más grande que registran los tres barrios está relacionado con la variabilidad climática expresada en el escaso acceso al agua de riego, causado por la disminución paulatina de las fuentes de agua y por consiguiente del caudal, para esto se han emprendido procesos de protección de los páramos con entidades Gubernamentales según el Presidente de la Junta Parroquial.

...en la actualidad que si hay una problemática por el acceso al agua, hace unos dos años la Comunidad de Peñaherrera se juntó con Chaupi Guarangú y Rumipamba y ellos por demanda [de agua] (ha cambiado el clima, había humedad, y esa vegetación natural regulaba las precipitaciones en la zona) hoy ha desaparecido la cobertura vegetal y ha disminuido la cantidad de agua disponible, también la demanda para tener los cultivos de ciclo corto, también como papas, mellocos, maíz, hace que la disponibilidad ambiental ya no cubre la demanda de agua para el riego, y eso ha hecho que la parte baja se sienta afectada (Presidente GAD, 2013, entrevista).

Tabla 2. Nivel de instrucción de la población en la parroquia Ambuquí

Nivel de instrucción más alto al que asiste o asistió	Casos	%	Acumulado %
Ninguno	410,00	8,29	8,29
Centro de Alfabetización/(EBA)	55,00	1,11	9,40
Preescolar	51,00	1,03	10,43
Primario	2337,00	47,25	57,68

Secundario	1040,00	21,03	78,71
Educación Básica	496,00	10,03	88,74
Bachillerato - Educación Media	187,00	3,78	92,52
Ciclo Postbachillerato	26,00	0,53	93,04
Superior	181,00	3,66	96,70
Postgrado	10,00	0,20	96,91
Se ignora	153,00	3,09	100,00
Total	4946,00	100,00	100,00

Fuente: Censo 2010 INEC, Catalina Campo

Tabla 3. Desagregación por sexo de la población de la parroquia Ambuquí

Sexo	Casos	%	Acumulado %
Hombre	2707	49	49
Mujer	2770	51	100
Total	5477	100	100

Fuente: Censo 2010 INEC, Catalina Campo

Tabla 4. Ocupación de la población de Ambuquí

Categoría de ocupación	Casos	%	Acumulado %
Empleado/a u obrero/a del Estado, Gobierno, Municipio, Consejo Provincial, Juntas Parroquiales	145	7	7
Empleado/a u obrero/a privado	282	13	20
Jornalero/a o peón	433	20	40
Patrono/a	48	2	42

Socio/a	21	1	43
Cuenta propia	873	41	84
Trabajador/a no remunerado	57	3	87
Empleado/a doméstico/a	89	4	91
Se ignora	192	9	100
Total	2.140	100	100

Fuente: Censo 2010 INEC, Catalina Campo

Actores en el territorio

En la comunidad de San Clemente, la población ha recibido asistencia social y técnica desde varias instancias Gubernamentales y no Gubernamentales estos registran varios años (para mayor información se sugiere revisar la tabla No. 6 y tabla No. 7 elaboradas en este documento tomando como referencia el mapeo de actores en el territorio), sin embargo los procesos en muy contados casos se mantienen luego de la finalización de los proyectos.

En las partes altas ha entrado bastante la cooperación, tenemos la USAID (riego, revestimiento de acequias y recubrimiento de pozos con geomembrana y cultivos alternativos como tomate de árbol, mora, y variedades de maíz) en 2007-2008, MACRENA, APOCINO (garantizar el acceso al agua de consumo humano y el abastecimiento sea a la mayoría de familias), entre 2002 y 2006. AYUDA EN ACCIÓN (intervino directamente en el tema de agua de consumo humano, actualmente tiene fortalecimiento de cadenas productivas, fortalecer las escuelas de campo en producción, apalancamiento con recursos económicos para las cajas de ahorro comunitario, alternativas productivas con peces tilapias) están desde el 2006 hasta la actualidad. VISION MUNDIAL trabajan desde el 2000 hasta la fecha. Entraron como visión mundial y actualmente es la Cooperativa de unión de las comunidades campesinas Cochapamba, entonces hay una cooperativa que es parte de la UOCCC, la cooperativa trabaja en crédito, cadenas productivas y protección de recursos naturales (un 5 o 10% del crédito que reciben) UOCCC se formó a través de visión mundial, organización de segundo grado. Se apoyaba a temas educativos, escuelas, apadrinamiento, vías mejoradas, a través del FERUM se pueda acceder a la luz. Unión de organizaciones de comunidades campesinas Cochapamba UOCCC. También estuvo PROLOCAL y luego cambio a PRODEC era un programa de gobierno a través del MIES. Esta MACRENA red que maneja recursos naturales están trabajando en temas de cosechas de agua y fomentando nuevas cadenas de valor, los ministerios de gobierno Educación con el fortalecimiento de las escuelas en el territorio, el MAGAP con las cadenas productivas, de trigo, cebada, INIAP para las escuelas de campo para el fomento de variedades de frejol, y aguacate para cubrir las

demandas de las empresas que se montaron en el norte del país. LA FUNDACIÓN PRO DERECHOS CIUDADANOS PRODECI, con ellos estamos trabajando en un proyecto de identidad, de construcción a través de la identidad el tema de derechos, maltrato infantil, salud, conocimiento ancestral, quien financia es el Estado de Oregón (Presidente GAD, 2013, entrevista).

A partir del testimonio del interlocutor del GAD es evidente que en el territorio existe una presencia constante de organizaciones que a través de programas estatales o proyectos sociales tienen actividad en el territorio. A raíz de esto se identificó en los reportes orales, así como en los documentos del plan estratégico parroquial a los actores que tenían y tienen influencia de algún tipo en el territorio de estudio. Los resultados arrojados fueron organizados en las tablas 5 y 6 según su condición

Tabla 5. Organizaciones no gubernamentales que se encuentran en San Clemente

Organización	Temas trabajados	Periodo
Corporación Internacional Belga – Apocino	Consumo humano de agua	2002-2006
Ayuda en acción	Agua Encadenamientos productivos Cambio climático	2006- 2013
Usaid	Riego y revestimiento de quebradas	2007-2008
Visión Mundial	Cultivos y alimentación	2000-2013
Prolocal-Prodesic	Derechos humanos	
Macrena	Cosecha de agua	

Fuente: Junta Parroquial Ambuquí, Catalina Campo

Tabla 6. Instituciones del Estado que se encuentran en San Clemente

Organización	Temas trabajados
Ministerio de Educación	Reorganización de instituciones de educación básica y media

	Programas educativos
Ministerio de Agricultura, Acuicultura y Pesca	Aseguramiento de cultivos
Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias	Provee de semillas de variedades de fréjol, plátano y aguacate
Ministerio de Inclusión Económica y Social	Bono de desarrollo Humano Centro Infantil del Buen Vivir
Vicepresidencia de la República	Campaña Manuela Espejo

Fuente: Junta Parroquial Ambuquí, Catalina Campo

Como se evidencia en los cuadros que organizan la información respecto a la presencia del Estado y de Organizaciones no gubernamentales en el territorio tiene larga data y es constante, se muestra como al terminar un proyecto está iniciando otro, esto arroja la idea de que es una población que siempre está en el mapa de la asistencia de cualquier índole, sin embargo los resultados de dicha asistencia no se ven clarificados, de la experiencia en campo muy pocos son quienes continúan con lo vivido en los proyectos implementados en el territorio. Esto nos invita a pensar en la efectividad tanto de las acciones del Estado como de la asistencia internacional y su real impacto en el cambio de las formas de vida, las concepciones de lo cotidiano y la relación de la población con el entorno.

El tejido social además de estar organizados por barrios, se construye desde formas asociativas, esta forma de organización no es reciente, se remonta a décadas atrás, a raíz de esta dinámica se gestan obras y proyectos con la comunidad, un ejemplo de eso es el puente sobre la quebrada seca entre San Clemente y El Lavandero, como la obra más reciente y que fue gestionada por la población.

La problemática que se evidenciaba era que en invierno se tornaba peligroso el paso por la quebrada, muchas veces la población no podía bajar desde el barrio El Lavandero, especialmente los niños y niñas, ya que la escuela estaba en el barrio San Clemente o en Ambuquí y en el Colegio en El Juncal. En tiempos de lluvia, la población se servía de tractores que iban a la cabecera parroquial desde la parte alta y en ellos subían los niños y niñas para movilizarse a sus escuelas. Este proceso era riesgoso por lo que fue imperante la gestión de la dirigencia y el barrio para lograr la construcción del puente que une ahora a los barrios El Lavandero y San Clemente.

La gestión comunitaria ha sostenido varios procesos en los que la organización social ha sido el punto neurálgico para lograr distintas articulaciones que se convierten en beneficios para los barrios.

...por ver el adelanto de la familia, de la comunidad, ni he dormido, (...) Ha sido una lucha fuerte para estos cambios, pero bueno sobre todo eso he ganado mucha confianza de mucha gente, amistad de la ciudad, me conocen y saben cómo me he portado, porque mientras uno no es optimista, no vale, entonces he creído y confiado y he avanzado. Ese puente es una lucha de unos cuatro años... (Marco, 2013, entrevista).

De igual forma la organización a través de cooperativas es común, a través de esta modalidad se creó el Barrio las Mercedes, El Lavandero por la necesidad de tierras de cultivo, y San Clemente que es el barrio más antiguo⁵.

Lavandero es un barrio de la comunidad de San Clemente, más al norte el barrio de Las Mercedes, el barrio más antiguo es San Clemente y el más reciente es El Lavandero. A las Mercedes también se le llama Llano Grande, son los términos por una parte religiosa, pero respetando los nombres tradicionales, se llamó Llano Grande, igual que Ambuquí, la parroquia eclesiástica se llama san Alfonso de Ambuquí. Ya cuando se constituyó como barrio le pusieron Las Mercedes, no hace mucho unos quince años que se constituyó el barrio, era un área baldía, seca, abandonada pero tuvo la suerte que cruzó por ahí una vía de tercer orden y como habían necesidades de espacio, varias familias se asentaron en este nuevo sector, está compuesto por unas 10 o 12 familias (Presidente GAD, 2013, entrevista).

Las cooperativas son un centro de organización campesina, así como se crean para solventar la necesidad de vivienda y reduce la tendencia de parcelación de las propiedades, también favorecen al cultivo; actualmente una de las Asociaciones que tiene mayor fuerza en el territorio es la Asociación El Lavandero, ésta tiene esencialmente una vocación agrícola, y tiene un espacio junto a la casa comunal para realizar injertos de aguacate. A través de este mecanismo se han creado cajas de ahorro que convocan a habitantes de los tres barrios.

Todas estas formas asociativas y organizativas se dan en el marco de la necesidad de solventar necesidades básicas identificadas en la población, como se evidencia muchas están relacionadas a la necesidad de tierra ya sea para el cultivo o para la vivienda, y

⁵ La cooperativa Alberto Enríquez fue fundada por varios habitantes de El Lavandero con el fin de obtener tierras para la construcción de vivienda, de igual forma esta cooperativa gestionó la provisión de servicios básicos para el barrio en formación. Es importante señalar que de esta forma incidieron en el trazado de la vía de tercer orden que se diseñó por ahí. Las tierras fueron compradas a los dueños de la Hacienda Pimán (propiedad conlindante).

temporalmente las ubicamos en los tiempos en las que las haciendas merman su rol como actores neurales en el desenvolvimiento de la población.

Prácticas agrícolas

La población de la comunidad de San Clemente, es campesina y se dedica a la siembra de tomate riñón, aguacate, verduras, frutales, fréjol, hierbas medicinales, camote, sandía, tomate de árbol y a la cría de animales como gallinas, cuyes y cabras. Estos productos son utilizados para el consumo interno y la venta.

Una de las líneas de asistencia técnica fuertes en el territorio está relacionada con los procesos de capacitación y acompañamiento durante varios años a través de proyectos que impulsan cultivos agroecológicos; según el mapeo de actores realizado, esta comunidad ha recibido la visita constante de varias ONGs que promueven los cultivos amigables con el ambiente, últimamente incluso estos proyectos tienen un componente fuerte relacionado a la recuperación de los saberes tradicionales vinculados a la agricultura; a pesar de todo aquello.

Esto se contrapone con la realidad agrícola de la población pues los interlocutores refieren un uso indiscriminado de agroquímicos en los procesos de siembra y mantenimiento de los cultivos.

En cuanto a la producción de alimentos, ésta no ha cambiado mucho en las últimas décadas, sin embargo se evidencia cambios en las variedades de especies que se cultivan, esto se da por varios motivos como lo expresa Juan.

Los frejoles habían de esos que ya no existen ahora el rayado, el amarillo que le decíamos el mata hambre, habían dos amarillos, había uno abarrilado y otro plancho (cuajareño) habían dos negros el que hasta ahora hay y uno que le decíamos el caca de cuy, ese ya no existe (...) pero dejamos de sembrar porque se ha ido perdiendo, nos hemos comido la semilla, nos hemos despreocupado, y diciendo que en otra parte hemos de conseguir hemos acabado comiéndonos, ya no se encontró (Juan, 2013, entrevista).

Este testimonio muestra el conocimiento sobre las variedades que se daban en la zona y que se han perdido, el mercado es determinante en estos casos porque hay variedades que tienen mejor precio que las tradicionales, adicionalmente estas son facilitadas a modo de préstamo de la semilla por parte del INIAP; este sistema funciona de tal manera que la semilla necesaria la provee el INIAP y para la cosecha esta se la devuelve a la misma institución, esto también incide en la decisión de que variedad

cultivar ya que recibir la semilla en forma de préstamo también abre la puerta para recibir el beneficio de aseguramiento de la producción. Es decir que implícitamente el Estado como el mercado regula la producción a través de mecanismos que priorizan la rentabilidad sobre la tradición agrícola y cultural como en el resto de la zona rural.

Volviendo a los mecanismos estatales específicamente, el más fuerte es el aseguramiento del cultivo, éste funciona a través del depósito de una tasa en la cuenta del Ministerio de Agricultura, en el caso de que éste se pierda el campesino/a tiene derecho a la reposición de todo lo facturado.

Nosotros devolvemos al final de la cosecha los quintales que me dan, si me dan cuatro yo entrego cuatro. Es como un préstamo de la semilla. El ingeniero dijo vamos a ir a su casa, y ahí me dieron un cheque por la hectárea que perdí. Así nos llamamos por cualquier cosa cuando está la semilla. De ahí esta duro la agricultura, arto perdimos nosotros, hemos gastado hartísimo, como ahora mismo gastamos 20 dólares al tractorista hasta ahora hemos gastado como 500 dólares en dos manos de arada, los remedios uffff al menos unos 2000 dólares, salimos tas con tas, los remedios son bien carísimos, el presidente ha de decir a los almacenes que rebaje los remedios que han subido en el último tiempo, vamos con mil dólares y no traemos nada (Josefa, 2013, entrevista).

¿Cómo funciona? Luego del depósito realizado, el agricultor está obligado a recolectar todas las facturas y recibos por concepto de agroquímicos, mano de obra, maquinaria, etc. De esta forma asegura que si se perdiese su producción recibe la totalidad de lo invertido. Esto a primera vista es bastante bueno, sin embargo esta predisponiendo al agricultor a una sola forma de aplicación de la agricultura, merma la posibilidad de otras opciones que pudieran ser más amigables con el ambiente, la economía y la calidad de los productos, pues necesariamente hay que cultivar con productos químicos que expiden los almacenes, los que son puntos de distribución de grandes empresas; y la cadena continúa tejiéndose en un sistema que no rompe con relaciones de hegemonía y dependencia.

El ministerio hablamos con los ingenieros, entonces nos dejaron el número de teléfono a mí se me perdió una hectárea de frejol, entonces yo pague 80 dólares al banco pichincha de las has que siembro en el caso de que yo pierda le llamo al ingeniero o voy a verle a Ibarra y de ahí el llama a otro de aquí que ha sido el jefe que está a cargo de esta zona, entonces nos fuimos con mi marido, él se decayó por la enfermedad que tiene, pero igual así nos fuimos, con él cuando le llamé, le dije se perdió mi ha. De terreno, vio tomo fotos dijo cierto es, de ahí me pidió las facturas para saber cuánto hemos gastado en abono, remedios, en gente todo eso tengo que entregar facturas y recibos, entonces me ayudaron, incluso con el diario que pago 15 dólares y 1 de almuerzo, y a las mujeres pagamos a 9 póngale así desayuno, almuerzo, merienda que me toca darle, entonces nos ayudaron con lo que hemos perdido, nos ayudó el

ministerio de agricultura, por lo que hice afiliar las hectáreas que yo siembro, entonces ahora tengo que llamarle al ingeniero y decirle que estoy sembrando, ahora me hace falta la semilla, ellos nos dan más (Josefa, 2013, entrevista).

De la misma forma sucede con el tomate, este es cultivado para la venta tanto en Ibarra como en la feria de Pimampiro. Para este se utiliza “*los remedios*” con aplicaciones cada ocho días aproximadamente. Las plántulas son adquiridas en los almacenes de venta de productos agrícolas en Ibarra.

Se identifican dos escenarios, el primero identificado como el espacio en donde hay terrenos de entre tres y siete hectáreas y su producción va destinada en esencia a la venta en Pimampiro o Ibarra, en este encontramos cultivos de fréjol y tomate.

El segundo escenario está compuesto por pequeñas parcelas familiares, las características de estos son: variedad de cultivos, menor uso de productos agroquímicos, inclusión de frutas, tubérculos, granos y hortalizas, productos destinados para el autoconsumo el intercambio con otras personas de la parroquia y en menor medida para la venta, dicha venta se realiza a nivel muy local.

Comercio intercambio y alimentación en San Clemente

Otra de las formas de obtener dinero es a través de la venta de carbón. El procedimiento para obtener carbón empieza cortando los espinos que abundan en la zona, luego se prepara una cama de troncos de espinos secos, se lo cubre con paja, plástico y tierra, en el montículo se hace unas ventoleras para que salga el humo y durante siete días y siete noches se quema, este además de ser un trabajo de constancia, demanda mucha atención pues si se llegara a romper la estructura del montículo, el carbón no se quema completo, lo que implica rehacer el proceso nuevamente desde el inicio; para esto las familias hacen turnos las veinticuatro horas del día para estar vigilantes. El resultado son cargas⁶ de aproximadamente veintiocho dólares cada una, las que son vendidas en los locales de asados en Ibarra⁷. La venta del carbón es una más de las estrategias para obtener recursos económicos con los que a su vez se accede a productos que no pueden ser cultivados por la familia campesina o no pueden ser intercambiados. El proceso de elaboración del carbón además de llevar al menos una semana con vigiliadas de 24 horas cada día, tiene un

⁶ Una carga es entendida como dos costales los que son transportados por una mula.

⁷ Los locales de carnes asadas en Ibarra son los compradores del 100% de la producción de carbón y son quienes regulan el precio. La venta consiste no solo en su producción, sino también en su transportación, es decir, el campesino debe llevar desde su terreno hasta los locales en Ibarra el carbón para la venta.

alto impacto en el territorio pues el árbol que se usa para aquello es el espino, especie nativa de la zona, causando deforestación y deterioro acelerado de la tierra.

Trabajo de jóvenes y mujeres en la ciudad

La composición familiar registra a una buena cantidad de abuelos y abuelas al cuidado de sus nietos, pues otra de las formas de obtener dinero para la manutención de la familia es a través del trabajo doméstico de las mujeres jóvenes en la ciudad. El común denominador, son jóvenes o madres solteras que buscan solventar las necesidades económicas de sus hijos, padres y madres. Las interlocutoras reportan que regresan una vez por mes aproximadamente y dejan alimentos y vestimenta traídos de la ciudad, así como dinero. Posteriormente el tema del trabajo doméstico será ampliado con el análisis de sus implicaciones en la memoria y la alimentación.

El trabajo como jornalero no es una práctica reciente, esta se encuentra vigente desde hace mucho tiempo atrás pues los interlocutores reportan que sus padres tenían distintas formas de relacionarse con las haciendas prestando su mano de obra.

Anteriormente, durante el tiempo de apogeo de las Haciendas La Irumina y La Iruminita, de una u otra forma todos los pobladores tenían alguna relación de dependencia con la hacienda, ya sea por la venta misma de su fuerza de trabajo, por los cultivos al partir, realizando el servicio de mozos en la casa, o con saberes especializados como el de la horticultura.

Las haciendas tenían especialmente, grandes producciones de caña de azúcar, y en el proceso de zafra se utilizaba la mano de obra local, el trabajo de jornal constituía una de las prácticas cotidianas que dinamizaban la economía de la población, sin embargo la tendencia del país se mantenía, el pago del jornal era mínimo en relación a las necesidades de las familias campesinas, por lo que se empleaba también mano de obra infantil, en las temporadas de mayor movimiento –ya sea de siembra o cosecha-, todos los individuos de las familias trabajaban para la hacienda.

Productos como el tomate, el pimiento, el maíz se los sembraba al partir, de esta forma se establecían contratos de palabra para el cuidado de los cultivos. Uno de los interlocutores reporta que sembrar al partir tenía algunas ventajas, una de ellas es acceso

a la yunta de bueyes para el arado de las tierras del campesino, así como prestaciones “especiales”⁸ por parte de los caporales o el mismo dueño de la hacienda.

Quienes trabajaban como mozos en la hacienda también eran o son nativos de Ambuquí, este trabajo estaba más ligado a mantener el orden interno en la casa de hacienda, esta figura era masculina y tenía a su cargo las personas (también de la zona) que trabajaban en el servicio doméstico y el de cocina. El mozo gozaba de cierto acercamiento mayor al dueño de la hacienda que el resto de trabajadores y también era beneficiario de las relaciones simbólicas entre los patrones y él y su familia, entendiendo como relaciones simbólicas todas aquellas que están mediadas por deberes morales y no económicos pero que de igual forma se establecen en relaciones de poder asimétricas entre quien “salva la urgencia” quien normalmente es el patrón y quien se beneficia de esta acción (el empleado) quien se queda con un deber moral que cumplir con el patrón.

Otro grupo más reducido detentaba conocimientos especiales, uno de ellos, la horticultura; estos cultivos eran especialmente para el consumo interno de la familia de hacienda, entendida no solo como el consumo de las personas que vivían en la casa de hacienda, sino también de los familiares, especialmente hijos/hijas que estudiaban en las ciudades.

Si mi papá desde jovencito era horticultor y mantenía la hortaliza en la hacienda, era hortalicero en la hacienda... y éramos tan pobres que solo nos daba mi mamá col y col y col, en el mercado compramos todo lo que se necesita y lo que hay en la casa se ahorra... no se compra. (...) Ahora como viejo me acobardo de joven siempre... si no me pueden dar arando los compadres, los tractores, antes yo también era partidario de la hacienda ellos nos daban, cuando me casé yo me compre los míos.... Mi papá nunca tuvo tierra propia, después el compró la propiedad en donde vive y después compró una en el alto, cuando los hijos se fueron la mujer se murió vendió y dejó el pedazo de la casa (Juan, 2013, entrevista).

Actualmente, el ritmo de producción de las haciendas se ha reducido al mínimo tanto así que en éstas habitan sólo las personas que las cuidan, se mantienen cultivos incipientes; según los testimonios, no existe mayor interés por reactivarlas por parte de los dueños, ya que ellos se encuentran en las ciudades y no es de su interés volver al campo, cabe anotar que las partes menos cultivables en el transcurso del tiempo han sido vendidas -de a poco- a los campesinos de la zona. Si bien la hacienda, en el presente, deja

⁸ Se ha utilizado la misma categoría que utiliza el interlocutor, pero cuando él habla de prestaciones especiales, se refiere a préstamos de dinero sin intereses y con comodidades para devolverlo, esta devolución podría ser en dinero o trabajo.

de ser uno de los actores, el trabajo de jornal se mantiene en medianas extensiones de tierra tanto en Ambuquí como en zonas aledañas.

A más de los trabajos descritos, en las familias hay otras fuentes de ingreso las que se relacionan con actividades económicas de comercio de bienes como ropa, maquillajes y perfumes, y de servicio anclado en las hosterías, restaurantes y gasolinera que se encuentran en la carretera principal que conduce a Tulcán.

Además de la producción local de hortalizas, verduras, yuca, camote y frutales, la dieta cotidiana está influenciada por una variedad de cereales y tubérculos propios de zonas altas. Para esto se producen procesos de intercambio entre la comunidad de San Clemente y la comunidad de Peñaherra, esta última se encuentra a 3004 msnm y a cuatro horas de camino desde la comunidad de San Clemente.

En Peñaherrera se produce, cebada, habas, maíz, morocho, papas, y provee a San Clemente de estos alimentos y sus derivados, a su vez, desde San Clemente se entregan, verduras, hortalizas, fréjol, aguacate, tomate, y esencialmente ropa usada, los intercambios son cotidianos, varios de los interlocutores reportan que van hacia Peñaherrera cada ocho días, o en periodos que se acercan a tiempos rituales como la Semana Santa para el intercambio de productos.

Mi papá sabía ir a cambiar con cabuya, arriba al alto, y sabía traer el grano y molíamos en la piedra, el morocho se lo remojaba y yo podía... el arroz de cebada le molía y de ahí le cernía o le molíamos y le hacíamos hervir con agüita, eso era desayuno, almuerzo y merienda, la cabuya la teníamos de Trapichuco, mi papá se iba a la loma, cortaba y amontonaba... de ahí sacaba la cabuya, mi papá hacía alpargates de cabuya, era solo borracho y se tomaba todo, por eso a mí no me queda nada, en la escuela siembro hortalizas, repollos, lechuga pero se acabó, remolacha, paiteña, acelga, col morada. Hasta ahora siembran en el alto cebada, maíz, morocho, aunque ya no se da mucho, papas también se da. Y de lo que me ajunté con mi marido, sabía ir a cambiar con ropa usada, mi suegro tenía un burrito, hasta ahora vienen a cambiar, les digo tráiganme, cebada, maíz, trigo y mandamos moler en el molino (Cecilia, 2013, entrevista).

Es importante señalar que el intercambio de productos también genera otra clase de relación entre los habitantes de una comunidad y otra, ya que es común los matrimonios, cambios de residencia entre estos dos lugares, esto no sólo que genera lazos de compadrazgo, parentesco, intercambio de productos, sino también cierto comercio de tierras, así lo señala Cecilia “como me sabía ir para arriba a buscar trigo, maíz tenía

bastante, de Cangagua, Chaupi, Peñaherrera me conocen y tengo compadres también. (Cecilia, 2013).

Entre los habitantes se registra que las relaciones de movilidad entre las dos comunidades son cotidianas, especialmente desde El Lavandero, si bien en los otros barrios se tejen relaciones de intercambio con todos los elementos simbólicos como intermediarios en el Lavandero, estas relaciones se acentúan pues las interlocutoras aseguran que entre este barrio y Peñaherrera viven familiares y que en algún momento de su vida –antes o después del matrimonio- pasaron estancias entre las comunidades. Con el matrimonio –las mujeres generalmente- migran a las casas de sus esposos y en el marco de las nuevas relaciones de parentesco también se comparten saberes en cuanto a la preparación de alimentos. A pesar de mantener de manera general una misma forma de preparación de los alimentos, éstas evidencian su especificidad cuando se juntan las costumbres alimentarias de las dos raíces familiares con el nuevo matrimonio.

Estas estancias en una y otra comunidad no reportan más de una duración de dos años, tiempo en el que la nueva familia ya sea por herencia, compra o préstamo accede a sus tierras, en este momento a pesar de “*no compartir tulpa*” y generar su independencia como hogar, mantienen las relaciones que a su vez les permitirá abastecerse de los alimentos que no se producen en su piso climático.

La mamá de mi mujer con la mía hacía la misma comida pero las costumbres eran malitas, mi suegra comía más continuo carne pero los pedacitos eran pequeños, eso no me gustó, en cambio mi mamá hacía pedazos grandes, cuando ya nos separamos de tulpa ya le enseñé a mi mujer como hacían en mi casa, aunque sea una vecita pero que quede saciado el antojo, eso pasó... (Juan, 2013, entrevista).

Lo observado en campo muestra el intercambio entre pobladores de San Clemente con los de la zona alta como elemento central para la diversificación en la dieta alimentaria, la cual está fuertemente influenciada por el consumo de granos secos, y productos de la zona alta.

Otro espacio de intercambio es la Plazoleta del Águila en Ibarra⁹, hasta este lugar los campesinos de San Clemente, al igual que campesinos de otras localidades de la provincia, viajan los días martes para el trueque de productos; este es un proceso mucho más impersonal que el que se describe entre San Clemente y Peñaherrera pues si bien se

⁹ La Plazoleta del Águila se encuentra ubicada en el centro de Ibarra en las calles Sucre y Pedro Moncayo.

mantiene la práctica, no están implícitas relaciones de parentesco, compadrazgo o el deber moral de la retribución equitativa.

La dinámica que se lleva en la plazoleta, permite el intercambio de alimentos, semillas y plántulas. Cuando las negociaciones para el cambio mediado por el trueque no son fructíferas se recurre a la compra o venta de productos, según las versiones se puede encontrar a campesinos de Lita, Chota, Ambuquí.

Adicionalmente, y de forma no muy frecuente, indígenas de Otavalo recorren los caminos de Ambuquí para la compra – venta - intercambio de productos, éstos intercambios pueden darse entre productos y bienes de distinta índole, entre animales y prendas de vestir, alimentos, menaje de casa, etc.

A pesar de la producción para el consumo y el intercambio de productos, hay otros elementos de la dieta que se encuentran por fuera de estas dos formas de abastecimiento; para solventar esto se recurre a la compra, en esta lista se encuentran especialmente los cárnicos y los productos alimenticios elaborados por las industrias como fideos, aderezos para la comida¹⁰, avena, atún, aceite, ciertos granos que no se obtienen a través del intercambio, etc. La señora Cecilia decía “sé comprar cubito maggi aquí tengo vea, si le pongo en la comida, no se poner harto, con harto se hace fea la comida”

Para esta clase de productos hay tres formas de adquisición: 1. En las bodegas del mercado de Ibarra, 2. En el camión de venta que recorre Ambuquí los domingos cada quince días, y 3. Las compras que traen a sus casas las mujeres que trabajan en el servicio doméstico en las ciudades.

Es importante señalar que a medida que las relaciones con los centros poblados se acrecientan y los imaginarios de desarrollo penetran más en la comunidad, la necesidad de comprar más productos que ofrece el mercado también crece. En los testimonios de los interlocutores se registra que en su infancia o juventud se compraba el jabón, la sal y la manteca.

El Chawarmiske, bebida recolectada de un tipo de agave, del cual se reporta su consumo como elemento cultural y medicinal, viene a la memoria de la mayoría de las interlocutoras cuando sostienen que lo recogían junto con la cabuya, era un refresco

¹⁰ Cubito maggi, sabora, sazona todo, doña criollita.

cotidiano, y que en el transcurso del día se fermentaba, sin embargo era parte de la dieta al menos tres veces por semana. Con el tiempo, a medida que las condiciones laborales, familiares y económicas cambian, la variedad y regularidad en el consumo con la que los productos procesados que son provistos por las industrias alimentarias ingresan a los hogares y mesas de los interlocutores también cambia, mostrando que las costumbres alimentarias si bien en su tronco estructural se mantienen, no están exentas de la influencia externa.

...de esos pencos que hay en la loma se sacaba el mishke, arroz de cebada con mishque, sambo con mishque, colada de maíz con mishque, ni para lavar la ropa nos daba mi papá, con esas pencas verdes lavábamos, de ahí sacábamos cabuya, vendíamos y con esas papas lavábamos la ropa en Trapichuco igual para bañarnos ahí no nos hacía granos, pero ahora sí, esa era la comida nuestra, ahora el cafecito antes era mishke con tostado, así mismo era colada con mishke y así (Cecilia, 2013, entrevista).

Tabla 7. Alimentos que se introdujeron en la dieta de la población

Alimentos que se introdujeron en la dieta		
arroz de castilla	verduras	embutidos
Huevos	azúcar refinada	gaseosas
Tallarín	fideos	frutas
Frituras		

Fuente: Entrevistas, Catalina Campo

Tabla 8. Procedencia de los productos alimenticios en la población

Productos que se cultiva	Productos que se intercambian	Productos que se compra
tomate riñón	morocho	aceite / manteca
frejol	sambo	sal
col	arroz de trigo / trigo	fideos
nabo	cebada	tallarín
zanahoria blanca	habas	arroz de castilla
cañas	papas	Panela

cebolla	animales	Aliños
camote	arveja	Embutidos
yuca	quinua	Gaseosas
alfalfa	choclo	azúcar refinada
aguacate		Atún
pimiento		
anís/ plantas medicinales		
Producto que se recolecta: chawarmishke ¹¹		

Fuente: Entrevistas, Catalina Campo

Relaciones de género y trabajo femenino

Al igual que en el resto de sociedades, encontramos que en la comunidad de San Clemente las relaciones de género marcan la cotidianidad y la productividad, así como la constitución de la familia como unidad de producción.

Los roles de género se encuentran diferenciados en el espacio público y el espacio privado, sin embargo en la cotidianidad estos dos espacios se entremezclan y el trabajo femenino se muestra en los dos escenarios. Así como las mujeres son responsables del trabajo del hogar también trabajan con los hombres en los cultivos como parte de las cuadrillas de jornaleros e independientemente si son dueñas de la tierra o no.

En los procesos de siembra, deshierba, fumigación y cosecha las mujeres además de ser parte de la mano de obra, también son quienes preparan la comida para los jornaleros.

Lo descrito anteriormente refleja la participación activa de las mujeres en las actividades agrícolas destinadas para la venta, sin embargo en las parcelas familiares también tienen una participación y en este caso es crucial, pues los pequeños cultivos están enteramente a cargo de las mujeres, en esencia por estar cercanos a la vivienda.

¹¹ El chawarmishke es recolectado de los pencos y varios de los interlocutores reportan su consumo hasta la actualidad. Está dentro de los productos que se relacionan con la memoria de la población y que según sus versiones les protege de las enfermedades pulmonares y resfríos

Es importante señalar que las relaciones de género son distintas si le hacemos una segmentación etaria, las mujeres tanto como los hombres mayores tienen mayor predominancia por el acercamiento a las prácticas culinarias tradicionales, incluso si estas mujeres han realizado trabajo doméstico encontramos que al final del día retoman sus prácticas tradicionales, no dejan de combinarlas con lo aprendido en sus experiencias en el trabajo doméstico. Sin embargo aquellas mujeres jóvenes que han salido a la ciudad y que se mantienen allí tejen una relación distinta con sus madres quienes asumen el rol de cuidado de los nietos, ellas a través del envío de los alimentos comprados inciden en la diversificación de la dieta y en las costumbres alimentarias. En este contexto las mujeres jóvenes (madres) implementan otras formas de relación con sus madres (abuelas) cuando se quedan a cargo del cuidado de los niños pues en ciertos casos además de proveer de alimentos a la familia proveen a través de una especie de pago el dinero bajo el argumento del cuidado de los hijos. En tanto la relación de hombres y mujeres independientemente de la edad están cruzados por lo patriarcal y el servicio en el hogar.

La distribución de los hogares no deja de lado un espacio para los animales como gallinas, cuyes o cabras y para los huertos familiares. Espacios que como lo habíamos mencionado antes son netamente femeninos por estar relacionado con el espacio privado.

Entre las actividades descritas, de trabajo femenino remunerado y no remunerado hay que citar una actividad adicional, la venta de ropa, zapatos, semijoyas, cosméticos, perfumes y otros elementos a través de catálogos, esto una vez más, rompe con la linealidad del análisis de campo para encontrar un elemento que distorciona la ruralidad imaginada y muestra como en estas poblaciones también se desarrollan estas dinámicas de comercio de productos a través de dos mecanismos: 1. en tiendas que abastecen de productos alimenticios y de limpieza a la población, y 2. en catálogos de ropa, maquillajes, semijoyas y zapatos; éstos últimos son ofrecidos en los domicilios o lugares de reunión de la parroquia y promueven a que las mujeres se movilicen por todo el territorio constantemente –lo que por las concepciones culturales locales las hace ver como “*andariegas*”¹² y son blancos de críticas.

[en la tienda] Teníamos fideo, tallarín, avena, sal, atún, harina, arroz de cebada, harina de haba, yo compraba solo lo que se acababa en la semana. Les compraba a las indígenas porque ellas lo tienen fresquito. Porque lo que viene

¹² Andariegas suelen decirles a las personas que siempre están visitando varios lugares y no se mantienen en sus hogares. En muchos lugares y en Ambuquí en específico ser andariega/o es mal visto porque denota irresponsabilidad y descuido del hogar.

enfundado tiene una fecha de elaboración y otra de caducidad, y usted sabe que a la gente no se debe engañar, hay que traer solo lo que se va a vender en la semana fuera de lo que yo consumía, y ya cuando se acababa me iba a Ibarra a comprar quintal de arroz, azúcar, panela, cartón de aceite, el aceite consumíamos la favorita, el atún van camps, la sardina la de aceite, poco la de salsa de tomate, mas salía la de aceite, el jabón, el deja, las colas, las colas me dejaban aquí cogía, agua coca, fanta, sprite, de todo porte... litro familiar ahora ya no hay, el agua había la manantial, ahí tengo regado los envases, todos venían a comprar aquí y fuera de eso vendía huevos de mis gallinas, pero luego de eso hacía las empanadas, huevos cocinados, salía a vender a las nueve y entraba a la una, todo era venta y venta y le diré que más se vendía la cola en los terrenos, cargada en la espalda las colas heladas, pero me enfermé y me dio pulmonía y todo cambió deje de trabajar así (Guadalupe, 2013, entrevista).

Las actividades económicas y productivas de las mujeres son mucho más variadas dentro del espacio doméstico o fuera del mismo, puesto que ellas aprovechan la dinamicidad de sus saberes y relaciones para ejercer dichas actividades, mientras que para los hombres, la mayoría de actividades están relacionadas al espacio público, existe una colaboración mínima, casi nula en el espacio doméstico, en su gran mayoría ellos “*rodean el terreno*”¹³ al tratarse de tierras propias, al partir, o rentadas; o en su defecto trabajan como jornaleros.

Lo descrito anteriormente resume las formas de trabajo femenino remunerado o no, en la Comunidad de San Clemente, sin embargo fuera de la comunidad también se dan dinámicas laborales con las mujeres que nacen en este lugar, y todas relacionadas con el trabajo doméstico en etapas de la adolescencia hasta la juventud en ciudades como Quito, Otavalo e Ibarra para trabajar en el servicio doméstico.

La migración a ciudades como Quito, Ibarra, Otavalo para el trabajo doméstico resulta ser una constante en los testimonios de las interlocutoras. El apoyar económicamente a sus núcleos familiares constituye la razón fundamental por la que se toma la decisión de hacerlo, además que simbólicamente es como una de las actitudes propias de las mujeres que están en la adolescencia. Esto en el marco de la independencia que demanda para esta población llegar a esta etapa de la vida que para muchos es muy próxima al matrimonio.

Para el enrolamiento se identifican dos mecanismos: 1. A través de amigas que ya trabajan en el servicio doméstico, formando una especie de redes de referencia y contra-

¹³ Rodear el terreno implica estar pendiente de su cuidado, esto implica que tenga un buen alambrado, que esté desmontado, en general que se encuentre bien mantenido.

referencia y 2. Por conocidos de los padres (estos podrían ser los dueños de hacienda donde los padres de estas mujeres trabajan como jornaleros, referenciados de estos dueños de hacienda o en su defecto personas que conocen por actividades fuera de la comunidad).

...trabajábamos desde pequeñitas en casas y le ayudábamos a mamita, y salí de unos 12 años, yo lloraba hartito hasta que me enseñé y de ahí ya me gustaba ir a trabajar... [me llevó a trabajar] un patrón de allí mismo de donde trabajaba mi papá... había una hacienda y el dueño tenía las hijas que estudiaban en Ibarra, allá me llevaron, así le ayudábamos a mi mamita, a darle más que sea la manteca (Martha, 2013, entrevista).

Cuando el enrolamiento en el trabajo doméstico es a través de amigas, se puede entender a éste como más voluntario y con móviles de levantar recursos económicos, ya sea para la familia o en su defecto para los hijos (en el caso de madres solteras) a diferencia del segundo mecanismo, el que tiene una carga de don y deuda con los patronos de las haciendas, esto hace que se pierda el componente de voluntad y se convierta en un mecanismo obligado en el tejido social del territorio.

Sin embargo en cualquiera de los casos, se definen nuevos mecanismos de relacionamiento con las familias y la comunidad. A través del trabajo doméstico se solventa la compra de alimentos procesados y otros que no se cultivan en la zona y no se pueden obtener por el intercambio. Las mujeres que ejercen el trabajo doméstico acaban convirtiéndose en muchos de los casos el pilar fundamental de la economía familiar por el acceso al recurso monetario de una forma más constante.

El periodo de trabajo doméstico dura varios años y en ese periodo las mujeres vuelven para las fiestas especiales como navidad, año nuevo, semana santa, difuntos, etc. Hasta que toman la decisión de dejar el trabajo doméstico, en la mayoría impulsadas por propuestas de matrimonio o necesidad de estar más cerca de sus hijos.

Para este momento han sucedido varios cambios en los comportamientos de las mujeres, muchos de ellos, por las costumbres adquiridas en las casas y ciudades donde trabajaban, especialmente en el campo de la alimentación.

En este contexto, se abre una línea de análisis con las mujeres que regresan a la comunidad para contraer matrimonio y que tienen el trabajo de hacer que confluyan las costumbres alimenticias tradicionales de la comunidad reflejada en su familia y la de su ahora esposo, además de aquellas aprendidas en la ciudad durante el trabajo doméstico.

Migración femenina y su incidencia en los cambios alimentarios

Volviendo sobre los párrafos anteriores, las mujeres en San Clemente combinan el trabajo remunerado y no remunerado, y varias migran a ciudades como Ibarra, Otavalo y Quito para enrolarse en el trabajo doméstico. Las costumbres adquiridas en este proceso acaban conjugándose con las costumbres propias de la comunidad, y en este marco se entabla un diálogo entre los diferentes tipos de cocina.

El choque de costumbre fue cuando nos casamos porque sabe que yo trabajaba con gente rica y ellos comen con otra manera de preparación, por ejemplo al mío no le gustaba los fritos, la cebolla no le gustaba, el ajo no le gustaba... cuando yo quería hacer una sopita de carne... hay una sopa que se llama la timbushka, el caldito de carne puesto papas, coles, de ahí se le pone macarrón, y como aquí hay frejol lo que quiera... y cuando de ahí empecé a cocinar la comida tan rica, tan agradable, él me dijo... usted cocina como rica! Y le dije no es que sea rica, sino que ya la costumbre uno se acostumbra a cocinar así, entonces él me dijo que a él le gustaba la comida llana y sencilla, así nomás todo natural, hasta ahora la leche no le gusta (Guadalupe, 2013, entrevista).

Aunque podría pensarse que la transmisión de costumbres culinarias afectan solo a las mujeres que salen a las ciudades, se registra al igual que en tiempos de la colonia, un intercambio de saberes culinarios, las interlocutoras reportan que así como ellas aprendían a preparar nuevos platos “*que nunca habían probado*”, así mismo en las familias donde trabajaron incidieron en las prácticas alimentarias, así como en la preparación de ciertos alimentos.

Salí a los doce a Quito con unas amigas, donde una señora, se portó bien, fue como una madre y yo le ayudaba en la cocina, ella no sabía y como a mí me gustaba le di ideas y me quisieron más, de ahí mi mamá dijo que me venga a trabajar acá, salí de la escuela y me fui... trabajaba en casas grandes [trabajé] cinco años en una sola casa, yo les enseñaba a hacer tortillas de tiesto, arroz de dulce. Ellos comían arroz, lenteja, sabíamos hacer sopa de chuchuca, es como morocho, en el mercado venden chuchuca, sopa de lenteja, sopa de fideo, tostado, sabíamos hacer con la señora pero ella más trabajaba y yo sabía que hacer. Luego me fui otra vez, pero la señora se portó mal, no me quedé ni un mes me vine a la casa vuelta. Quería darnos de comer como perros, nos daba una cama fea para dormir, era brava la señora... a la señora que era buena conmigo le gustaba comer arroz relleno, morocho con leche, colada de harina de haba, comida del campo, casi no le gustaba la comida de la ciudad pero con la carne... las bolas de verde para la sopa todo eso aprendí a hacer en quito, allá lo que sabíamos hacer era utilizar los aliños, cilandro, paitaña, cuando hacíamos los cangrejos era el caldo con apio, cilandro, el sancocho para los cangrejos, ya están los cangrejos (...) Yo aprendí donde la señora que estaba primero en Ibarra, yo me iba a un restaurante que tiene una prima mía, a mí me gustaba siempre la cocina, le veía como hacía el cocinero de mi prima, así aprendí, me gustaba hacer desde casi wawa... (Josefa, 2013, entrevista).

Varios de los conocimientos culinarios adquiridos en el trabajo doméstico son compartidos no solo en la familia, sino también con las vecinas de la comunidad por lo que no es mal visto traer nuevas recetas, nuevas formas de preparar e incluso conservar los alimentos, sin embargo en la comunidad existe una preferencia por la comida tradicional que se prepara con los productos de la zona (sean estos cultivados, comprados o intercambiados).

Se podría identificar una diferenciación entre el trabajo doméstico en familias que ya habitaban las ciudades de Ibarra, Otavalo y Quito y las familias que provenían de las haciendas del territorio. En el primer caso los cambios en la alimentación y las formas de preparar los alimentos eran mucho más radicales, puesto que la diferencia cultural alimentaria era más evidente, la dieta de estas familias estaba ligada a los productos que se encontraban en los mercados de las ciudades, los mismos que ofertaban en mínima cantidad los productos que eran preparados en la cotidianidad de Ambuquí. En el segundo caso, al ser provistas estas familias por la producción de alimentos de la o las haciendas la dieta estaba ligada en su mayoría a las costumbres alimentarias de la población de Ambuquí con ciertas variantes de productos que los adquirían en el mercado de la ciudad.

En los dos casos el diálogo culinario se establecía y así como las mujeres que realizaban el trabajo doméstico tomaban ciertos conocimientos en esta materia, también los transmitían, con esto evidenciamos que no existe un sincretismo vaciado en la culinaria de la población, sino más bien un diálogo en doble vía.

Costumbres alimentarias en la población

El arroz de seco casi no se conocía antes, la comida nuestra era arroz de cebada, antes la gente de por arriba bajaba con los granos que se dan para cambiar nosotros les dábamos a ellos, camote, yuca, dulce, y así con eso cambiábamos, ellos nos traían arvejas, habas, maíz, choclo, morocho, esa era la comida, la quinua, y por ejemplo cuando queríamos comer carne mi mami mataba una gallina y nos daba a pedacito porque como éramos bastantes hermanos... nosotros que felicidad comer una presa de gallina, cuando comer carne, las carnes se comía una vez por semana, y eso era cuando no había más que cocinar... entonces de ahí salía la sopita y las presas que se hace ya de una con el acompañado.... Frita, al jugo, antes no se hacía al jugo... (Guadalupe, 2013, entrevista).

Las familias campesinas a través de la producción de sus tierras, el intercambio y la compra de alimentos en las plazas de Pimampiro e Ibarra diversifican –en medida de las posibilidades- su alimentación. La dieta es bastante tradicional, a pesar de los cambios que se pueden evidenciar en varios testimonios.

...yo por ejemplo no como porque ya no hace, a veces le discuto aquí en la casa, hace una agua y eso con un pan, le digo porque no hacer una sopita le digo a veces más que sea vaya a coger unas hojas de chilca y ponga pero algo que aparezca, pero eso que va a ser alimento, yo si le discuto a veces aquí. Entonces eso estuvimos aprendiendo a comprar fideos, tallarines, como dice coca cola, coger como costumbre, ya no valorar la machica por ejemplo porque esa era comida de longos, en la escuela vergüenza decir que comíamos machica, entonces eso era pero hoy con todos estos talleres que hemos andado esa ha sido la alimentación, nuestros productos sanos (Marco, 2013, entrevista).

Parte de la permanencia de las costumbres se encuentra relacionada a la concientización de las familias y las percepciones que ellos tienen de lo que es una buena alimentación, una buena cocina, pero además por el fortalecimiento de imaginarios respecto a la cocina que inciden en la identidad de la población, ellos al asumirse como campesinos de la sierra, sienten que es parte de su quehacer mantener las costumbres aprendidas de los mayores.

Esta tendencia es evidente en la población que durante mediano o largo tiempo ha estado vinculada a los proyectos implementados en la zona. Existe un interés de mantener las tradiciones alimentarias en medio de los cambios que se dan en la cotidianidad, así mismo está latente la intención de vincular conocimientos nuevos en el campo de la agricultura que fortalezcan a los conocimientos tradicionales por lo que se evidencia un interés por procesos de innovación sin desarraigarse de las raíces culturales.

Se evidencia en las conversaciones y en las vivencias con la población el apropiamiento de los productos tradicionales, las comidas y las formas de preparar. Muchos de los interlocutores asumían que la comida del campo, era comida de pobres, que la comida de la ciudad tiene más sabor, pero ninguno de esos argumentos se compara con los rostros y las expresiones cuando recuerdan a sus mayores y los platos que preparaban.

Desde chiquita a los 8 o 9 añitos yo no conocí mamá me crié con mi abuelita, mi papá se casó con otra mujer. Ella me contaba que molían en piedra los granos ellos no ocupaban molinos de mano, ella me enseñaba a moler los granos a cocinar las comidas y cocinábamos comida de granos del campo, no acostumbrábamos a la tienda, de ahí a veces comprábamos manteca de chanco, de ahí ella sabía matar chanchos y sacaba la manteca para la comida, yo viví con mis abuelos de mamá, hasta ahora soy poco para la comida de la tienda, los granos, las harinas hacemos nosotros mismos, las gallinas, los cuyes criamos nosotros, consumimos, vendemos también (Martha, 2013, entrevista)

De esta forma la memoria de sus mayores, está vigente, puesto que sus expresiones y sus tonos de voz cambian cuando traen el recuerdo de los alimentos consumidos cuando eran pequeños y también de las personas que los preparaban, volver a cultivar los productos y hacer nuevamente aquellos platos trae a la mesa su historia, convirtiéndose en un mecanismo de resistencia frente a la agresividad del mercado.

Ella cocinaba [su mamá] cosas que ya no hacen ahora, cuando les pido y me pongo bravo, por ejemplo comíamos el morocho, sango un tostado yanga (el maíz tostado en tiesto, no con manteca) el sango es el maíz medio reventado en el tiesto y molido y eso le sazonan con manteca, cebolla y si quieren le hacen de dulce o sal o mixto entre dulce y sal, le decimos el mishu... preparaban los tamales, quimbolitos, los vicundos que son el mote molido pero crudo y sazonado con manteca, sal, en veces es de dulce, de dulce son buenos con manteca, cebolla, huevos, queso leche y le revuelven la masa y le cocinan como cocinar los quimbolitos. (...) Todo, pero me ponía más contento con los tamales, tenía una abuelita que no era propia era la madrastra de papá pero le decíamos la abuelita Cachita (Encarnación) y ella hacía unos tamales y ya basta, hacía arroz de cebada o castilla con pura leche o con dulce pero hacía colada de maíz reventado que le digo pero con pura leche eso era casi como comer un dulce de leche tiernito, eso es rico (Juan, 2013, entrevista).

Percepciones sobre alimentación

Los imaginarios respecto a los productos alimenticios que se consumen en la zona responden a las percepciones que se van generando hacia ellos y la población los cataloga según éstas en buenos y malos para la salud, comida de pobres y ricos, hábitos alimenticios buenos o malos comidas de ciudad y comidas de campo.

El fideo, el arroz, nosotros que comíamos, el frejol, el camotico, yuquita de repente con carne o revolcado con manteca, papa comíamos siempre... comíamos el tostado, las tortillas hacíamos pan de casa, arepas de maíz, delicados, esa era nuestra comida, leche, huevos, queso... yo me he criado con leche de chiva y baca, bebíamos el shawarmiske, se le hierva, se le saca al penco se le rompe el tronquito del penco unas dos o tres hojas. tomábamos como café como refrigerio como aguado entre el día no avanzando a consumir hacíamos miel, es bueno para los pulmones ayuda a la comida sana... El del medio día es medio fermentadito, el de la mañana es fresco (Juan, 2013).

Los ricos comen por ejemplo entrada, sopa seco postre y jugo son cinco cosas, llega las 4 ya toman cafecito, la merienda es una sopita, pienso que es mucha comida, pero también acá como el trabajo es duro también hay que comer igual, aquí la comida si hay hago unas habitas, choclitos, sopa, seco, un morocho una coladita de maíz, un quaquer si dice tengo sed, se hace una limonadita... eso hay que hacer como les gusta, en cambio allá lo rico es el postre que toman con la leche de acuerdo a la torta que sea, hacen un flan una gelatina... (Guadalupe, 2013, entrevista).

Los interlocutores catalogan como alimentos buenos a aquellos que consideran nutritivos y propios de la zona ya que a éstos los relacionan con la longevidad y el buen estado de salud de la población campesina, esto gracias a que ellos mismos cultivan los productos y cuidan de la producción de pequeñas unidades familiares para el consumo interno.

También los alimentos buenos están relacionados con el imaginario de que son aquellos que consumen las personas que tienen mayor poder adquisitivo, asumiendo que al tener el recurso monetario, tienen más opciones de comprar productos buenos, sin embargo no se dilucida si estos productos son de campo o elaborados en fábricas de alimentos procesados.

A diferencia de la claridad con la que se explica lo que para las y los interlocutores son alimentos buenos desde su condición y su realidad, no se denota tal claridad sobre los alimentos buenos que son adquiridos por las personas de mayor poder adquisitivo. En el primer caso logran enumerarlos, describirlos, sustentar con lo que miran, en el segundo caso presumen que las personas con mayor recursos monetario tendrían mayores facilidades para adquirir productos sanos.

Mientras se desarrollaba el trabajo de campo y se ayudaba en las actividades de la casa, especialmente las de la cocina se identificó que el consumo de productos locales concordaba con los testimonios; una de las constantes en los testimonios era la negación para el uso de condimentos procesados porque los concebían como malos para la salud, sin embargo en la realidad, su uso es frecuente en la preparación de las comidas aunque todos sostienen que es *“solo un poquito para que dé sabor”*

Las percepciones de la población están también relacionadas a la salud y la enfermedad, cuando alguien de la familia enferma, los patrones alimentarios también son modificados y junto con éstos las actividades remuneradas de la familia.

Mi esposo come todo pero tiene hipertensión, por eso bajamos la sal, el pollo come sin cuero y tiene que tratar de no tomar no fumar no estar alado de los que están tomando y fumando, le dan en el seguro los medicamentos, somos beneficiarios del seguro campesino... toda la familia ha cambiado la dieta por la enfermedad... (Josefa, 2013, entrevista).

Uno de los elementos de relevancia que arrojó el trabajo de campo fue la diferenciación que varios interlocutores hacen entre los cultivos para el consumo familiar y la venta. Sostienen que en los cultivos para el consumo se restringe o evita el uso de

agroquímicos con el fin de cuidar la salud familiar; en el segundo caso sostienen que para la venta necesitan que los productos como el tomate por ejemplo se vea grande y brillante, de lo contrario no tiene buena salida en el mercado y el pago es menor.

Con esto se muestra que existe una dicotomía entre la producción la misma que resguarda o al menos busca apearse a prácticas de cultivo más amigables con la tierra y la salud de las personas, y, las prácticas productivas regidas por el mercado y los parámetros que hacen más atractivos a los productos para la venta, aunque no necesariamente de mayor calidad.

[cuando recién empezaron]... no había ni siquiera para comprar menos para cualquier cosa. La vida era dura, al menos enfamiliado, era grave la vida, que hubiera tenido dinero bueno hubiera ido a comprar, ni trabajo existía porque nadie daba, tenía que buscar la vida saliendo a otro lado donde le den trabajo, yo trabajé toda la vida en la agricultura pero no era propio, las frutas no teníamos, las naranjas, mandarinas, aguacates, mangos, plátanos, no teníamos eso comprábamos cuando había como comprar. Sembrábamos al partir buscando terrenos, entonces ya salía los cultivos y buscábamos así para cualquier cosa, ahora tenemos mejores alimentos, bastante ha cambiado incluso antes al principio cuando no hacíamos agroecología salía con el tomate y regresaba con cola (Marco, 2013, entrevistas).

Entre los hábitos buenos que los interlocutores registran son el lavado de las manos antes de comer, el consumo de agua hervida, respetar las horas de la comida, el consumo de alimentos variados, consumo de frutas y verduras, y las porciones para evitar el empacho. Todos estos elementos son considerados como buenos hábitos que junto a una buena alimentación cuidan la salud de la población.

Identifican con claridad los factores de riesgo y los “malos hábitos” que debilitan la salud entre ellos mencionan el consumo cotidiano de gaseosas, consumo de golosinas, comer frutas o verduras sin que estén bien lavadas o bien cocinadas, el consumo de alimentos procesados como menestras enlatadas.

Esta diferenciación es clara en la población, sin embargo se identifica una contradicción entre los testimonios y la cotidianidad cuando se participa en las actividades culinarias. Uno de los ejemplos de mayor relevancia además del uso de condimentos procesados es el consumo de gaseosas, es normal encontrar en las cocinas ya sea sobre la mesa o en el refrigerador botellas de gaseosas tamaño familiar.

Yo trabajaba por la gasolinera en un oval, y mi alimentación era cola y pan y me escapé de morir intoxicado por la cola, yo tomo cola y me enfermo, como trabajaba con otro señor empezamos a cocinar porque me enfermé, me daba

cólicos. Como cocinábamos solo lo que nos gustaba empecé a no comer la comida que hacía mi mujer en la casa. Hacíamos tallarín con carne pollo, puerco, comprábamos presas de puerco hacíamos fritada, llevábamos maíz para hacer tostado (Juan, 2013, entrevistas).

Pese a que muchos de ellos afirman que la comida preparada con los productos locales que han consumido desde tiempo atrás sus familias es buena, ayuda a mantener una buena salud y es nutritiva se la relaciona con lo que ellos dicen “*comida del campo*” y por tanto “*comida de pobres*”, la llaman comida sencilla y la mayoría de los interlocutores coinciden en que el campo está relacionado con la pobreza por lo que unifica estas dos formas de catalogar a la comida.

A pesar de que en gran medida su memoria alimentaria les remonta a la comida preparada por sus madres o abuelas y les causa nostalgias y alegrías, estas prácticas están relacionadas con el condicionamiento de pobreza y la pobreza está relacionada con la condición de lo rural, del campo, para esta diferenciación es importante la tenencia de tierra como factor, pues en las familias que no tenían tierra propia esta percepción de que la comida del campo es comida de pobres estaba ligado a la no tenencia de la tierra, mientras que con las interlocutoras que reportaban tener chacras o terrenos se hacía una diferenciación, para ellas la comida del campo era la producción para el autoconsumo y la comida de pobres era la comida carente de variedad y de calidad nutricional, entendiendo que relacionaban la calidad nutricional con la producción propia.

En los imaginarios de las y los interlocutores la categorización de la comida de ricos remonta a los productos que consumían los hacendados de la zona y a las familias acomodadas con las que trabajaban en las ciudades, el arroz es un producto que es considerado como alimento de ricos, así como varios productos procesados, como los enlatados, las sopas de sobre maggi, entre otros, los que solo podían ser comprados.

En sus testimonios hacen la comparación de las comidas de los ricos con sus comidas, diferenciándolas en medida de que las primeras eran preparadas con productos adquiridos por transacciones monetarias, mientras que las suyas eran comidas que se preparaban con lo cultivado en la zona ya sea en los terrenos que cultivaban al partir o en sus chacras o con los productos obtenidos por intercambio entre los distintos pisos climáticos del territorio; de aquí que hacen una relación directa entre los productos alimenticios propios y la importancia de la tierra para la producción familiar.

Por otro lado el consumo de cárnicos también tiene sentidos diferenciados, mientras para las y los interlocutores comer carne está relacionado a fechas rituales o de celebración (navidad, graduación, rituales religiosos o cívicos) para los ricos los cárnicos entran en la dieta de forma cotidiana, igualmente basados en la facilidad para conseguirlos. De ahí que sus criaderos de animales tienen como propósito solventar las necesidades alimentarias de fiestas cualquiera sea su tipo, pues la mayoría de la dieta de las familias de las y los interlocutores está basada en granos, harinas, frutas y verduras en el día a día.

Es importante señalar que todos los interlocutores reportan tener corrales de animales con el fin del consumo ritual, otro uso de éstos está relacionado con el solventar emergencias económicas que pueden surgir. La venta de animales de corral es concebido para los interlocutores como tener un fondo de ahorro que se activa con una necesidad.

Como habíamos señalado anteriormente, la comida catalogada como de ricos está relacionada con los alimentos provistos por las industrias alimentarias, y cadenas agroproductivas de mayor escala, por tanto con el poder adquisitivo para comprarla. Entre estos encontramos a los fideos, el arroz, el atún, conservas en general. Actualmente, los productos que se compran en las tiendas de la localidad o en las bodegas de las ferias tanto en Pimampiro como en Ibarra y se han incluido en la dieta, de hecho constituyen parte esencial de la alimentación de la población; sin embargo al momento de trabajar su memoria alimentaria lo asumen como comida de ricos en tiempos pasados.

La comida de ricos era el fideo el arroz, nosotros que comíamos, el frejol, el camotico, yuquita de repente con carne o revolcado con manteca, papa comíamos siempre... comíamos el tostado, las tortillas hacíamos pan de casa, arepas de maíz, delicados, esa era nuestra comida, leche, huevos, queso... yo me he criado con leche de chiva y vaca, bebíamos el shawarmiske (Juan, 2013, entrevista).

Las percepciones respecto a la comida de la ciudad se centran en aquella que lleva mayor cantidad de condimentos y que requiere una preparación más laboriosa. El dato contante es que en el campo la comida es un solo plato mientras que en las ciudades, por cada momento de alimentación en el día hay varios platos por ejemplo, un almuerzo del campo es un plato de fréjol con arroz, mientras que en la ciudad el almuerzo está compuesto por sopa, plato fuerte, jugo y postre.

Cuando trabajaba en la casa de la señora, cocinaban con puro aliño, los otros solo culantro, ajo, eso, a mí no me gustan los aliños, no me gustan, solo

comino y un poquito de ajo, nada no me gusta, los cubitos maggi, eso sí en los dos lugares comían desde que yo soy no me gusta, pero cuando cocinaba para ellos me hacían poner, las frutas, las lechugas, los tomates, pimientos todo eso comíamos (Julia, 2013, entrevista).

La comida de la ciudad también es concebida como aquella que mezcla productos de varios lugares. Como se había mencionado anteriormente, el trabajo doméstico en Ibarra, Otavalo y/o Quito son momentos de aprendizaje culinario en donde dialogan los conocimientos¹⁴ tradicionales respecto a los productos alimenticios y su preparación con nuevos productos y otras costumbres en la preparación y consumo.

La comida de la ciudad trae al recuerdo los días de trabajo doméstico para las mujeres con las que se establecieron entrevistas, y para los hombres traen recuerdos de visitas agrícolas a otras provincias como comenta Juan, “En Loja me dieron una cecina de carne con yuca y mote sería del hambre me gustó mucho me hicieron comer cangrejo yo nunca había comido, comí cebiche de concha y camarón” (Juan, 2013).

Se discriminó por género la construcción del imaginario respecto a la comida de la ciudad en las entrevistas que se realizaron y estos respondieron a los roles asumidos y a las prácticas laborales que se asume ya en las etapas de juventud y adultas de las y los interlocutores.

La alimentación tradicional en la actualidad

Las costumbres alimentarias y productivas de la tierra se mantienen de forma general, porque a pesar de las circunstancias la producción ha variado en tanto variedades vegetales más no en la vocación agrícola misma de la zona, sin embargo existe un uso permanente y no austero de agroquímicos, pues se prefiere vender los que tienen más cantidad de agroquímicos ya que su aspecto es mucho más apetecido en el mercado.

El uso de agroquímicos está relacionado con el mercado en la mayoría de los casos, debido a que se discrimina la producción para la alimentación familiar, precautelando el uso de alternativas agrícolas que obvie el uso de dichos productos. Esto denota un conocimiento y conciencia de las implicancias de su uso. Sin embargo el

¹⁴ En este trabajo se asume el diálogo de saberes por sobre el sincretismo cultural debido a que se evidencia la memoria detrás de cada uno de los testimonios, esto rebasa la posición una simple mezcla de conocimientos fragmentados que elimina todo un proceso anterior. Al contrario este diálogo de saberes permite trabajar desde un posicionamiento cultural de la historia aquellos procesos de cambio y permanencia que se dan de forma dinámica en la sociedad con la que se trabajó.

mercado demanda productos con características que según los interlocutores se logran con el uso cotidiano de “*remedios*”.

La producción de verduras y hortalizas está ligado a los proyectos que se han desarrollado en el territorio, éstos han promovido su cultivo y salvo ciertas excepciones se puede afirmar que hay procesos orgánicos de producción. La diversidad de productos sigue siendo apalancada por los procesos de intercambio no monetario, así como la compra – venta de productos en las ferias locales.

Actualmente el consumo de fideos y arroz es masificado y esto marca una diferencia con el consumo de estos productos una generación atrás, pues como se ha explicado en párrafos anteriores, esencialmente estos dos estaban catalogados como alimentos de ricos ya que debían ser comprados y los recursos monetarios –tiempo atrás– no eran destinados para su adquisición.

La alimentación combina productos de la zona, muchos de ellos obtenidos a través de cultivos propios y otros que son adquiridos en las ferias, por intercambio o por vendedores que recorren la comunidad una vez por semana o cada quince días, como es el caso del pescado (truchas que vienen de criaderos cercanos).

Al realizar el recordatorio de 24 horas en la alimentación se registran como desayunos un té o café con pan o yuca a excepción de una interlocutora que reporta desayunos con jugo y arroz por sus nietos que van a la escuela, el almuerzo consiste en arroz con algún grano seco y al finalizar la tarde de igual forma té.

Los cárnicos, en su mayoría tienen un consumo festivo o en momentos especiales, aunque se los consume de forma más frecuente que la generación anterior, sólo una persona reporta en su niñez el uso cotidiano de carnes secas.

Si bien el tema ambiental no se desarrolla en esta investigación, todos los interlocutores en campo reportan problemas en los cultivos tradicionales debido al cambio de las condiciones climáticas de la zona y la reducción paulatina del agua. A esto se atribuye que ciertos productos como el morocho ya no crece igual que antes, la desaparición de variedades vegetales e incluso la reducción de animales que se consumían.

Con esto encontramos que las prácticas tradicionales de producción y consumo de alimentos se mantienen en la zona, sin embargo la inclusión de productos procesados en la dieta hace que en las nuevas generaciones ya el consumo tradicional se vaya perdiendo, esto se genera por varios factores entre los que se puede señalar a aquellos relacionados con el imaginario respecto a la comida de pobres, comida de campo, la influencia de los medios de comunicación y de comercialización para el acceso a estos nuevos productos; en términos de compra, los precios también influyen en el acceso.

Adicionalmente tenemos elementos monetarios y climáticos que inducen a mirar desde una posición más crítica las relaciones de producción en la comunidad. El poder adquisitivo de la población generada a través de la pluriactividad insta a gastar lo ganado en alimentos que se encuentran en las bodegas o tiendas del territorio o de sectores aledaños. En cuanto al clima una de los testimonio presentes con los interlocutores fue la falta de agua en el territorio, lo que reduce las posibilidades de una mejor producción.

No bastan los proyectos agrícolas para una producción sustentable, el fortalecimiento de la memoria alimentaria y las relaciones sociales si no existen condiciones ambientales y culturales que aporten a sostener la cultura alimentaria de la población, dichas condiciones permitirían darle un enfoque integral que a mediano y largo plazo sostendría la continuidad de las iniciativas generadas por lo proyectos que se desarrollan en el territorio. En términos ambientales hay iniciativas respecto a regadío controlado, cosecha de agua y demás, de igual forma en el tema cultural existen otros proyectos en el territorio que trabajan memoria y revitalización de saberes ancestrales en torno a la producción y alimentación. Lo ideal es que estas iniciativas no se trabajen por separado e integren a las familias en conjunto, y no solo a un representante por cada una de ellas.

CONCLUSIONES

La comunidad de San Clemente, referente de la zona andina del Ecuador es ejemplo de los efectos de la modernización en las zonas rurales, debido a que éstas con mucho esfuerzo mantienen la tierra y la vocación productiva de la zona, existe evidencia de pluriactividad tanto de hombres como mujeres, pero en mayor medida en estas últimas, pues, a pesar de existir en el imaginario cultural una división de trabajo muy marcada, en la práctica las mujeres cumplen con un sinnúmero de actividades remuneradas o no para la supervivencia; muestra de aquello es la manutención de los cultivos que se registran pueden sobrevivir gracias al financiamiento que se genera desde las demás actividades económicas de la familia, ya que la agricultura por sí misma no muestra rentabilidad. Los problemas de acceso al agua de riego, así como de calidad de la tierra son determinantes para el detenimiento en la mejora de la calidad de vida de la población.

La memoria alimentaria juega un rol neural en cuanto elemento decisorio para el mantenimiento de pequeñas unidades campesinas para la producción de alimentos para el consumo familiar. Dicha memoria se encuentra marcada en los patrones culturales propios de la población, configurando y reconfigurando a través de los diálogos interculturales en el campo de la producción, preparación y alimentación con productos diversos, así como en las relaciones sociales que se establecen a través de las relaciones de intercambio, don y deuda que se tejen entre las poblaciones de los distintos pisos climáticos de la parroquia Ambuquí.

Los sentidos en torno a la producción de alimentos se dan en términos de diferenciación del fin de la producción agrícola y pecuaria, en aquello juega un papel importante las fiestas rituales, el comercio, el intercambio y el consumo de las unidades familiares. Estos sentidos sobre todo tienen vigencia en la población adulta y adulta mayor de San Clemente.

Un elemento que fue analizado en este trabajo fue el rol de las instituciones públicas y privadas en el desembolvimiento de San Clemente, el mapeo realizado demuestra que no se muestra un impacto real en la intervención o asistencia a través de los programas implementados, pues las prácticas que dichos programas promueven no tienen una incidencia al corto ni mediano plazo salvo ciertas excepciones. Es importante señalar que estas excepciones siempre son beneficiarios de los programas y están en constante ensayo de prácticas distintas en lo organizativo, asociativo y sobre todo en los cambios de los paradigmas de relación con sus familias y el entorno.

Las prácticas agrícolas y las relaciones de comercio e intercambio actuales en la población y su incidencia en la alimentación cotidiana

En este territorio las prácticas económico-culturales y alimentarias combinan lo nuevo con lo tradicional, de esta forma los productos agrícolas que se cultivan en distintos pisos climáticos solventan las prácticas alimentarias y el tejido social a través del intercambio de alimentos como se señala en el texto de Sahlins (1976)

El mercado monetario se dinamiza a través de la producción para la venta local, de esta forma también obtienen recursos para comprar alimentos que no pueden conseguirse a través del cultivo familiar o el intercambio de productos. A esto hace referencia Wolf (1976) cuando habla del campesinado como una sociedad que no tiene grandes negocios del agro, sino que utilizan el mercado para tener provecho sobre su producción que permita establecer mecanismos de subsistencia en su núcleo familiar.

La población de la comunidad de San Clemente, tiene transacciones económicas monetarias y no monetarias, estas últimas dinamizan el tejido social a través de las relaciones de parentesco y compadrazgo. Así lo señala Ferraro (2004) al referirse a estas transacciones en la estructuración misma de la comunidad en términos de subsistencia, cohesión y preservación cultural, a través de deberes morales que están implícitas en cada una de estas relaciones.

Las prácticas agrícolas que se evidencian en el estudio están relacionadas en dos direcciones, por un lado, aquellas que están destinadas a la alimentación de la unidad familiar, las mismas que se realizan en chacras que son diversificadas y con una previsión respecto al uso de agroquímicos. Y por otro las actividades agrícolas en medianas extensiones las que son destinadas a la venta, en estas últimas el uso de agroquímicos son agresivos con el fin de tener un producto que a la vista sea agradable y tenga una mejor salida en el mercado. La población que los cultiva no prevé mecanismos de protección para el uso de estos químicos por lo que se convierte esto en un factor de riesgo.

Por otro lado la dinámica con el Estado para estos últimos cultivos marca una relación que no permite experimentar otra clase de cultivo ya que la semilla entregada por el MAGAP y el proceso de aseguramiento obliga a los productores a completar el círculo de dependencia a los productos químicos producidos por grandes empresas; de otra forma sin facturas de compra no existe mecanismo alguno para el aseguramiento contra pérdidas de la producción agrícola. En este escenario el Estado cumple un rol limitante que favorece al sistema del agronegocio.

Por otro lado, el intercambio y el comercio sostiene el tejido social dentro de Ambuquí y en los territorios de comercialización cercanos como Pimampiro e Ibarra, se evidencia aún relaciones en donde está vigente el don y la deuda como herramienta moral que incide directamente en la diversificación de la alimentación y el aseguramiento de productos en lo cotidiano y en los momentos rituales.

Parte de la población con la que se interactuó durante el trabajo de campo tiene como elemento fundamental dentro de su identidad la relación con la tierra, pues es el medio en el que ejercen su oficio y que les provee de alimentos para el consumo familiar, la venta y el intercambio.

Muchas familias entrevistadas sostienen que las relaciones de parentesco y compadrazgo les ha servido para la compra, venta y/o usufructúo de tierras en pisos climáticos distintos al de la comunidad, esto como un mecanismo adicional para el resguardo de la producción para la unidad familiar.

Incidencia de los cambios en la división de roles por género en los cambios de la alimentación de las familias

La división de roles entre hombres y mujeres se encuentra presente en el imaginario de la población enfatizando el espacio público como un espacio masculino y el privado como femenino tal como lo señala Tourine, sin embargo en la práctica el espacio público cada vez está más ocupado por mujeres, no así el espacio privado por los hombres, esto genera una sobre carga de trabajo en la mujer que además del rol reproductivo, asume el rol productivo, con el fin de apoyar a la economía familiar.

La herencia de las haciendas se encuentra muy presente ya que desde San Clemente se proveía de mano de obra a las Haciendas Pimán, La Irumina, La Iruminita y con los dueños de éstas, también se establecían relaciones esencialmente de deuda, de ahí que mucho del trabajo doméstico de las mujeres entrevistadas estaba relacionado con familiares de los hacendados que vivían en la ciudad, a este punto hace referencia Martínez al señalar que la pluriactividad se ve reflejada en actividades fuera del ámbito rural y comunitario y que se extiende a otros sectores a través de trabajo remunerado, y que tiene como una de sus variantes el trabajo doméstico.

El origen del trabajo doméstico femenino que en este caso se remonta a la hacienda está estrechamente ligado con el planteamiento de Lerussi cuando sostiene que éste tiene un origen colonial con una marcada presencia de variables étnicas y de clase en sus inicios y que posteriormente se traslada a las mujeres campesinas.

Las mujeres que salieron al trabajo doméstico en Quito, Otavalo o Ibarra al volver a su tierra construyen su relación con la tierra desde un plano más productivo que afectivo, sin que esto merme su relación con la tierra y la importancia que ésta tiene en su cotidianidad e identidad, dicha relación se mantiene desde otras dimensiones. La experiencia en las ciudades reconfigura dicha relación y al volver se inserta en las relaciones productivas monetarias. Esto de la mano con el establecimiento de contratos sociales como el matrimonio o la unión de hecho.

El trabajo doméstico es una práctica cotidiana entre las mujeres de la zona, sin que sean permanentes, todas las interlocutoras coinciden en que salen para apoyar a la economía familiar, las edades en las que se vinculan al trabajo doméstico oscila entre los 15 y 25 años de edad aproximadamente, a su regreso en su mayoría contraen nupcias. Las mujeres entre 25 y 30 años se dedican al trabajo doméstico no remunerado. Cuando en el grupo de las mujeres que se vinculan al trabajo doméstico hay madres solteras sus

hijos quedan bajo el cuidado de las abuelas quienes asumen las actividades de cuidado y en varios casos éstas son remuneradas por parte de las hijas.

El trabajo doméstico sigue siendo una de las formas de acceso a salarios bajos y un mecanismo de ayuda a la economía familiar. Las mujeres mantienen ritmos de trabajo relacionados a la producción y reproducción, lo que amplía las horas de trabajo de éstas, y no asocian las labores del hogar como trabajo.

La división de roles de género muestra un mayor trabajo para las mujeres que para los hombres. Las mujeres combinan el trabajo en el hogar, apoyan en las actividades de producción agrícola para el comercio y tienen a su cargo el trabajo de las chacras en donde se cultivan los productos para la alimentación familiar, a esto sumamos las actividades especialmente de trabajo doméstico que realizan las mujeres de la comunidad en ciudades como Otavalo, Ibarra y Quito.

El trabajo productivo y reproductivo se encuentra muy ligado y para las familias es parte de la cotidianidad. De ahí que en el cumplimiento de los roles de las mujeres se evidencie la pluriactividad. En el caso de los hombres, hay un trabajo exclusivo en el campo, al ser muchos de ellos propietarios de tierra no realizan actividades remuneradas adicionales a la agricultura.

Las nuevas visiones del trabajo productivo y reproductivo inciden en los cambios de la alimentación de la familia pues luego de que las mujeres vuelven, generalmente ejerciendo el trabajo doméstico a San Clemente para formar sus familias vienen con un diálogo de saberes en el campo culinario, lo que modifica los patrones culturales clásicos respecto a la alimentación. Éstas utilizan los productos de la zona, sin embargo los combinan con los productos que conocen durante su paso por el trabajo doméstico, esto modifica formas de preparación, insumos alimentarios y en general incluyen alimentos procesados como los enlatados, saborizantes como el cubito maggi, doña criollita, etc. dejando de lado condimentos naturales, además de bebidas en sobre y gaseosas.

Entre el grupo de mujeres que realizan trabajo doméstico en Otavalo, Ibarra y Quito encontramos un pequeño grupo de mujeres que son madres solteras, las mismas ejercen dicho trabajo como mecanismo de sustento para su/sus hijos, los mismos que se quedan bajo el cuidado de sus madres y que establecen una relación para el cuidado de

los hijos. Es decir las mujeres salen a las ciudades a ejercer actividades de cuidado remunerado y delegan el cuidado de sus hijos a sus madres.

En conclusión son principalmente los hombres quienes piden que se mantengan ciertas prácticas culinarias tradicionales, sin embargo quienes las preservan a través de la acción son las mujeres que ya se ha señalado, tienen cada vez menos tiempo debido a su incorporación al trabajo asalariado y a su migración de ida y vuelta entre el campo y la ciudad.

Los cambios en los alimentos y la preparación de los mismos que se encuentran en la memoria de la población adulta mayor

La población mantiene arraigadas las costumbres alimentarias de sus padres, a pesar de incluir en la dieta productos nuevos a los que acceden en el mercado. Existe una valoración de los productos tradicionales y percepciones positivas frente a éstos. La cultura y la memoria cumplen un rol fundamental para los procesos de cambio y permanencia de las costumbres alimentarias de la población, como lo señala Guerrero la memoria le brinda contenidos a las prácticas y sensaciones que desatan la afectividad que ésta genera, de ahí que los significados y las significaciones que se expresan a través de la alimentación ponen sobre la mesa la vigencia de la cultura pese a los cambios que se viven desde el campo cultural.

Sin embargo, en los jóvenes de las familias se mira un desarraigo de las costumbres alimentarias a través de la preferencia de productos que se han incluido recientemente en la dieta, por lo que sería interesante trabajar un proceso de re apropiamiento de la producción tradicional y la innovación en la preparación con el fin de que éstos sean más atractivos al consumo de los jóvenes incidiendo, como lo señala Medina y Escalona, en las formas de actuar de la población y haciendo de éstas instrumentos ideológico políticos, que permiten en ciertas familias jóvenes la inclusión de prácticas ecológicas para la producción y mantenimiento de los cultivos, trastocando las prácticas nocivas de cultivo y revitalizando la memoria.

La memoria alimentaria en varios de nuestros interlocutores relaciona elementos de supervivencia física, mental y cultural, pues mantiene la sociabilidad, el intercambio, la reciprocidad evocando la simbología que está vigente, así lo señalan Espeitx y García.

Esta misma memoria mantiene viva la ritualidad y la calendarización de la producción, y el consumo pues varios alimentos son consumidos en fechas especiales y en el marco de rituales festivos y religiosos como la semana santa. Esta aplicación del calendario agrícola permite relacionar la producción y el consumo según las fechas rituales que se marcan en éste; estas evidencias del trabajo de campo están en estrecha relación con lo planteado por Duhart.

La alimentación de los adultos trae nostalgias respecto a los sabores que ligan su memoria a sus madres, abuelas, suegras, en general a las mujeres mayores de la familia, quienes tenían un mayor aprovechamiento de los recursos locales y limitaban el uso de productos adquiridos en el mercado a la manteca y sal en esencia. Por otra parte, la nostalgia también se ancla a aquellas variedades vegetales que con el tiempo se perdieron y por tanto a la reducción de opciones de productos para el cultivo pues entre el juego del mercado y el consumo los interlocutores sostienen que dejaron perder variedades que en la actualidad no son parte del mercado de productos alimenticios.

Los aspectos históricos, geográficos y de prácticas alimentarias de la población en San Clemente dan cuenta de un territorio que bajo nuevas demandas está cambiando hacia formas de alimentación basadas cada vez más en el mercado que en la tradición y que sin embargo incluye alimentos o preparaciones tradicionales. Es decir que mientras unas formas de alimentación se han desterritorializado, otras se están territorializando. Lo importante de este proceso es que aún no hay indicios de que dichos cambios hayan permitido mejorar la nutrición de la población.

Los reportes de salud que se describen al inicio de esta investigación denotan tasas de desnutrición en la población, esto se contrapone con la diversidad de la producción del territorio y las formas de complementar la dieta. De acuerdo con esta investigación, a pesar de que existen aún prácticas y memorias sobre las prácticas alimentarias tradicionales, éstas están bajo una fuerte presión de cambio por las siguientes razones observadas durante la investigación 1) la elaboración de los alimentos por mujeres que tienen cada vez más carga de trabajo y que requieren simplificar este trabajo no remunerado, 2) por la razón anterior, la composición de la dieta incluye ahora más productos procesados y rápidos de preparar (embutidos, pastas, atún enlatado, etc.) y menos productos y preparaciones tradicionales, muy a pesar de que la población adulta las demande como alimentos de “nostalgia”, 3) el estatus del que gozan los productos

elaborados considerados “de los ricos” frente a los productos y preparados tradicionales considerados “de los pobres”, en particular influyen en las decisiones y gustos de las generaciones más jóvenes, 4) el destino de la mayor parte del terreno para el cultivo de productos comerciales, aunque existe una clara diferenciación entre la producción para el consumo de las unidades familiares y la producción para la venta, los huertos de autoconsumo son bastante reducidos y, 5) los productos para la venta son cada vez más importantes para cubrir otras necesidades de las familias y en términos de la demanda alimentaria y de tiempo de las generaciones jóvenes, el dinero de las ventas permite adquirir productos semiprocados y más rápidos de preparar que se encuentran en el mercado.

En términos de la metodología, esta investigación no presenta alcances metodológicos que puedan innovar el ejercicio etnográfico, sin embargo demuestra la vigencia y completitud del método al aplicar distintas estrategias propias del mismo para la recolección de información en temas alimentarios, así como para la efectividad y rigurosidad en el trabajo de campo.

Luego de algún tiempo, al escribir este documento y encontrando nuevamente a varios interlocutores es gratificante saber que los ejercicios de intercambio, preservación cultural y diversificación de la producción y alimentación están fortaleciéndose ya que los mercados de transacción no mentaría se van ampliando en el territorio.

Quedan algunos temas que sería interesante abordarlos en un próximo estudio estos son la integralidad de temáticas en la implementación de proyectos en territorio que brinde opciones distintas al enfoque en cultivos que se gesta desde instancias gubernamentales, las mismas que podrían estar acompañadas de revitalización de la memoria repensando la identidad alimentaria de la población como un mecanismo para disminuir las tasas de desnutrición en el territorio.

Así mismo los estudios de suelo y agua cobran gran importancia por las condiciones propias del territorio, pues se evidencia disminución del caudal de agua, vulnerabilidad de los páramos en Peñaherrera y alrededores, deforestación para la producción del carbón, y desgaste del suelo por el uso indiscriminado de agrotóxicos.

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, Luis Enrique (2007). “Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa”. *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales*. Juan Manuel y Juan Gutiérrez (Editores): 225-238. Madrid: Editorial Síntesis.

Ávila, Héctor. “La dinámica actual de los territorios rurales en América Latina” *Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* No.40 <http://www.ub.edu/geocrit/sn-45-40.htm> (visitada en julio 2015).

Borras Jr., Saturnino M. y Jennifer Franco (2010), ‘La política del acaparamiento mundial de tierras: replanteando las cuestiones de tierras, redefiniendo la resistencia’, *ICAS Working Paper Series No. 001*. Amsterdam: Transnational Institute (TNI), LDPI & ICAS.

Bustos Ávila, Camilo (2009), *Apuntes para una crítica de la geografía política: Territorio, formación territorial y modo de producción estatista*. Universidad de São Paulo, Brasil.

Cordero-Salas Paula, Hugo Chavarría, Rafael Echeverri, Sergio Sepulveda (2003). *Territorios rurales competitividad y desarrollo*. Serie cuadernos Técnicos No. 23. San José de Costa Rica: IICA.

Cuamacuás, Dora y Karen Terán (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Ambuquí – Chota*. Ecuador.

Duhart, Frédéric (2004). Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. *Sincronía Número 3*. <http://sincronia.cucsh.udg.mx/duhartf04.htm> (visitada en: 04.03.2014)

Elios, Nélica (1991). Mujer y trabajo: una perspectiva historiográfica. *Historia de la mujer y la familia*. Jorge Nuñez (Editor) 105-132. Ecuador: Editora Nacional

Espeitx, Elena y Gracia Mabel (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Revista internacional de ciencias sociales Número 19*. 137-152. <http://revistas.um.es/areas/article/view/144821> (visitado en 02.04.2014)

Ferraro, Emilia (2004). *Reciprocidad, don y deuda formas y relaciones de intercambios en los Andes de Ecuador: La comunidad de Pesillo*. Ecuador: Abya Yala y Flacso Ecuador.

Frizzo, Kátia (2008). “Diario de campo”. *Enfoques conceptuales y técnicas en la sicología comunitaria*. Enrique Soforcada y Jorge Castellá (Comp.) 165-171. Argentina: Editorial Paidós.

Guasch, Óscar (2002). *Cuadernos metodológicos. Observación participante*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas

Guber, Rosana (2004). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Argentina: Editorial Paidós.

Guber, Rosana (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Guerrero, Patricio (2002). *Antropología y cultura. Una mirada crítica a la identidad, diversidad, alteridad y diferencia*. Ecuador: Ediciones Abya Yala.

Guerrero, Patricio (2004). *Usurpación Simbólica, Identidad y Poder*. Ecuador: Ediciones Abya Yala.

Jaramillo, Hernán (1988). *Ambuquí – Notas para una monografía*. Colección Tahuando No. 1. Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Katalysis (2011). *Diagnóstico inicial Nutrición y Agua Parroquia Ambuquí - Comunidad San Clemente*. Ecuador.

Kay, Cristóbal (2009), 'Estudios rurales en América Latina en el período de globalización neoliberal: ¿una nueva ruralidad?', *Revista Mexicana de Sociología*, 71 (4), pp. 607-645.

Kay, Cristobal (2007), 'Enfoques sobre el Desarrollo Rural en América Latina y Europa desde Mediados del Siglo XX', en Edelmira Pérez (ed.): *La Enseñanza del Desarrollo Rural: Enfoques y Perspectivas*. Bogotá: Universidad Javeriana, seleccionar las secciones correspondientes a esta sesión entre las pp. 49-111.

Lerussi, Romina (2012). *Trabajo doméstico y migraciones de mujeres en Latinoamérica El caso de las nicaragüenses en Costa Rica Punteo para un enfoque de reflexión y acción feministas*. Anuario de Estudios Centroamericanos Volumen 33-34. <http://www.revistas.ucr.ac.cr/index.php/anuario/article/view/1164/1225>. Visitada en: 12.03.2014)

Llambí, Luis y Edelmira Pérez (2007), 'Nuevas ruralidades y viejos campesinismos. Agenda para una nueva sociología rural latinoamericana'. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, No. 59, pp. 37-61.

Macías, et al. (2009). *La tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud*. En *Revista chilena de Nutrición* Vol. 36, N°4

Malinowski, Bronislaw (1976). "La economía primitiva de los isleños de Trobriand". *Antropología y economía*. Maurice Godelier (Comp.). 87-100. Barcelona: Editorial Anagrama.

Martínez, María José (2010). *Nueva ruralidad, la "remake" del término pluriactividad*. Nómadas, Revista crítica de ciencias sociales y jurídicas. Volumen 26, <http://revistas.ucm.es/index.php/NOMA/article/view/27029> (visitada en 01.04.2014)

Medina M. y Escalona A. (2012) "*La memoria cultural como símbolo social de preservación identitaria*", *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, www.eumed.net/rev/cccss/17/ (visitada en 14.03.2014)

Moreira, Raquel (2006). "Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos". Disponible en

http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3560/1/2006.03.001_.pdf , visitado en 02.14.2014

Nogar, Ada (2007). “Los espacios rurales en transformación. Cambios y escenarios. Un abordaje teórico”. En *Los espacios rurales: Aproximaciones teóricas y procesos de intervención en turismo rural*, Ada Nogar, Guillermina Jacinto (Comp.): 11. Buenos Aires Argentina: Editorial La Colmena.

Sahlins, Marshall (1976). “Economía tribal”. *Antropología y economía*. Maurice Godelier (Comp.). 233-259. Barcelona: Editorial Anagrama.

Sampieri, et al (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores S.A.

Sanmartín, Ricardo (2003). *Observar, escuchar, comparar, escribir: La práctica de la investigación cualitativa*. Barcelona: Editorial Ariel

Touraine, Alain (2007). *El mundo de las mujeres*. Barcelona: Editorial Paidós.

Vela, Fortino (2001). “Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa”. *Observar, escuchar y comprender: sobre la tradición cualitativa en la investigación social*. María Luisa Tarrés (Coord.). 63-95. México: Flacso sede México.

Weismantel, Mary (1994). *Alimentación género y pobreza en los andes ecuatorianos*. Editorial Abya – Yala

Wolf, Eric (1976). “El campesinado y sus problemas”. *Antropología y economía*. Maurice Godelier (Comp.). 260-278. Barcelona: Editorial Anagrama.

ENTREVISTAS¹⁵

Barrio	Nombre ficticio	Perfil del interlocutor	Fecha de entrevista
San Clemente	Cecilia	Cecilia es una mujer de 57 años de edad, es madre y abuela, se encuentra a cargo del cuidado de su nieto quien vive con ella desde muy pequeño, gran parte de su subsistencia está relacionada al intercambio de productos con las personas de otros pisos climáticos dentro de Ambuquí.	17 de agosto 2013
	Marco	Marco es el más joven de los interlocutores tiene 36 años y es uno de los beneficiarios constantes de la intervención de los programas de cooperación internacional, sus prácticas agrícolas son agroecológicas.	10 de agosto 2013
El Lavandero	Julia	Julia tiene 52 años, ella está a cargo del cuidado de su nieto, con su hija hay una relación además de afectiva de dependencia económica, realizó trabajo doméstico por corto tiempo, lo dejó al regresar para contraer matrimonio con su actual esposo.	

¹⁵ Los nombres de las personas que fueron las interlocutoras para la realización de esta investigación por normas éticas has sido cambiados. La referencia se realiza por los barrios de residencia.

	Martha	Martha tiene 47 años, actualmente es agricultora y ama de casa, se vinculó por poco tiempo al trabajo doméstico y regresó a San Clemente para contraer nupcias con su esposo.	24 de agosto 2013
	Juan	Juan tiene 60 años, es agricultor y vive con su esposa, su hijo y su nieto, siempre ha estado ligado al agro y a las actividades asociativas, añora la tradición en la alimentación.	31 de agosto 2013
Las Mercedes	Josefa	Josefa tiene 50 años, es ama de casa y agricultora, le gusta la cocina y estuvo ligada al trabajo doméstico, regresó a Ambuquí para cuidar a su madre quien enfermó y posteriormente contrajo matrimonio.	21 de septiembre 2013
	Guadalupe	Guadalupe tiene 56 años, es agricultora, vende productos por catálogo, realizó trabajo doméstico, regresó a Ambuquí para cuidar de su hijo quien estaba a cargo de su madre, posteriormente contrajo matrimonio, y es una de las personas de la comunidad que es beneficiaria de varios programas de asistencia a lo largo del tiempo.	28 de septiembre 2013

Gobierno Local	Denominación de la autoridad	Fecha de entrevista
-----------------------	-------------------------------------	----------------------------

Gobierno Autónimo Descentralizado - Junta parroquial de Ambuquí	Presidente de la Junta Parroquial	04 de octubre 2013
---	--------------------------------------	--------------------

ANEXOS

Guía de entrevista

GUÍA DE ENTREVISTAS	
Investigadora: Catalina Campo Imbaquingo	
1.	¿Quién es usted?
2.	¿Cuántos años tiene?
3.	¿De dónde es usted?
4.	¿De dónde son sus papás?
5.	¿Cuándo usted era niño/a con quién vivía?
6.	¿Qué alimentos consumía cuando usted era niño?
7.	¿Qué alimentos cultivaban?
8.	¿Qué alimentos cambiaban y con quién?
9.	¿Qué alimentos compraban?
10.	¿Cuándo creció salió de su tierra? ¿Cuáles fueron las causas?
11.	¿Qué alimentos dejó y cuáles incluyó en su dieta? Cuáles fueron las razones?
12.	Usted se casó?
13.	¿En qué variaron sus costumbres alimenticias?
14.	¿Qué alimentos cultivaban?
15.	¿Qué alimentos cambiaban y con quién?
16.	¿Qué alimentos compraban?
17.	¿Actualmente, cuáles de estos alimentos los consume?
18.	¿Qué alimentos ha dejado de consumir?
19.	¿Qué alimentos cultiva?
20.	¿Qué alimentos cambia?
21.	¿Qué alimentos compra?
22.	¿Qué comida le gustaba más antes?
23.	¿Qué comida le gusta más ahora?

Diario de campo

DATOS GENERALES:

Lugar de visita:

Fecha:

Interlocutores:

Herramientas aplicadas:

DATOS DE LA VISITA AL CAMPO

OBSERVACIONES Y PERCEPCIONES DEL INVESTIGADOR

*Consentimiento previo informado*¹⁶

**Formulario Consentimiento Informado
Trabajo Etnográfico**

Título de la investigación: *Aprendizaje inter-generacional sobre alimentos y nutrición familiar*

Versión y Fecha: 2, de Enero 18 de 2013

Organización del investigador: FLACSO

Nombre del investigador principal: Myriam Paredes

Número telefónico y correo electrónico del investigador principal: (593-2) 323 88 88

Ext.2712_ **Email:** myriamparedes@flacso.org.ec

Co-investigadores:

Peter Berti, Joan Gross, Gabriela Jaramillo, Catalina Campo, Micaela Hamer, Laura Boada

1. Introducción

Usted ha sido invitado(a) a participar en un estudio de investigación *sobre alimentos y nutrición familiar con el propósito de examinar la diversidad de prácticas nutricionales en 3 comunidades de las provincias de Carchi e Imbabura.*

Para participar debe usted tomarse el tiempo necesario para decidir si lo hará o no, conjuntamente con su familia y amigos. Este formulario incluye un resumen de la información que los investigadores analizarán con usted. Si usted decide participar en el estudio, recibirá una copia de este formulario. Le invitamos a compartir sus inquietudes

¹⁶ Este consentimiento fue elaborado por el equipo de investigación aprendizaje inter-generacional sobre alimentos y nutrición familiar y avalado por el Comité de Bioética de la Universidad San Francisco de Quito.

sobre el estudio y a hacer todas las preguntas necesarias para que cualquier duda quede clara.

2. ¿Por qué se está realizando este estudio de investigación? *Este estudio se realiza con el propósito de determinar la variedad de prácticas que conducen a una buena salud infantil, en niños de 0 a 5 años. Con esto esperamos abrir nuevas posibilidades para trabajar estrategias conjuntas que mejoren los niveles de nutrición.*

3. ¿Hay algún beneficio por participar en el estudio?

Esperamos determinar qué prácticas conducen a mejorar la salud de los niños. Posteriormente trabajaremos con EkoRural para compartir estas prácticas con otras familias. La difusión de prácticas locales es más adecuado para mejorar la salud en la comunidad, que las prácticas introducidas desde afuera, las cuales dependen de recursos externos y pueden ir en contra de normas culturales.

4. ¿Cuántas personas participarán en el estudio? Para este estudio participarán las familias con niños de 0 a 5 años. Dependiendo de la comunidad, el número de participantes será de 3 a 6 familias.

5. ¿En qué consiste el estudio? En este estudio se realizará un trabajo etnográfico que consistirá en vivir con las familias con niños pequeños de entre 0 -5 años. La metodología consiste en la observación participante que se basa en acompañar a la madre de familia en sus actividades cotidianas con especial énfasis en lo relacionado a la obtención y preparación de alimentos. Además se analizarán los carnets de crecimiento de los niños preguntando a la madre de familia explicar sobre los cambios que se observan en la curva de crecimiento

6. ¿Cuánto tiempo durará mi participación en el estudio?

La participación comprende el tiempo de duración de la etnografía, aproximadamente, una semana por familia.

7. ¿Cuáles son los riesgos de participar en este estudio?

Los participantes pueden enfrentarse con que otros miembros hagan comentarios negativos sobre su participación en el proyecto. Otro riesgo puede ser que, debido al

carácter personal de la encuesta, los participantes se sientan incómodos con algunas de las preguntas. Sin embargo, los beneficios potenciales de este estudio superan a los riesgos potenciales.

8. ¿La información o muestras que doy son confidenciales?

Mantener su privacidad es importante. Haremos todo lo posible para mantener confidencial toda información personal sobre su persona. Aplicaremos las siguientes medidas para mantener segura la información que usted nos proporciona:

- La información o muestra tendrá un código para proteger su privacidad.
- Solo las personas directamente relacionadas con la investigación mencionadas arriba (investigadora principal y co-investigadores/as) sabrán su nombre.
- Su nombre no será mencionado en las publicaciones o reportes de la investigación.
- Los resultados del estudio no permitirán identificar a los y las participantes, sin embargo la información de esta investigación será entregada a EkoRural para que con su experiencia en la zona pueda promover estas prácticas con otras familias en la comunidad, basadas en los recursos y cultura local. Estas intervenciones serán posteriores a la investigación.
- El Comité de Bioética podrá tener acceso a los expedientes en caso de necesidad por problemas de seguridad o ética en el estudio.

9. ¿Qué otras opciones tengo?

Usted puede decidir NO participar. También puede elegir no contestar alguna pregunta en particular.

10. ¿Cuáles son los costos del estudio de investigación?

Este estudio no tiene ningún costo para los participantes.

11. ¿Me pagarán por participar en el estudio?

Usted recibirá un pago de cinco dólares diarios por alojar a la investigadora y por su alimentación al final de la semana.

12. ¿Cuáles son mis derechos como participante de este estudio?

Su participación en este estudio es voluntaria, es decir, usted puede decidir NO participar. Si usted decide participar, puede retirarse del estudio en cualquier momento. Para hacerlo debe ponerse en contacto con los investigadores mencionados en este formulario de consentimiento informado. No habrá sanciones ni pérdida de beneficios si usted decide no participar, o decide retirarse del estudio antes de su conclusión.

13. ¿A quién debo llamar si tengo preguntas o problemas?

Si usted tiene alguna pregunta acerca del estudio, llame o envíe un mensaje de correo electrónico a:

Myriam Paredes

Teléfono: (593-2) 323 88 88

Correo electrónico: myriamparedes@flacso.org.ec

Si usted tiene preguntas sobre este formulario también puede contactar a Dr. William F. Waters, Presidente del Comité de Bioética de la USFQ, al teléfono 02-297-1775 o por correo electrónico a: comitebioetica@usfq.edu.ec

14. El consentimiento informado:

Comprendo mi participación y los riesgos y beneficios de participar en este estudio de investigación. He tenido el tiempo suficiente para revisarlo y el lenguaje del consentimiento fue claro y comprensible. Todas mis preguntas como participante fueron contestadas. Me han entregado una copia de este formulario de consentimiento informado. Acepto voluntariamente participar en este estudio de investigación.

Firma del participante o representante legal

Fecha

Nombre del investigador que obtiene el consentimiento

Firma del investigador

Fecha

Firma del testigo (*si aplica*)

Fecha

Fotos



Fuente: Catalina Campo, Puente que lleva al Barrio El Lavandero, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Guandúl o frejol del año, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Animales de corral en Las Mercedes, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Animales de corral en Las Mercedes, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Animales de corral en San Clemente, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Huerto familiar en San Clemente, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Morocho cultivado en Peñaherrera, Trabajo de campo



Fuente: Catalina Campo, Producción de tomate para la venta, Trabajo de campo

Modelo de matriz de sistematización de la información

Interlocutor	Nombre ficticio	Código	Sembraban	Comían	Las familias tenían	Que se compraba	Se comía poco	Carne	Cambiaban		Elementos de importancia	Comida que conoció	Alimentos que introdujo a la dieta	Concepciones sobre alimentación	Salud y alimentación	Buena practica	Alimentación en la actualidad	Siembran	Otros	
									daban (intercambio)	Recibían (intercambio)										