

ecuador DEBATE

SEPTIEMBRE DE 1985



CUESTION ALIMENTARIA

9

6/14

200-

\$ 5.00

ecuador DEBATE

quito-ecuador

LIBRI MUNDI
QUITO-ECUADOR
JUAN LEON MERA 851
TELEF. 234-791
HOTEL COLON
SHOPPING CENTER

ecuador **DEBATE**

NOTAS

1. *La Colección ECUADOR DEBATE es una publicación del Centro Andino de Acción Popular CAAP, bajo cuya responsabilidad se edita.*
2. *ECUADOR DEBATE es una publicación periódica que aparece tres veces al año y cuyos precios son los siguientes:*

	Suscripción	Ejemplar Suelto
<i>América Latina</i>	<i>US\$ 10</i>	<i>US\$ 3,50</i>
<i>Otros países</i>	<i>US\$ 12</i>	<i>US\$ 4</i>
<i>Ecuador</i>	<i>Sucres 550</i>	<i>Sucres 200</i>

(En todos los casos incluye el porte aéreo).

3. *La dirección postal de la Revista es: Apartado Aéreo 173-B, Quito, Ecuador, Oficina ubicada en Av. Las Casas 1302 y Arias de Ugarte. A esta dirección deberán enviarse las solicitudes de suscripción, compra de ejemplares sueltos y solicitudes de canje de similares.*
4. *El material sometido para su publicación (artículos, comentarios, etc.) deberá ser canalizado en la medida de lo posible a través de los miembros del Comité de Redacción.*
5. *Opiniones y comentarios expresados por los colaboradores son de responsabilidad exclusiva de éstos y no necesariamente de la Revista.*
6. *El material publicado en la Revista podrá ser reproducción total o parcialmente, siempre y cuando se cite la fuente que le dé el respectivo crédito.*

El símbolo de la revista es el logotipo del Centro Andino de Acción Popular.

índice

	Pág.
EDITORIAL	5
COYUNTURA	9
EL MOVIMIENTO SINDICAL EN LA COYUNTURA Felipe Burbano	10
RESPUESTA A FELIPE BURBANO Patricio Icaza	14
ESTADO MODERNO, PODER Y CLASE OBRERA HOY EN EL ECUADOR. Respuesta de Felipe Burbano	17
ESTUDIOS	
EL SISTEMA ALIMENTARIO ECUATORIANO: SITUACION Y PERSPECTIVAS. Manuel Chiriboga	35
LAS EMPRESAS TRANSNACIONALES Y LOS ALIMENTOS: LA INSERCIÓN EXTERNA DEL SISTEMA ALIMENTARIO NACIONAL. Carlos Jara	85
AGROINDUSTRIA Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Rafael Urriola	103

LA SITUACION NUTRICIONAL EN ECUADOR
Wilma Freire 123

**EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL EN CUATRO
COMUNIDADES INDIGENAS DE COTOPAXI**
Cecilia Menéndez Creamer 151

**LA COMIDA COMO PRACTICA SIMBOLICA Y RITUAL
(UNA APROXIMACION A LA CULTURA INDIGENA Y
PROCESO DE CAMBIO).**
Gerardo Fuentealba 183

ANALISIS Y EXPERIENCIAS

**CONSUMO ALIMENTICIO CONOCIMIENTO Y PRACTICAS:
EL CASO PUCARA Y SHAGLY.**
Luis Heras y otros 201

**CRISIS Y ALIMENTACION EN LOS BARRIOS POPULA-
RES: EL CASO SAN CARLOS ALTO.**
Juan Carlos Rivadeneira 221

**CONDICIONES Y COMPORTAMIENTOS ALIMENTICIOS EN
UNA ZONA SERRANA: SIGCHOS.**
José Sánchez Parga 257

**"PARA UNA REVALORIZACION Y DESARROLLO DE LA
CULTURA NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES ANDI-
NAS".**
Galo Ramón V. 279

“PARA UNA REVALORIZACION Y DESARROLLO DE LA CULTURA NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES ANDINAS”

G. Ramón V.

En este breve ensayo, quisiera llamar la atención sobre la necesidad de plantearnos un nuevo enfoque para la investigación y desarrollo de alternativas en el campo de la nutrición en Comunidades Andinas.

Nuestro planteamiento parte del conocimiento de una Cultura Nutricional Andina, que constituye todo un sistema de concepciones, prácticas, conocimientos, como la andina, que a pesar del proceso de dominación, ha venido readaptándose en condiciones desventajosas, constituyendo en la actualidad una base firme para desarrollar respuestas a los problemas nutricionales.

Los indicadores de desnutrición calórico-protéicos que ordinariamente se usan para caracterizar esta problemática, no son sino elementos que expresan la crisis, más allá de ellos planteamos la necesidad en la situación actual, buscando las restricciones y crisis de sus elementos constitutivos, para finalmente desarrollar un conjunto de posibles respuestas para potenciar a esta Cultura Nutricional. En función de este objetivo de largo aliento quisiéramos presentar las siguientes reflexiones suscitadas por un trabajo en curso que realiza el CAAP en zonas andinas de la Sierra Centro-Norte.

PRESENTACION DEL PROBLEMA:

Un elevado porcentaje de la población perteneciente a las Comunidades Andinas ubicadas en pisos ecológicos desfavorables para la agricultura y que cuentan con escasos recursos de tierra, fuerza de trabajo y capital, presentan diversos grados de desnutrición.

Sin embargo de que la mayoría de esta población presenta una desnutrición protéico-energética por alimentación deficiente, son los niños los que dejan percibir con más nitidez el problema nutricional; mientras los adultos manifiestan su desnutrición en el bajo rendimiento de su capacidad productiva, los niños son imágenes plásticas y transparentes de la desnutrición.

En efecto, en la población infantil, una serie de manifestaciones nos informan del alarmante estado: niños que deben consultar a los curanderos y médicos por infecciones, tuberculosis, etc., cuya causa de fondo es la desnutrición. Y es que nadie consulta por estar desnutrido. Es más, tal palabra no existe en el idioma quichua, ni en la nosografía médica andina. Siempre se presenta combinada, asociada como patología dilatada, como causa permanente y subterránea de un conjunto abigarrado de enfermedades, que ordinariamente conducen a la muerte.

La desnutrición en los niños se evidencia también en la reacción orgánica a los efectos de las campañas de vacunación: niños que vacunados contra el sarampión, tuberculosis, etc., adquieren esas enfermedades porque su endeble organismo no desarrolla los anticuerpos necesarios frente a un virus atenuado.

La desnutrición no siempre se presenta con signos clínicos claros, pero es la causa del crecimiento físico y mental crítico en los niños, de las dificultades en el aprendizaje y de actitudes apáticas que evidencian escaso vigor. Los casos más graves se presentan en niños marasmáticos y en forma de Kwashiorkor, verdaderos estados de inanición de muy difícil recuperación.

Otras investigaciones han medido el problema, comparando la diferencia de talla y peso entre niños rurales y urbanos, cuestión que persiste y agrava con el crecimiento (JUNAPLA, 1975; Varea, 1973); o han probado una reacción positiva frente a la administración de hierro (Freire, 1980) lo que permite aseverar la real desnutrición. Los análisis realizados al nacer, como aquellos efectuados a los

siete años en los que se supone que la influencia del medio es mayor a la genética, prueban que la desnutrición comienza en el embarazo y se prolonga, como una compañera clasista a lo largo de su desarrollo.

HIPOTESIS EXPLICATIVA:

La Sociedad Andina desarrolló una cultura nutricional que fue parte de su modelo organizativo, y que a lo largo del proceso de dominación colonial y desarrollo del capital, ha sufrido profundas restricciones, adaptaciones y cambios, que explican la actual situación nutritiva, que puede ser potenciada, revalorizada y desarrollada para ponerse a tono a las actuales circunstancias.

A la llegada de los españoles la desnutrición no fue perceptible. Estudios antropométricos en los dibujos de Guamán Poma y todas las referencias de los cronistas, lo confirman irrefutablemente.

Hemos desagregado seis categorías comparativas para analizar la situación de desnutrición actual, teniendo como referencia el Modelo Organizativo Andino anterior a la presencia del conquistador. Presentamos estas categorías analíticas de manera jerárquica, pero que en su conjunto nos evidencian la existencia de una cultura integral y los cambios críticos operados:

a) El apareamiento de estratos empobrecidos:

La causa fundamental de la desnutrición del campesinado andino es la pauperización de los grupos sociales que no accedieron a los recursos de tierra, pecuarios, artesanales, que no disponen de fuerza de trabajo abundante y productiva, y que han perdido la posibilidad de la complementaridad e intercambio recíprocos con familias de su comunidad y con otras de pisos ecológicos diversos.

Estas pérdidas y restricciones son un producto histórico de la acción de la encomienda, los obrajes y sobre todo del Sistema de Hacienda y la Modernización Agraria. En este último aspecto se incluyen: la llamada "Reforma Agraria de Iniciativa Terrateniente", la Reforma Agraria Estatal y el Desarrollo del Capital en la Agricultura. El crecimiento demográfico aparece siempre como factor que agudiza el problema, sin ser la causa determinante.

La pérdida de recursos por efectos del proceso histórico descrito, inciden en la cantidad de alimentos disponibles, especialmente para las familias pauperizadas.

b) La pérdida de la variedad de alimentos:

Los ayillos precolombinos y sus formas organizativas superiores (sensoríos, cacicazgos, reinos, etc.), aseguraron la dotación a las familias, de una gama de productos alimenticios provenientes de la producción de sus propias tierras, de aquellos intercambiados entre familias ubicadas en distintos nichos ecológicos unidas por el parentesco real o ritual y de los intercambios a distancia mantenidos a través de alianzas. Este tipo de alianzas e intercambios fueron mantenidos por la jerarquía étnica y el grupo Mindalaa adscrito a ella.

De esta forma para ejemplificar, un cacicazgo como el Cayambi accedió a los siguientes alimentos:

Producción propia (de los ayillos ubicados en dos centros socio-políticos Altos-Bajos).

Ayillos de altura: Papa, quínuva, oca, melloco, mashua, chocho, zanahoria blanca, animal domesticado: el cuy.

Ayillos de valle: La producción anterior, más: maíz, fréjol, mizo, zambo, zapallo, camote.

Frutas como: Jícama, chirimoyas, aguacates, capulíes, taxos.

Los intercambios entre familias de altura y las de Valle se realizaban de manera directa, mediante vínculos de parentesco y afinidad.

Producción proveniente de otras etnias:

Madera, miel, algodón y pescado de los Yumbos orientales y occidentales. Sal de Salinas del actual Imbabura, Coca del Chota y Guayllabamba. Esta producción era intercambiada mediante alianzas dirigidas por el grupo Mindalaa.

Esta gama de productos, cumplía condiciones básicas: alimentos estructurales, protectores y energéticos, necesarios para una adecuada alimentación. La desestructuración de los cacicazgos y las restricciones impuestas a los ayllos y luego a las comunidades por parte de los Obrajes y las haciendas, golpeó el intercambio. Las haciendas capturaron los enclaves productores de valle, arrinconando a esas comunidades. Este hecho se tradujo en una masiva pauperización expresada en la imposibilidad de intercambio a distancia y entre familias de alto y bajo.

Hoy en día, la producción propia de las comunidades de altura, si bien se diversificó con la presencia española con productos como (la cebada, el haba, trigo, arveja, lenteja y de productos pecuarios como: ovejas, porcinos, vacunos, aves) no es suficiente, puesto que los intercambios que fueron la base para asegurar una variada producción han sido fuertemente restringidos.

A cambio de ello, se crearon los pueblos rurales y el mercado para abastecer de tal producción, pero, por escasez de dinero, el acceso a la producción que se ofrece es enteramente reducido.

c) Disminución de la cantidad de alimentos por crisis agrícola:

En un año calendario, la alimentación en las Comunidades varía de dos formas: una alimentación mayor luego de las cosechas y una alimentación escasa meses antes de la misma. Por otro lado, cabe distinguir entre una alimentación "cuotidiana" que se consume durante unos nueve meses y una alimentación "especial" que sumando alcanzaría unos tres meses. Esta última hace relación a la comida especial que se ofrece en los momentos de siembra, labores, cosecha, fiestas y ritos; comida llamada "cariucho" que es bien distinta a la "cuotidiana", en la medida de que es diversificada y abundante, generalmente incluye proteínas de origen animal.

La crisis productiva operada en estos últimos 20 años, que se manifiesta en una aguda presencia de plagas, enfermedades, menor producción y productividad y pérdida de algunos alimentos como el mizo, la mashua, la oca (que casi no se producen), nos presentan un cuadro altamente restrictivo que incide en la alimentación "cuotidiana" y "especial", alargando los meses de penuria anteriores a la cosecha y haciendo menos abundante y variada la comida "especial".

d) Pérdida de la calidad de los alimentos:

La pérdida en la calidad de los alimentos tiene varias causas:

- 1) El ingreso de nuevos patrones alimenticios por la acción de la industria y el mercado, que en condiciones de la baja capacidad adquisitiva de los comuneros forzan la adquisición de fideos, enlatados, colas, harinas blancas, etc., que constituyen un gravísimo deterioro de la nutrición.
- 2) Los procesos migratorios que han puesto en la ciudad a un buen número de campesinos estacionales, que en función del ahorro tienen que deprimir su dieta "alimentándose" de cola y pan en la tienda próxima.
- 3) La substitución de los "antiguos elaboradores" de productos que se consumen en las comunidades. La sal, el dulce, el pescado, la chicha, el aguardiente, etc., que se ofrecen a los campesinos, son totalmente adulterados, ruines, de pésima calidad, la mayoría de estos productos eran anteriormente intercambiados y elaborados en sus propias comunidades en condiciones distintas a las actuales.
- 4) El cambio de una agricultura natural a una agricultura artificial, provocada por la revolución verde basada en los químicos. La inadecuada manipulación y dosificación de químicos han elevado la toxicidad de los alimentos, del agua que se consume. Por otro lado, los químicos han matado las hierbas que servían para la producción de cuyes, conejos, etc. La restricción de este tipo de hierbas es causante principal y directa de la baja posibilidad de producción de animales menores.
- 5) La preparación deficiente, impulsada por el difícil acceso a productos de calidad y de servicios. Se usa un cebo ruin para freír, ollas oxidables en lugar de ollas de barro, agua contaminada, escaso combustible, etc.

e) Cambios en la protección y cuidado de los niños:

Uno de los aspectos más sobresalientes de la Cultura Andina fue el intenso cuidado a los niños: lactancias prolongadas de hasta dos años y más; la inseparable presencia de madres con niños en su espalda durante casi todas las horas del día; hoyos en el piso de la vivienda

recubiertos con trapos y piel de llama para que el niño esté abrigado, aprenda a controlar sus movimientos y no corra peligro; un permanente discurso preventivo para evitar que el niño se enferme por acción del huaira (viento), de los huaicos (huecos), de plantas no comestibles, etc.; que disminuyeron la posibilidad de muerte y desnutrición en los niños.

Estos elementos culturales son los que mejor han sobrevivido al proceso de imposición externa. Sin embargo, aparecen signos y tendencias preocupantes: lactancias cada vez más reducidas por procesos migratorios; menor cuidado al niño porque la madre debe hacerse cargo de la parcela mientras su marido trabaja en la ciudad, etc., los cambios en los conocimientos, actitudes y prácticas son resultado del proceso de diferenciación social impuesto por el capital.

f) Cambios adicionales en la cultura de consumo:

Nos referimos a tres aspectos que también se han deteriorado: las formas de combinar los alimentos, la concepción térmica en la dieta y los usos de los comestibles:

La **combinación** adecuada de alimento que en un mismo momento se consumen es importante para una mayor o menor asimilación. Hay alimentos que mezclados potencian o inhiben la asimilación. La cultura andina observó mezclas de alimentos adecuados y no inhibidoras.

Los productos que se sembraban y se consumían tendían a conservar el equilibrio térmico del individuo. Se consumían plantas calientes energéticamente para igualar el frío exterior. Por esta razón las plantas fueron clasificadas en frías y calientes. Con el ingreso de productos industriales, esa clasificación es más penosa y difícil, desequilibrando la **concepción** inicial que permitía un adecuado manejo de la dieta.

Es sorprendente el **múltiple uso** que se dio a un producto, para ejemplificar citemos una investigación del uso del maíz, realizada por el CAAP:

Maíz suave:

- En choclo: se usa cocinado entero, chaucha (tostado, cocinado

y secado), tanda, asado, luci (chancado), chaucha, colada de choclo, mote (caranqui), tortas, en sopas, frito, tallo para chupar, pelos de chocho como medicina.

- En seco: Tostado al tiesto (yanga), con sal y frito, como dulce (caca de perro), como mote, para chicha de jora.
- Harinas: Para colada de maíz (dulce y salada), en pan, tortas (frito), tortillas (en tiesto), chicha, sango, chihuiles, tamales, quimbolitos, bolas (solas y rellenas), máchica (tostada y molida), llamatanda, etc.
- Para semilla, trueque, reciprocidad, para el mercado, para alimentación animal, como abono, leña y para la construcción.

Una lista similar puede confeccionarse con el maíz canguil, el maíz duro o morocho, pero, para ejemplificar es suficiente.

El proceso de pauperización y acción del capital también incide en la reducción de los usos y posibilidades de cada alimento.

ELEMENTOS PARA UNA PROPUESTA:

El problema alimenticio en las Comunidades Andinas como hemos tratado de demostrar, no hace relación únicamente a la escasez de alimentos, sino a toda una pérdida-restricción de la cultura nutritiva, históricamente explicable por la dominación y el desarrollo del capital.

Una propuesta en materia de nutrición, tiene que tocar aspectos económicos, sociales, políticos y culturales. Debe partir de la situación real y sobre la base de la propia cultura y modelo de vida de los beneficiarios, plantear formas para recrear la tradición y desarrollarla a las nuevas condiciones. Esta concepción y metodología rompe y supera el tipo de intervenciones estatales basadas en la complementación alimentaria y educación nutricional, que se han probado como ineficaces, parciales y culturalmente distintas a la lógica campesina-indígena.

Empero, la propuesta siendo compleja y totalizadora debe ser ejecutada en un proceso, que avance por etapas, en la medida que los beneficiarios organizados vayan corrigiendo, adecuando y precisando las alternativas.

En todo caso planteamos un conjunto de acciones posibles:

- 1) Acceso a nichos ecológicos complementarios para aumentar la cantidad y variedad de producción alimentaria. Esta consideración guiaría las acciones de una Reforma Agraria profunda y una política de Colonización.
- 2) Reactivación del intercambio intercomunal. Se trataría de institucionalizar un proceso que subsiste a nivel familiar, que adquiriría un carácter comunal y planificado. Esta medida impactaría en la variedad y la calidad de los productos.
- 3) Control por parte de las comunidades de la comercialización y el procesamiento de sus productos. Esta acción influiría en los ingresos y la calidad de los alimentos procesados.
- 4) Controlar la calidad de los alimentos que se expenden en el mercado: fideos, chicha, harina, pescado, etc. **Al efecto, sería interesante crear organismos parroquiales y cantonales de carácter popular, que se dediquen a vigilar las condiciones de higiene y calidad de los artículos que se venden.**
- 5) **Diversificar la producción en las actuales parcelas. La diversificación debe en lo posible partir de las propias costumbres de la gente. En este sentido, hacer pan de quínuva, leche de chocho, cultivar hortalizas nativas e introducir las euroasiáticas, las algas de río, pescado de estanques, frutas autóctonas y aquellas que se adapten a la altura, etc., constituirán medidas que apunten al consumo crítico de vitaminas y proteínas.**

En la actualidad, la población consume una serie de plantas y animales silvestres, como: los catzos, las perdices, venados y hortalizas nativas como el berro, la verdolaga, llantén, taraxaco, etc. Su domesticación y producción constituiría buena fuente que institucionaliza una práctica ya conocida.

- 6) Cambios en la agricultura. Se trataría de criticar la agricultura artificial de base química y desarrollar la propia agricultura andina de base orgánica. La agricultura andina tuvo sus principales conquistas en la asociación y rotación de cultivos, adaptando parcialmente aportes de la agricultura traída por los españoles: uso de abono animal, herramientas de trabajo y nuevas variedades de plantas. Reflexionar para desarrollar este tipo de agricultura mejoraría la calidad de alimentos y tendería a frenar los

actuales envenenamientos directos o residuales que producen los químicos.

- 7) Revalorización de los productos andinos y crítica a los industriales que no reúnan condiciones adecuadas para el consumo. Hay una serie de productos que se pierden, que se los abandona, acusados de ser alimentos de indios. Semejante versión ideológica de una cultura alienada creyente en la industrialización y la dependencia extranjera, debe ser criticada.

La crítica no debe ser solamente ideológica, sino también científica. Hay que demostrar en el plano técnico que las cualidades nutritivas de alimentos como la quínoa, el chocho, las hortalizas nativas, igualan y superan a productos industriales desechables como el fideo, los enlatados, toda suerte de dulces, de cuyos pigmentos artificiales bastante se ha hablado.

- 8) Desarrollar programas de agua potable en las comunidades y de reforestación con especies autóctonas para el combustible y alimento de los animales.

- 9) Desarrollar las técnicas de almacenamiento andina. Los incas fueron realmente los maestros de los sistemas de guardado de alimentos.

Supieron deshidratar los tubérculos (chuño), deshidratar la carne (charqui o cecina como se dice en Loja), deshidratar el pescado, utilizar el humo para conservar el maíz, la papa, etc. Estos procedimientos, más los silos y nuevos aportes de distintos pueblos, posibilitarían mejorar las condiciones de comercialización y consumo actuales.

- 10) Cambios en el equipamiento de la cocina. Oponerse y criticar la venta y uso de materiales oxidables para la cocina, guardado de alimentos y del agua, es proteger la salud del pueblo.

Una serie de sintéticos que invaden el mercado, sea como utensilios domésticos, ropa, vivienda, etc., se han demostrado como dañinos a la salud.

Retomar las bondades del barro, la madera, la piedra, la loza, el carrizo, la lana de borrego, etc., son líneas de una acción alternativa profunda.

A las grandes utopías hay que unirles grandes esfuerzos.