

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES  
SEDE ECUADOR

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA Y ESTUDIOS  
DE GÉNERO  
CONVOCATORIA 2010-2012

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN CIENCIAS SOCIALES  
CON MENCIÓN GÉNERO Y DESARROLLO

GÉNERO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: PROPUESTAS DE UN NUEVO  
PARADIGMA DE VIDA DESDE EL ESPACIO DE LA COCINA

CLAUDIA NATALIA SOTOMAYOR RIOFRÍO

AGOSTO 2013

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES  
SEDE ECUADOR

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA Y ESTUDIOS  
DE GÉNERO  
CONVOCATORIA 2010-2012

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN CIENCIAS SOCIALES  
CON MENCIÓN GÉNERO Y DESARROLLO

GÉNERO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: PROPUESTAS DE UN NUEVO  
PARADIGMA DE VIDA DESDE EL ESPACIO DE LA COCINA.

CLAUDIA NATALIA SOTOMAYOR RIOFRÍO

ASESOR DE TESIS: MERCEDES PRIETO  
LECTORAS: THAIS BRANDAO Y MYRIAM PAREDES

AGOSTO 2013

## **DEDICATORIA**

A todas las mujeres del planeta,  
y a los hombres que caminan con ellas.

## AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a Dios por ser la luz que alumbra cada instante de mi camino. A mis padres por su amor, por su confianza, por darme la vida y enseñarme a valorarla. A mis hermanas Virginia y Karolina por recordarme la importancia de disfrutar el camino, de reír, de cantar, de sentir.

Agradezco también a la comunidad feriante y a las consumidoras de la feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina, cuya disposición de tiempo, recursos, y apertura permitieron la realización de esta investigación.

A Karla por confiar en mí, por acompañarme, por compartir mis sueños y esperanzas.

A Mercedes Prieto por su paciencia y apoyo a lo largo de este proceso, por el tiempo, los libros, los consejos y la dedicación. A Verónica Andino, por inspirarme y darme las herramientas para desarrollar esta tesis. A Fernanda Bueno, por enseñarme a descubrirme en cada uno de mis actos, a confiar en mi intuición y creatividad.

A José Juncosa, René Unda, Daniel Llanos y todos los amigos del CINAJ por asistirme en este proceso y darme el tiempo para culminarlo. A la Universidad Salesiana por darme la oportunidad de seguir esta maestría.

A Sahiba, Sat Prakash, Guru Inder, Liv Tirath, Sat Prem, Gurujot y Adesh, por inspirarme a ser cada día alguien mejor. A Siri Prem por ser mi segunda casa.

Agradezco también a mis amigas de La Trueca, por permitirme ver que cada instante es una oportunidad para construir ese otro mundo posible.

A todos los seres que se cruzan en mi camino por enseñarme a creer en mí. Alas mujeres que al enfrentar sus desafíos con amor y coraje, ayudan a transformar nuestras sociedades.

## ÍNDICE

<b>Contenidos</b>	<b>Páginas</b>
RESUMEN .....	6
CAPÍTULO I.....	7
GÉNERO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: UNA MIRADA FEMINISTA .....	8
Presentación y objetivos del estudio .....	8
Mujeres Guardianas de la Soberanía Alimentaria: la alimentación en el debate público .....	10
Economía solidaria y economía feminista: transformando el modelo de sociedad patriarcal .....	14
Soberanía Alimentaria en el Ecuador: hacia un nuevo paradigma de vida .....	20
El consumo solidario y la construcción de circuitos económicos solidarios....	22
Relaciones sociales y relaciones de género: pautas para entender la soberanía alimentaria .....	26
CAPÍTULO II.....	28
“¡QUÉ RICO ES! LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO SOBERANO .....	28
De la agroindustria a la soberanía alimentaria: construcción del consumo soberano .....	28
El sistema agroalimentario en el Ecuador.....	31
La importancia de los modelos de consumo .....	41
CAPÍTULO III.....	50
LA COMUNIDAD FERIAnte COMO COMUNIDAD DE CONCIENCIA .....	50
Una historia de auto-gestión.....	51
Historia de la feria.....	53
La Comunidad Feriante .....	55
Inclusión y participación .....	60
Queremos generar conciencia.....	62
CAPITULO IV.....	70
CASERITAS Y CASERITOS: UNA NUEVA PRÁCTICA DE CONSUMO .....	70
El inicio del proceso investigativo .....	71
Los caseritos y caseritas de la feria .....	74
Productos diferentes .....	75
El cuerpo y el planeta son “mi casa”: percepciones del cuidado de la salud....	79
En búsqueda de salud: una propuesta “diferente” .....	81
Buscamos el cambio: la diferencia entre ser un caserito y un consumidor casual.....	82
¿Quién hace las compras?.....	86
Los talleres en La Cocinita Soberana .....	87
El cuidado de la salud .....	88
El cuidado de la familia.....	91
El cuidado de la comunidad .....	93
El cuidado de la naturaleza.....	95
Nuevos humanos con nuevos modelos de vida .....	96
CAPÍTULO V .....	100
DECISIONES COTIDIANAS: MUJERES QUE OPTAN POR EL CUIDADO DE LA VIDA .....	100
El cuidado como decisión cotidiana .....	101

El sistema nos arranca la vida .....	103
En búsqueda de salud.....	107
Manejar la información para manejar la vida.....	111
La importancia de las decisiones cotidianas .....	114
CAPÍTULO VI.....	118
YO SOY UNA MUJER: NUEVAS FORMAS DE AUTONOMÍA FEMENINA .....	118
La importancia de decidir .....	119
La lógica del autoabastecimiento .....	122
La salud en nuestras manos .....	125
Comunidades de aprendizaje .....	128
Observar la naturaleza.....	130
Propuestas de mujeres para los hombres, mujeres, y demás seres del planeta .....	133
El despertar de la conciencia (femenina) .....	135
Yo soy una mujer: nuevas formas de autonomía femenina .....	136
CONCLUSIONES.....	138
BIBLIOGRAFÍA .....	146

## RESUMEN

Esta tesis explora la relación entre género, soberanía alimentaria y economía solidaria en el Ecuador. El trabajo etnográfico de esta investigación fue realizado con las consumidoras de la Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina, indagando el tipo de prácticas de alimentación y consumo que estas mujeres sostienen en su cotidianidad, y su contribución a la construcción de nuevos modelos económicos, orientados hacia la sostenibilidad y cuidado de la vida. La Feria Agroecológica La Carolina es definida como una comunidad de conciencia conformada por sujetos que sin estar anclados a temporalidades y territorios geográficos delimitados comparten una misma cosmovisión. Esta cosmovisión se enraíza en una noción particular de conciencia, y en la construcción del cuidado de la salud y de la naturaleza como herramientas de resistencia y confrontación al sistema capitalista de mercado. Los resultados de esta investigación visibilizan un grupo de mujeres vinculadas a circuitos económicos solidarios que optan voluntaria y conscientemente por el ejercicio de las tareas de cuidado, tanto dentro como fuera de sus hogares. A través de diversas prácticas, estas mujeres convierten los cuidados y la reivindicación de su identidad como mujeres en medios para criticar las injusticias del sistema, proponiendo alternativas para la construcción de nuevos modelos de gestión y administración social. En este marco, mi argumento central es que a través de las decisiones y acciones que estas mujeres ejercen diariamente, se modelan nuevas formas de autonomía femenina, dirigidas a desestabilizar y transformar el sistema capitalista de mercado.

# **CAPÍTULO I**

## **GÉNERO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA: UNA MIRADA FEMINISTA**

La mercantilización de la alimentación y de otros recursos necesarios para el sustento de la vida humana se evidencia en la emergencia de una serie de agentes que desde múltiples formas –corporaciones, instituciones, entidades públicas- se encargan de suplir las necesidades de abastecimiento y cuidado que tiene toda sociedad. Al interior de las sociedades modernas capitalistas, los sujetos nos vemos obligados a desarrollar estrategias para hacer frente a la acción cotidiana de un modelo de gestión social que subordina la vida a las necesidades del mercado.

En este contexto, surgen un conjunto de paradigmas con propuestas alternativas que buscan restaurar la centralidad de las relaciones humanas en los procesos económicos y productivos. La soberanía alimentaria, enmarcada en los paradigmas de la economía solidaria y feminista, se presenta como uno de estos paradigmas emergentes. Mediante el cuestionamiento de las necesidades humanas y de los medios utilizados para suplirlas, estos nuevos paradigmas redefinen al ser humano, y a su rol dentro del entorno social y ambiental en el que se inserta.

Como elemento constitutivo de las relaciones sociales, el género es una herramienta que facilita la identificación del tipo de sociedades que se perfilan al centro de estos nuevos paradigmas. Al procurar la transformación hacia una economía separada de las lógicas del mercado, estos nuevos modelos de vida promueven construcciones de género alternativas que desafían el aplazamiento de la sostenibilidad, forjando nuevos modelos de relacionamiento social, y de administración y gestión de la sociedad.

### **Presentación y objetivos del estudio**

Este trabajo busca utilizar las construcciones de género dentro del espacio de la cocina como un lente para observar la relación entre el género, y paradigmas socioeconómicos emergentes como la soberanía alimentaria y la economía solidaria en el Ecuador. Mediante el análisis cualitativo de las construcciones de género manifestadas en torno a las actividades de cuidado de consumidores urbanos vinculados a circuitos económicos solidarios, el estudio busca conocer los valores que impulsan la conformación de

sistemas alimentarios particulares, y su potencial para la transformación hacia una economía y sociedad solidarias en el contexto ecuatoriano.

A lo largo de esta investigación utilizo la definición de género de Joan Wallach Scott, quien define el género como “un elemento constitutivo de las relaciones sociales, las cuales se basan en las diferencias percibidas entre los sexos, y (como) una forma primaria de las relaciones simbólicas de poder” (Scott, 2008: 65). El concepto de soberanía alimentaria es estudiado desde diversas disciplinas, en vinculación con otros paradigmas como la economía solidaria y feminista (Nelson, 1995; Guzmán y Todaro, 2001; Pérez Orozco, 2006a; Shiva, 2004; León, 2009; Carrasco, 2009), y como contestación al sistema alimentario hegemónico vigente. Abordo la forma en que sujetos vinculadas a circuitos económicos solidarios como la Feria Agroecológica La Carolina cubren la necesidad de cuidados al interior de sus unidades domésticas, en el marco de un sistema económico de mercado que insiste en postergar la sostenibilidad y sustento de estas necesidades.

En el capítulo I reviso la literatura proveniente de la antropología, sociología, economía, agroecología, y otras disciplinas para reconocer los puntos en común entre la soberanía alimentaria y los paradigmas de la economía solidaria y la economía feminista. Alego que al ser leídos en conjunto, los tres paradigmas proponen una nueva forma de concebir las cadenas de producción, en la que el rol del consumidores clave para la restauración de las relaciones sociales en la economía.

En el capítulo II exploro la relevancia del sector de consumo dentro de los sistemas económicos solidarios, exponiendo mi trabajo de campo realizado en la campaña nacional de consumo responsable del Ecuador, “¡Qué Rico es!”

En el capítulo III, introduzco el contexto de la Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina, explicando las distintas dinámicas que promueven su funcionamiento. A través de una revisión histórica de la emergencia de la feria, y del análisis de los discursos y prácticas que los productores sostienen al gestionar la feria cada mes, describo a la feria como una comunidad de conciencia, encaminada a construir una noción común sobre modelos particulares de alimentación, y de gestión de la vida.

El capítulo IV describe el trabajo de campo realizado en una primera fase de investigación, en la que se llevaron a cabo una serie de talleres al interior de la feria, como parte del proyecto denominado La Cocinita Soberana. Estos talleres sirven de entrada para la exploración a profundidad de las prácticas que los “caseritos” o

consumidores frecuentes de la feria sostienen al interior de sus hogares, cuya indagación comprende la segunda fase de esta investigación.

El capítulo V describe cuatro casos de mujeres consumidoras de la feria, con el fin de exponer el tipo de motivaciones y circunstancias particulares que promueven la opción de modelos específicos de alimentación y consumo como aspectos inherentes a la gestión de los cuidados. Argumento que los cuidados son llevados a cabo como parte de una decisión consciente y voluntaria que estas mujeres toman cada día para hacer frente a los desafíos provenientes de la economía capitalista de mercado.

Finalmente, en el capítulo VI describo un conjunto de prácticas que sin estar directamente asociadas al espacio de la cocina, posibilitan la comprensión del complejo conjunto de asociaciones que se tejen alrededor de los cuidados. Abordo el tema de la libertad, y de cómo en este caso, la libertad se asocia con una nueva forma de ver y abordar al sujeto mujer.

Inicio así este capítulo definiendo el contexto social, económico, y político en que emerge el discurso de soberanía alimentaria a nivel global y nacional, con el fin de resaltar la importancia de los movimientos de mujeres en la institucionalización de dichos discursos en el Ecuador. También revisaré las propuestas teóricas de la economía solidaria y la economía feminista, argumentando sobre la necesidad de entender la soberanía alimentaria como un paradigma integral que requiere del reconocimiento de las actividades de cuidado a nivel simbólico y económico para su implementación. Finalmente, emplearé el género para alegar sobre la relación entre soberanía alimentaria y la creación de relaciones sociales particulares tanto dentro como fuera del hogar.

¿Por qué es importante considerar el género al momento de pensar sobre la implementación de la soberanía alimentaria? Para responder esta pregunta es necesario revisar primero el contexto en que emerge la soberanía alimentaria como propuesta de un nuevo paradigma de vida.

### **Mujeres Guardianas de la Soberanía Alimentaria: la alimentación en el debate público**

En los últimos años, la *alimentación* se ha convertido en un importante campo de disputa política a nivel global y nacional. En el Ecuador, la preocupación por una alimentación más completa y saludable se evidencia en una serie de políticas públicas impulsadas desde la década de los noventa, incluyendo la “Ley de Seguridad Alimentaria” dictada en el 2001 por el Congreso Nacional, y la “Ley de Soberanía

Alimentaria del Ecuador” aprobada en el 2009 por la Asamblea Nacional. Ambas políticas están vinculadas a dos modelos distintos de entender la alimentación, y su relación con otros ámbitos de la vida humana. Mientras la primera se preocupa por el acceso a la alimentación sin importar qué tipo de alimentación sea, el segundo modelo se presenta como una contestación al modelo actual de globalización alimentaria, y promueve las posibilidades de auto alimentación y de una alimentación culturalmente adecuada (Gortaire, 2006).

Como señala Javier Carrera, cofundador de la Red de Guardianes de las Semillas del Ecuador, el reconocimiento legal y político de la soberanía alimentaria en el Ecuador representa un importante avance para la solidificación de conceptos “largamente madurados por los movimientos sociales, con implicaciones políticas profundas, tendientes a provocar una verdadera evolución en los modos de producción, distribución, y relacionamiento social” (Carrera, 2010:1). El surgimiento de estos movimientos sociales parte de una mirada crítica hacia el sistema económico global imperante, basado en lo que se percibe desde estos grupos como la extracción desmedida de recursos del campo para transferirlos a la ciudad, y desde el Sur hacia el Norte a nivel mundial (Carrera, 2010).

De hecho, y según demuestran una serie de estudios etnográficos realizados alrededor de la emergencia de sistemas de alimentación alternativos resistentes a la economía global (Kay, 2008), este sistema extractivista-impulsado a partir de fenómenos como la Revolución Verde entre la década de los cuarenta y setenta, y el neoliberalismo entre los ochenta y noventa- ha provocado efectos devastadores para los productores agrícolas locales de menor y mediana escala. Activistas ecofeministas como Vandana Shiva (2008) argumentan que la tecnificación y masificación de la producción alimentaria en el Tercer Mundo, así como la globalización del sistema empresarial corporativista que ha permitido el ingreso de productos provenientes de los agronegocios y de otras industrias alimentarias, ha provocado la deshumanización de la agricultura, y el despoblamiento del campo a favor de los intereses de las multinacionales. También ha causado la pérdida de conocimientos gastronómicos locales y sobre todo, de semillas endémicas que han servido ancestralmente como sustento alimentario de la población (Shiva, 2008).

Las primeras declaraciones a favor de la soberanía alimentaria fueron emitidas por Vía Campesina, una asociación de productores campesinos en América Central que definieron la soberanía alimentaria como,

[el] derecho de los países y los pueblos a definir sus propias políticas agrarias, de empleo, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas para ellos y sus circunstancias únicas, (incluyendo) el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos (de una forma) sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades (Declaración de Atitlán, 2002).

Como se evidencia en sus propias declaraciones (Atitlán, 2002; FAO, 2006), esta primera definición del concepto de soberanía alimentaria surge como respuesta al deterioramiento ambiental, a la pobreza, al hambre, y la exclusión experimentadas por las poblaciones de las áreas rurales de América Latina, incluyendo indígenas, campesinos, pescadores, mujeres, jóvenes y trabajadores. A partir de entonces, diversas organizaciones y actores alrededor del mundo utilizan sus propias experiencias dentro de territorios y localidades específicos para aportar a la construcción del concepto de soberanía alimentaria, evidenciando el carácter heterogéneo de los discursos de soberanía a nivel global (Paredes, 2011).

Para propósitos de esta investigación, interesa revisar el discurso de soberanía alimentaria proveniente de los movimientos de mujeres, en la medida en que son estos movimientos los que posicionan públicamente la importancia del género para el desarrollo, institucionalización, y posible aplicabilidad de la soberanía alimentaria en el país.

En el contexto ecuatoriano, Myriam Paredes (2011), miembro del Colectivo Agroecológico y docente de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales en Quito, señala que los movimientos sociales que promovieron la soberanía alimentaria como tema de debate público, estuvieron y están compuestos mayoritaria-aunque no exclusivamente-por mujeres. Antes de la aprobación de la Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria del Ecuador, el Consejo Nacional de la Mujer (CONAMU) argumentó sobre la necesidad de tomar en cuenta a la mujer rural al momento de diseñar la ley. Esta postura resonaba con la declaración de las mujeres por la soberanía alimentaria durante el Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria “Nyéléni 2007” en Senegal, Mali, uno de los tres eventos que al reunir a los movimientos sociales y a la sociedad civil en su conjunto, resultaron decisivos en el avance del concepto de soberanía alimentaria a nivel global. En esta declaración, las mujeres de 40 países de diversos sectores y movimientos sociales definieron a la soberanía alimentaria como una oportunidad para cambiar el mundo capitalista y patriarcal, afirmando el rol de las mujeres como “creadoras históricas de conocimientos en agricultura y alimentación, quienes siguen

produciendo hasta el 80% de los alimentos en los países más pobres, y que hoy son las participantes guardianas de la biodiversidad y las semillas criollas” (Nyéléni , 2007).

Afirmando que las mujeres son las que más afectadas se encuentran por las políticas neoliberales y sexistas-al tener que enfrentar la pobreza, el insuficiente acceso a recursos, las patentes sobre la vida, el éxodo rural y migración forzada, la guerra, y otras formas de violencias físicas y sexuales motivadas por estas políticas-la Declaración de las Mujeres Nyéléni 2007 identifica a la mujer como “guardiana de la soberanía alimentaria” (Nyéléni, 2007).

Es en este contexto que uno de los principales argumentos del discurso de mujeres sobre la soberanía alimentaria ha sido la necesidad de entender la agricultura como el producto de la fuerza de la naturaleza y de las mujeres que han trabajado la tierra, que han administrado sus recursos, y que han transmitido los conocimientos sobre las actividades agrícola de una generación a otra (Shiva, 2004).

Como señala Vandana Shiva (2004), la fuerza rectora de la producción alimentaria no es el mercado, como pretende la agroindustria. De hecho, Shiva señala que “la afluencia de recursos para mantener los ciclos de la naturaleza y satisfacer las necesidades locales de agua y vegetación diversa ha sido reemplazada por la afluencia de dinero como forma de medir el ‘rendimiento’ y el ‘crecimiento” (Shiva, 2004: 158), provocando el abandono de las actividades agrícolas y campesinas en manos de el mercado, la fábrica y las nuevas biotecnologías. Al estar determinado por el mercado y no por las necesidades y relaciones entre los pobladores locales o de los ecosistemas del lugar, los modelos de plantación promovidos en la actualidad por las transnacionales alimentarias -con apoyo de los estados nacionales-han provocado crisis ecológicas marcadas por el retroceso de los ciclos de la naturaleza, y una profunda crisis a nivel de la economía y salud humanas, marcadas por los crecientes niveles de hambre y pobreza. Para citar un ejemplo, solamente en el Ecuador el 26% de los niños menores de cinco años sufren de desnutrición crónica (MIES, 2007).

Shiva señala como la única solución lo que denomina como *cultivo de tejidos*, es decir, el reconocimiento y valorización definitivos “de la diversidad de la tierra y de la diversidad de los seres humanos (Shiva, 2004: 161). En otras palabras, mientras la respuesta reduccionista a las crisis ecológicas y sociales por parte del sistema capitalista pasa por la ingeniería-creándose “un nuevo grupo de mercancías con carácter de materia prima, y una nueva mercancía con carácter de producto” (Shiva, 2004: 162), la propuesta de la soberanía alimentaria pasa por el re-establecimiento de los nexos entre

seres humanos y de éstos con la naturaleza. Es así que el modelo de soberanía alimentaria se opone a la dependencia de las multinacionales que en la actualidad controlan gran parte del proceso alimentario, desde las semillas, hasta las tecnologías de producción, el conocimiento agrónomo y los sistemas de distribución y consumo.

Las iniciativas de soberanía alimentaria hoy en día existentes comparten un mismo principio que sirve como eje para el diseño del proceso alimentario, a saber, “que los seres humanos pertenecemos a un ecosistema natural del que depende, en definitiva, nuestra viabilidad como especie” (REAS, 2011). Inspiradas por este principio general, las iniciativas de soberanía alimentaria se ajustan a una serie de normas de producción de alimentos, incluyendo el desuso de productos de origen químico-industrial, la renuncia a los organismos genéticamente modificados, el fomento de la biodiversidad de las especies y variedades agrícolas, la creación de circuitos integrados de producción-consumo, la recuperación de la voz del consumidor en el proceso de producción alimentaria, y la valoración de la función social de los productores de alimentos mediante su adecuada remuneración y condiciones dignas de trabajo.

Además, el modelo de soberanía alimentaria cuestiona la existencia de un sistema de alimentación único, llamando la atención sobre *otras* formas de alimentarse, de entender los alimentos, y de procesarlos. Como señala la Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria del Ecuador, REAS, el concepto político de la soberanía alimentaria-hoy en día convertido en derecho social-representa un nuevo estado de conciencia social, cuyo propósito es generar una alternativa económica al actual modelo de producción alimentaria (REAS, 2011).

Al estar aprobada la Ley de Soberanía Alimentaria en Ecuador, el estado debería garantizar no solo el acceso de la población a los alimentos, sino también el control sobre los mismos, sin dejar esta necesidad básica de la vida humana en manos del mercado. Consecuentemente, la soberanía alimentaria debe ser entendida como la propuesta de un nuevo paradigma de vida a nivel integral, donde se reconoce la importancia de la alimentación completa y saludable en el desarrollo de todos los ámbitos de la vida humana. Veamos cuál es su relación con el ámbito económico.

### **Economía solidaria y economía feminista: transformando el modelo de sociedad patriarcal**

Enmarcadas en el ámbito de la economía social y solidaria, las iniciativas de soberanía alimentaria están en el fondo cuestionando el mismo supuesto que Karl Polanyi

cuestiona en *La Gran Transformación* (1944), a saber, que la economía de mercado auto-regulado es la única forma económica posible, y que la organización de la vida social debe girar en torno a la misma. A través de una revisión histórica de las formas de organización social de las sociedades tradicionales, Polanyi afirma que “el hombre actúa, no tanto para mantener su interés individual de poseer bienes materiales, cuanto para garantizar su posición social, sus derechos sociales, y sus conquistas sociales” (Polanyi, 1944: 76).

Esta afirmación resulta relevante en la medida en que demuestra que el modelo de mercado es el único modelo donde las relaciones sociales se ven encasilladas en el interior del sistema económico en lugar de que la economía se vea marcada por las relaciones sociales (Polanyi, 1944: 91). Al contrario de los ejemplos de sociedades tradicionales que Polanyi presenta, donde las normas, instituciones, y códigos de conducta-como la reciprocidad, la redistribución, la administración doméstica, y el mercado-están basados en la supervivencia del conjunto de la sociedad, la sociedad moderna pone al mercado autorregulado como el centro de la relación social, a menudo subordinando las necesidades humanas a los intereses del mercado (Polanyi, 1944).

Estos argumentos son fundamentales al momento de analizar la crisis alimentaria actual, y la soberanía alimentaria como propuesta para resolver esta crisis. Como argumenta Shiva (2004), la auto-regulación de la agricultura y de la alimentación implica que estas actividades se den por medio del nexo entre el mercado y las transnacionales en lugar del nexo entre seres humanos concretos, como son los productores y consumidores de alimentos. En el sistema agroindustrial, las relaciones humanas pasan a ser secundarias. En lugar de permitir que la relación entre productores y consumidores determine la calidad y tipo de alimento que entra al mercado, la agroindustria somete a los procesos de producción y consumo de alimentos al interés por el incremento de las ventas, priorizando la masificación de la producción alimentaria y la concepción del alimento como mercancía (Shiva, 2004).

El paradigma de soberanía alimentaria reconoce el alimento como uno de los bienes únicos de los que depende la supervivencia del conjunto de la sociedad. Como plantean los distintos discursos de soberanía alimentaria a nivel global, la solución a los problemas del hambre y de la pobreza no está en producir más alimentos, sino en lograr una mejor redistribución de la producción alimentaria ya existente. Esto implica superar la concepción del alimento como mercancía, para priorizar su función en el cuidado y sostén de la vida humana.

Retomando los argumentos de Polanyi, la apropiación de la soberanía alimentaria implica la recreación de lo que percibimos sobre vida humana, las relaciones humanas, y las relaciones entre los seres humanos y la naturaleza. La pregunta que atraviesa los distintos discursos de soberanía alimentaria es entonces una pregunta sobre el significado del ser humano, sus impulsos, y sus motores de vida. ¿Qué necesita el ser humano en términos de bienes y servicios básicos para su sobrevivencia? Más aún, ¿cómo se organiza la sociedad para obtener aquello que necesita?

Las propuestas teóricas de la economía feminista sugieren respuestas interesantes a las preguntas planteadas. Como afirma Amaia Pérez Orozco (2006b), la propuesta de soberanía alimentaria tiene varios puntos de encuentro con la economía solidaria y feminista. Lo que se propone desde estas perspectivas, es un nuevo marco teórico a través del cual entender la economía, donde la economía no es reductible a los mercados sino que “economía es mantener la vida, sea o no a través de las esferas monetizadas, es decir, (donde) lo mercantil forma parte del análisis de manera secundaria y no como eje central del mismo” (Pérez-Orozco, 2006b: 3).

Ahora bien, un factor adicional de las propuestas de la economía feminista es la consideración del género como elemento organizador del sistema económico. Como señala Pérez Orozco, para comprender la estructura socioeconómica, resulta fundamental preguntarse sobre cómo se está organizando la satisfacción de la necesidad de cuidados dentro de una sociedad, y sobre las relaciones de género que median esa organización. En el marco de un sistema como el que rige nuestras sociedades, donde se prioriza las necesidades de los mercados en lugar de las de las personas, ¿quién y cómo se encarga de la sostenibilidad de la vida?

Pérez Orozco explica que los cuidados, entendidos como la gestión y mantenimiento cotidiano de la vida y de la salud, incluyen una dimensión tanto material como inmaterial. En el caso de la alimentación familiar que exploro en esta investigación, hablamos de una tarea concreta con resultados tangibles -como el mismo alimento- y resultados afectivos, relativos al bienestar emocional: preparar el alimento, compartirlo con otros seres humanos, comer en familia o con la comunidad, etc.

Desde la perspectiva de la economía feminista (Pérez Orozco, 2006b; Carrasco, 2009; León, 2009; Guzmán y Todaro, 2001), las crisis ecológicas y sociales de la actualidad evidencian la emergencia de una *crisis de los cuidados* que debe ser entendida en el marco del modelo económico patriarcal y capitalista. Pérez Orozco (2006b) utiliza la metáfora de un iceberg para representar la esencia jerárquica del

sistema socioeconómico vigente, donde según la autora, la estructura socioeconómica se organiza en torno a dos ámbitos claramente diferenciados, con trabajos, espacios, lógicas y protagonistas distintos. Existe por un lado un ámbito público donde opera la lógica de la acumulación, y por otro lado un ámbito privado-doméstico, donde las mujeres han realizado y en gran parte todavía realizan, los trabajos de cuidados no remunerados (Pérez Orozco, 2006b: 39). El resultado es una estructura que se sustenta en una estricta división sexual del trabajo marcada por los ámbitos público y privado, y en el establecimiento de una barrera monetaria que se materializa en el trabajo remunerado y no remunerado. La imagen del iceberg demuestra la forma en que el sistema socioeconómico vigente niega la responsabilidad social en la sostenibilidad de la vida, y cuyo mantenimiento -el del capital- “precisa de la exclusión y la invisibilidad -heterogénea y multidimensional- de múltiples colectivos sociales” (Pérez Orozco, 2006b: 31).

La denominada crisis de los cuidados ocurre entonces a causa del actual resquebrajamiento de la estructura descrita, la cual es a su vez provocada por diversos factores como el envejecimiento de la población, la inserción de las mujeres en el mercado laboral, y el cambio en las unidades de convivencia (Carrasco, 2009).

Este debate resulta relevante para esta investigación en dos aspectos fundamentales. Por un lado, el debate en torno a las crisis de los cuidados permite comprobar los argumentos de Shiva (2004), sobre la forma en que la crisis alimentaria contemporánea ha sido en gran parte provocada por el abandono de actividades como el cuidado de la familia y de la alimentación en manos del control del mercado y de otros sistemas como el educativo. Segundo, al entender el cuidado como la gestión y mantenimiento cotidiano de la vida y de la salud -es decir, de las necesidades más básicas y diarias que permiten la sostenibilidad de la vida- el mencionado debate feminista da cuenta de la necesidad de retomar el control de las tareas relacionadas con el mismo.

Como argumenta Pérez Orozco (2006a), ante esta crisis es necesario preguntarnos sobre las reivindicaciones estratégicas que los actores sociales hacen dentro del propio sistema para resolver o enfrentar la tensión entre las dos lógicas opuestas que lo sostienen, la lógica de la acumulación de capital, y la lógica de sostenibilidad de la vida dirigida a generar bienestar y valores de uso (como el alimento). Radicalmente, la autora alega que la satisfacción de ambas lógicas a un

tiempo no es posible, y que la única resolución del conflicto pasa por priorizar una de las dos.

En palabras de Magdalena León T. “hoy no se trata sólo de desplazar el control o las decisiones de un grupo hegemónico a otro, ni siquiera solo de ‘desprivatizar’ esas decisiones, sino de afrontar transformaciones de fondo” (León, 2009: 1) que lleven a cambios concretos en la matriz productiva, y en las visiones con respecto a lo que significa la economía, la producción, y la reproducción. Se trata en resumidas cuentas, de la construcción de un nuevo equilibrio entre “formas de trabajo -que superen la división sexual del trabajo-, entre producción y reproducción, entre público y privado (que) requiere de una revisión a fondo del modelo nuclear o individualizado de hogares y unidades domésticas” (León, 2009), y de la forma en que dicho modelo se maneja y sostiene a corto y largo plazo.

Más aún, la economía feminista argumenta que en esta crisis de cuidados se evidencian dos emergencias. La primera se refiere a la negación de los derechos. Una de las varias formas de entender la negación de los derechos es por ejemplo, mediante el reconocimiento de la negación al derecho a tomar decisiones sobre cómo manejar el tiempo y generar formas autónomas de vida. Esto implica entre otras cosas, la posibilidad de darse el tiempo para producir bienes y valores como el alimento sano que no están ligados al mercado sino a la sostenibilidad de la vida humana. Ocurre lo mismo en relación a la posibilidad del uso del tiempo para el cuidado de los niños, y para el cuidado del cuerpo y la salud.

La segunda emergencia se refiere a que, como señalan Shiva (2008) y Pérez Orozco (2006b), en vista de que ni el estado ni el mercado asumen la responsabilidad de los cuidados, el mismo cae nuevamente sobre los grupos domésticos. Para Pérez Orozco, hoy en día nos enfrentamos a una doble presencia/ausencia femenina. Las mujeres cuentan ahora con acceso al ámbito público-laboral, pero en realidad no están ya ni dentro del hogar, ni dentro del trabajo, no solo porque el tiempo y la energía no les alcanza, sino también porque su labor no es valorada en ninguno de los dos ámbitos al mismo nivel que la de sus pares del sexo opuesto (Pérez Orozco, 2006b).

Además, se generan cadenas -hoy en día globales- de cuidado que siguen recayendo sobre las mujeres, y cuyo máximo exponente en la actualidad son las cadenas mundiales del afecto y la asistencia “que están conformadas por mujeres en distintos puntos geográficos que se transfieren los cuidados de unas mujeres a otras” (Pérez Orozco, 2006b: 26). Tomando en cuenta las excepciones y variaciones que se dan en

este fenómeno a nivel individual, el punto crucial del debate es que los problemas de la crisis de los cuidados se transfieren de unas mujeres a otras en base a ejes de poder “en una larga cadena de la cual están sistemáticamente ausentes los hombres -o, en todo caso, presentes únicamente en los eslabones finales” (Pérez Orozco, 2006b: 26). Como señala la autora, muchas veces los beneficiarios finales de cadenas mundiales del cuidado “son hombres dueños de empresas (a veces de cuidados) en las que trabajan las mujeres autóctonas” (Pérez Orozco, 2006b: 26), convirtiendo estas cadenas en cadenas que atraviesan las esferas de lo no monetizado, del espacio doméstico, y de las naciones.

Al ser entendida como una construcción social, la economía como ciencia está atravesada por el género. Hablar de economía feminista y de economía solidaria implica hablar de economía en términos más objetivos, es decir, visibilizando y cuestionando los valores y prejuicios masculinos que tradicionalmente han guiado la actividad económica. Desde la economía feminista, estos valores ‘masculinos’ se encarnan en la valoración de la autonomía y la separación más que la dependencia y la conexión (Nelson, 1995). Citando a Julie A. Nelson, cabe recalcar que al caracterizar la economía contemporánea como masculina, no estamos “hablando sobre la hombría de sus practicantes tradicionales, sino sobre cómo los métodos y prácticas económicas contemporáneas reflejan creencias sociales sobre la masculinidad” (Nelson, 1995: 5).

Así mismo y como explica Nelson, esto quiere decir que cuando nos referimos a los beneficios de practicar una economía menos basada en la masculinidad, estamos hablando de que las “creencias sociales sobre la economía deben cambiar, y que la economía debe ser enriquecida por una diversidad de practicantes, no que la economía debe ser practicada por eunucos o seres asexuales” (Nelson, 1995: 3). Dicho así, la alternativa para solucionar las crisis sociales y ecológicas actuales no es “una economía ‘hembra’ en la cual los prejuicios masculinos son remplazados por los femeninos, ni una economía ‘femenina’ en la cual la economía hecha por o acerca de las mujeres sea distinta a la economía hecha por o acerca de los hombres” (Nelson, 1995: 2). Más bien, se trata de una mejora en toda la rama económica, hecha por practicantes femeninos o masculinos, que reconozca la forma en que el género atraviesa la economía.

Esto implicaría, entre otras cosas, reconocer que los agentes no son “hiper-racionales y aislados (sino que) son seres humanos capaces de emociones (...) y muy preocupados con su esfera de conexiones personales” (Nelson, 1995: 7). También implicaría el reconocimiento de la persistencia de salarios creados por fuera del equilibrio del mercado y la existencia del desempleo; la exclusión de los temas

familiares -como las actividades de cuidado- de las cifras estadísticas económicas de la economía como el Producto Interno Bruto (Nelson, 1995); y la valoración de las dimensiones sociales y emocionales del comportamiento humano como base fundamental de la economía.

En definitiva, las propuestas teóricas hasta aquí discutidas presentan un nuevo esquema para resignificar al ser humano. ¿Cuál es el principio del ser humano? ¿Qué recursos requiere para su sobrevivencia y para la sobrevivencia de los suyos en sociedad? ¿Cómo se obtienen estos recursos?

### **Soberanía Alimentaria en el Ecuador: hacia un nuevo paradigma de vida**

Pensar sobre las respuestas a estas preguntas en el marco de la crisis alimentaria que vive el mundo actualmente conduce inevitablemente a pensar en un cambio de paradigma que valore la interacción entre seres humanos, y entre el humano y la naturaleza, desde una perspectiva distinta a la que hasta ahora ha sido valorada (como mera mercancía y medio de producción). Al cuestionar el sistema de alimentación hegemónico, las iniciativas de soberanía alimentaria están cuestionando los modos de producción capitalista que han justificado el desarrollo de los agronegocios, la producción agroquímica, y el desarrollo de organismos genéticamente modificados. ¿Para qué sirve todo este ‘desarrollo’; para combatir el hambre y la pobreza o para servir a los intereses de unos pocos?

Como ha sido ya discutido, las propuestas teóricas de la economía feminista y solidaria nos permiten reconocer que el alcance de la soberanía alimentaria no puede darse sin un cambio en la forma como entendemos la economía misma. Esto resulta aún más evidente si consideramos la soberanía alimentaria en términos de la antropología de los alimentos, donde se concibe a la alimentación como una práctica con varias capas de conocimiento y significado, llevadas a cabo por sujetos diferentes.

Según las teorías de esta subdisciplina antropológica, los individuos establecen relaciones con la comida que son culturalmente construidas en base a su propia identidad, sus historias de vida, y las formas de verse a sí mismos y a sus cuerpos (Gussow, 1981; Kay, 2008; Harris, 1985; Mintz 1986). Sin importar el grupo cultural al que pertenezcamos, los seres humanos otorgamos significados y valores culturales a la comida (Gussow, 2009), dando lugar a la existencia de diversas culturas alimentarias, donde el alimento determina quiénes somos, de dónde venimos, y lo que queremos ser (Harris, 1985; Gussow, 1981). Como demuestra Mary Weismantel (1988) en su estudio

sobre la vida de hombres y mujeres de Zumbagua, la 'cocina' implica mucho más que una habitación donde se preparan los alimentos. Al optar por formas específicas de *hacer* la alimentación, los seres humanos construimos formas particulares de convivencia con otros seres humanos, produciendo y reproduciendo los sistemas económicos, políticos, y sociales de nuestras comunidades, de las naciones, y de la Tierra.

En definitiva, el modelo de soberanía alimentaria invita a pensar en un cambio de paradigma a nivel económico, político, y social, donde se introduzca la solidaridad en todos los ámbitos de la organización de la vida humana, partiendo por la forma en que manejamos la alimentación. Desde lo económico, ello implica “producir con solidaridad, distribuir con solidaridad, consumir con solidaridad, acumular y desarrollar con solidaridad” (Razeto, 1997). Más allá de una preocupación por lo individual, la competencia, el anonimato, y la plusvalía -elementos característicos del sistema alimentario promovido por la economía actual de mercado autorregulado- se trata de la ocupación del tipo de relaciones que los seres humanos establecen y mantienen para llevar adelante su economía y su alimentación (Indesol, 2005).

Tomando en cuenta los aportes de diversos teóricos y las experiencias e iniciativas de soberanía alimentaria llevadas a cabo por diversos tipos de actores, podemos señalar cuatro principios fundamentales que constituyen y deberían estar presentes en el cambio de paradigma hacia una sociedad solidaria y hacia un modelo de alimentación soberano: el respeto a la diversidad (Razeto 1997); el reconocimiento del amor, la emoción y el cuidado como ejes conductores de las prácticas solidarias y soberanas (Eisler, 1987; Maturana, 1999; Comins, 2009); la autodependencia (Max-Neef, 1986); y la reproducción ampliada de la vida, entendida como todo aquello que es esencial para la supervivencia vital del ser humano.

Retomando los argumentos de Karl Polanyi (1994), es necesario considerar que a diferencia de la sociedad capitalista donde el mercado autorregulado es el eje organizador de la vida social, existen evidencias de sociedades donde el mantenimiento de la vida estaba al centro de la organización social, es decir, donde la preocupación central era la supervivencia y bienestar del conjunto de la sociedad y no de un grupo particular de individuos. En las sociedades occidentales, la banalización de lo cotidiano y la puesta a un lado de las actividades de cuidado provoca el desplazamiento del principio de reproducción ampliada de la vida, evidenciado en los altos índices de hambre y de pobreza vigentes, y en la creciente emergencia de patologías psicológicas y

físicas en distintos grupos etéreos. Al respecto, Indesol (2005) señala que “dos terceras partes de la población mundial -4 mil millones de personas- viven inmersos en la economía de la necesidad de sobrevivir, pues ni siquiera disponen de alimentación en cantidad y calidad suficiente” (Indesol, 2005: 4). Esta cifra se agrava si consideramos la muerte por hambre de al menos 24 mil personas al día (Indesol, 2005: 4), provocada por la injusta redistribución y manejo de los recursos.

Es así que la construcción de una sociedad solidaria y la implementación de la soberanía alimentaria requieren necesariamente de la reconfiguración del sistema económico vigente. Como explica el reporte de Indesol (2005), esto puede y debe suceder en diferentes modelos. En esta investigación, propongo el estudio de un modelo particular, a saber, la creación de circuitos económicos solidarios. A continuación defino las implicancias de dicho modelo.

### **El consumo solidario y la construcción de circuitos económicos solidarios**

Todo sistema económico se manifiesta en un conjunto de elementos interrelacionados que conforman un circuito económico. Estos elementos incluyen el consumo, la producción, la distribución, y la financiación, de los cuales el consumo es el elemento clave (Indesol, 2005: 16). Los individuos producen y ofertan servicios para satisfacer sus necesidades, crean sistemas de distribución para hacer llegar estos bienes y servicios, y generan tipos de relaciones específicos con otros seres humanos para financiar y completar el circuito económico. Lo importante sin embargo, es la manera en que cada uno de estos elementos es realizada, y sobre todo, el tipo de valores que impulsa la realización de cada elemento. Como ha sido ya indicado, la particularidad de las economías solidarias, incluidos los circuitos económicos solidarios con los que se realizará la presente investigación, es que el valor rector de cada componente del circuito económico es la solidaridad en lugar de la acumulación, la competencia, la explotación de trabajo, la estandarización, y el individualismo.

Ahora bien, como señalan las propuestas de soberanía alimentaria provenientes desde la perspectiva de los consumidores, el consumo es el elemento clave del circuito económico alimentario. A través de las decisiones y cambios que aplicamos en el espacio de la cocina, los seres humanos podemos transformar a la sociedad (Gortaire, 2006). El hecho de que todos somos consumidores, quiere decir que el tipo de sociedad que tenemos depende de nuestro modo de consumir. Como señala Indesol (2005), el

primer eslabón de la construcción de la socioeconomía solidaria es el consumo ético, responsable y solidario” (Indesol, 2005: 18).

Las formas de producción dependen del tipo de necesidades que los consumidores demandamos y de las formas de satisfacerlas. De forma más precisa la fórmula de “satisfacción de necesidades” que es la que lleva al consumo, está en realidad compuesta por necesidades, impulsos, y deseos que deben ser satisfechos, logrados, y cumplidos (Razeto, 2011: 1). Es por ello que para Luis Razeto, “lo que se torna indispensable es una comprensión profunda del ser humano, de su naturaleza y sus fines, pues solamente desde ese nivel podemos identificar y comprender las razones, impulsos, motivos, y fuerzas (incluidas las necesidades y los deseos) que mueven a actuar, y lo llevan a realizarse y a consumir” (Razeto, 2011: 3).

Así, en el caso del consumo solidario, según lo define Euclides Mance, el consumidor busca su propio bien vivir, el bien vivir de los trabajadores que elaboran, distribuyen y comercializan el producto y servicio, el mantenimiento de los ecosistemas, y la construcción de sociedades justas y solidarias (Mance, 2008: 1). Un consumidor solidario consumirá críticamente, eligiendo sus productos en base no sólo al precio y calidad de los mismos, sino también en lo que la producción de dichos bienes y servicios conlleva en términos de bienestar colectivo y ambiental. En otras palabras, el consumidor solidario es consciente del circuito económico en su totalidad, y busca que la ejecución de cada etapa del circuito sea ejecutada de acuerdo al principio de la solidaridad y otros principios afines con su ética de vida.

En el caso del consumo solidario de alimentos, esencial para los objetivos de esta investigación, se establecen una serie de relaciones humanas que generan vínculos específicos entre campo y ciudad, y que fomentan tipos específicos de relaciones de género. En términos de análisis empírico, cabe preguntarse cómo, y a través de qué mecanismos, el consumidor puede ser consciente de todo este circuito. Aunque ese no es precisamente el enfoque de este marco teórico, esta afirmación se hace evidente si tomamos en cuenta las otras etapas del circuito económico, incluyendo la producción, distribución, y financiación de los bienes y servicios.

El reporte de Indesol resalta la necesidad de “encontrarse con (y centrarse en) un sector preciso: consumidores conscientes, responsables, y solidarios que optan por convicción por lo sano y lo justo” (Indesol, 2005: 18), el cual es clave para promover y fortalecer la economía solidaria. Este sector está conformado por actores sociales de diferentes condiciones socioeconómicas, que se vinculan al momento de optar por un

tipo de vida “sana y justa”. En el caso del grupo con el que se trabajará en esta investigación –la Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina- lo que interesa justamente es evidenciar la forma en que la opción consciente de un tipo de consumo de alimentos específico va más allá del sector socioeconómico al que los actores pertenecen. Aún más importante, se trata de entender cómo a través de sus prácticas de cocina -es decir, no solo al momento de comprar el producto, sino también en la transformación final del alimento para servirlo en la mesa- el consumidor aplica principios específicos de vida que están relacionados con otros aspectos de su vida diaria y que se reflejan en su relación con el alimento (Weismantel, 1988). Esto incluye la opción por un tipo específico de alimentos, pero no sólo eso, sino también la forma de preparar esos alimentos, e inclusive, el tipo de relaciones en la producción y consumo del alimento final que se sirve en la mesa.

Dicho así, un aspecto clave a tomar en cuenta durante la investigación son las lógicas particulares que impulsan el consumo solidario en uno y otro sector, y sobre todo, la manera en que las nociones de lo “sano” y de lo “justo” adoptan formas específicas en cada uno de los consumidores. Así como los imaginarios con respecto a qué y cómo alimentarse varían de acuerdo al medio en que los actores se desenvuelven, la organización económica para obtener esos alimentos también varía de un grupo a otro. Por ejemplo, como señala el informe de Indesol, existe un importante grupo de gente de clase media con “inquietudes y posturas sensibles a lo ecológico y lo justo (...), en contra de la ‘comida chatarra,’ de lo excesivo de la propaganda consumista de los (medios de comunicación social), de la extensión incontrolable de supermercados con su subsecuente destrucción de los pequeños proveedores, y con el asedio publicitario” (Indesol, 2005: 18), entre otras inquietudes. De igual manera, existen grupos de personas del ambiente popular, que buscan un tipo de consumo que les permita resistir las presiones de la economía de mercado, buscando unirse en asociaciones, cooperativas, sindicatos, y organizaciones vecinales para apoyarse mutuamente en la obtención de bienes y servicios.

Sin importar cuál sea el medio, lo importante es tomar en cuenta los valores que están impulsando el consumo, y la importancia que los consumidores urbanos otorgan a estos valores, en las distintas etapas del circuito económico. En otras palabras, resulta indispensable reconocer que la opción consciente por un sistema de alimentación alternativo al sistema capitalista hegemónico no responden únicamente a factores económicos sino que, como evidencian las posturas teóricas de la economía solidaria y

feminista, responden también al tipo de relaciones sociales y con la naturaleza que se construyen.

Una forma de entender estos postulados es retomando los argumentos de Marcel Mauss (2009) en torno al concepto de intercambios. Como señala Mauss, las formas y reglas de intercambio están inmersas en un hecho social total, lo cual equivale a decir que lo económico solo tiene sentido cuando es visto en relación con el resto de instituciones y sistema socio-políticos que conforman la sociedad. Entendiendo el acto económico del intercambio de forma integral, debemos entonces indagar los elementos e intereses que están en juego al momento de iniciar cualquier tipo de intercambio económico, que como señala Mauss, no se vinculan únicamente al interés por el capital. En el caso del intercambio de alimentos, estos elementos incluyen factores nutricionales -por ejemplo, proteínas, vitaminas, carbohidratos, y cereales-; factores culturales -recetas, mitos, tradiciones, y valores relacionados con el alimento-; y factores afectivos -memorias, historias, y relaciones establecidas a través de la comida.

Más aún, como ya hemos visto, el intercambio de alimentos -y de todo tipo de bien y servicio- es también el intercambio de relaciones humanas. Siguiendo los argumentos de Mauss el intercambio es un acto que incluye el dar, recibir y devolver. Cuando intercambiamos alimentos, estamos dando, recibiendo y devolviendo un sustento vital de la especie humana que además está conectado con la naturaleza, fuente primordial de los alimentos. Asimismo cuando nos alimentamos, estamos recibiendo una energía dentro del alimento que nos es dada por la naturaleza, transformada por nuestras manos a través del acto de creación al cocinar, y devuelta de formas específicas a la naturaleza a través por ejemplo de cómo tratamos los deshechos y del tipo de deshechos que generamos de acuerdo al tipo de alimentos que consumimos (consumir alimentos producidos con químicos genera deshechos de la misma calidad).

En resumidas cuentas, optar por un tipo de alimentación, es optar por formas específicas de dar, recibir, y devolver. Enfocarse en las prácticas y discursos que se dan dentro del espacio de la cocina implica preguntarse sobre cómo se dan los circuitos de intercambio de alimentos en su totalidad. ¿Qué tipo de relaciones con otros seres humanos y con la naturaleza estamos generando a través de nuestro consumo de alimentos?

## **Relaciones sociales y relaciones de género: pautas para entender la soberanía alimentaria**

Un aspecto a tomar en cuenta en este debate es el nivel de simetría que se da en las relaciones de intercambio. Si bien es cierto que toda relación entre seres humanos es de por sí una relación de poder, las relaciones de poder no tienen por qué ser jerárquicas; pueden darse de forma horizontal a través del compromiso y de la comunicación conscientes. Riane Eisler (1987) se refiere a la posibilidad de construir una nueva sociedad desde formas alternativas de poder, donde los valores del capital, que ella denomina como ‘valores masculinos’ por su histórica construcción por actores varones dentro del sistema patriarcal vigente -competencia, linealidad, racionalidad pura, violencia- son puestos en relación complementaria con lo que para ella representan los ‘valores femeninos’ que hasta el momento han sido invisibilizados dentro de espacios feminizados como el ámbito doméstico de cuidados -circularidad, horizontalismo, paz, creatividad.

En definitiva, es necesario generar nuevas formas de identificación social que permitan tener formas de intercambio más horizontales y justas. Luis Razeto (2011) utiliza el concepto de Factor C para describir este tipo de relaciones. Razeto señala que una distinción básica de la economía capitalista y la economía solidaria es que mientras la primera considera al trabajo y al capital como sus únicos factores productivos, la segunda pone énfasis en el tipo de relaciones humanas que se fomentan y crean a través de un emprendimiento productivo. El factor C, según Razeto, describe la “experiencia universal, que cada vez que varias personas unen sus conciencias, voluntades, y sentimientos tras un objetivo común, se genera una energía que potencia la acción de cada integrante y del conjunto de ellos” (Razeto, 2011: lección 1). Dicho así, “el factor C contiene la comunidad, el compañerismo, la comunión, el compartir, la cooperación, la confianza, la comunicación, y varias otras que empiezan con el prefijo ‘co’, que significa estar juntos o hacer algo en común” (Razeto, 2011: lección 1).

La consideración del factor C es esencial no solo al momento de analizar el vínculo entre el productor y el consumidor de alimentos, sino también al momento de analizar el tipo de vínculos que se da entre diversos sujetos al momento de manejar la alimentación dentro de las unidades domésticas. Como discutí anteriormente, ambas están inevitablemente atravesadas por el género, en términos de valores, imaginarios, roles y de estructuración.

Cuando hablamos de paradigmas como la soberanía alimentaria, la economía solidaria, la economía feminista -que además, como he demostrado a lo largo de este escrito, están todos vinculados- estamos hablando de la creación de sistemas económicos, políticos, sociales específicos, por parte de conjuntos de seres humanos. En esta investigación me interesa ver los efectos de las prácticas y discursos cotidianos de las mujeres en el ámbito doméstico -ampliamente invisibilizado por el modelo de economía hegemónico- en sistemas más amplios a nivel nacional y global. Razeto señala que al estar guiadas por ciertos tipos de valores compartidos, nuestras acciones crean comunidades específicas donde las personas están unidas en un proyecto en común, y (donde) todos colaboran en su ejecución buscando el beneficio compartido (Razeto, 2011).

La conformación de una comunidad guiada por los principios de la soberanía alimentaria requiere de entrega, de compromiso, y de la capacidad de esforzarse en aras de la obra en común, a la vez que implica participar en los beneficios y recoger los resultados del propio trabajo a nivel individual (Razeto, 2011). Dentro del paradigma de soberanía alimentaria, hablamos de roles activos llevados a cabo por productores, consumidores, hombres, y mujeres, que al conformar circuitos económicos específicos, convierten el acto de la alimentación en un acto colectivo.

¿Qué están haciendo los actores para subvertir los modelos y procesos hegemónicos en los que sustenta el capitalismo y avanzar hacia la construcción de una globalización solidaria? Al poner atención a las formas en que los seres humanos optan por formas particulares de alimentarse -y de invertir en cada momento de su vida- esta investigación reconoce la capacidad de los actores sociales para transformar la sociedad desde sus propias experiencias de vida. En este proyecto, resulta fundamental poner atención a la forma en que las mujeres y los hombres están construyendo significados y valores culturales en torno al espacio de la alimentación, desde el cultivo y producción de los alimentos, hasta su preparación y consumo.

¿Qué tipo de relaciones sociales establecen los sujetos hombres y mujeres ecuatorianos a través de formas particulares de conocer, transformar, distribuir e ingerir sus alimentos? ¿Cómo se evidencian estas relaciones en el espacio de la cocina? Más aún, ¿qué rol cumplen estas relaciones en la aplicabilidad de la soberanía alimentaria y en la transformación hacia una sociedad solidaria en el Ecuador?

## CAPÍTULO II

### “¿QUÉ RICO ES! LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO SOBERANO

En el capítulo anterior propuse un marco conceptual para entender el paradigma de soberanía alimentaria, su relación con la economía, y con el género. Argumenté que la soberanía alimentaria constituye hoy en día un campo bastante heterogéneo que involucra una gran diversidad de actores. Mediante el uso de los principios teóricos de la economía feminista y solidaria, afirmé que la soberanía alimentaria representa una alternativa a la forma en que el sistema patriarcal y capitalista organiza las actividades de cuidado, siendo la alimentación una de las más representativas. Desde esta perspectiva, la soberanía alimentaria propone un cambio a nivel de cómo entendemos la alimentación, la economía, y las relaciones de género.

Partiendo de estos preceptos teóricos, este capítulo propone la profundización de lo que significa la soberanía alimentaria en términos del consumo urbano. A partir de datos de campo recolectados durante mi participación en las actividades de la Subcomisión de Consumo de la COPISA, propongo la comprensión de la soberanía alimentaria en términos de las relaciones sociales que se establecen con la producción y el consumo de alimentos. Esto resultará mayormente comprensible a partir de un balance histórico de la relación entre el sistema alimentario y las fluctuaciones en el pensamiento económico del país. ¿Qué implica el consumo soberano en el Ecuador contemporáneo? ¿Qué significa consumir soberanamente?

#### **De la agroindustria a la soberanía alimentaria: construcción del consumo soberano**

A las diez de la mañana del 31 de enero de 2012, el aula 207 de la FLACSO reúne a dieciocho representantes de la sociedad civil, incluyendo estudiantes de la facultad en procesos de investigación sobre soberanía alimentaria, productores de alimentos orgánicos y/o agroecológicos, y representantes de organizaciones que trabajan en la construcción de nuevas formas de alimentarse y de producir alimentos. El motivo de la reunión, explica Roberto Gortaire, es continuar con un proceso participativo de concientización sobre el consumo alimentario en el país que inició algunas sesiones antes en las instalaciones del Ministerio de Agricultura. Este proceso será llevado a cabo por la COPISA, en su función como organismo articulador de la sociedad civil y el estado, en cuanto a la aplicación de la soberanía alimentaria a nivel nacional.

La COPISA es un organismo adscrito al estado que está compuesto por ocho comisiones técnicas, de las cuales una-la subcomisión de consumo-se enfoca en el consumo para la soberanía alimentaria. En el 2011, esta subcomisión estableció dos líneas de acción prioritarias: la organización de un evento nacional, y el diseño de una campaña de comunicación masiva que sensibilicen a la población sobre sus patrones de consumo alimentario. En última instancia, ambas actividades buscan provocar acciones concretas, dirigidas a transformar la forma en que los ecuatorianos entendemos y practicamos nuestra alimentación.

Si bien no es mi objetivo analizar o evaluar el trabajo que la subcomisión de consumo ha realizado en los últimos meses, considero que algunos de los elementos discutidos a lo largo de este proceso son esenciales para comprender el contexto social, político, y económico de mi investigación. En la reunión del 31 de enero en la FLACSO, la subcomisión de consumo-cuyas actividades inician en el 2011-reúne por primera vez a representantes de todo el país con un interés particular en conformar un movimiento ampliado de consumidores. Como explica Roberto Gortaire, presidente de la Subcomisión, la misión de dicho movimiento es promover el consumo activo, consciente, y sustentable de alimentos. Bajo la idea de que “todos somos consumidores,” se busca concientizar a la población del poder que otorga la capacidad de consumo en las sociedades modernas.

A partir de mi participación activa en las reuniones y actividades de la Subcomisión, argumento que la realización del paradigma de soberanía alimentaria depende del tipo de relaciones que se establecen, tanto entre seres humanos, como entre los seres humanos y la naturaleza. Esto resulta evidente si tomamos en cuenta el concepto de “consumo” que se maneja entre los miembros de la subcomisión. A pesar de que el movimiento está siendo impulsado principalmente por agentes sociales que se dedican a la *producción* de alimentos, todos ellos afirman que la fuerza del movimiento radica en el reconocimiento de que todos somos consumidores, y que todo consumidor de alimentos es en realidad un *co-productor* de los mismos.

Estas afirmaciones cobran particular sentido al referirnos al paradigma de soberanía alimentaria como sistema alternativo al modelo agroexportador de producción de alimentos.

En el modelo agroalimentario el alimento, al igual que las prácticas e ideologías relacionadas con la alimentación, se convierten en *commodities* o mercancías. Según Karl Marx, una mercancía es “en primer término, un objeto externo (cuyo objetivo es)

satisfacer las necesidades humanas” (Marx, 1969: 3). Señala que las mercancías constituyen como la forma elemental de la sociedad capitalista (Marx, 1969: 3), donde son atribuidas con dos tipos de valores: el valor de uso-determinado por la capacidad de un objeto de satisfacer dichas necesidades humanas-y el valor de cambio-determinado por el trabajo requerido para crear la mercancía (Marx, 1969:6). Dentro del sistema capitalista, todo objeto en calidad de mercancía, es tanto útil como intercambiable.

Esto quiere decir que si hablamos del alimento como mercancía, hablamos de un objeto material cuya utilidad es satisfacer el hambre y nutrición de los seres humanos, y que adquiere un valor de cambio determinado por el tiempo y esfuerzo que lleva producirlo. La producción de todo alimento requiere del tiempo y esfuerzo de sujetos concretos, así como del uso de recursos particulares como agua, tierra, herramientas. Como veremos más adelante, con la instauración de un modelo de producción alimentaria basada en la agroexportación ese tiempo-esfuerzo humanos y esas materias primas adquieren características particulares, diferentes a las de la producción agrícola tradicional. Por ahora, me interesa resaltar la forma en que los sistemas de producción establecen, a su vez que requieren, de relaciones humanas específicas, funcionales al sistema dominante. Esto incluye a relaciones entre actores encargados específicamente de la etapa de producción de una determinada mercancía, pero también-como analizo en este capítulo- entre esos actores-productores y los actores que consumen su producto.

Marx señala que en la sociedad moderna capitalista las mercancías son hechas con el tiempo y esfuerzo de los trabajadores, quienes venden su fuerza de trabajo a cambio de una cantidad igual al costo de su subsistencia, y de otras necesidades que varían históricamente. En términos marxistas, el burgués propietario de los medios de producción paga esa suma y adquiere el derecho de apropiarse y utilizar la fuerza de trabajo del obrero, apropiándose así del excedente o valor agregado que su esfuerzo produce. En otras palabras, la plusvalía de toda mercancía es equivalente a la apropiación de trabajo no pagado por parte del empresario capitalista (Marx, 1969: 47). Dicha situación se complejiza aún más al referirnos al modelo de agroexportación, donde el propietario de los medios de producción-la industria alimentaria, compuesta principalmente por empresas, corporaciones y multinacionales-se convierte también en el dueño de las semillas, saberes, recursos naturales, y canales de comercio requeridos para la producción, venta, y consumo de los alimentos (Shiva, 2008).

Es por ello que según Marx, el capitalismo provoca una enajenación en las relaciones de producción y consumo, pues termina por convertir la fuerza de trabajo-y

los medios de producción-en mercancía que puede ser comprada y vendida. Para Marx el sistema capitalista de división de trabajo resulta irracional en la medida que distorsiona el verdadero fin de las mercancías-la satisfacción de las necesidades de la comunidad-a la vez que crea una ruptura en las relaciones humanas (Marx, 1969).

Al referirse a los consumidores como “co-productores,” la Subcomisión de Consumo restablece los nexos quebrantados por las relaciones de producción y consumo que emergen con la instauración del modelo agroexportador en el Ecuador. A diferencia del modelo de agricultura tradicional dirigido a abastecer el mercado nacional de alimentos-y en gran medida la mera subsistencia de la población local-el modelo agroexportador está dirigido a la producción masiva de alimentos con fines de exportación e integración al comercio internacional. En términos de producción, el establecimiento de un sistema alimentario industrializado y global “supone una agricultura sin agricultores, una agroindustria que consiste en la comoditización y primarización de la producción agrícola, e implica la industrialización y empoderamiento del sector de los agronegocios y la (re)estructuración de la dinámica productiva local/regional” (Rulli, 2007:18), provocando así una transformación íntegra del modelo de producción alimentaria. ¿Cómo llega a instaurarse un modelo agroexportador en el Ecuador?

### **El sistema agroalimentario en el Ecuador**

En el Ecuador, al igual que en otros países de América Latina, la implantación de un sistema alimentario industrializado, moderno y globalizado está ligada a la institución del pensamiento capitalista como pensamiento económico dominante. Como señala Javiera Rulli, la instauración de un modelo agroexportador en América Latina es una “consecuencia inherente de los procesos de integración y globalización económica” (Rulli 2007:18). Según Rulli, estos procesos implantan en los países latinoamericanos una lógica encaminada hacia la continua expansión de la producción, y del mantenimiento de un alto nivel de competitividad en el mercado internacional. En el ámbito alimentario, dichos procesos resultan en la reproducción de un modelo de producción de alimentos que requiere de la inauguración de nuevos grupos económicos a nivel regional, encaminados a mantener niveles altos de competencia dentro del mercado. Son estos nuevos grupos económicos-corporaciones, multinacionales y empresas que conforman la industria alimentaria contemporánea-los que, mediante su acceso al capital, controlan por un lado, el acceso a los recursos y medios de

producción-fuerza de trabajo, tierra, agua, semillas, maquinaria-y por otro lado, las decisiones sobre qué, cómo, y cuánto se produce.

Como consecuencia de la implantación del modelo agroindustrial, el campesinado-que en el sistema agrícola tradicional es el actor central del abastecimiento de alimentos-se ve expropiado de su rol productivo, convirtiéndose en un objeto de las acciones y decisiones llevadas a cabo a favor del comercio internacional-ahora encargado de resolver el problema alimentario mundial (Fradejas, 2008:7).

Ahora bien, como señala la organización internacional GRAIN, la implementación de sistemas alimentarios particulares incorpora “temas tan vastos como la reforma agraria, el control territorial, los mercados locales, la diversidad, la autonomía, la deuda, la salud, y muchos otros temas que tienen una importancia fundamental con la producción de alimentos” (GRAIN, 2005.4). En el caso específico del Ecuador, la consolidación del capitalismo en el sector agrario está directamente vinculada a las reformas agrarias y a la institución de modelos de distribución de la tierra, del agua, y otros recursos naturales.

Según García Pascual (2006), las reformas agrarias en el Ecuador promovieron la transformación de las grandes haciendas coloniales en grandes unidades de producción capitalista, generando “las condiciones para el acceso a la tierra de un número muy considerable de personas-proceso combinado con la colonización de nuevas tierras-que, no obstante, derivó en la emisión de una enorme bolsa de latifundios” (citado en Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:20). Es así que resulta fundamental entender la estructura agraria en el país para entender cómo y por qué se instaura un modelo agroindustrial en el Ecuador.

Como señalan Frank Brassel, Patricio Ruiz y Alex Zapatta (2010), las reformas agrarias facilitaron la consolidación del capitalismo en el sector agrario ecuatoriano. El legado latifundista de la época colonial-mismo que se mantuvo hasta décadas después de la constitución del Ecuador como República independiente-fue por primera vez cuestionado durante la Revolución Liberal, cuando en 1908, Eloy Alfaro confisca, con la Ley de “Manos Muertas,” los latifundios de las órdenes religiosas, para el beneficio de la asistencia pública. Sin embargo, esta primera repartición de tierras estuvo lejos de lograr una reestructuración de la propiedad sobre la tierra.

En la década de los sesenta, “el ascenso del movimiento campesino e indígena; los intentos de modernización gestados al interior de la misma clase terrateniente; y la influencia política de la reforma agraria implementada por la revolución cubana”

(Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:17), provocan la institución de la Ley de Reforma Agraria y Colonización (1964), cuya agenda apunta a “eliminar las relaciones precarias de producción; parcelar las haciendas del Estado y adjudicarlos a los campesinos precaristas; impulsar el proceso de colonización agraria; y desmontar el sindicalismo agrario que estaba bajo influencia de los partidos de izquierda” (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:18). La ejecución de dicha política respondía, según Brassel, Ruiz y Zapatta (2010) al pensamiento económico, social, y político promovido en América Latina por Estados Unidos, a través del Programa “Alianza para el Progreso.”

Con la Segunda Guerra Mundial emergen nuevos escenarios geo-políticos que generan un nuevo pensamiento económico a nivel regional y nacional. En la década de los cincuenta, las teorías de modernización lograron una alta incidencia en la implementación y formulación de políticas económicas y públicas a escala global. Economistas como Walt Rostow (1961) y W.A. Lewis (1965) vieron en Estados Unidos y en Europa la epítome del progreso, y el objetivo a alcanzar por parte de los ‘países atrasados.’ Al asumir la existencia de un único modelo de desarrollo, esta perspectiva entendió al capitalismo como la fase culminante de un proceso de crecimiento socio-económico denominado *modernización*. Los promotores de este enfoque de desarrollo infirieron que la solución para los problemas del Tercer Mundo-relacionados principalmente con la falta de inversiones productivas-requería, entre otras cosas, de la asistencia y provisión de ayudas en forma de capital, tecnología, y experiencia, por parte de los países desarrollados.

Entre 1961 y 1970, el gobierno estadounidense de John F. Kennedy empleó recursos y esfuerzos para asistir a América Latina en el mejoramiento de sus condiciones de vida. Junto a las treinta y cuatro economías más prósperas del mundo, los países de la “Alianza para el Progreso” crearon un foro global llamado OCDE (Organización de Cooperación de Desarrollo Económico) cuyo objetivo era generar ideas que ayuden a mejorar la economía mundial. Hasta hoy, los países de la OCDE destinan cada año el 0,7% de su presupuesto a asistencia oficial para el desarrollo de los países del Tercer Mundo (OCDE, 2011). La suma de cien mil millones de dólares anuales es distribuida entre los países en desarrollo bajo la tutela de los países donantes, los cuales cuentan con sus propias políticas de cómo manejar dicha asistencia (Bravo, 2007: 87).

Aunque no es mi objetivo profundizar en las consecuencias de estas políticas de asistencia, es importante conocer que las mismas provocaron y continúan provocando

determinantes efectos en el sistema alimentario de nuestro país. En Estados Unidos, una de las políticas de asistencia al desarrollo que se manejan es la ayuda alimentaria. Desde 1954, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos cuenta con el departamento especializado FAS (Servicio Agrícola para el Extranjero), el cual maneja la ayuda alimentaria estadounidense hacia países del Tercer Mundo. Entre los diversos programas de distribución de alimentos del FAS está el PL480, también conocido como “Alimentos para la Paz,” cuya vigencia en el Ecuador duró desde 1985 hasta el 2010. Según Elizabeth Bravo (2007), activista de Acción Ecológica, el PL480, al igual que el resto de programas de ayuda alimentaria, fue una de las formas de subsidio del excedente de la producción agrícola estadounidense. Productos altamente transgénicos como la soja y el maíz eran comprados por el FAS y exportados hacia los países en desarrollo a través de los programas de ayuda alimentaria que los Estados Unidos impulsaba, en conjunto con el Programa Mundial de Alimentos (PMA) de las Naciones Unidas (Bravo, 2007: 88).

La Red por una América Latina Libre de Transgénicos (2011) reporta que a principios de este siglo, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú recibieron grandes cantidades de soja y maíz procedente de los EEUU como parte de los programas de ayuda alimentaria. La importación de dichos productos para programas de “ayuda” social, provocó importantes debates relacionados con la alimentación local.

En enero del 2000, algunas organizaciones ecuatorianas ocuparon pacíficamente un barco con pasta y aceite de soja donados bajo el programa PL480. Estos productos eran recibidos del país del norte como parte de la negociación para la implantación de la Base Militar en Manta, y utilizados en programas estatales como “Mi Papilla” y “Mi Colada,” ambos dirigidos a infantes, a madres embarazadas y a lactantes. Siguiendo el Art. 91.3 de la Constitución del Ecuador, las organizaciones involucradas en la ocupación de la embarcación forzaron la inspección de los productos importados. Se encontró que la soja tenía un 55% de material transgénico (Bravo, 2007: 92).

Estos hallazgos provocaron una protesta generalizada de la población. Ante el descubrimiento de la calidad de los alimentos que se distribuían entre los sectores vulnerables de la sociedad ecuatoriana, varias organizaciones se aliaron para impedir la importación de los mismos. Alegaban que además de ser altamente dañinos para la salud, los alimentos distribuidos por los programas de ayuda alimentaria generan impactos sociales, económicos, culturales y políticos negativos sobre la agricultura local y el ambiente. Más aún, las diversas organizaciones afirmaron que la ayuda alimentaria

“descontextualizada de las realidades y necesidades de las poblaciones promueve cambios drásticos en los modelos de producción y hábitos de consumo, lesionando de esta manera la soberanía alimentaria del país receptor, produciendo la destrucción de sus sistemas productivos, y la creación de dependencia” (Bravo, 2007: 97).

Indudablemente, las políticas implementadas bajo la influencia del Programa “Alianza para el Progreso” influyen en la conformación de la *alimentación* como un importante campo de disputa política a nivel nacional. El relato anterior es la fase culminante de un largo proceso de modernización del sistema agrícola y alimentario ecuatoriano que hoy en día es públicamente cuestionado por los movimientos que defienden la ruta de la soberanía alimentaria como alternativa y solución válidas para la crisis financiera, social, y alimentaria que se vive en la actualidad. Durante el tiempo que tuvo vigencia el acuerdo PL480 en el Ecuador, “se facilitaron alrededor de \$85 millones para el desarrollo rural, con los que se financiaron más de 350 proyectos agrícolas, orientados a mejorar las condiciones de vida de más de 200,000 pequeños productores agropecuarios” (El Hoy, 2012). Sin embargo, los resultados reales de dicha inversión son en gran medida cuestionables.

Aparte de los problemas provocados por los programas de ayuda alimentaria promovidos como parte de la “Alianza por el Progreso,” dichos programas promovieron la modificación de la estructura agraria nacional, transformando los modos de producción agrícola sin lograr reales beneficios para la población campesina. Como se mencionó anteriormente, el Programa “Alianza para el Progreso” influyó en la conformación de la Reforma Agraria de 1964, que lejos de lograr una mayor equidad en la distribución de tierras a nivel nacional, resultó en la dinamización de exigencias de lucha por la tierra. Nacen así nuevas organizaciones como la Federación Nacional de Organizaciones Campesinas (FENOC) y el Ecuador Runacunapac Riccharimui (ECUARUNARI), cuya consigna de “tierra para quien la trabaja” (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:19) responde a la ideología de desarrollo del sector agropecuario, promovido desde los países del norte y asumido por las élites y gobiernos de los países del sur.

Paralelo a las políticas promovidas por la Alianza para el Progreso a mediados del siglo XX, pensadores latinoamericanos como Raúl Prebisch miraban al comercio internacional-ampliamente defendido por los países del norte-con sospecha. Los argumentos de Prebisch al presentar lo que más adelante se conocería como el Manifiesto Latinoamericano de la CEPAL (1949), se basaban en la idea de que el

comercio internacional representaba una forma de explotación por parte de las “centros” industriales del mundo hacia las “periferias” productoras de materias primas. Para romper estos ciclos de explotación, los países latinoamericanos y del Tercer Mundo debían dejar de exportar materias primas e importar productos manufacturados para desplazarse hacia la industrialización por sustitución de importaciones (ISI). La industrialización y el progreso técnico fueron vistos por Presbisch como la alternativa válida para el progreso de América Latina, estableciéndose así un vínculo directo entre *desarrollo e industrialización* (Correa, 2009:17).

Junto a una serie de medidas proteccionistas, la ISI dejó en manos del Estado el desarrollo de la nación. En el Ecuador, la ISI detonó la explotación del petróleo y el endeudamiento externo en la década de los setenta. Con el “Plan de Desarrollo Económico y Social para el periodo 1964-1973” y el “Plan Nacional de Transformación y de Desarrollo 1973-1977,” el estado ecuatoriano declaró que su deber era “proveer una ley de fomento y desarrollo industrial, establecer políticas arancelarias y políticas impositivas, buscar recursos naturales, capacitar la fuerza laboral, apoyar financieramente al sector industrial y crear infraestructura industrial” (Correa, 2007: 19). Es así que con el descubrimiento de importantes yacimientos en la Amazonía, el Ecuador se convirtió en productor y exportador de petróleo, provocando un alto crecimiento económico, y una agresiva industrialización del país. Esto a su vez provocó la acumulación de recursos en el sector industrial urbano, ocasionando la migración campesina a las ciudades, y transformando la estructura social de la nación (Correa, 2007:21).

Más aún, la concepción cepalina de inicios de los setenta fomentó en el Ecuador una segunda Reforma Agraria (1973) por el gobierno militar nacionalista de Rodríguez Lara, la cual fue entendida esta vez como “un tema de justicia social [cuya] ejecución era una de las columnas que debería sostener al proceso de industrialización que, a su vez, era el eje de su modelo de sustitución de importaciones” (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:19). Se esperaba así que la Reforma Agraria mejore los ingresos de los campesinos y potencie la capacidad de producción del agro, garantizando materia prima y mano de obra para la constitución de una rama de producción industrializada a nivel nacional. El objetivo de modernizar a los productores agrícolas se ve entonces epitomado en una serie de esfuerzos por convertir a los propietarios de tierras en empresarios agrícolas, desarrollándose así una fuerza productiva encaminada a trabajar

la tierra de forma eficiente en términos capitalistas, es decir, en términos de creciente productividad y acumulación.

Sin embargo, el fortalecimiento de la perspectiva empresarial de medianos y grandes propietarios de la tierra resultó fallida. Más allá de lograr un desarrollo del área rural ecuatoriana, las ISI provocaron un rápido incremento de consumidores de productos industrializados asentados en ciudades cada vez más grandes y pobladas. Según datos estadísticos presentados por la Oficina de Censos Nacionales en 1965 y por el INEC en 1985, mientras en “1962 el 65% de la fuerza laboral era rural y solo un 25% urbana, en 1982 solamente 48% era rural y 52% ya era urbana, lo cual significó que esta última creció en esos veinte años en un impresionante 137%” (Correa, 2007:20). Efectivamente, la teoría modernizadora que impulsó la ISI presentaba a las sociedades desarrolladas necesariamente como sociedades urbanizadas (Carrión, 1992:67).

En el Ecuador, Quito y Guayaquil se convierten en los dos centros articuladores de los circuitos internos de acumulación, urbanización, y desarrollo (Carrión, 1992: 66). Instituciones como INECEL para la energía eléctrica, INHERI e IOS para el agua y riego, DINACE para la educación, y el IESS para la Seguridad Social, entre otras, surgieron como organismos adscritos al estado que impulsan desde el centro, el desarrollo urbano y regional con políticas proteccionistas y un alto flujo financiero (Carrión, 1992: 66).

Es así que en el Ecuador empieza a darse un progresivo monopolio de las tierras agrícolas por medianos y grandes propietarios y, una “creciente concentración de capitales que robustece su capacidad empresarial, permitiéndoles la especialización creciente y la tecnificación de las actividades agropecuarias” (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:26).

Lamentablemente, y por diversas razones-que incluyen la baja generación de empleo del proceso de industrialización ecuatoriano-el modelo propuesto por Presbisch resultó fallido en el Ecuador. Los logros alcanzados, como la ampliación del sistema de comunicaciones y de la red vial, el desarrollo de la industria, y la ampliación de la cobertura de servicios públicos, terminaron en una crisis económica en la década de los ochenta (Uquillas, 2008), que sirvió como excusa para la instauración del neoliberalismo como nuevo paradigma económico. En 1989, los *think tanks*<sup>1</sup> económicos del mundo-que veían a “la excesiva intervención del Estado en la

---

<sup>1</sup>Principalmente el Banco Mundial, el BID, el Fondo Monetario Internacional y el Gobierno de EEUU.

economía, la ausencia de un adecuado sistema de precios libres, y el distanciamiento de los mercados internacionales” (Correa, 2007: 37) como las principales causas de la crisis latinoamericana- impusieron una serie de medidas neoliberales en la región a través del Consenso de Washington (CW). Entre las diez principales medidas generadas por el CW, se destacan, para propósitos de esta investigación, la privatización, la desregulación del mercado y la liberalización del comercio internacional (María Serrano, 2007), todas respaldadas por la idealización del individualismo, la competencia, y la confianza en el mercado como conductores de las personas y de las sociedades.

Durante el gobierno de Sixto Durán Ballén, el nuevo proceso de modernización de la economía ecuatoriana dio paso a una apertura de la economía y fortalecimiento de los mercados, privilegiando a la lógica del mercado, por sobre la sociedad misma y el estado. Con la aprobación de la Ley de Modernización del Estado, Privatizaciones y Prestación de Servicios Públicos en 1993, se instauró el Consejo Nacional de Modernización (CONAM), encargado de “sugerir, inducir, controlar, e implementar las reformas estructurales neoliberales” (Correa, 2007: 39). Tras el ingreso del país a la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1996 y la creación de una nueva Constitución de la República en 1998, varios de los fundamentos del neoliberalismo- como la privatización de los servicios públicos y la desregulación de la inversión extranjera- fueron institucionalizados. En línea con el paradigma de desarrollo del neoliberalismo, el Ecuador se encaminó así a “buscar que los mercados nacionales e internacionales resuelvan todas las cuestiones económicas e incluso sociales” (Correa, 2007: 130) del país.

La Teoría del Mercado se convierte así en la rectora de la economía ecuatoriana, y en la base justificadora de una nueva Ley de Desarrollo Agrario en 1994, cuyo objetivo es promocionar el mercado de tierras mediante la eliminación de todas las restricciones posibles a la transferencia de propiedades rústicas, la garantía de las medianas y grandes propiedades por parte del estado, y la autorización del fraccionamiento de tierras comunales, y su transferencia a terceros, vía mercado (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:20). Mecanismos como la titulación de tierras- con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo que financia el Proyecto de Regularización y Administración de Tierras Rurales (PRAT)- y el canje de la deuda externa para financiar la compra de tierras para los campesinos- respaldado por el Banco Mundial- sirven para situar a las leyes del mercado y a la competitividad como los

elementos nucleares de las políticas agrarias (Pascal 2006 citado en Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:21).

Es esta última reforma agraria la que termina de eliminar los “obstáculos legales e institucionales que impiden la inserción del conjunto del sector en el capitalismo agroalimentario internacional” (Pascal 2006 citado en Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:23), provocando una reestructuración total de la estructura agraria en el Ecuador, de los mecanismos de control sobre la tierra, sobre el agua para el riego, y sobre otros recursos productivos, que excluye al campesinado de los procesos productivos agrícolas locales.

Irónicamente, la promesa del progreso que llegaría con la industrialización, la tecnificación, y los vínculos al mercado internacional, se ha convertido hoy en día en una amenaza para la soberanía alimentaria, cultural, y ambiental del país, desafiando no solamente la posibilidad del desarrollo económico del Ecuador, sino también la calidad de vida de los ecuatorianos. Esto resulta evidente en varios sentidos.

Si revisamos por ejemplo, las estadísticas con respecto a la concentración de tierra, notamos que las reformas agrarias de los últimos 50 años no han logrado una disminución significativa en el nivel de la inequidad en el Ecuador (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:23). De acuerdo al coeficiente de Gini-un número entre cero y uno donde cero corresponde con la perfecta igualdad y uno corresponde con la perfecta desigualdad-“en 1954 el índice de inequidad de la concentración de la tierra era de 0.86, en 1974 era de 0.85, y en el año 2000 de 0.80,” convirtiendo al Ecuador en uno de los países que refleja “mayores niveles de concentración de la propiedad agraria junto al Perú” (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:23).

Como señalan Brassel, Ruiz, y Zapatta, las dinámicas de la tenencia de la tierra, del agua y de los recursos en el Ecuador están actualmente orientadas a la exportación de productos “exóticos” como banano, flores, y mango, y a la importación de productos alimenticios como trigo, maíz duro, avenas, y lentejas. Esto tiene importantes impactos tanto en la estructura de la tierra y del acceso al agua, como en las políticas agrarias públicas, y en las economías campesinas.

Las políticas de desarrollo implementadas en el Ecuador a través de políticas y reformas agrarias, ha resultado en la dominación por pocas empresas nacionales e internacionales de la cadena alimenticia, de la comercialización de los productos del consumo cotidiano, y de la agro exportación, así como en la reducción del espacio de maniobra para las economías campesinas (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:29). Según

datos del SIPAE (2007), mientras el sector agrario ha tenido un crecimiento del 5%, las 25 principales agro empresas han tenido un crecimiento tres veces más alto de 15,7%, y los 25 principales agro exportadores han logrado un crecimiento cuatro veces más alto del 21,6% (citado en (Brassel, Ruiz, y Zapatta, 2010:29).

Evidentemente, las fluctuaciones en el pensamiento económico a partir de la primera Reforma Agraria en 1964 han resultado en la modernización del sistema agrícola ecuatoriano y consecuentemente, en la transformación del sistema alimentario nacional hacia una lógica de aumento de la producción y productividad alimentaria en pos de la competitividad mercantil y de la acumulación. Con una producción agrícola de orientación mercantil, la cadena alimentaria en el Ecuador es crecientemente controlada por empresas que controlan todo el proceso de producción alimentaria, desde la siembra, hasta el acopio, la industrialización, y la comercialización de los alimentos. A través de contratos con agricultores proveedores de materia prima, con proveedores de servicios, con comercializadores, y con los propios consumidores se construye un encadenamiento productivo donde la “empresa ancla”-eje central de la cadena-“asegura mayores ganancias, sobre todo provenientes de la explotación a los pequeños agricultores, que son los que menos ganan en la cadena productiva, [a la vez que se fortalece por medio de] empresas importadoras y proveedoras de insumos y servicios que en muchos casos también son propiedad de las agroindustrias” (Acción Ecológica, 2011:4).

Con la ayuda del estado y de organismos como el Banco Nacional de Fomento que generan políticas públicas y créditos para fortalecer el modelo agroindustrial (Acción Ecológica, 2011: 4), empresas como Floralp (lácteos), Supermaxi (papa, tomate), Pronaca (arroz, maíz), Toni (leche), Cafiesa (cocoa), Ultramaers/El Café (café), Colineal (muebles), Consocio Azul (textiles), e Ile (aromáticos), se han convertido en los principales encadenamientos productivos del Ecuador. Complementadas por mecanismos de agricultura bajo contrato, estas empresas “promueven fuertemente los monocultivos, provocando que los pequeños productores dejen de cultivar para el autosustento y mercado interno” (Acción Ecológica, 2011: 5). Al priorizar la producción para la agroindustria, se pone en juego la seguridad y soberanía alimentarias. En términos de producción, las cadenas agroindustriales

atentan contra el autoconsumo de las comunidades que se ven obligadas a cultivar para la empresa; provocan la desaparición de variedades tradicionales de cultivos y semillas, producto del monocultivo intensivo, impuesto por el sistema de agricultura bajo contrato; provocan la dependencia a las tecnologías de

agricultura de las grandes transnacionales, que exigen una alta dosis de agrotóxicos sobre las tierras; afectan la salud de las personas, produciendo enfermedades graves que son difíciles de tratar; y no son económicamente viables pues muchas de las veces este modelo provoca pérdidas económicas sobre los pequeños agricultores (Acción Ecológica, 2011: 8).

Indudablemente, estas políticas influyen en la conformación de la *alimentación* como un importante campo de disputa política a nivel nacional. Como señala Elizabeth Bravo (2007) la modernización de la producción agrícola y de los modelos de consumo a nivel nacional han provocado la emergencia de movimientos sociales que defienden la ruta de la soberanía alimentaria como alternativa y solución válidas para la crisis financiera, social, y alimentaria que se vive en la actualidad. Se cuestionan los efectos de la agroindustria sobre la población local, y los impactos sociales, económicos, culturales y políticos negativos provocados sobre la agricultura local y el ambiente (Bravo, 2007). Más aún, diversas organizaciones afirman que la modernización y mercantilización del sistema alimentario en el país se ha dado de forma descontextualizada de las realidades y necesidades de las poblaciones locales. Afirman que a la larga, dichas políticas han promovido cambios drásticos en los modelos de producción y hábitos de consumo locales, algunos de los cuales, describo a continuación.

### **La importancia de los modelos de consumo**

Como hemos visto, la instauración del modelo de producción industrial está directamente vinculada a las fluctuaciones en el pensamiento económico de la nación. A su vez, ambas se vinculan con la instauración de modelos particulares de consumo. Esta idea nos permite entrar a un análisis específico sobre cómo la modernización del sistema agrícola y de la cadena alimentaria alimenta a la vez que se ve alimentado por un modelo de consumo así mismo moderno.

En su estudio de la historia de la cultura material en América Latina, Arnold J. Bauer (2002) afirma que los humanos modernos somos lo que compramos. Ante la pregunta, ¿por qué adquirimos lo que adquirimos?, Bauer analiza la evolución de los patrones de consumo en América Latina, desde la edad precolombina hasta las sociedades modernas de la actualidad. Bauer señala que el consumo está vinculado a la construcción de identidades; el consumo no siempre asociado con lo mercantil, como es el caso de las sociedades pre-coloniales e incluso coloniales permite al individuo asociarse con el mundo que lo rodea (Bauer, 2002: 276). Por lo tanto, explica el autor, la práctica material no es estática, sino que se innova de una generación a otra. Los

actores sociales escogemos determinados bienes con el fin de hacer y mantener relaciones sociales-siempre mediadas por poder (Bauer, 2002:282). A medida que las relaciones sociales cambian, también cambian nuestros patrones de consumo, y los bienes que elegimos para construir identidad.

Así por ejemplo, cuando los europeos llegaron a las Américas, las poblaciones indígenas incorporaron en sus cocinas las ovejas, las herramientas de hierro y los molinos europeos, a la vez que los europeos incorporaron en sus dietas el maíz, las llamas, y el chocolate. Ahora bien, la asimetría de poder existente en la relación entre europeos/conquistadores e indígenas/conquistados-una relación de evidente dominación y colonización-determinó, según Bauer, el valor social y económico de estos diferentes elementos. La historia de la cultura material latinoamericana construida por Bauer demuestra que algunos bienes de la vida cotidiana durante la época colonial sirvieron para marcar diferencias de status social y político entre diferentes actores sociales. En la alimentación, esto se evidencia en la existencia de herramientas de hierro que simbolizaban formas de vida más civilizadas, frente a las cacerolas de barro de las mujeres nativas, símbolo del atraso y el primitivismo (Bauer, 2002).

Debido a que las relaciones sociales se transforman con el tiempo, Bauer invita a pensar la adquisición y producción de bienes en términos del tipo de relaciones sociales que los seres humanos mantienen en determinados contextos económicos y políticos. Según Bauer, algunos de los elementos que han contribuido a la transformación de las relaciones sociales en América Latina son el desarrollo de medios de transporte que han acortado la distancia con países en otros continentes, la implementación de políticas que favorecieron el desarrollo del mercado y el comercio internacional, y el desarrollo de medios de comunicación que han aumentado el contacto con diversas ideologías, prácticas culturales, y formas de vida alrededor del mundo (Bauer, 2002). Todos estos factores se relacionan con el surgimiento y evolución del pensamiento económico latinoamericano, cuya lógica desde la conquista europea, está encaminada a alcanzar los estándares de progreso y desarrollo promovidos por la división norte-sur del sistema mundo.

De hecho, y como hemos visto hasta el momento, la instauración de determinados modelos económicos implica necesariamente, la instauración, aceptación, y naturalización de determinadas formas de relación social. Podemos por ejemplo afirmar que los sistemas agrícolas tradicionales se han desarrollado en función de principios de cooperación, integración y diálogo entre los seres humanos y con la

naturaleza, principios que han dado lugar a sistemas agroecológicos muy complejos. En palabras de Alberto Alonso Fradejas (2008),

“Estos agricultores son custodios de miles de años de investigación y creación que hicieron posible una agricultura tan extraordinaria, basada en la biodiversidad. Esta biodiversidad y cultura agrícola hoy es defendida férreamente por organizaciones campesinas en nombre del patrimonio único que constituye y de su capacidad de producir alimentos para millones de personas sobre el planeta, en el presente y para el futuro. Todo esto guarda un marcado contraste con la agricultura industrial moderna, basada en la codicia, la exclusión y la destrucción. Se expresa en vastos monocultivos dependientes de unas pocas especies y variedades, impermeables a los cultivos y poblaciones locales.”

En este sentido, cuando la subcomisión de consumo afirma que “comer es un acto político y un acto agrícola,” lo que está afirmando, en sumas cuentas es que la elección de consumo de unos alimentos por sobre otros-elegir por ejemplo un pollo de campo a diferencia de un pollo producto de la agroindustria-significa la elección por un modelo determinado de producción agrícola y alimentaria, y por lo tanto, por una propuesta concreta para solucionar el problema de la alimentación.

Necesariamente, esto implica reconocer que tanto la soberanía alimentaria como la agroindustria representan alternativas sólidas de modelos alimentarios. De hecho, y como ha sido ya constatado, ambos paradigmas implican prácticas concretas soportadas por una ideología particular y por una forma determinada de entender la alimentación, y de imaginar el futuro de la sociedad ecuatoriana y global.

Como ha sido ya mencionado, las prácticas y discursos que conforman la soberanía alimentaria-como sistema de alimentación alternativo al sistema alimentario hegemónico, capitalista-emergen en un contexto de crisis, provocado por el modelo de agroindustria. Yogi Bhajan, PhD en Comunicación, y maestro de Kundalini Yoga, señala que las crisis promueven cambios al crear una experiencia y consciencia compartidas de que algo en cómo se han hecho las cosas antes ha fallado y que por lo tanto debe innovarse una nueva forma de accionar (Bhajan, 1984). El caso de la alimentación es un claro ejemplo de cómo las crisis promueven la innovación.

Durante los últimos años, el tema de la crisis alimentario se ha convertido en tema de debate en todos los ámbitos de la vida humana, tanto económico, como político, ambiental, y de salud. En un artículo publicado para el dossier “Crisis Alimentaria” de la revista *Letras Verdes*, Miguel A. Altieri (2009) señala que el modelo industrial capitalista de agricultura el causante directo de la crisis alimentaria generalizada que se vive a nivel planetario. Según Altieri, esta crisis se evidencia en el hecho de que “hay

33 países al filo de la inestabilidad social por la carencia y el precio de los alimentos” (Altieri, 2009: 4). Para el autor, el modelo industrial de agricultura responde a las presiones ejercidas por una población que está en constante crecimiento, y cuya demanda de alimentos y biocombustibles es cada vez mayor. Al intentar suplir “las demandas humanas en cuanto a alimentos, fibras y energías” dicho modelo de agricultura intensiva, dependiente del petróleo, “continuamente empuja más allá de sus límites (al área agrícola),” subiendo los costos de producción y los precios de los alimentos de forma desproporcionada a los ingresos de la población (Altieri, 2009: 4).

En un mundo donde más de la mitad de la población vive con menos de dos dólares al día, y donde al menos mil cuatrocientos millones de personas son consideradas pobres extremas, resulta evidentemente necesario repensar los modelos vigentes de satisfacción de las necesidades básicas de la población, siendo la alimentación una de las más importantes. Según Altieri, el modelo industrial de agricultura ha provocado la expansión del uso de tierras agrícolas para biocombustibles, cultivos transgénicos, y monocultivos, “degradando los servicios de la naturaleza, y provocando severos impactos ecológicos como es la emisión de 1/3 del total de las emisiones de globales de gases de invernadero, en especial metano y óxidos nitrosos” (Altieri, 2009: 5). La solución, apunta el autor, es “transformar la agricultura industrial, e iniciar una transición de los sistemas alimentarios para que no dependan del petróleo” (Altieri, 2009: 6). La mejor alternativa a la crisis alimentaria, según Altieri, es precisamente la soberanía alimentaria.

El reconocimiento del detrimento provocado por el modelo industrializado de producción de alimentos impulsa la propuesta de soberanía alimentaria como alternativa válida para la solución de la crisis alimentaria contemporánea. Esto resulta evidente al revisar la carta de invitación a participar en la Campaña Nacional por el Consumo Responsable, “¡Qué rico es!,” impulsada por la Subcomisión de Consumo, donde se afirma que la campaña “tiene como objetivo sensibilizar a las y los consumidores acerca de lo que está ocurriendo con nuestra alimentación” (2012). Como parte de este objetivo, la campaña propone “abrir espacios de discusión acerca de la actual crisis alimentaria, [a la vez que] visibilizar ejemplos concretos de canastas soberanas” como formas concretas de promover nuevos patrones de consumo que alteren y resuelvan los efectos del sistema agrario dominante.

Con la campaña se pretende así provocar que los ciudadanos ecuatorianos asuman la responsabilidad sobre su alimentación-es ese el sentido del “consumo

responsable.” Según inferí de las reuniones llevadas a cabo por la subcomisión, el consumo responsable implica reconocer que dentro de un sistema donde la alimentación se constituye como una mercancía, resulta fundamental escoger los alimentos-como mercancías-de forma consciente, de acuerdo al modelo económico al que están vinculadas, y a las cadenas de producción que promueven. La “canasta” se convierte así en un símbolo clave para representar la elección de uno de los dos paradigmas.

En una de las conversaciones mantenidas por la subcomisión con respecto a cuál debe ser la imagen de la campaña, se dice que, como resultado de la campaña, los consumidores deberíamos preguntarnos qué queremos tener en nuestra canasta familiar, cayendo en cuenta que la canasta familiar actual “no tiene que ver con la soberanía alimentaria, sino que es una canasta chatarra.” Al partir de lo cotidiano, argumentaba una de las participantes, se debería obligar a la gente a tomar conciencia sobre lo que ocurre al consumir la canasta familiar existente y lo que ocurriría si se optara por una canasta soberana-a nivel ecológico, económico, político, y social.

Efectivamente, la imagen seleccionada para el afiche de la campaña es una canasta familiar en forma de corazón con una variedad de productos alimentarios, incluyendo yuca, pescado, limones, papaya, choclo, maduro, habas, tomate de árbol, papas, moras, y naranjilla. El slogan, “¡Qué rico es comer sano y de mi tierra!” hace alusión a la idea de que optar por una canasta soberana es algo rico para el gusto, para el cuerpo, y para el ambiente, teniendo efectos positivos para la totalidad de la vida humana, y que además es una opción viable en términos económicos, políticos, y sociales. Como se señaló en una de las reuniones de la subcomisión, la palabra “sano” y la frase “de mi tierra” se refieren a la idea de que la acción de comer establece relaciones concretas, tanto con uno mismo como ser humano que come-algo que puede o no ser sano-como con el ambiente-la tierra-y los otros seres vivos y no vivos que en él habitan.

Nuevamente, esto tiene que ver con tipos particulares de relaciones sociales y de relaciones entre el ser humano y la naturaleza. En términos de la relación entre consumidor y productor, hablamos de que, mientras la compra de alimentos en una feria local agroecológica implica la elección de un relación directa entre el consumidor y el productor de alimentos, la compra en las cadenas de supermercados perpetúa un modelo de relaciones donde el consumidor está desligado del proceso de producción que lleva el alimento a su mesa. Profundicemos más en esta idea.

El equivalente establecido entre “consumidores” y “co-productores” por parte de

la Subcomisión de Consumo hace referencia a un circuito particular de producción-consumo, que se conforma al momento de pensar en paradigmas alternativos como la soberanía alimentaria. De hecho, la particularidad del paradigma de soberanía alimentaria es que invita a pensar la producción de alimentos como un camino o recorrido que regresa al punto de partida-es esa la connotación de la palabra “circuito.” Al tratarse de un camino circular-en relación a la producción de alimentos-resulta imposible e innecesario determinar cuál de los dos va primero, si el consumo o la producción. En otras palabras, los dos actos-consumir y producir-son igual de valiosos e importantes al momento de considerar el esfuerzo y tiempo invertidos en la producción de mercancías.

Esto nos remite a los argumentos de Mary Weismantel (1988), quien en su estudio sobre el sistema alimentario de la población de Zumbagua utiliza las teorías marxistas para explicar el constante movimiento entre la producción y el consumo del sistema alimentario. Citando a Marx, Weismantel afirma que la “producción es el consumo; el consumo es la producción...aparecen mutuamente conectadas...a la vez que permanecen una fuera de la otra. La producción crea el material como objeto externo del consumo; el consumo crea el deseo como el objeto interno, el propósito de la producción” (Marx,1859 citado en Weismantel, 1988: 24). Es así que ninguno de los dos procesos-producción y consumo-precede al otro, aunque sí son la condición previa para que el otro exista en un determinado momento. En palabras de Weismantel, “las personas cultivan los alimentos que quieren comer (o los compran), pero también comen los alimentos que pueden cultivar o comprar” (Weismantel, 1988: 24).

Si pensamos el circuito en términos de actores sociales, la idea se traduce al hecho de que los consumidores consumimos lo que los productores ofrecen, a la vez que los productores producen lo que los consumidores demandamos del mercado. Es en este circuito que radica la importancia de “consumir consciente y soberanamente,” desde la perspectiva propuesta por la subcomisión de consumo. La dialéctica entre consumo y producción explica por qué es tan importante para los productores de alimentos orgánicos y/o agroecológicos que más consumidores se una a la causa de la soberanía alimentaria. Como explica uno de los miembros de la Subcomisión de Consumidores, “para que la soberanía alimentaria se sostenga en el tiempo, se necesitan consumidores que compartan los mismos valores que impulsan la producción de alimentos soberanos, seguros, y sanos, y que demanden una mayor disponibilidad de los mismos.”

Evidentemente, esto se debe a que lo que define al circuito de producción de

alimentos en el paradigma de soberanía alimentaria es el tipo de relaciones sociales que se establecen. Retomando los preceptos teóricos expuestos en el capítulo anterior, el paradigma de soberanía alimentaria se enmarca en el paradigma de economía solidaria, donde la solidaridad es el principio mediador en las relaciones sociales que conforman toda actividad económica. Al crear un movimiento de consumidores para la soberanía alimentaria, la Subcomisión de Consumo de la COPISA busca recrear la relación entre el productor y el consumidor en el sistema de producción alimentaria. Esta relación puede darse en distintos niveles, desde relaciones intrafamiliares-que son el enfoque del presente estudio-hasta relaciones más amplias entre la sociedad civil y el estado-manejadas por COPISA-y entre el estado e instituciones de carácter internacional-como las multinacionales, corporaciones, el Banco Mundial, y la Naciones Unidas, entre otras.

Se trata, en resumidas cuentas, de establecer una alianza estratégica entre agricultores y consumidores que permita mejorar la calidad de vida de ambos. Es ese el sentido de unir a los consumidores-entendidos por la Subcomisión como la totalidad de la población ecuatoriana-al esfuerzo que los movimientos y organizaciones sociales vienen haciendo desde la década de los noventas y que hoy se ve consolidado en la LORSA, aprobada en el 2009. Como señalan los miembros de la Subcomisión de Consumo, se pretende “hacer visible a un nuevo actor social, activo, y dinámico que se integre y apoye las luchas sociales [al ejercer] el derecho a la soberanía alimentaria a través del poder de consumo: comer soberanamente, accediendo a alimentos ricos, suficientes, y saludables, a precios justos, producidos por familias de agricultores que trabajan de manera amigable con el ambiente.”

Para la Subcomisión de Consumo, este nuevo actor, denominado “consumidor,” cuenta con el derecho de tomar responsabilidad sobre su salud personal, familiar, de su comunidad, y de su país, decidiendo conscientemente sobre su alimentación. Citando a uno de los organizadores de la campaña, las “pequeñas decisiones cotidianas sobre nuestra alimentación construyen el mundo en el que vivimos.” ¿Cómo se da esto en la práctica?

Aunque los estudios con respecto al consumo soberano de alimentos son escasos en el Ecuador, las estadísticas expuestas por Diego Andrade y Miguel Flores (2008) en su estudio sobre el consumo de alimentos orgánicos en el país da cuenta de que si bien el consumo de este tipo de alimentos representa aún un nicho pequeño-tan solo el 7% de la población ecuatoriana conoce sobre la producción orgánica-existe un amplio grupo de

potenciales consumidores de productos orgánicos. Esto se evidencia en el hecho de que del universo total de personas consultadas para el estudio, el 58.6% afirmaron que si bien no conocían sobre la producción orgánica en el país, estarían dispuestos a hacerlo en un futuro.

La encuesta de Andrade y Flores demuestra que el bajo nivel de consumo de alimentos orgánicos se debe a que los mismos todavía no alcanzan una penetración considerable en los centros urbanos del país. Esto se debe, según los resultados de la encuesta, a la falta de difusión de información sobre los mismos, y al hecho de que la mayor parte de los productos orgánicos que se producen están orientados a la exportación. Como se evidencia en la encuesta, los consumidores de productos orgánicos para el año 2007 pertenecen en su mayor parte a sectores con mayores niveles de ingresos (más de USD 1500 mensuales), y con mayor acceso al conocimiento y a la educación. Los consumidores potenciales sin embargo, conforman un grupo más heterogéneo de personas en términos de ingresos y acceso a la educación. En ambos casos, la compra de alimentos se ve motivada por una búsqueda de “salud,” demostrándose que el dinero no es el principal motivante de compra, sino una nueva conciencia sobre la salud y el buen vivir (Andrade y Flores, 2007: 38).

Indudablemente, los resultados de la encuesta realizada por Andrade y Flores impulsan algunas preguntas. ¿Cómo han cambiado las tendencias descritas por el estudio desde el año 2007? ¿Qué es lo que los consumidores entienden por “salud” y “buen vivir”? ¿Qué clase de prácticas sustentan esas formas de entender lo saludable y el buen vivir como forma alternativa de vida?

Para responder estas preguntas, propongo aquí adentrarnos a las casas de los consumidores urbanos que han optado ya por una forma soberana y responsable de consumir. A través del análisis de las pequeñas decisiones cotidianas que estos actores toman con respecto a qué comer, a quién entregar el dinero por los alimentos, cómo prepararlos, y cómo manejar los desechos que producen, entre otras, lograremos una comprensión más profunda de lo que implica optar por la soberanía alimentaria como paradigma de alimentación, de vida, y de construcción del mundo.



### CAPÍTULO III

#### LA COMUNIDAD FERIAANTE COMO COMUNIDAD DE CONCIENCIA

Cada primer y tercer domingo del mes, el ala lateral del Jardín Botánico del Parque La Carolina se transforma en un mercado agroecológico. A partir de las seis de la mañana las y los productores de la Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina comienzan a llegar desde distintas localidades, incluyendo comunidades del Lago San Pablo al norte del país, el barrio Argelia Alta de Quito, Tumbaco, el Paschoa, y la provincia de Cañar, entre otros. De forma rápida y eficiente, cada miembro de la feria se dedica a su tarea. Entre calurosos saludos y sonrisas inicia la minga para armar el espacio.

Cada participante sabe qué hacer y dónde dirigirse. Mayra, la administradora de la feria, abre la puerta de la bodega, registra la hora de llegada de los productores, y recibe los dos dólares de aporte por cada participante. Una vez registrados, los feriantes se dirigen a la bodega, toman una carpa, una mesa y sillas, y colaboran en la construcción de los stands para exhibir sus productos. En menos de dos horas, el amplio patio de tierra se transforma en un mercado agroecológico de carpas rojas y coloridos manteles. Antes de las ocho, hora en la que oficialmente se abren las puertas de la feria, los “caseritos” y “caseritas” comienzan ya a hacer sus compras, atraídos por la diversidad de artesanías y alimentos que se exponen sobre las mesas.

La feria está dividida en cuatro secciones, cada una con una categoría de productos: la sección de “frescos” en la que se encuentran las frutas, verduras, harinas, y semillas; la sección de “elaborados” con conservas, quesos, lácteos, panes y repostería; la sección de “gastronomía” con alimentos preparados para consumir en el sitio; y la sección de “artesanías,” con utensilios de madera, instrumentos musicales, y trabajos artesanales hechos con lana, mullos, y otros materiales. Adicionalmente, el Jardín Botánico cuenta con un espacio donde ofrece plantas comestibles y ornamentales para la venta.

Además de la oferta de sus productos, los productores de la feria contribuyen con ideas y recursos para generar un ambiente de celebración en la feria. Cada domingo invitan a un grupo artístico distinto, incluyendo músicos, cuenta-cuentos, teatreros, o conductores de la radio parlante, que además de entretener a los consumidores presentes, se encargan de atraer la atención de los transeúntes en el parque.

A las dos de la tarde, los productores se preparan para cerrar las puertas de la feria. Al igual que en el proceso de preparación del espacio, cada participante se encarga rápida y activamente de su tarea. Guardan los productos que sobraron; recogen las mesas, las carpas, y sillas; y las cargan hasta la bodega donde los dos encargados de turno organizan las cosas. A la salida, algunos productores intercambian el excedente del día, mientras otros, ya cansados y con un largo viaje en espera, comparten el transporte para regresar a casa.

### **Una historia de auto-gestión**

La Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina es una iniciativa de varios productores unidos por el objetivo en común de producir alimentos y artesanías bajo el modelo de producción agroecológica. Este objetivo implica el compromiso de lograr un proceso de producción ambientalmente amigable y socialmente justa, donde se prioricen aquellos procedimientos que resultan beneficiosos para la salud humana, que son relevantes para la cultura local, que respetan la economía de los pequeños productores, y los ciclos y tiempos de producción naturales del Planeta Tierra y sus recursos.

Este capítulo está dedicado a comprender las motivaciones, imaginarios, y prácticas que permiten que la feria se manifieste mes a mes. Para comprender las lógicas que impulsan la decisión por un tipo particular de consumo de alimentos, es necesario conocer las lógicas que promueven la organización de la feria, y que sostienen la producción alternativa de sus productos. La historia de la feria, sus procesos administrativos, los retos que enfrenta, y las estrategias que utiliza para superarlos, evidencian su carácter contestatario ante un sistema económico, social, y alimentario que niega el cuidado y el acercamiento humano como opciones de vida.

Se trata de un espacio que ha sido y es pensado como una oportunidad para juntar una comunidad imaginaria, cuyo objetivo común es el de alimentarse bien, tener un estilo de vida saludable, y generar nuevas formas de relación y cuidado humano en la ciudad. Como veremos al final de esta sección, los consumidores de la feria son hombres y mujeres que sintonizan con la intención de sus productores, y que encuentran en la feria el acceso a informaciones sobre sus preocupaciones del mundo actual y del estilo de vida que llevan. La imagen de un día de feria antes descrita escenifica algunas de las dinámicas que sostienen la gestión y manifestación de la feria cada mes, y que dan sentido a la concurrencia de un grupo particular de consumidores como el que describiré en el siguiente capítulo.

Los datos que presento en esta sección son el resultado de siete meses de trabajo de campo con los productores de este espacio, participando en mingas, reuniones, salidas de campo, y días de feria. También incluyo los datos obtenidos a través de entrevistas a profundidad con algunos de los productores y productoras, en la misma feria, en sus talleres de trabajo, o en otros sitios de la ciudad de Quito.

La sistematización de estos datos da cuenta de las intenciones e intereses que motivan el trabajo de las y los productores de la feria, auto-denominados en su conjunto, como Comunidad Feriante. En palabras de Daisy, productora y gestora de la feria, “la comunidad feriante es el corazón y motor principal de esta feria. Cuando nos reconocemos como parte de esta comunidad, reconocemos que estamos todos trabajando por un objetivo en común” (Daisy, 2012, entrevista).

Como argumentaré a lo largo de este apartado, la comunidad feriante reúne un conjunto de fuerzas que a través de la inversión de recursos, de tiempo, y de energía, se mueven en un mismo sentido. Aunque las historias y estilos de vida varían de un productor a otro, existen motivaciones compartidas que activan el funcionamiento de la feria y que a menudo implican el sacrificio de los intereses individuales de cada productor. Estas motivaciones se vinculan en una noción particular de *conciencia* que establecen los propios productores, y que se materializa en discursos y prácticas concretos con respecto a la producción y consumo alimentarios principalmente, pero también a otros ámbitos de gestión de la vida humana.

Conceptos como el de, *comunidad de imaginación*, propuesto por Arjun Appadurai (1988), y, *comunidad accidental de memoria*, de Lisa H. Malkki (1997), dan pautas para entender el tipo de comunidad que se conforma al interior de la feria. Al contrario del tipo de comunidades definidas en la etnografía tradicional, en las que el término “comunidad” es entendido como un cuerpo cerrado, homogéneo, y estable, a menudo ligado a nociones de raza y de reproducción sanguínea (Malkki, 1997: 90), tanto Appadurai como Malkki proponen el estudio de comunidades que sin estar ancladas a territorios y temporalidades fijas, reúnen a sujetos que teniendo poco o nada en común, encuentran conexiones de valores, imaginarios, memorias, y experiencias vividas.

En este capítulo argumento que los productores de la feria conforman una comunidad imaginaria cuyo vínculo es una forma particular de definir y vivir la noción de *conciencia*. Alego que esta noción de conciencia convierte a la comunidad feriante en lo que podría denominarse como una *comunidad de conciencia*, donde la idea de

conciencia que los propios productores establecen junta a un grupo de individuos que comparten una misma cosmovisión, con determinados valores, imaginarios, y prácticas con respecto a lo que implica ser humano, pertenecer al Planeta, y cuidarlo.

### **Historia de la feria**

La escena descrita al inicio de este capítulo es la manifestación del trabajo que las y los productores de la feria realizan a lo largo del mes. Este trabajo no se limita a la elaboración de sus productos, sino que está vinculado a una serie de actividades familiares, laborales, y de militancia socioambiental, cuyo hilo conductor es la intención de poder vivir bien, ofreciendo artesanías y alimentos que contribuyan al cuidado de la salud, de la diversidad cultural, y de la biodiversidad en el planeta Tierra.

En el Ecuador, este objetivo ha sido principalmente impulsado por un sector del conjunto de pequeños productores que todavía son el sustento de las poblaciones urbanas. *Todavía* porque en varios países la industria alimentaria ha suplantado ya el rol del pequeño agricultor. Según un estudio realizado por la asociación AVSF Ecuador - *Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières*- en el país los,

pequeños productores familiares y campesinos representan la gran mayoría de la población agrícola y son los primeros proveedores de numerosos alimentos estratégicos para la población nacional. Efectivamente, los pequeños productores producen el 42% de la leche fresca, 49 % del arroz, el 46% del maíz duro, el 64% de la papa, el 71% del fréjol seco, el 76% del maíz suave, el 77% de la zanahoria amarilla, el 81% de la cebolla colorada, el 85% de la col, el 91% de la cebolla blanca, el 71% del ganado porcino, el 82% del ganado ovino, el 41 % de los huevos de plantel y el 73 % de los huevos de campo.(...) Y todavía el Ecuador es casi autosuficiente en numerosos de estos rubros. En promedio se importó anualmente para el consumo interno el 0,15% del arroz entre 1995 y 2005, el 0,27% de la leche entre 1995 y 2006, 1,13% de la papa entre 2000 y 2006, el 12% del fréjol (AVSF, 2012).

La cadena de intermediación sin embargo, hace que exista un divorcio entre el campo y la ciudad, provocando que gran parte de la población urbana desconozca sobre el origen y formas de producción de los alimentos que llegan a sus mesas, que los productos sean más caros para los consumidores, y que los productores reciban menos por lo que producen. Como explica Roberto Tocagón, productor de la feria y presidente de la Red de Productores Agroecológicos de San Pablo, uno de los principales problemas que tienen los pequeños campesinos a nivel nacional es el de la intermediación:

Para nosotros es importante fortalecer a los pequeños productores que tienen problemas con su producción y con su venta, digamos en la ciudad. A veces la compañera de la comunidad baja con una media arrobita, una

arroba de su producto, sea fréjol, sea habas, pero en el camino los quitan, los intermediarios. Eso ha sido el peor problema allá en Otavalo. Ellos son los que ponen precio. Si quieres toma, sino pues, así. Entonces no hay una consideración, no hay un reconocimiento (Tocagón, 2013, entrevista).

Esta realidad ha provocado la emergencia de una serie de ferias solidarias y agroecológicas en el país, pensadas como espacios de comercialización directa entre productores y consumidores, sin la necesidad de intermediarios. Si bien no todas priorizan la producción agroecológica, el principio de solidaridad es el principal motor de los procesos de gestión y organización de estas ferias, donde todos los participantes trabajan en colaboración mutua por un objetivo en común.

El caso de la Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina es un caso emblemático, pues es la primera feria de este tipo en el país, y ha servido de inspiración para la organización de otras ferias a nivel nacional. Se trata de un ejemplo de iniciativa auto-gestionada que construye nuevas formas de comercialización, venta, y consumo de alimentos.

La primera feria ocurrió del 22 al 25 de mayo del 2008, a la par con el lanzamiento de la campaña nacional por la soberanía alimentaria, “Come sano, seguro, y soberano”. Esta campaña fue impulsada desde el Colectivo Agroecológico como una campaña de apropiación pública, con el fin de concientizar e informar al público nacional sobre los aspectos de salud y economía implicados en el concepto de soberanía alimentaria. En este marco, las ferias agroecológicas fueron pensadas como una oportunidad para involucrar a un mayor número de personas bajo el ideal de construir un sistema alimentario alternativo al modelo de alimentación ofrecido por la agroindustria. Al ser espacios de comercio directo con productores seleccionados, las ferias agroecológicas representaban oportunidad para el ejercicio del derecho-y responsabilidad-a la soberanía alimentaria en su totalidad (Ernesto 2012, entrevista personal).

Como comentan algunos de los productores de la feria, la primera feria en el 2008 tuvo un éxito inesperado. El Colectivo Agroecológico recibió solicitudes de participación de 140 productores, de los cuales 80 fueron finalmente aceptados en base a sus formas prácticas de producción agroecológica.

Por el periodo de un año, la feria continuó funcionando y gestionando su continuidad en el Parque de la Carolina. Esta tarea no fue nada fácil. Según recuerdan los miembros de la feria, cada domingo de feria se veían obligados a negociar con la administración del parque para poder ubicarse en los parqueaderos en primera instancia,

y posteriormente en el Jardín Botánico, siempre teniendo que defender su derecho de acceso al espacio público. Consecuentemente, los productores interesados en mantener el funcionamiento de la feria iniciaron un proceso de organización comunitaria que implicó el reconocimiento de objetivos, derechos, y obligaciones comunes (Ernesto 2012, entrevista personal).

Frente a las dificultades que se presentaban mes a mes, el 29 de enero del 2009 se decide llevar a cabo el primer Taller de Información y Planificación con Potenciales Feriantes, tomando en cuenta los productores que habían mantenido su interés desde el primer encuentro de la feria. Este taller estaba dirigido a fortalecer un colectivo de actores que puedan hacer frente a los retos impuestos desde la institución pública, tanto en torno al uso del espacio público, como a la posibilidad de ofrecer un tipo de producto artesanal, sin registro sanitario, cuya garantía y confiabilidad residía en la presencia y contacto con el productor que lo elaboró, más allá de cualquier certificado institucional (Ernesto 2012, entrevista personal).

El 17 de febrero del 2009 se decide llevar a cabo un segundo taller en el cual se planifica la siguiente feria “oficial,” misma que toma lugar el 15 de marzo del mismo año. Entre febrero y marzo, se mantienen una serie de reuniones con la Administración de la Zona Norte del Municipio de Quito, a fin de obtener un permiso oficial para el uso del espacio público en el Parque La Carolina. El 15 de marzo, con la organización de la segunda feria oficial en el parque, se denomina al espacio “Feria Agroecológica Arte y Cultura de Quito” (Ernesto 2012, entrevista personal).

Ante el éxito de este proceso de gestión, los productores asociados con la feria deciden realizar una asamblea mensual, con el objetivo de garantizar que la feria ocurra cada mes. Es así que el 1 de abril de ese año, se establece la comunidad feriante, integrada por productores comprometidos con la gestión y organización de la feria. Durante ese mismo mes se institucionaliza la feria mensualmente, definiéndose el tercer domingo del mes para la manifestación de la misma. Recientemente, desde febrero de 2013 se aumenta un día mensual de feria, designándose para ello el primer domingo de cada mes (Ernesto 2012, entrevista personal).

### **La Comunidad Feriante**

La forma de organización y gestión de la feria invitan a repensar la forma tradicional en que las ciencias sociales, particularmente la antropología, han estudiado los vínculos entre las personas, lugares, e historias. Tradicionalmente enfocada en el estudio de

comunidades cerradas y homogéneas, la antropología ha dedicado sus esfuerzos al desarrollo de metodologías que exploran lo estable, lo regular, y estructurado, dejando de lado formas culturales impermanentes, transitorias e indeterminadas, caracterizadas por la innovación, la ruptura, y la transformación (Malkki, 1997: 87). Antropólogos como George Marcus (1986), Arjun Appadurai (1988), Liisa H. Malkki (1997) y Mary Des Chene (1997) cuestionan las nociones tradicionales de lo “local” y lo “comunitario” como algo estable y delimitado, para describir las relaciones entre los diversos flujos de personas, tecnologías, finanzas, informaciones e ideologías que animan a los sistemas culturales globales. Alegan que las sociedades actuales demandan una actualización de las formas de concebir los conceptos de “identidad” y “cultura,” y con ello, la construcción y consolidación de lo que entendemos por “comunidad”.

Arjun Appadurai argumenta que aunque los contactos entre “regiones, culturas y sociedades no son nada nuevos, nuestra era actual de globalización está definida por un conjunto de rasgos que la desmarcan incluso de los sistemas mundiales del mundo imperial de los últimos siglos” (Appadurai, 1996: 2). Estos rasgos incluyen el fin de una época en la que “el sistema de Estados-naciones era el único elemento en juego en lo que concierne al gobierno internacional y al tráfico político transnacional” (Appadurai, 1996: 3); la creciente movilización de objetos, ideologías, personas, bienes, imágenes, mensajes, tecnologías, y técnicas; y sobre todo, la producción de “problemas que se manifiestan en formas locales pero que tienen contextos que son cualquier cosa menos locales” (Appadurai, 1996: 4).

En su publicación, *Modernity at large: Cultural Dimensions of Globalization* (1996), Appadurai alega que la imaginación desempeña un papel fundamental en la vida social de las sociedades globales contemporáneas. El autor argumenta que la vida social cotidiana de las comunidades en todo el mundo está marcada por imágenes de bienestar que circulan a través de los medios de comunicación, del flujo de tecnologías, y personas. Añade que aunque a menudo se trata de imágenes que no pueden ser satisfechas por los estándares nacionales de vida y de capacidad de consumo, las mismas conforman una parte crítica de la vida social, expresándose en las pautas de supervivencia y reproducción cotidianas.

Appadurai propone el término *comunidad de imaginación* para describir la emergencia de comunidades en las que lo “local” es un proyecto estimulado por la imaginación como fuerza social. Al contrario de las sociedades tradicionales donde lo “local” es un hecho anclado a un determinado tiempo y territorio, las comunidades de

imaginación descritas por Appadurai funcionan más allá de las fronteras geográficas y/o nacionales; se caracterizan por una falta de estabilidad, con procesos catalizados por “diversos tipos de acción, interacción, y movimiento (comercio, viajes, peregrinajes, guerra, proselitismo, colonización, exilio, etc.)” (Appadurai, 1996: 6).

En términos similares, Lisa H. Malkki (1997) argumenta sobre la emergencia de lo que ella denomina como *comunidades accidentales de memoria*. Señala que si bien la etnografía tradicional se ha caracterizado por la exploración de sistemas o estructuras estables, localizadas en territorios delimitados, con formas de socialización repetitivas, persistentes, y rutinarias, el mundo contemporáneo requiere de nuevas metodologías dirigidas a estudiar aquellos modelos de comunidad que “no son familiares, comunales o representativas de una región cultural” (Malkki, 1997: 91). Según Malkki, estos nuevos modelos de comunidad surgen de una serie de fenómenos anómalos, transitorios y no repetitivos que determinan las sociedades modernas.

Los casos citados por Malkki –la vivencia de una guerra, de un evento violento como el bombardeo de Hiroshima, y el trabajo en un proyecto comunitario, entre otros– consisten de una serie de memorias accidentales y experiencias transitorias que terminan por juntar a personas que de otra forma no tuviesen nada en común. Como explica la autora, se trata de comunidades “accidentales”, en la medida que aquella memoria o experiencia que motiva su existencia es en sí misma transitoria; genera un vínculo entre extraños que sin conocerse, comparten una experiencia que da forma a sus principios, lealtades, deseos, anhelos y creencias con respecto al mundo en que habitan (Malkki, 1997: 92).

Conceptos como “comunidad de imaginación” (Appadurai, 1988) y “comunidad accidental de memoria” (Malkki, 1997) describen conexiones de valores, sentidos, e imaginarios que sin estar anclados a territorios geográficos específicos ni temporalidades simultáneas particulares, generan un determinado sentido de pertenencia entre grupos diversos de personas. Se trata de un tipo de comunidad que se conforma a partir de vínculos entre personas, lugares, e historias que comparten una misma visión del mundo, con discursos y prácticas que solidifican dicha visión.

Estas nociones no tradicionales de “comunidad” invitan a reflexionar sobre el tipo de encuentros que se generan al interior de la comunidad feriante, conformando lo que me atrevo a denominar como una *comunidad de conciencia*. Argumento que los productores –y consumidores– que conforman la feria se conectan mediante la idea particular de *conciencia* que ellos mismo establecen, determinando formas concretas de

entender y habitar el mundo. Al igual que los casos citados por Appadurai (1996) y Malkki (1997), la comunidad feriante surge de encuentros que podrían caracterizarse como accidentales, irregulares, y en gran medida inestables. Sin ser una comunidad que comparta encuentros diarios o rutinarios, ni localidades geográficas delimitadas, la comunidad feriante junta un conjunto de sujetos que comparten una misma cosmovisión, cuya raíz es una noción particular de conciencia.

Efectivamente, el concepto de “comunidad” es un elemento clave al momento de pensar en la organización y gestión de la feria. Al establecerse la comunidad feriante, los productores comprometidos con este espacio buscaban contar con una serie de principios de cohesión que mantengan una estructura de confiabilidad entre los participantes de la misma. Estos principios fueron sistematizados en un Sistema Participativo de Garantía (SPG), formalizado mediante varias reuniones entre productores y organizaciones asociadas, incluyendo el Colectivo Agroecológico, PROBIO, y la Fundación Schmitz, que ha aportado con significantes cantidades de dinero para gastos operativos de la feria.

Este Sistema Participativo de Garantía asegura el compromiso de los integrantes de la comunidad feriante con una forma particular de producción, de relación humana, y de relación con la naturaleza. A través de doce principios de participación, el SPG garantiza que todos sus productos son elaborados por manos propias, de manera limpia, sostenible, y biodegradable, cumpliendo las normas de producción orgánica, y los principios de la economía solidaria, la reciprocidad y el comercio justo.

Adicionalmente, la comunidad feriante garantiza una relación solidaria entre los productores miembros de la misma, y entre los productores y los consumidores. Se asume que la única forma de que se establezca una relación de confianza que sobrepase los parámetros de garantía de calidad, de fijación de precios, de presentación, información y desinformación sobre el producto-establecidos por el sistema alimentario industrial, es mediante la relación directa y consensuada entre el productor y el coproductor o consumidor. En teoría, el SPG propone un tipo de relación en la que los consumidores tienen el derecho, el deber, y la posibilidad de preguntar, cuestionar, y opinar sobre los productos que consumen directamente con los productores que los elaboran. De esta manera, la feria propone una redefinición de la relación consumidor-productor, en la que ambos se reconocen como parte activa del aprovisionamiento de alimentos sanos.

Al tratarse de una “comunidad,” el conjunto de sujetos involucrados puede exigir derechos como parte de la feria, así como también asumir sus responsabilidades. Esto es clave al momento de involucrar a los consumidores como parte de dicha comunidad. Se asume que los consumidores tienen el derecho a exigir productos sanos, seguros, soberanos, pero que también tienen la responsabilidad de comprometerse a buscar esos productos, a informarse, y a darle prioridad a lo que esos productos de consumo representan: la materialización de los ideales de la soberanía alimentaria y de la economía solidaria como nuevos paradigmas de vida.

Notoriamente, no todos son considerados “aptos” para pertenecer a la comunidad feriante. Esto resultó evidente en una de las reuniones del Equipo Coordinador de la feria, conformado por un representante de cada sección de productos, Daysi como representante legal, y Mayra como administradora. En aquella ocasión, la sesión había sido designada para recibir a productores de alimentos interesados en ser parte de la feria. Los productores interesados debía llevar su producto de oferta para ser degustado por el Equipo Coordinador. A lo largo de la degustación, el equipo hacía una serie de preguntas con respecto al proceso de producción y al producto mismo, incluyendo preguntas sobre la fuente de adquisición de materias primas, el sitio de trabajo donde se elabora el producto, el tratamiento de los desechos, y de otros recursos como el agua y la energía. Luego del interrogatorio, ya en ausencia del productor interesado, el Equipo Coordinador discutía sobre el productor y su producto, tomando una decisión sobre su futura participación en la feria. En caso de aceptarse su participación, se fijaba una fecha para la visita del taller donde se elabora el producto, para así confirmar su integración a la comunidad.

En varias ocasiones, los productores interesados no llegaban a cumplir con los parámetros de producción exigidos en el SPG. Al darse cuenta de ello, muchos de los productores justificaban dicha desviación de los consensos de producción propuestos por la feria, y proponían hacer ajustes para concordar con los objetivos de la comunidad. Así por ejemplo, un productor que buscaba participar en la sección de gastronomía con unos tacos vegetarianos hechos con vegetales adquiridos en la misma feria, fue rechazado por utilizar tortillas de maíz INALESA. Al darse cuenta de este error, el productor afirmó que “podemos preparar nosotros mismos las tortillas, lo que pasa es que toma tiempo y a veces ya no alcanzamos, como cocinamos también en la escuela para tantos niños, pero si usted me dice yo mismo le hago las tortillas”. Pacientemente, Ximena del Equipo Coordinador, le explicó que,

nosotros hacemos todo lo que vendemos...esta no es una feria de consumo masivo. Los clientes que vienen aquí son más exclusivos. Vienen porque saben que van a encontrar un tipo de producto, sano...y eso también puede tener sus desventajas, hace que a veces las ventas sean altas, pero otras pueden ser bien bajas. Nuestro cliente no es el común de la gente...aquí los clientes quieren sentirse seguros, saben qué van a encontrar en lo que comen, y a nosotros nos preocupa que todo lo que ofrecemos les de esa seguridad (Ximena, 2013, entrevista).

Al salir el productor, Regina del Equipo Coordinador comentó que “lamentablemente no se puede esperar que cambie todo...es que se trata de poner prioridad a la salud por sobre la conveniencia. Él está acostumbrado a servir en masa, todo rápido. INALESA es horroroso pues” (Regina, 2013, notas de campo).

Prioritariamente, todo productor que desee ser parte de la comunidad feriante, debe comprometerse a respetar las normas establecidas en asambleas y garantizar su carácter solidario con el ambiente, con los productores, y con los consumidores de la feria. Como observamos en el caso descrito, la posibilidad de establecer este compromiso va más allá de la voluntad y disposición para hacerlo. Aunque uno de los beneficios de ser parte de la comunidad feriante es justamente el apoyo que se recibe por parte de los distintos productores para lograr mejoras en el proceso de elaboración del producto, y por lo tanto en la calidad del mismo, la aceptación como parte de la comunidad requiere, en palabras de Ximena, que el productor “esté en la misma onda”.

Esto implica conocer las normas de producción de la agroecología más allá de lo discursivo para poder aplicar estos principios de forma práctica y manifestarlos en todos los aspectos del producto ofrecido, desde los distintos pasos involucrados en la elaboración del mismo, hasta la forma en que el producto se presenta, la fijación del precio, y el propio estilo de vida del productor. Como me explicó Felipe, de la sección de gastronomía, “no puedo decir que ofrezco salud si yo mismo estoy enfermo. Todos nos enfermamos, pero la idea es estar pendientes de mantener la salud para yo también transmitir eso con mi producto” (Felipe, 2012, entrevista).

### **Inclusión y participación**

Aunque a simple vista el proceso antes descrito puede parecer bastante exclusivo y selectivo, la intención detrás del mismo es propiciar la construcción de una comunidad de productores con intereses semejantes en torno a la responsabilidad de lo que es la alimentación, la vida, y la evolución humana en asociación con la naturaleza. Una vez dentro de la comunidad feriante, todo participante cuenta con el mismo nivel de

participación, con los mismos derechos y responsabilidades. Esto resulta evidente en distintos niveles, sobre todo en los procesos de toma de decisiones en la feria.

Como mencioné antes, la feria está dividida en cuatro secciones. Cada una de ellas cuenta con un coordinador que se asegura de que la sección funcione adecuadamente, a través de reuniones mensuales donde se deciden líneas de acción en común. Aparte de estas reuniones, los integrantes de la feria deben participar en la Asamblea General, misma que toma lugar una vez al mes en la Casa del Árbol, en la Floresta, para tomar decisiones con respecto a la siguiente feria, y a procesos organizativos y de logística como la adquisición de materiales, el mantenimiento de las bodegas, y la realización de mingas para limpiar espacios, dar mantenimiento a las carpas, capacitar a los nuevos integrantes de la comunidad feriante, y otras actividades similares. Adicionalmente, la feria cuenta con el Equipo Coordinador, integrado por cinco miembros encargados de tomar las decisiones económicas, de adhesión de nuevos miembros, y de carácter institucional.

La toma de decisiones dentro de la feria ocurre mediante el diálogo entre los coordinadores y miembros de cada sección, su participación dentro de la Asamblea General, y las decisiones tomadas dentro del Equipo de Coordinación. Si bien este proceso resulta bastante efectivo en ciertos casos, la toma de determinadas decisiones puede resultar bastante larga y trabajosa. Hay temas que toman horas en ser discutidas dentro de las Asambleas, al punto que en una ocasión se tuvo que llegar al consenso de no permitir que la discusión de los distintos puntos en la agenda pasen de más de veinte minutos.

Algunos temas de discusión se repiten en varias sesiones, como es el caso de la decisión sobre qué hacer con los participantes que llegan tarde, que no asisten a las asambleas, o que no participan en las mingas. En una de las asambleas en las que se discutió al respecto, las opiniones eran bastante divergentes. Unos abogaban por la imposición de multas monetarias; otros por el establecimiento de un sistema de llamadas de atención con la suspensión de participación en la feria después del tercer llamado; y aún otros por la libre participación, de manera que cada persona cultive la conciencia de ser responsable con los acuerdos de pertenencia a la comunidad. Luego de escuchar los puntos de vista de todos los miembros de la feria, se decidió instaurar un sistema de puntos de participación, cuyo objetivo sería registrar el nivel de responsabilidad de cada miembro y asegurarse de que sea equivalente; “si un día no

podemos ir a las mingas por a o b razón, lo importante es que podamos recompensar esa falta en un futuro” (Ximena, 2013, notas de campo).

A pesar de ello, el tema reaparece en varias ocasiones, con comentarios como, “una vez más los compañeros faltaron a la minga,” o, “no todos vienen a las asambleas y eso no es justo” (2013, notas de campo). Esto se debe a que muchos de los productores tienen trabajos y actividades adicionales, y no siempre pueden dar prioridad a la feria. Además, o todos demuestran el mismo nivel de pertenencia a la feria, en la medida que cada productor se involucra de distintas maneras. Esta realidad ha provocado también diálogos con respecto a cómo lograr que todos los productores se involucren al mismo nivel, y que, como dice Felipe, “veamos todos que esto no es nomás un negocio, sino que estamos trabajando por algo que va más allá del dinero que ganamos en las ventas” (Felipe, 2013, entrevista).

Efectivamente, este proceso de toma de decisiones, con sus notables faltas y obstáculos, da cuenta de la feria como un espacio en construcción en el que sus miembros están todavía aprendiendo la forma de llevar conceptos como “comunidad,” “solidaridad,” “reciprocidad,” y la misma “agroecología” a la práctica.

Como me explicaron algunos de los productores a los que entrevisté, para que este proceso de aprendizaje se facilite, es importante contar con la participación de feriantes con intenciones afines. La pregunta de fondo en todas las discusiones, actividades, y decisiones tomadas por la comunidad feriante gira en torno a cómo construir una comunidad a partir de sujetos con opiniones, sensibilidades, y circunstancias de vida distintas. En palabras de Daysi, muchas veces es necesario que esos sujetos tan diversos “sacrifiquemos nuestros propios intereses para pensar en función de la comunidad, de lo que es mejor para todos” (Daysi, 2013, entrevista).

Esto implica conocer cuánto puede y está dispuesto a abarcar cada miembro y el nivel de compromiso que puede y quiere alcanzar con la comunidad. Como señala Ximena, “me cuestiono constantemente cuánto estoy dando y en base a eso evalúo cuánto quiero recibir” (Ximena, 2013, entrevista).

### **Queremos generar conciencia**

A lo largo de mi participación en la feria, muchas veces me pregunté sobre los beneficios concretos de ser parte de la comunidad feriante. En varios niveles, parecería que la pertenencia a la comunidad implica tener más responsabilidades que derechos, sobre todo si se considera el balance entre la inversión de tiempo, recursos y dinero que

hacen los productores para que la feria se sostenga, y lo que obtienen a cambio de dicha inversión.

Hasta hace poco antes de mi llegada a la feria, la comunidad tenía que alquilar sillas, mesas, y carpas, haciendo que el costo de participación en la feria sea bastante alto. Al ser una asociación de hecho, pero no de derecho, la posibilidad de obtener apoyo económico y legislativo por parte del estado u otras organizaciones era bastante limitado. Es por ello que a partir del 2011, la feria se asoció con PROBIO -Cooperación Ecuatoriana de Productores Biológicos- asegurando así su representación legal frente a la institución pública, y consecuentemente la posibilidad de solicitar recursos como las carpas, mesas y sillas necesarias, y la negociación del uso del espacio en el Jardín Botánico.

Como recuerdan los productores a los que entrevisté, estos procesos han requerido de mucha paciencia y perseverancia. Logísticamente, la continuidad de la feria ha implicado enfrentar varias limitaciones, a menudo como consecuencia de la falta de compatibilidad existente entre el sistema dominante de gestión alimentaria, e iniciativas como la feria, asociadas con la economía social y solidaria.

Los productores señalan que antes de esta asociación con PROBIO, la feria no “era tomada en serio” por la institución pública. La gestión del espacio en el parque La Carolina, la adquisición de materiales, y el reconocimiento de la feria a nivel público, representaban un gran desafío cada mes, corriendo siempre el riesgo de no contar con el permiso para ocupar el espacio, o de no tener el dinero suficiente para adquirir las carpas, mesas, y sillas necesarias. Como recuerda Ernesto, uno de los productores fundadores de la feria,

para nosotros era terrible pues, porque era como rogar cada mes que nos permitan quedarnos. Aparte que no entendíamos sus lógicas, del parque y del Municipio, porque para nosotros también era como darles a ellos una ventaja, de estar ahí, con una propuesta saludable, alternativa, aportando a la sociedad, y ellos siempre con trabas. Luego hasta intentaron hacer ellos una feria, encima de la nuestro, pero claro, les fue mal porque no era algo gestionado por la sociedad civil, sino solo para ellos sacar ventaja (Ernesto, 2013, entrevista).

En septiembre de 2012 el Consejo Provincial obsequió materiales a la feria-carpas, mesas, sillas, amplificadores, micrófonos, pizarras-, algo que no hubiese sido posible sin la vinculación con PROBIO como representante legal de la comunidad. Si bien la feria es una iniciativa autónoma y auto-gestionada, no resulta todavía posible actuar con total independencia.

Ahora bien, son justamente estas “limitaciones” las que dan pistas sobre la existencia de un “otro” objetivo-más allá de lo económico-que sostiene la feria un mes tras otro. Hasta la adquisición de materiales del Consejo Provincial, los miembros de la feria tenían que invertir de su propio dinero para que la feria tenga lo mínimo para poder funcionar. Aparte de esta inversión, todos los productores asumen responsabilidades que sobrepasan las tareas de producción. Estas responsabilidades-aparte de las ya señaladas-incluyen la organización de la bodega donde se almacenan los materiales de la feria, mingas para ordenar el espacio, la llegada a la feria con dos horas de anticipación para armar el mercado, y la partida de la feria dos horas más tarde de lo que la feria dura para limpiar y desarmar la feria.

Además, varios productores vienen de lejos, por lo que la mayoría debe además organizarse en sus comunidades de origen para posibilitar su acceso a la feria en Quito. Para productores como Roberto y Lucy que vienen desde San Pablo o como Luz que llega desde Cañar, la asociación a la feria implica además una gran inversión en términos de movilidad. Como me comntó Lucy durante una de nuestras conversaciones, “yo camino media hora, de ahí cojo el bus, y luego espero a los compañeros que pasan en la camioneta” (Lucy, 2013, entrevista). Similarmente, aunque a veces Luz viaja con días de anticipación a Quito para hacer trámites que no puede hacer en Cañar, muchas veces llega a la feria cansada, después de quince horas de viaje desde su comunidad.

Además, el hecho mismo de que todos los productos deban ser hechos a mano y con procesos artesanales implica comprometerse a hacer esfuerzos adicionales, no necesariamente convenientes al momento de pensar en la rentabilidad de un negocio. Pareciera, en definitiva, que “ser parte” de la feria conlleva más responsabilidades que beneficios.

De hecho, la mayoría de productores afirman no obtener ningún beneficio económico con su participación en la feria. Muchas veces las ventas son nulas, y en otros casos los productores salen con lo justo para cubrir sus gastos, sin obtener ninguna ganancia. ¿Por qué continúan como parte de la comunidad?

Evidentemente, existen otras motivaciones que sostienen la afiliación de los feriantes a la comunidad. En todos los casos, los productores afirman que el mantenimiento de la feria, más allá de los retos y limitaciones, representa la posibilidad de generar una “conciencia alimentaria,” que sobrepase el fin económico y que ponga el cuidado de la vida por sobre la acumulación de capital. Si bien los productores en su mayoría no logran ventas significativas en los días de feria, todos afirman disfrutar del

ambiente, de las relaciones y conversaciones que ahí mantienen, y de la sensación de estar involucrados en la construcción de un modelo de vida en común, que se materializa en los productos que venden, y que se manifiesta en las relaciones sociales que se construyen.

En varias ocasiones los productores se referían a la feria como una familia extendida, comentando, como Miguel, sobre lo “hermoso que es encontrarte cada mes con los otros compañeros, con los consumidores, con caras conocidas. A mí me encanta quedarme conversando con la gente nueva que llega a la feria y que se queda con la boca abierta por lo que ve ahí adentro” (Miguel, 2013, entrevista).

Felipe por su parte describe a la feria como un espacio de reunión y celebración: “siempre es interesante compartir con los demás compañeros, saber cómo les ha ido y en qué andan. Además te ríes, intercambias productos, aprendemos de las experiencias de los demás” (Felipe, 2013, entrevista).

Similarmente, Jorge explicó que aunque muchos de los productores que solían venir de San Pablo han dejado de venir por los costos y dificultades que tienen para mantenerse en la comunidad, para los demás es “bueno sentirse que somos fundadores de la feria, que hemos aprendido mucho siendo parte de este proyecto, escuchando las ideas de los otros, siendo también escuchados. Así pudimos replicar algo similar en Otavalo. Ahora la feria allá es más grande incluso que la de Quito, y repartimos estas ideas entre más productores” (Jorge, 2013, entrevista).

De hecho, uno de las principales motivaciones de los productores miembros de la feria es la posibilidad de transmitir sus conocimientos y percepciones con respecto a la salud y al respeto de la naturaleza. Las formas de hacerlo son bastante heterogéneas, pues responden a las prácticas e imaginarios que cada productor sostiene desde su propia realidad socioeconómica y cultural.

La comunidad feriante se caracteriza por contar con una amplia diversidad cultural con productores indígenas, probióticos, ayurvédicos, vegetariano-andinos, y carnívoros, por nombrar algunos. Cada miembro de la comunidad practica diversas formas de acercarse a la alimentación y a la salud. Esto se evidencia por un lado, en el tipo de productos que ofrecen los distintos feriantes: el miso, la salsa de soya, y el gomasio que ofrece Grace provienen de la tradición japonesa macrobiótica; las plantas medicinales de Jessy representan los conocimientos obtenidos de la cadena de mujeres de su familia en Saquisilí; las tortillas de tiesto de Karla y Nicolás son una síntesis de

sus conocimientos de ayurveda; y la harina de máchica, la mashua y las ocas de Lucy son productos de consumo ancestral en la zona de Otavalo de donde provienen.

Así mismo, las formas de organización local de los productores también son diversas. Hay productores que trabajan con sus familias en las cocinas y huertos de sus casas, otros que mantienen asociaciones entre varias familias de sus comunidades para la producción de frescos por ejemplo; otros que forman parte de redes de producción como la Red de Guardianes de Semillas, la Red de Productoras de la Argelia Alta o la Red de Productores Agroecológicos de San Pablo; otros que tienen fincas agroecológicas familiares o comunitarias con la elaboración de productos varios; y otros que forman parte de escuelas de alimentación más amplias como la ya mencionada escuela de alimentación macrobiótica.

Aunque esta investigación no está enfocada en indagar sobre la diversidad de modelos de salud y cuidado sostenidos desde las prácticas y filosofías de vida de los distintos feriantes, considero importante dar cuenta de la centralidad de estos conceptos al momento de pensar sobre los principios y valores que sostienen la feria a través del tiempo, y que permiten la conformación de una comunidad de producción y comercialización de alimentos, cuyo enfoque va más allá de la rentabilidad económica.

Algo que sin duda llamó mi atención a lo largo de mi trabajo de campo en la feria fue la reiteración constante de la palabra “conciencia”. La primera vez que escuché nombrar intencionalmente este concepto fue durante la entrevista a Felipe, en el Centro de Educación de la Vida que él mismo coordina, donde se llevan a cabo una serie de actividades para mejorar la salud de las personas, incluyendo reuniones de estudio y seminarios sobre el Buen Vivir, la salud, y la alimentación, clases de cocina, aikido, meditación, y masajes, consultas de prevención y sanación de enfermedades, y la venta de libros y películas para el crecimiento integral humano. Felipe me explicó que la salud y el cuidado eran el resultado de,

tomar conciencia de quién eres tú como ser humano en toda tu integridad. La salud no es algo que vas a buscar afuera en las clases de aikido o en una película, ni siquiera en un té de hierbas, sino que es algo que tu vas a aprender a sentir en ti misma, que vas a dejar que emerja de ti misma. Entonces puedes cuidarte y hacer cosas que te lleven a mantener esa salud. La alimentación solo es una partecita pequeñita de este proceso. Qué comes, cómo es tu descanso, de quién te rodeas, qué haces, todo eso es tu salud (Felipe, 2013, entrevista).

Al preguntarle sobre el significado de “tomar conciencia,” Felipe se refirió a la feria:

Algo que debes entender es que todo lo que hacemos está dirigido a despertar una conciencia alimentaria, no solo en los consumidores, sino en

nosotros mismos como feriantes. Cuando llegas a la feria como persona nueva que nunca ha escuchado de estas cosas, comienzas a descubrir que tú misma puedes cuidar de tu salud, de la salud de tu familia, tomas conciencia de lo que realmente es importante para ti y sales y dices bueno, voy a probar esto, o voy a probar esto otro. Porque adentro de la feria encuentras la información, pero luego te vas y tienes la experiencia, y entonces tomas conciencia, comprendes porque lo experimentaste tú misma (Felipe, 2013, entrevista).

En todos los casos, los productores a los que se refirieron al concepto de conciencia, y específicamente de conciencia alimentaria como algo que se alcanza no solo mediante la elaboración de un producto en particular o el sostenimiento de una filosofía de alimentación definida, sino más bien mediante el constante proceso de búsqueda y preferencia por aquello que es “mejor” para uno mismo, para la biodiversidad, para la Tierra, y para la sociedad.

Como me explicó Miguel, la “conciencia” es algo que se obtiene cuando “te permites sentir *con* el otro, no solo con el otro ser humano, sino también con seres de otra especie, con la Tierra” (Miguel, 2013, entrevista). En este sentido, promover la salud humana individual implica también promover la salud de la Naturaleza y de la humanidad en su conjunto, por encima de cualquier beneficio económico. En palabras de Miguel,

lo que pasa es que con el tiempo el sistema te vuelve insensible, porque es más fácil producir con químicos, produces más y aparentemente te sale más barato. Eso pasa con las abejas por ejemplo, que hay productores que les inyectan azúcar y otros suplementos químicos para que las abejas trabajen más rápido y produzcan más. El resultado es una colmena enferma que se llena de bacterias con una miel de muy baja calidad. Desde la agroecología lo que decimos es hay que respetar los tiempos de producción de las abejas, mantener su ambiente saludable para que el producto que viene de ahí sea saludable, y que la persona que lo consume sea también saludable. Entonces superas lo económico porque ya no es el factor fundamental de tu acción, o más bien entiendes lo económico desde otro sentido. Lo primordial es la vida (Miguel, 2013, entrevista).

La idea de entender lo económico desde otro sentido conlleva también diversas prácticas entre los productores, debido en gran parte, a que las condiciones económicas de los productores son también diversas. Algunos productores por ejemplo, logran subsistir porque tienen más de un trabajo, ya sea en puestos públicos o vendiendo sus productos en varias ferias y tiendas orgánicas. Todos sin embargo, tienen, al menos discursivamente, el objetivo de ser auto-sustentables y de redefinir sus necesidades para en base a ello dirigir su economía.

Jorge me explicaba que para los habitantes de San Pablo fue bien importante “darnos cuenta que no somos pobres, porque tenemos la tierra, el agua, porque podemos sembrar. Nosotros no necesitamos comprar casi nada. Primero alimentamos a nuestras familias, y lo que nos sobra eso vendemos” (Jorge, 2013, entrevista). Cuando visité la finca de Miguel en el Pasochoa, y la casa de Ernesto en Tumbaco, me di cuenta de que varios de los productores apuntaban a lograr esta misma sustentabilidad. Ambos contaban con un amplio huerto de donde obtenían sus alimentos diarios, contaban con sistemas para usar el mínimo de agua, y de luz, e inclusive reciclaban sus desechos para usarlos como abono, o para usarlos en construcción y otras tareas. Grace, otra de las productoras, está diseñando la Caravana Autosustentable, cuyo fin es crear la Red de Comunidades Sustentables del Ecuador, enfocadas en vivir para obtener las necesidades básicas-agua, comida, aire limpio-por encima de las necesidades construidas que son impuestas desde sistema capitalista.

El concepto de conciencia promovido desde la feria implica entonces la apertura hacia un nuevo concepto de humanidad capaz de sostener nuevos imaginarios y prácticas con respecto a la salud y al cuidado. En sintonía con las propuestas de economía social y solidaria, esta nueva conciencia apunta a priorizar aquellas prácticas asociadas con el respeto y cuidado de la vida, que han sido desvalorizadas en el marco capitalista.

En este contexto, y a través de los distintos procesos aquí descritos, la feria se convierte en una especie de librería viva con informaciones sobre nuevas formas de conciencia, presentadas como alternativas para la construcción de un nuevo sistema económico, social, cultural, y político. Como comenta Grace,

todo consumidor que llega a la feria sale con una nueva idea, con una curiosidad. Nosotros no predicamos nada, ni siquiera hablamos a nadie de las terapias que hacemos fuera de la feria, ni siquiera de nuestra filosofía de vida. Yo no me pongo a contarle a nadie sobre el yin o yan, mis productos hablan por sí solos....pero si algún consumidor me pregunta, y espero que me pregunten, entonces comparto, informo, despertamos nuestra conciencia (Grace, 2013, entrevista).

Los distintos principios y procesos de organización de la feria descritos a lo largo de este capítulo invitan a pensar en la feria como una comunidad de conciencia, en la que sus miembros comparten una misma cosmovisión, valores, modos de ser y estar en el mundo. A lo largo de este capítulo argumenté como miembros de dicha comunidad, los productores –y consumidores- de la feria son sujetos que se imaginan como parte de un conjunto de seres humanos que comparten una misma ideología con respecto al cuidado

de la salud, de la sociedad y del planeta. A partir de la noción de conciencia que se establece al interior de esta comunidad, se genera una identidad precaria, en la medida que no presenta rasgos de estabilidad, regularidad, y determinación, sino que al contrario, se caracteriza por una serie de encuentros no permanentes que sin estar anclados a territorios delimitados, producen ciertos modos cotidianos de pensar, actuar, y habitar en el mundo.

## **CAPITULO IV**

### **CASERITAS Y CASERITOS: UNA NUEVA PRÁCTICA DE CONSUMO**

Los datos que presento en este capítulo se refieren a los hallazgos encontrados durante mi participación en los talleres de La Cocinita Soberana, un proyecto que fue diseñado como estrategia metodológica de esta investigación para establecer un primer acercamiento con los consumidores de la feria. El proyecto constó de seis talleres en los que se utilizó la cocina, el dibujo, y diversas actividades grupales para explorar temas relacionados con la soberanía alimentaria, y su vinculación con las construcciones y relaciones de género al interior de las unidades domésticas.

Los talleres tomaron lugar una vez al mes durante los días de feria, en el periodo de septiembre de 2012 a febrero de 2013. Contaron con una participación promedio de quince consumidores, de los cuales el ochenta y cinco por ciento fueron siempre mujeres. Los participantes se enteraban de los talleres mediante una convocatoria abierta enviada por correo electrónico, o simplemente porque coincidían con su presencia en la feria.

La colaboración de María, miembro activo de la comunidad feriante quien me introdujo al circuito de productores de la feria, fue indispensable a lo largo de este proceso. Aunque en un principio el objetivo de crear este espacio fue obtener datos con respecto a los consumidores de la feria, sus prácticas de alimentación, y sus construcciones de género, La Cocinita Soberana se convirtió en un espacio de vinculación entre distintos actores, interesados desde sus distintos roles dentro de la feria, en aplicar ciertos modos de alimentación como acto político, y como herramienta para generar cambios en sus propias vidas y en su entorno socio ambiental.

Si bien no siempre permanecían durante todo el taller, la mayoría de participantes llegaba con un serie de preguntas con respecto a su salud, a su alimentación, y al uso de determinados productos. Esto provocó que cada mes, María y yo nos dediquemos a realizar una preparación exhaustiva de las temáticas tratadas durante los talleres, para así poder responder a las distintas preguntas que surgían durante los mismos. Los seis meses que duró el proyecto implicaron así el estudio profundo de la agroecología como modelo de vida, en cercana vinculación con algunos de los productores de la feria, y con algunos de los consumidores interesados en ser parte de un movimiento de consumo responsable.

Inicio este capítulo describiendo la trayectoria de vida de María porque su historia se asemeja en varios sentidos a las historias de las y los consumidores que acuden con frecuencia a la feria. Las experiencias de María con respecto a la alimentación marcaron tanto los temas y actividades elegidos para cada taller, como los lineamientos que posteriormente guiaron las conversaciones que mantuve con los consumidores de la feria, y el trabajo de campo realizado en los espacios frecuentados por estos consumidores.

Mediante el análisis de dicha trayectoria, de las entrevistas estructuradas realizadas a los consumidores de la feria, y de los resultados de los talleres de La Cocinita Soberana, pretendo así señalar las características de los consumidores que frecuentan la feria, destacando aspectos relevantes con respecto al tipo de discursos que este grupo de actores maneja en torno al consumo, a la alimentación, a la salud, a la relación con la naturaleza, y de género.

### **El inicio del proceso investigativo**

La primera vez que escuché hablar de la feria fue a través de María, una mujer de mi misma edad que conocí en un taller de Kundalini Yoga, y que desde un principio se mostró interesada en colaborar con esta investigación.

María llevaba más de un año trabajando en la cocina de la Red de Guardianes de las Semillas, donde aprendió a cocinar para grupos grandes de personas, enfrentándose constantemente al reto de tener que diversificar los menús, manteniendo un uso efectivo del tiempo y de los recursos. En el contexto de la Red -donde se dictaban talleres relacionados a la agroecología y a la permacultura- esto además significó aprender a transmitir, a través de los alimentos, los principios de un estilo de vida agroecológico:

Lo rico de trabajar en esa cocina es que cada almuerzo me da la oportunidad de aplicar en la comida los temas que los participantes aprenden durante el taller. Entonces todo está relacionado, lo que escuchan en la clase sobre cómo hacer un huerto o cómo usar de forma más efectiva el agua o cómo aprovechar las semillas, con lo que se llevan luego a la boca. Y a todos les encanta, comen con tanto gusto...es así, cocinando, que aprendí lo rico que es vivir en un país con tanta biodiversidad, y con tantos saberes sobre los alimentos. Ahí he descubierto la alquimia de la cocina, lo que se mezcla ahí, cuando cocinas, toda la información, las ideas, las cosas que puedes cambiar en tu vida, con el simple hecho de cocinar (María, 2012, entrevista).

Antes de trabajar en la Red, María pasó por un largo periodo de lo que ella denomina como una “desconexión total del sistema”. Su madre había sido “irresponsablemente” medicada con hormonas, provocándole “una depresión súper fuerte que tuve que ayudar

a sostener...Al comienzo no sabíamos qué había pasado, pero cuando me dijeron que podía ser por las hormonas, me di cuenta que a veces los ‘entendidos’ de estos temas no entienden mucho de la vida” (María, 2013, entrevista).

Durante la enfermedad de su madre, María se dedicó a averiguar formas de sanar la depresión sin necesidad de usar antidepresivos, y aprovechando de las propiedades medicinales de los alimentos. Poco tiempo después, María tuvo un problema de quistes en los ovarios que le provocaron la pérdida de su periodo menstrual: “el médico en seguida me medicó con hormonas, pero claro, yo ni loca iba a someterle a eso a mi cuerpo después de lo que le pasó a mi mama” (María, 2013, entrevista).

Fue así que entró de lleno a explorar la conexión entre la salud, la alimentación, los ciclos de la mujer y de la naturaleza. Convencida de la posibilidad de sanarse ella misma, sin tener que dejar su salud en manos de terceros, abandonó la universidad, y se dedicó a “escuchar al cuerpo, aprendiendo de la vida, compartiendo, investigando, cocinando”(María, 2013, entrevista). Mediante el uso de diversas herramientas, tres años después logró eliminar los quistes de sus ovarios, y recuperar su ciclo menstrual.

Al hablar sobre mi investigación, María se ilusionó con la idea de poder transmitir su experiencia a otras personas, y de poder conocer a su vez, las formas en que otras personas se conectan con la alimentación en la ciudad. Fue entonces que decidimos ligar sus intereses con los intereses de mi investigación, obteniendo como resultado el proyecto de la La Cocinita Soberana.

María tenía una conexión bastante íntima con la feria. Había llegado ahí como consumidora primero, convirtiéndose luego en feriante mediante su vinculación con el colectivo Lunas Ecológicas, que promueven el uso de toallas higiénicas reusables para el periodo menstrual. A través de Lunas, María aprendió a establecer una nueva conexión con su menstruación, encontrando formas de valorar y respetar su sangre, “que por mucho tiempo pasó desapercibida”. Lo que más llamó su atención fue “entender que mi ciclo expresa el potencial de energía de creación que hay en mi interior, y que al perder mi menstruación, había también perdido de alguna forma esa energía creativa dentro de mi” (María, 2013, entrevista).<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> En la publicación, *Pensamiento feminista y escrito de mujeres en el Ecuador: 1980-1990* (2006), María Cuvi Sánchez y Laura Buitrón Aguirre reúnen 282 fichas bibliográficas producidas en la década de 1980 en el Ecuador. Los textos reseñados revelan la intención del pensamiento feminista de la época de construir “una identidad basada en la condición de Mujer y en la diferencia sexual” (Cuvi y Buitrón, 2006: x). Son textos que buscan evidenciar la subordinación de las mujeres en el país, apostando por la emancipación e igualdad de las mujeres, desde un reconocimiento de las particularidades del ser mujer, de su cuerpo, y de sus condiciones personales como temas políticos de interés colectivo.

En sintonía con la propuesta del colectivo Lunas, compuesto únicamente por mujeres, María se dedicó a estudiar “la conexión que ancestralmente se reconoce entre nosotras las mujeres y la luna,” dándose cuenta de su, “naturaleza cíclica como mujer,” y de lo difícil que resulta a veces, “empatar esa naturaleza cíclica con la naturaleza de un sistema lineal, ampliamente masculino, al que tenemos que ajustarnos como hombres y como mujeres” (María, 2013, entrevista).

Poco tiempo después decidió crear la *Zuleica*, un calendario lunar destinado a “darnos la oportunidad de estudiar los ciclos en nuestros cuerpos de mujer, en nuestro estado anímico, y en nuestra relación con el mundo” (María, 2013, entrevista). Aunque el colectivo Lunas ya no forma parte de la feria, María continúa vendiendo ahí su calendario, y recientemente, tortillas de tiesto elaboradas con maíz morado, mote, y quinoa.

Semanas después de nuestra primera conversación, María me invitó a una Asamblea General de la comunidad feriante, donde presentamos el proyecto de La Cocinita Soberana. Aprovechando de los conocimientos culinarios de María, utilizaríamos la cocina como excusa para reflexionar sobre las prácticas de consumo y de alimentación de los consumidores de la feria.

Al ser aprobado el proyecto, la comunidad feriante manifestó su interés de generar un grupo de consumidores conscientes que apoyen las iniciativas de la feria, para asegurar la sostenibilidad de su producción en el tiempo. Con este compromiso en mente, María y yo nos convertimos en intermediarias entre los consumidores y los productores de la feria, y en gestoras de un espacio educativo y militante, en favor de la soberanía alimentaria y del consumo responsable de alimentos.

Ejercer estos roles nos permitió acercarnos a los consumidores de la feria, logrando acceder a los imaginarios, preocupaciones, y expectativas que estos consumidores sostienen con respecto a su salud, a su alimentación, y a su rol dentro de la sociedad, y del entorno natural que los rodea. Al igual que la historia de María, las historias, relatos, y afirmaciones de los consumidores frecuentes de la feria revelan la relación existente entre la opción por determinadas prácticas de alimentación y consumo, y la construcción de formas particulares de entender la salud, de definir al ser humano, y de construir relaciones tanto con la sociedad, como con la naturaleza.

La revisión de algunas de estas historias y afirmaciones, está dirigida a revelar la confluencia entre el concepto de “salud” como preocupación, crisis, y propósito, con la búsqueda de nuevos modelos de alimentación y de vida. Más aún, pretendo dar

cuenta de la forma en que esta confluencia entre nuevos modelos de salud, alimentación, y vida está necesariamente atravesadas por construcciones particulares de género.

Como vimos en la trayectoria de vida de María, la búsqueda de salud – impulsada por un momento de enfermedad y crisis- le introduce a una serie de espacios, conocimientos, y actores con formas alternativas de entender el cuerpo, la sanación, y la alimentación. Mediante el contacto con estos modos alternativos de entenderse a sí misma, María inicia un proceso de cambio con respecto a la percepción y valoración de su propia condición como mujer.

### **Los caseritos y caseritas de la feria**

El proyecto de La Cocinita Soberana inició con una serie de entrevistas estructuradas realizadas a los consumidores de la feria, en las que preguntaba sobre las prácticas de consumo de alimentos de los consumidores, sus formas de participación en la feria, sus formas de llevar a cabo las tareas de cuidado dentro del hogar, y de manejar la alimentación entre los miembros de su unidad doméstica. En total se realizaron setenta y cinco entrevistas, doce de las cuales fueron a hombres y sesenta y tres fueron a mujeres. Esta proporción fue similar en el número de participantes de todos los talleres, donde siempre eran más mujeres que hombres lo que mostraban interés en participar y en permanecer durante todo el taller.

Para el análisis que aquí presento, dividí las entrevistas en tres grupos: consumidores frecuentes de la feria; consumidores que asistían por primera vez a la feria al momento de realizarse la entrevista; y consumidores que afirmaron ir “de vez en cuando” a la feria, y que a pesar de conocer sobre su existencia, no sienten un compromiso con la misma, ni dan preferencia a hacer ahí sus compras. Si bien para propósitos de esta investigación me enfocaré en los consumidores frecuentes de la feria, haré algunas referencias a los otros dos grupos de consumidores, para así resaltar algunos de los aspectos que caracterizan las prácticas de consumo vinculadas a circuitos económicos solidarios como la feria.

Como señalan algunas propuestas de soberanía alimentaria provenientes desde la perspectiva de los consumidores, las prácticas de consumo responsables son uno de los elementos clave de la construcción de la socioeconomía solidaria, y de la soberanía alimentaria. En la búsqueda de satisfacción de sus necesidades, los consumidores optan

por formas particulares de consumo, eligiendo productos que se asocien con su ética de vida (Mance, 2008).

Cuarenta y dos de los setenta y cinco consumidores entrevistados afirmaron siempre ir a la feria. Estos consumidores son denominados por los feriantes como “caseritas” y “caseritos”. Se trata de consumidores que generan vínculos con los feriantes a través de sus visitas frecuentes a la feria, y de las conversaciones que mantienen sobre los mismos productos que consumen, sobre sus procesos de elaboración, o sobre temas asociados como la salud, y el tratamiento de enfermedades.

Según las entrevistas realizadas, los caseritos de la feria comprenden una población bastante diversa en términos de edad, ocupación, y sector socioeconómico. Se trata de consumidores entre los 20 y 76 años de edad –con un mayor porcentaje entre los 30 y 40 años- que llegan desde sectores tan lejanos a la feria como el Valle de Los Chillos, Tumbaco, y Sábiza, hasta sectores aledaños al Parque La Carolina. En este sentido, ni la edad ni la “cercanía” a la feria asoman como el motivo principal por el que este grupo de consumidores acude a hacer ahí sus compras.

Con respecto a sus ocupaciones laborales, los “caseritos” de la feria trabajan en distintos sectores; es un grupo que incluye a amas de casa, administradores empresariales, estudiantes, empleados del sector público, empleados del sector hotelero, ecologistas, activistas –en temas como la defensa de manglares, la educación, los derechos sexuales y reproductivos- geógrafos, docentes, profesores de prácticas espirituales como el yoga, artistas, artesanos, mujeres y hombres y jubilados.

Al preguntar a los caseritos y caseritas sobre las motivaciones que impulsan su asociación con la feria, se revelan tres principales factores: el tipo de producción que ofrece la feria; el tipo de relaciones humanas que se construye en el espacio de la feria; y la idea de una forma “diferente” de consumir, de alimentarse, y de relacionarse con los productores.

### **Productos diferentes**

Al describir los productos de la feria, los caseritos resaltan la “alta calidad” de los mismos. Esta calidad de los productos es leída desde dos aspectos: un aspecto material que se evidencia por la apariencia de los alimentos en oferta; y un aspecto simbólico que se evidencia por el tipo de valores, ideales, e imaginarios con los que se asocian los productos.

Con respecto a la apariencia de los alimentos, los caseritos disfrutaban de la presentación de los mismos, pues se ven “limpios,” “frescos,” con “empaques atractivos”. Para Paulina, los alimentos de la feria transmiten seguridad, “porque no son perfectos sino que tienen muchas formas y tamaños” (Paulina, 2012, entrevista). Paulina señala que ir al supermercado le genera sospechas sobre los alimentos que se venden: “ves unas naranjas brillantes, redondas, hermosas, lo mismo con las manzanas, los bananos...pero en cambio cuando los pruebas, no tienen sabor, solo son la imagen”(Paulina, 2012, entrevista). Las irregularidades y diversificación que se encuentra en los productos de la feria le dan en cambio seguridad: “no solo porque sé que no les añadieron químicos para que se vean bonitos y así vender más, sino además porque sé que van a tener más sabor, que van a ser más ricos” (Paulina, 2012, entrevista),

Efectivamente, la apreciación de la estética de los productos de la feria se relaciona con una apreciación del sabor de los mismos. Como indica Marisol, “yo lo he notado mucho con los tomates. Te comes un tomate de esos bien redondos y duros del súper y no saben a nada o a veces son bien ácidos, en cambio te comes un tomate acá y son dulces, son como fruta” (Marisol, 2012, entrevista).

Esta apreciación del color, tamaño, y forma de los productos está además vinculada con la valoración del tipo de producción implicada en la elaboración de esos alimentos. Los caseritos afirman ir a la feria en busca de productos “sanos” y “de calidad,” asociando la calidad con lo “fresco”, “orgánico,” “agroecológico” y “natural”. Se valoran los productos elaborados sin químicos ni preservantes, con un respeto a los ciclos y tiempos naturales de producción alimentaria, sin sobre esforzar ni presionar al Planeta Tierra y sus recursos. En palabras de Marisol esta producción sin químicos asegura una mejor salud e implica el uso de otros elementos que “no encuentras en la producción industrial, como la dedicación, la responsabilidad con lo que se produce, el amor y el afecto que se pone en preparar o sembrar o cosechar un alimento” (Marisol, 2012, entrevista). Similarmente, Mariana señala que, “se nota el cuidado que tienen los productores cuando sacan estos alimentos. No es que están pensando en que tienen que producir como locos para vender más, sino que están cuidando lo que hacen, lo que venden” (Mariana, 2012, entrevista).

Es así que lo orgánico, agroecológico y natural es asociado, aparte de la salud, con concepciones de pureza, equilibrio, y conciencia. Aunque muy pocos caseritos mencionaron la preferencia por un tipo particular de alimentos, muchos demostraron

considerar los alimentos verdes, las hortalizas, las verduras, y los productos integrales como más saludables, rechazando en muchos casos los lácteos, las frituras, las carnes, y el uso de grasas y azúcar. Más allá de ello, sin embargo, los caseritos relacionan la buena alimentación con la búsqueda del balance, asociando ese balance con el consumo proporcional de todos los grupos alimenticios, y por lo tanto, con la diversificación. Como explicó Irene, una de las caseritas entrevistadas, “yo veo que siempre tenga todos los colores, todos los sabores, todos los olores en mi plato. Así sé que me estoy alimentando sano y completo, sin tener que preocuparme de cuántas calorías, de cuánto como de esto o lo otro. Mientras más variedad, mejor” (Irene, 2013, entrevista).

En su mayoría, los caseritos aseguraron rechazar la pirámide oficial norteamericana de alimentos, considerando que es un modelo nutricional hecho para beneficiar a las agroindustrias, estandarizando la nutrición sin valorar la diversidad de constituciones físicas, actividades, y necesidades que tenemos los seres humanos. Afirman preferir otras escuelas de nutrición, como la nutrición ayurvédica y macrobiótica.

La ausencia de enfermedad es así el objetivo que guía su consumo de alimentos, llegándose inclusive a percibir al alimento como medicina. Como señala Fernanda, el equilibrio se trata de “comer poco, pero suficiente, siempre pilas de reconocer cómo me encuentro para de ahí ver qué necesito” (Fernanda, 2013, entrevista). En este marco, la cocina y la preparación de los alimentos por uno mismo es altamente valorado, en la medida que permite “meter mano” en los alimentos que uno va a consumir, y elegir conscientemente sobre qué, y cómo comer. En palabras de Fernanda, “para tener una alimentación sana, rica, y completa es necesario tener educación y acceso a la información, pero sobre todo, ganas, voluntad y tiempo para aprender” (Fernanda, 2013, entrevista).

Al igual que los caseritos, las entrevistas realizadas tanto a consumidores casuales de la feria como a los consumidores que asistían por primera vez a este espacio demuestran un interés por consumir alimentos “sanos,” dirigidos a lograr un “equilibrio” en sus vidas. De hecho, varios de los consumidores que llegaban por primera vez a la feria lo hacían porque habían escuchado que ahí se consiguen alimentos saludables, asociando muchas veces lo “saludable” con lo “orgánico”. Sin embargo, el concepto de salud manejado por estos grupos de consumidores es ligeramente distinto al concepto que manejan los caseritos de la feria, en la medida que tiene una relación más estrecha con los grupos de alimentos que se consumen.

Describen por lo general las verduras, frutas, y hortalizas como “buenas,” y los carbohidratos, grasas, y azúcares como “malas”, sin necesariamente cuestionar otros aspectos de la alimentación, como la proveniencia de los productos, la diversificación, y la relación entre el tipo de producción y el aspecto de los alimentos que se consumen.

Más de la mitad de los caseritos consideran haber ya logrado mantener una alimentación sana, rica y completa, pues se trata de una preocupación constante en su diario vivir. Este “preocuparse” involucra acciones como buscar y obtener información, comer en casa, consumir sin químicos, disfrutar de la cocina, probar cosas nuevas, y atreverse a dejar de lado costumbres poco saludables para adquirir nuevas prácticas y hábitos. Para las personas que consideran no tener todavía una alimentación totalmente sana, el lograrlo es de todas formas un objetivo; afirman estar en la búsqueda de una alimentación más sana, buscando estrategias para dejar de consumir harinas, golosinas, frituras, y alimentos procesados, todos causantes de algunas enfermedades presentes entre los miembros de sus familias como la obesidad, el colesterol, y la diabetes.

Consecuentemente, los caseritos aprecian los precios de los alimentos que la feria vende, considerando que son “justos,” “buenos,” “accesibles,” “normales,” y “razonables”. Aunque algunos caseritos afirman que los precios sí son más caros que en otros lugares, sobre todo en comparación con los mercados populares, todos están dispuestos a pagar más valor por la calidad de productos que encuentran. Una consumidora señaló que los precios son “justificables. Vale la pena pagar más “por alimentarse bien y tener una buena salud, esa debe ser la prioridad” (Claudia, 2012, entrevista).

Adicionalmente, algunos consumidores resaltan que aunque los precios pueden a veces parecer altos, se obtiene un valor agregado que hace que el precio aminore. Gustavo explica esta lógica, afirmando que “lo que obtienes es un alimento donde el valor no está en que el tamaño de lo que compras es más grande, ni en que te llevas más cantidad por menos precio, sino en que te llevas algo con más sabor, hecho con mucho cuidado, sin químicos, y con un respeto total a ti como ser humano, y a tu casa que es la Tierra” (Gustavo, 2012, entrevista). Es así que dos de los caseritos entrevistados inclusive calificaron los precios como “baratos,” y “económicos”.

Aún así, cuatro consumidores frecuentes señalaron que los precios sí son caros, y que si bien es justificable que el precio sea alto por el esfuerzo que requiere producir este tipo de alimentos, “es necesario encontrar soluciones para que los precios

aminoren, encontrando más espacios de comercialización para hacer más accesibles estos productos a todo tipo de personas” (Lili, 2012, entrevista).

### **El cuerpo y el planeta son “mi casa”: percepciones del cuidado de la salud**

Otro factor que atrae la atención de los caseritos es el ambiente de la feria. La feria es percibida como un espacio inclusivo, donde se encuentra una diversidad de personas, unidas en un ambiente de celebración. Para muchos, la feria es una oportunidad para “ir y estar ahí, pasando el domingo, sin preocupaciones” (Mariana, 2012, entrevista). Como señala Patricia, una de las caseritas entrevistadas, “a veces voy a la feria y me quedo ahí desde el desayuno hasta que se acaba. Me gusta sentarme en el sol, viendo la gente que pasa. No siempre quiero conversar, a veces voy sola y me siento a un ladito, relajada con algún libro” (Patricia, 2012, entrevista).

Además, el tipo de oferta de la feria hace que los caseritos la perciban como un lugar “diferente”. Esta diferencia se materializa en productos “distintos a los que ves en el mercado o en el super, acá ves por ejemplo las ocas, las harinas de maíz, de habas, a veces hasta unas verduras rarísimas que te toca preguntar qué son” (Andrea, 2012, entrevista). Esto hace que los caseritos aprecien la “innovación” y “variedad” que caracteriza a los productos de la feria, “porque te permite también innovar en tu vida, enterarte de formas nuevas para alimentarte y para cuidar de tu salud” (Adriana, 2012, entrevista).

Patricia señala que la feria ofrece “otra dinámica a la que vives todo el tiempo, toda la semana. Aquí la gente conversa, disfruta, compartes” (Patricia, 2012, entrevista). Más aún, los caseritos disfrutaban de la oportunidad de poder obtener más información sobre formas alternativas de vida. La feria es para muchos, una fuente de información sobre los mismos productos que ahí se venden, sobre recetas de cocina, sobre formas de mantener la salud, y de producir alimentos sanos en casa. Los caseritos manifestaron curiosidad por aprender más sobre productos específicos como las ocas, la mashua, el amaranto, el arashá y la jícama. También nombraban grupos de alimentos como las “harinas,” las “hierbitas,” y los “cereales”. Además, se evidenció un interés por conocer más sobre recetas tradicionales. Algunos caseritos sienten curiosidad por el uso de alimentos locales en algunos de los productos elaborados que ofrece la feria, incluyendo los tamales de chochos, el sambo de dulce, las coladas calientes, y las conservas de la marca Warmi de venta en la feria.

En el contacto con los feriantes, los caseritos afirmaron tener la oportunidad de enterarse más sobre los productos que están consumiendo y de lo que esos productos

representan en términos de cuidado de la salud y la naturaleza. Asisten a la feria para consumir y buscar información sobre un tipo particular de producto, sintiendo que así contribuyen a la construcción de nuevos paradigmas de vida, alternativos al sistema capitalista y agroindustrial.

Aunque no siempre se mencionaron conceptos como “comercio justo,” “economía solidaria,” o “soberanía alimentaria,” muchos de los ideales implicados en los discursos de los consumidores con respecto a sus prácticas de alimentación y consumo se asocian con los principios teóricos de estos paradigmas (Shiva, 2006; Max-Neef, 1986; Razeto, 1997; Eisler, 1987; Maturana, 1999; Comins, 2009).

Una de las preguntas realizadas a los caseritos fue si conocían el concepto de soberanía alimentaria y sus implicaciones para el ser humano y el medio ambiente. De los cuarenta y dos caseritos, veintidós afirmaron conocer algo sobre la soberanía alimentaria, describiendo el concepto como un proceso que está dándose en el Ecuador, y que alude al derecho y capacidad que tenemos los ecuatorianos de alimentarnos de forma sana y suficiente. Varios de los caseritos se han enterado de la soberanía alimentaria por medio de programas implantados desde las instituciones públicas y organizaciones no gubernamentales, por lo que asocian el concepto como una forma de apoyo al país, a la ciudadanía, a la democracia, y a la cultura local. Adicionalmente, se vincula la soberanía alimentaria con el poder de decidir cómo y de qué alimentarse, en base a unos principios de vida y unos ideales socioambientales particulares.

Sebastián, activista por la economía social y solidaria, afirma que disfruta de poder ofrecer apoyo a los productores, pagando precios justos, tanto para los feriantes, como para él como consumidor. También señala que la soberanía alimentaria te da la oportunidad de reconocer “de qué somos dueños para poder decidir sobre qué hacer con nuestros recursos” (Sebastián, 2012, entrevista). Se asocia así la soberanía alimentaria con “lo nuestro”, “lo tradicional”, “lo ancestral”, y lo “autóctono”.

Al relacionar la soberanía alimentaria con sus propias vidas, los caseritos ven este concepto como una oportunidad para cuidar mejor de su “salud” y de la “vida”. La posibilidad de comprar productos locales en la feria contribuye así a la construcción de modelos de vida más sanos, fortaleciendo a su vez la economía nacional, y la sustentabilidad a nivel global. En asociación a la salud humana, se asimila la soberanía alimentaria como una oportunidad para cuidar también de la salud del planeta, protegiendo el agua, y promoviendo el uso responsable de los recursos. Se construye así una cosmovisión en la que la noción clásica de “casa” como aquello que contiene y

delimita la vida íntima y personal, es análoga a nociones particulares en torno al “cuerpo” y al “planeta” que se construyen a través de prácticas determinadas de alimentación y consumo. En este sentido, la alimentación se convierte en una oportunidad para el cuidado del cuerpo, entendido como aquello que protege y resguarda el bienestar íntimo y la salud personal; y para el cuidado del planeta como aquello que protege y resguarda el bienestar colectivo y social.

### **En búsqueda de salud: una propuesta “diferente”**

Evidentemente, un factor que determina la opción por hacer sus compras en la feria es la propuesta “diferente” que ahí se ofrece. Como hemos ya visto, los caseritos aprecian la oferta de una línea de productos distinta a la que se encuentran en otros mercados, dentro de un ambiente igualmente distinto, con una dinámica diferente a la de otros espacios de venta y comercialización de alimentos. ¿Qué motivación hay detrás de esta búsqueda por “lo diferente”?

Los caseritos de la feria afirman que al consumir sus alimentos, están pensando en su salud y la de su familia como prioridad. Esto hace que acudan a lugares donde se ofrecen alimentos “saludables,” que como ya mencioné, están vinculados con lo fresco, orgánico, sin químicos ni preservantes.

Varios de los caseritos afirman haber perdido la confianza en los alimentos que se ofrecen en los supermercados y en los mercados populares, pues consideran que el fin detrás de la elaboración de esos alimentos es puramente económico, sin conciencia del cuidado de la salud y del bienestar de la población. En este contexto, ven la propuesta de la feria como una propuesta alternativa a lo que se ve en la publicidad, en los medios masivos, y en los lugares habituales de venta y compra de alimentos. Al consumir en la feria, los caseritos sienten que pueden comer con confianza, pues tienen la certidumbre de la proveniencia de sus alimentos, conociendo directamente a la persona que los elaboró. En ciertos casos, inclusive tienen la oportunidad de ir a conocer los sitios de producción de los alimentos que consumen, ya sea asistiendo a una de las mingas o paseos organizados por la comunidad feriante, o convirtiéndose en pacientes, o clientes frecuentes de los sitios de alimentación y sanación donde trabajan algunos de los productores.

Al momento de realizar estas entrevistas, la feria ocurría únicamente una vez al mes. Esto quiere decir que los caseritos deben hacer sus compras de alimentos para el resto del mes en otros lugares. Al respecto, los consumidores frecuentes de la feria

afirmaron estar afiliados a otros circuitos económicos solidarios, como la feria de Pacho Gangotena en el Centro Comercial La Esquina o en La Floresta, el Mercadito en La Elvirita en Tumbaco, la Cooperativa Zapallo Verde, Queserías Bolívar, Probio, El Kiosko, Camari, la feria en la Guanguiltagua, y otras ferias solidarias.

De los cuarenta y dos entrevistados, solamente dieciséis afirmaron comprar en supermercados como el Supermaxi, y el Santa María, afirmando que no les queda otra opción por problemas de tiempo y de movilidad. Cinco consumidores afirmaron comprar en mercados populares y tiendas, incluyendo Ñaquito, Santa Clara, San Roque y La Ofelia. Estas personas enfatizaron sobre la idea de la feria como una alternativa que les permite consumir alimentos sanos por lo menos durante una parte del mes. Señalaron que si bien los alimentos que adquieren en los supermercados y mercados de la ciudad no son de su agrado, la mayoría de veces es la única opción que encuentran. Como señaló Patricia, “a mí no me gusta comprar en otros sitios, pero como a veces no tengo otra opción, siempre trato de ver lo más conveniente, siempre busco que lo que compro sea lo más sano que hay disponible” (Patricia, 2012, entrevista).

La idea de “conveniencia” es interesante, pues si bien surge en la mayor parte de entrevistas realizadas, se trata de un concepto que adquiere distintos significados de un consumidor a otro. A excepción de los “caseritos” de la feria -donde existe una evidente intención de mantener el vínculo exclusivo con circuitos económicos solidarios- el ochenta y cinco por ciento de consumidores entrevistados realiza sus compras en el Supermaxi, afirmando que es lo “más conveniente” en términos de tiempo y practicidad. Como explicó una de las consumidoras que asistía por primera vez a la feria al momento de ser entrevistada, “el Supermaxi siempre está a la mano y hay en todo lado. A veces salgo de mi trabajo a eso de las siete y media de la noche y es la única hora cuando puedo hacer las compras. Para mí el súper es la única opción” (Lucía, 2013, entrevista). Cuando le pregunté si conocer la feria le hacía cuestionar sus prácticas de consumo, me contestó que, “todo está muy bonito, pero realmente no me he planteado la idea de hacer compras en otros lugares, creo que sí quiero seguir viniendo, pero no sé si pueda venir siempre” (Lucía, 2012, entrevista).

### **Buscamos el cambio: la diferencia entre ser un caserito y un consumidor casual**

Evidentemente, los resultados de las entrevistas demuestran que a diferencia de los caseritos de la feria, quienes asocian la idea de conveniencia más allá del tiempo y el dinero, la percepción que el resto de consumidores tiene sobre “lo conveniente” está

exclusivamente asociada con el uso efectivo del tiempo. Se trata de consumidores que no priorizan el consumo de un tipo de productos en particular, sino que realizan sus compras en lugares que quedan cerca de su casa o trabajo, que se acomodan a sus horarios y recorridos habituales por la ciudad, y donde pueden encontrar todo lo que necesitan sin tener que irse a más de un sitio para abastecerse de alimentos y de productos de limpieza. También compran en mercados tradicionales y tiendas de barrio, donde “no hay tanto ajetreo” y “los precios son más baratos”.

A diferencia de Patricio –consumidor citado en el apartado anterior, quien siente disgusto ante el hecho de tener que hacer sus compras en el supermercado- los consumidores casuales de la feria no encuentran problema alguno en realizar ahí sus compras. Para la mayoría de estos consumidores, el abastecimiento de alimentos es algo que debe acomodarse al resto de sus actividades y recorridos, comprando alimentos en base a la apariencia externa de los mismos –frescos, maduros, de buen color- sin un verdadero cuestionamiento del tipo de producción al que acceden con su compra.

Alternativamente, para los caseritos de la feria, la idea de “conveniencia” está asociada con la posibilidad de mantener una alimentación sana y completa en la ciudad. Por lo tanto, el abastecimiento de alimentos implica cierto esfuerzo, con una intención que va más allá del simple hecho de llevar alimentos a casa. En otras palabras, aunque comprar alimentos en el supermercado parecería a simple vista más práctico y conveniente, para los caseritos de la feria se trata de un acto contraproducente, pues interfiere con la aplicación práctica de los principios de salud, relacionamiento humano, y cuidado ambiental que desean aplicar en su entorno.

Este esfuerzo adicional invertido por los caseritos de la feria sostiene la idea expuesta en el capítulo anterior sobre la feria como una comunidad de activismo político, dirigido a generar un tipo particular de conciencia. Como hemos visto, las prácticas, tanto de los productores como de los consumidores, se sostienen por motivaciones políticas que sobrepasan el escaso o nulo beneficio económico que obtienen de las mismas. Es el ánimo político de modificar las cosas a través de sus prácticas el que sostiene la comunidad de la feria.

Estos argumentos cobran un mayor sentido si consideramos los debates sobre las desigualdades de género que se originan en la invisibilización del trabajo doméstico y del trabajo no remunerado que tradicionalmente han realizado las mujeres al interior de sus hogares (Alba, Vászenez, y Gallardo,, 2008). Las encuestas del Uso del Tiempo realizadas por la Conamu “con el fin de obtener información sobre el uso del tiempo,

trabajo remunerado y no remunerado que realizan las mujeres y los hombres, permitiendo visibilizar y reconocer su valor” (Alba, Vászenez, y Gallardo,, 2008: 3), develan que en el Ecuador, el promedio de horas semanales dedicadas al trabajo es en más de 22 horas superior el de las mujeres que el de los hombres.

Aunque este promedio varía según diferencias ligadas a costumbres y tradiciones culturales, formas de pertenencia étnica-cultural, y desigualdades entre el campo y la ciudad, las encuestas demuestran que en el año 2007, las mujeres se responsabilizan de la mayor carga de trabajo doméstico remunerado, teniendo muchas veces que dividir su tiempo entre cumplir su rol como “trabajadoras domésticas no remuneradas, y trabajadoras para el mercado” (Alba, Vászenez, y Gallardo,, 2008: 13). El análisis realizado por la Conamu alega que esto resulta en una pobreza de tiempo sobre las mujeres que se “refleja en la cantidad y calidad de tiempo disponible para sí mismas, para su crecimiento y su reización personal” (Alba, Vászenez, y Gallardo,, 2008:13). Añaden que esta distribución desigual de tiempo para las mujeres es el reflejo de una lógica de asignación de roles “que supone un hombre proveedor y una mujer que se dedica a la reproducción de la fuerza de trabajo y por tanto del hogar” (Alba, Vászenez, y Gallardo,, 2008: 14).

Si tomamos en cuenta las encuestas realizadas para el presente trabajo, no existen cambios en términos de uso y distribución del tiempo, en la medida que siguen siendo las mujeres las principales encargadas del cuidado y mantenimiento de los hogares. Tampoco hay un cambio real en el sistema de mercado, en el sentido que las y los caseritos siguen inmersos en un sistema económico capitalista mediado y regido por la circulación del capital y la mercantilización de los bienes y servicios necesarios para su supervivencia. En este marco, cabe preguntarse cuáles son los cambios generados al interior de la feria, tanto en términos de organización y gestión comunitaria, como en términos del tipo de relaciones y construcciones de género que se sostienen.

Me atrevo a argumentar sobre dos cambios o modificaciones que se dan al interior de la feria: por un lado, en el tipo de valoración que se da al trabajo doméstico y a las tareas de cuidado, y por otro lado, en la resignificación del trabajo no remunerado como una herramienta política para modificar las formas de administrar y gestionar la sociedad. De hecho, en muchos casos los caseritos de la feria demuestran un interés en dedicarle tiempo a las actividades de cuidado. En lugar de mantener los cuidados como la parte oculta, opacada, y desvalorizada de la sociedad, se conversa sobre el tema, se le dedica tiempo, esfuerzo, recursos, y se lo visibiliza a través de la práctica. Aunque

exploraré este tema con mayor profundidad en el siguiente capítulo, argumento que a través de sus prácticas y decisiones de alimentación y consumo, las mujeres caseritas de la feria se constituyen como sujetos de cuidados que a través del ejercicio de las tareas domésticas –sea o no en combinación con otras actividades remuneradas de mercado– hacen un fuerte crítica y contestación al sistema.

Vale también la pena resaltar que los caseritos varones de la feria podrían también contar con nociones del cuerpo, de alimentación, de consumo, y de uso de su tiempo similares a las de las mujeres con las que trabajo en esta investigación. Sin embargo, y aunque lo ideal sería probablemente lograr un análisis de estas diferentes nociones entre hombres y mujeres, no cuento con la información suficiente para hacerlo, y me limitaré en el marco de esta investigación, a hablar desde las nociones y perspectivas de las mujeres que participaron en la misma.

Es así que el esfuerzo, tiempo, y recursos adicionales que muchas veces implica el mantenerse como caserita o caserito se justifica y explica como formas de volverse responsable de lo que ocurre en la vida personal, pero sobre todo en la vida social, colectiva. La mayor parte de los caseritos entrevistados consideran que Quito cuenta con varios espacios como la feria donde se pueden adquirir una variedad de productos de calidad, a precios cómodos y accesibles. Señalan que la información, los lugares y productos existen, y que es necesario organizarse, darse el tiempo, madrugar, y priorizar actividades para poder acceder a ellos. En este sentido, el acceso a la feria, y el derecho por lo tanto a tener una alimentación sana, se percibe como una opción que debe ser tomada con conciencia y responsabilidad.

En ciertos casos, los caseritos añaden que si bien ellos han encontrado la posibilidad de optar por una alimentación basada en productos como los que ofrece la feria, todavía es necesario ampliar el acceso de estos productos a todos los sectores de la población, no solo en términos socioeconómicos, sino también laborales, en el sentido de contar con las opciones de tiempo y recursos para acceder a este tipo de consumo. Afirman que toma todavía tiempo y dinero poder acceder a este tipo de consumo, y que no todos en la ciudad cuentan con trabajos que les dan ese tiempo y dinero para lograrlo. En todo caso, consideran que se trata de un esfuerzo que vale la pena, pues “es prevención; si te alimentas bien tú te ahorras muchas otras cosas como los médicos y los sustos” (Patricia, 2012, entrevista).

Finalmente, los caseritos describen el espacio de la feria como una alternativa a muchas de las costumbres “insanas que tenemos los ecuatorianos y que se agravan

muchas veces con la globalización” (Mariana, 2012, entrevista). Algunos caseritos señalaron que en la ciudad las personas están acostumbradas a las golosinas, manteniendo una alimentación poco saludable e incompleta. El acceso a la feria da una alternativa a estas costumbres, pues “te da por ejemplo alternativas para reemplazar el uso excesivo de pan, o de azúcar, o de sal, que nos provocan enfermedades, con productos más sanos, que realmente te alimentan y te dan energía” (Mariana, 2012, entrevista.).

### **¿Quién hace las compras?**

Los resultados hasta aquí descritos de las entrevistas realizadas a los caseritos y caseritas de la feria demuestran que se trata de un grupo de consumidores conformado por actores sociales de diferentes condiciones socioeconómicas, que se vinculan al momento de optar por un tipo de vida “sana,” a través de un consumo particular de alimentos. Como mencioné anteriormente, las mujeres constituyen la mayor parte de caseritos de la feria, hecho que se evidencia tanto en el número mayor de mujeres que respondieron la entrevista, como en el número de mujeres que asistían a los talleres, y que demostraron interés en vincularse con el proyecto de La Cocinita Soberana.

Con el objetivo de conocer sobre las construcciones de género que estas caseritas sostienen con sus prácticas de alimentación y consumo, las setenta y cinco entrevistas estructuradas que realicé incluyeron preguntas sobre la división de las tareas de alimentación en el hogar. El cien por ciento de entrevistados afirmaron que el abastecimiento de alimentos en casa está a cargo de las mujeres de la unidad doméstica, con respuestas como, la “mamá del hogar”, “la mamá con las hijas,” “la empleada,” mujeres solteras, y mujeres jubiladas que hacen compras para ellas y sus familias. Solamente seis de las setenta y cinco personas entrevistadas afirmaron hacer sus compras con sus parejas, y dos personas afirmaron que a veces son los hombres los que se encargan de esta tarea.

Con respecto a la cocina, el setenta por ciento de las personas entrevistadas afirman que cocinar es una actividad de la que disfrutan. Estas personas cocinan regularmente, casi todos los días, dejando los fines de semana para comer fuera o pedir comida a domicilio. Cuatro caseritas señalaron que no les gusta cocinar pero que “les toca” hacerlo, pues consideran que si bien no disfrutan de cocinar, se trata de una actividad importante para mantener la salud de su familia.

Las entrevistas demuestran que en general, la actividad de la cocina está en manos de mujeres, ya sea madres de familia, amas de casa o la empleada doméstica. Dos personas afirmaron cocinar con sus parejas, y dos mujeres afirmaron recibir ayuda de toda la familia, describiendo el acto de cocinar como una actividad familiar. Tres personas afirmaron no cocinar nunca o casi nunca, ya sea porque no les gusta, o por trabajo y falta de tiempo. En uno de esos casos, la entrevistada señala que de todas formas prefiere comer en casa y que tiene una señora que cocina para toda la familia. En otro caso similar, la caserita entrevistada afirmó que la cocina es un lujo que implica recursos y energía, y que aunque le gustaría poder cocinar más, debe acomodarse de otras formas para alimentarse saludablemente.

Similarmente, las entrevistas realizadas tanto a los consumidores que asistían por primera vez a la feria como a los consumidores que asisten casualmente a la misma, evidencian que las mujeres son las encargadas de las tareas relacionadas con la alimentación, incluyendo el abastecimiento de alimentos, y la preparación de estos alimentos dentro de la cocina. En base a estos resultados, y la evidente primacía de mujeres en los talleres de La Cocinita Soberana, decidí realizar el resto de la investigación con mujeres únicamente, explorando a profundidad, las construcciones de género que emergen de sus principios y prácticas de consumo y de alimentación.

### **Los talleres en La Cocinita Soberana**

Al igual que la historia de María descrita al inicio de este capítulo, los relatos obtenidos durante los talleres de La Cocinita Soberana evidencian la convergencia, dentro del espacio de la feria, de intereses y responsabilidades privados –relacionados con la salud individual, la casa, la familia- con intereses y responsabilidades colectivos –relacionadas con la naturaleza, la sociedad, la humanidad. Este aspecto coincide con los hallazgos de estudios realizados en los mercados orgánicos de Estados Unidos, España, y Brasil, por autores como Fátima Portilho (2009), Kathleen Bubinas (2011), y Esther Vivas (2013).

Los talleres realizados como parte de La Cocinita Soberana, revelan además que la confluencia de estos dos tipos de intereses y responsabilidades está atravesada por nuevas construcciones de género que surgen de nuevos modos de entender al ser humano y a su relación con la naturaleza.

Como vimos en los capítulos anteriores, las actividades de cuidado han estado tradicionalmente a cargo de las mujeres en un contexto de desvalorización social y

económica (Pérez Orozco, 2006b). La experiencia de vida de María revela el surgimiento de nuevas prácticas y discursos encaminados a reconocer y valorar la alimentación como actividad de cuidado de la salud, y a través de ello, de su entorno socio ambiental. El enfrentamiento a la enfermedad como crisis obliga a María a buscar nuevas formas de relacionarse con su cuerpo, identificando la alimentación como una herramienta de sanación y reconexión con su energía vital y femenina.

En palabras de María, los cambios que realizó con respecto a su alimentación representaron el inicio “de una nueva etapa de vida en la que toda mi energía estuvo enfocada a cuidar mi misma y de mi salud” (María, 2013, entrevista). La priorización del cuidado de su propia salud le condujo a una nueva forma de entender la alimentación, ya no como un simple medio de nutrición, sino también como una alternativa de sanación, frente a un sistema médico que desde su percepción, era el causante del deterioramiento de la salud de su madre. Es así que la crisis de la salud –manifestada en la depresión de su madre, y en la pérdida de su ciclo menstrual- se tradujo en acciones concretas de cuidado personal –a través de nuevas formas de alimentación, trabajo, y aprendizaje-, de cuidado socioambiental –mediante la vinculación con el Colectivo Lunas Ecológicas, y otras asociaciones agroecológicas como la feria-, y de construcción de género –con nuevas formas de valorar su condición de mujer, su menstruación, y su ciclicidad femenina.

Similarmente, los relatos y afirmaciones de las caseritas durante los talleres de La Cocinita Soberana, dan cuenta de una serie de prácticas, imaginarios, preocupaciones y expectativas en las que la búsqueda de la salud resulta en la introducción hacia nuevas estrategias de cuidado individual, familiar, comunitario, y de la naturaleza. A través del consumo de los alimentos de la feria, las caseritas acceden a información, estrategias y herramientas para hacer frente a aquello que les incomoda y preocupa de su estado actual de vida, con una nueva valoración de sus cuerpos, y de su rol en el cuidado de la familia, de la sociedad, y del planeta. Las siguientes secciones de este capítulo resumen los hallazgos obtenidos durante los seis talleres de La Cocinita Soberana, mismos que han sido divididos en cuatro grandes temáticas: la alimentación para el cuidado de la salud, para el cuidado de la familia, para el cuidado de la comunidad, y para el cuidado de la naturaleza.

### **El cuidado de la salud**

Forme un rollito saludable colocando en una hoja de col verde o morada, el relleno de su elección. Para elegir el relleno, deténgase, respire, y reconozca lo que su cuerpo y su mente necesitan en este momento. Algunas opciones para el relleno son: una ensalada de zanahoria con arveja para aportar estabilidad a la vida; una ensalada de quinoa con cebollita picada para dar ligereza y energía; o una pasta de chochos con albahaca para añadir frescura y fortaleza (María, 2012, taller).

Como se evidencia en las entrevistas realizadas a los consumidores de la feria, la salud es la motivación principal por la que los caseritos de la feria acuden a este espacio, relacionando este concepto con el consumo de alimentos orgánicos, naturales, y locales.

Para profundizar más sobre el concepto de salud y su relación con el alimento, pedimos a las participantes de uno de los talleres que se dibujen a sí mismas, identificando las partes de sus cuerpos que necesitan para vivir de forma saludable. Posteriormente les pedimos que identifiquen los problemas que les impiden mantener su salud, y los cambios que podrían hacer en sus vidas para resolver esos problemas. Las preguntas que guiaron la actividad –quién soy, cómo me siento, qué obstáculos encuentro en mi vida, qué puedo hacer para resolverlos- partieron de la experiencia de vida de María, y estuvieron dirigidas a identificar aquellos aspectos que los caseritos reconocen como “salud”.

Los dibujos que resultaron de la actividad representan una variedad de cuerpos de mujeres, en los que se identifican distintos órganos, huesos, y músculos. De los catorce dibujos realizados, diez identifican el corazón, el útero, y los órganos relacionados a la digestión –intestinos, hígado, estómago- como esenciales para el funcionamiento del cuerpo y el mantenimiento de la salud. Además, el cincuenta por ciento de los dibujos representa “la energía” del cuerpo, a través de líneas rectas, círculos y espirales que atraviesan y rodean el cuerpo físico. En dos casos, el cuerpo físico aparece como secundario a la representación de este cuerpo energético. Jenn, una caserita norteamericana que al momento del taller estaba embarazada, dibuja una cabeza con una sonrisa, y una serie de líneas onduladas que conectan la cabeza con el corazón, el útero, y un segundo corazón, en representación de su bebé.

Varios de los dibujos incluyen un entorno, en el que se evidencia la comparación antagónica de “la vida en la naturaleza” –representada con flores, árboles, montañas, el sol, la luna- y “la vida en la ciudad” –representada con calles, carros, computadoras. Durante la reflexión sobre la actividad, una de las participantes explicó que para ser saludable, se necesita “poder respirar bien, utilizar todas las partes del cuerpo, y estar en contacto con la naturaleza”. La ciudad y la vida urbana fueron así descritas como

inconvenientes para conservar la salud. En palabras de una de las participantes, “la ciudad te quita la libertad porque pierdes el control de tu vida, te metes en la rutina, en los ruidos, en siempre tener que hacer, hacer, hacer, sin descanso” (Michelle, 2012, testimonio).

En concordancia con estas afirmaciones, las mujeres participantes del taller se refirieron al trabajo como un aspecto importante de sus vidas que a menudo se sobrepone con la posibilidad de mantener una buena salud. De las catorce participantes, nueve mujeres contaban con trabajos con horario y sueldo fijo. Una de ellas mencionó que hay un conflicto entre el trabajo y el cuidado de la salud: “cuando trabajas es difícil encontrar el tiempo para cuidarte, para hacer deporte, para alimentarte bien. Sales temprano, regresas tarde, todo lo que es salud pasa a ser secundario, preparar tu comida, darte el tiempo para comer, para divertirte” (Patricia, 2012, testimonio).

Por otro lado, la buena alimentación y la dedicación al deporte fueron asociados con la “disciplina” y el “compromiso” que se requieren para mantenerse saludables en la ciudad. Se necesita de voluntad para lograr “equilibrio” en la vida, un signo de salud que se adquiere mediante el acceso a alimentos “naturales,” y “orgánicos,” y a la actividad física como caminar, nadar, trotar o hacer yoga.

Las mujeres que participaron en el taller afirmaron no siempre contar con las condiciones necesarias para darle prioridad al cuidado de su salud. Algunos de los dibujos contenían frases como, “me gustaría caminar más,” “no puedo respirar bien,” “quisiera estar más con mi familia,” “me falta aprender a comer bien,” “quiero dormir mejor”. Durante la reflexión sobre los dibujos, estas mujeres explicaron que muchas veces se comprometen con objetivos externos a ellas –relacionadas con el trabajo, la familia, y las amistades- dejando de lado el mantenimiento de su salud.

En cuatro de los dibujos, la ausencia de salud se asoció con el peso, evidenciando la asociación existente entre la delgadez y la salud. Irene, una de las caseritas, comentó al respecto que más allá de ser delgada, se trata de poder, “vivir con lo suficiente. ¿Qué vas a hacer con todo ese peso de más en tu cuerpo?” (Irene, 2012, testimonio). La ligereza y la delgadez son así presentados como el resultado del compromiso con una vida saludable, a través del control de la alimentación y de la actividad física.

Adicionalmente, varios de los dibujos incluían representaciones del útero, de la vagina, y de los senos, asociándolos con “el despertar de la feminidad”. Una mujer representó su vagina con flores, explicando que el despertar de su feminidad está

íntimamente asociado con el florecimiento de su salud y de su libertad. Varias de las mujeres manifestaron su deseo de “hacer contacto con su feminidad,” de aceptar su cuerpo como mujeres, y de sanar enfermedades relacionadas con el útero y los órganos reproductivos, como quistes, e irregularidad menstrual.

En asociación con este tema, las mujeres mencionaron el “amor” hacia uno mismo como un aspecto importante para mantener la salud. Este “amor” implica la posibilidad de conocerse como mujeres, de cuidar de sí mismas, y de hacer cosas para su bienestar. Las participantes mencionaron la necesidad que tienen de dar y recibir afecto, afirmando que a veces sienten “soledad”, “aislamiento”, “miedo a fracasar”, y a “fallarse a sí mismas”.

Como demuestran estos datos, la “salud” es entendida como un estado de equilibrio físico y emocional que requiere de compromiso y de voluntad. El contacto con la naturaleza, la priorización de las actividades de cuidado como el consumo de comida orgánica y la realización de actividad física, dar y recibir afecto, son hábitos asociados con el concepto de salud, en contraste con hábitos como el sedentarismo, la vida rápida, urbana, el descuido de la alimentación, del deporte, y del afecto.

### **El cuidado de la familia**

Cuando en mi comunidad preparamos los chiwiles, lo hacemos pensando que es algo que puedo tener preparado en la casa por días sin que se dañe. Contiene el maíz que es muy sano, y que nutre. Entonces si mis hijos tienen hambre, no tengo que preocuparme de preparar algo o que vayan a comer golosinas. Siempre hay algo listo y saludable a la mano (Luz, 2012, taller).

Uno de los talleres de La Cocinita Soberana fue dirigido por Luz Zaruma, una de las productoras de la sección de gastronomía de la feria. Luz es de Cañar, donde al igual que en muchas zonas del Ecuador y del mundo, la ingesta de alimentos procesados está en aumento. Esto, según explicó Luz, provoca que se pierdan alimentos nativos como el amaranto, que desde tiempos ancestrales sirvieron como sustento nutricional de las poblaciones locales. También se pierden las recetas tradicionales y el hábito de cocinar y comer en familia.

Luz lleva años trabajando en la recuperación de la agrobiodiversidad de la tierra donde habita, y de las prácticas tradicionales de la cocina local. Esta tarea no deja de ser desafiante, sobre todo frente a los cambios en las formas de pensar y en el estilo de vida que acarrea la vida moderna. Consecuentemente, Luz manifestó su deseo de compartir con los consumidores un taller sobre las estrategias para vivir una vida saludable sin

tener que rechazar los tiempos en que vivimos, con estilos de vida cada vez más rápidos, con una oferta cada vez más amplia de productos por consumir, y con mayor dependencia de la tecnología. Aunque Luz estuvo por mucho tiempo convencida de que la solución a los problemas que enfrentaba su comunidad era volver a vivir tal y como lo hacían sus antepasados, hoy ha aprendido formas para vivir una vida cada vez más moderna, sin que eso signifique renunciar al cuidado de su salud y la de sus hijos.

Mientras se preparaban los chiwiles, receta tradicional de la comunidad donde Luz habita, los consumidores expresaron sus propios mecanismos de cuidado de la salud y de la familia. Una consumidora explicó que el amor y el alimento están vinculados desde el momento en que nace el ser humano, siendo la leche materna el primer alimento que recibimos los seres humanos, para ayudarnos a establecer nuestra primera relación con el mundo. Afirmó así lo importante que es la lactancia en dar fortaleza y seguridad a los niños. Siendo vegetariana, aseguró además que las industrias se han encargado de hacernos creer “que la leche de la mamá es innecesaria, y que en cambio tienes que tomar leche de vaca todos los días hasta viejo. Eso es mentira. Todos los animales toman la leche de sus madres hasta que están crecidos y fuertes; el ternero la leche de vaca, el bebé la de su mamá” (Jenn, 2012, entrevista).

Varias mujeres en el taller explicaron que es complicado cuidar de los hijos y de la alimentación familiar sin tener que renunciar al trabajo y a otras obligaciones que ocupan tiempo y energía. Al respecto, Luz explicó que en su caso, ella ha tenido que organizar su vida para replantear sus prioridades y poder dedicar más tiempo al cuidado de sus hijos. También señaló que una buena estrategia para cuidar de la familia es preparando alimentos que duran días como los chiwiles; “yo tampoco tengo tiempo de cocinar siempre, pero aprovecho de los fines de semana para cocinar con mis hijos y hacemos cosas saludables que pueden durar toda la semana, así compartimos en familia” (Luz, 2012, entrevista).

Al momento de hablar sobre la familia, muchos consumidores establecieron conexiones con el pasado, recordando cómo funcionaba la alimentación en sus casas. Una consumidora señaló que “antes, todas las hermanas nos reuníamos a cocinar las humitas y lo más rico era después, la comida. Ya no he vuelto a hacer eso, ni con mis hijos ni con los nietos” (Lili, 2012, testimonio). Así mismo, otra participante recordó que, “antes ni habían restaurantes. Comíamos siempre en la casa, ni se nos ocurría salir afuera. Hasta cuando íbamos de paseo llevábamos mote, habas, las tortillas” (Paulina, 2012, entrevista).

Nuevamente, el tiempo asomó como un factor que impide el cuidado de la salud familiar. En palabras de una participante, “no tienes ya el tiempo. Además mis hijas pasan en la escuela y ahí comen y todo. Es feo cocinar para una sola con todo el tiempo que te toma” (Andrés, 2012, entrevista). En respuesta, algunas consumidoras señalaron que hay que darse el tiempo para cocinar y compartir, si es posible en familia. Una participante afirmó que cocinando encontró la forma para que su hijo coma verduras, “le hacía juegos, decorábamos el plato, y luego de ver tantas formas y colores, aprendió a comer todo” (Fernanda, 2012, entrevista).

Una vez más, el interés por priorizar el cuidado de la familia se ve desafiado por factores como el tiempo, el trabajo, y la vida urbana, moderna. Como vemos en los comentarios emitidos por las mujeres durante el taller, existe una búsqueda de estrategias para hacer frente a estos desafíos. Aunque no siempre resultan efectivas, estas estrategias permiten reconsiderar aspectos como la lactancia, la cocina, y la crianza de los hijos.

### **El cuidado de la comunidad**

Licue la quinoa, con los huevos, la mantequilla, la cebolla picada, y la leche para formar la masa de los tamales. Aparte, prepare un refrito de zanahoria, cebolla, queso, y alverjas. En hojas de achira pasadas un bolillo por la vena, coloque dos cucharadas de masa y una cucharada de condumio. Al hacerlo, tome conciencia de todas las personas, lugares, y seres vivos que estuvieron involucradas en la manifestación de esos alimentos en su cocina. Envuelva las hojas de achira, y cocine a vapor por treinta minutos (María, 2013, notas de campo).

Por petición de algunos consumidores, María decidió explorar la quinoa como ingrediente principal de uno de los talleres, con la intención de resaltar la importancia de la agricultura local para el sostenimiento de la economía y agro diversidad locales. Mientras se cocinaban los tamales, pedimos a los participantes que identifiquen un menú cotidiano dentro de sus hogares, y que reflexionen sobre la proveniencia de los alimentos implicados en ese menú, incluyendo a los productores, transportistas, comerciantes, y otros actores involucrados en la manifestación de esos alimentos en sus mesas. A partir de esta reflexión, los participantes dibujaron una red de alimentos, tomando conciencia de la comunidad imaginaria que se genera a partir de un menú, entre productores, consumidores, e intermediarios. Adicionalmente, se pidió a los participantes que identifiquen cuántos de los alimentos que consumen pueden ser

asociados con seres humanos concretos, evaluando el número de relaciones directas e indirectas que sostienen en su día a día a partir de la alimentación.

Para la elaboración de la actividad se pidió a los participantes que se dividan en tres grupos. Los equipos resultaron en un primer grupo que afirmó tener una alimentación orgánica en un 50%; un segundo grupo que se mantiene firme en el compromiso de alimentarse de forma orgánica y local; y un tercer grupo de norteamericanos que consumen únicamente de ferias agroecológicas, y solamente en determinadas excepciones, en mercados populares.

Durante la reflexión colectiva, se dio mucha importancia a hacer las cosas por uno mismo. Algunos consumidores hablaron de hacer sus propios alimentos como granola, pan, y conservas. Adriana, una de las participantes expresó con orgullo que cada mes dedica un tiempo a mezclar distintos cereales y frutos secos para cocinar su propia granola.

Adicionalmente, los participantes señalaron la importancia de comer alimentos “frescos,” no solo para mantener la salud, sino también porque a diferencia de los alimentos preparados y procesados, las verduras, frutas, hortalizas tienen una conexión más directa con la tierra y con los productores. En su red, uno de los grupos dibujó una caja negra donde colocaron todos los alimentos del menú que no “vienen ni van a ningún lado”. Es el caso de los alimentos comprados en supermercados, donde se encuentran productos con etiquetas, marcas, y sellos atractivos, provenientes de industrias con productores anónimos. Los consumidores afirmaron que además de no ser confiables pues no se conoce al productor, estos alimentos tienden a generar desechos innecesarios, pues utilizan etiquetas y envases no desechables: “estos desechos también van a la caja negra, pues no se sabe a dónde van, solo contaminan” (Elizabeth, 2012, notas de campo).

En contraste, el dibujo incluye también a una serie de hombres y mujeres que representan a los productores de ferias locales. Aquí se incluye una serie de aspectos adicionales como el uso de empaques reusables, los nombres y caras de los productores, y la lista de ingredientes utilizados para la elaboración de cada producto. En el caso del grupo de norteamericanos, resulta también interesante la inclusión de imágenes que representan ecosistemas: el mar de donde vino su pescado, las plantaciones de donde vino la cebada para su cerveza.

Finalmente, los participantes explicaron que el ingrediente más importante para mantener su salud y fortalecer a la comunidad es el tipo de energía que se aplica a los

alimentos al momento de cocinarlos y de consumirlos. “Disfrutar de la comida y bendecirla,” señaló un participante, “permite que cualquier falla en la cadena de producción se elimine, y que la comida sea igual de sana y nutritiva” (Kelly, 2012, testimonio).

### **El cuidado de la naturaleza**

El maíz, que tan presente está en nuestra cultura, se siembra en la sierra entre septiembre y octubre, y se empieza a cosechar entre marzo abril, junto con otros granos tiernos con los que hoy preparamos la fanesca. Al cultivarlo se combina con fréjol, que utiliza su tallo para trepar y sambo o zapallo, que se extienden por el suelo como cobertura. Además, en la chakra andina suele estar acompañado de quinua, amaranto, o chocho, que tardan casi lo mismo y pueden sembrarse en la misma época. Como alimento se utiliza tanto en estado tierno, como maduro, y sirve para la elaboración de numerosas preparaciones. Sus hojas tiernas sirven como envoltura para ciertos alimentos y forraje para animales. Sus hojas secas y tallos también se pueden utilizar como combustible. (María, 2013, notas de campo).

El cuidado de la naturaleza fue un tema bastante reiterado durante los talleres, siempre en vinculación con el reconocimiento de la relación entre el alimento y la agricultura, con el respeto a la biodiversidad de la tierra, y los beneficios de este respeto para la salud humana.

Los participantes de los talleres mostraron interés por algunos temas de preocupación socio ambiental, principalmente en relación al ingreso de alimentos transgénicos en el Ecuador, a la contaminación de recursos como el agua, y a la aplicación de políticas extractivistas en el país como el petróleo y la minería a gran escala. Durante las conversaciones algunos consumidores elevaron el tono de su voz, demostrando la indignación que sienten los consumidores ante las decisiones tomadas desde el Estado, sin tomar en cuenta el Sumak Kawsay y el Buen Vivir en el manejo de la economía local.

A través de relatos y experiencias vividas, los participantes manifestaron su preocupación ante el deterioro de la naturaleza. Algunos caseritos señalaron la aplicación de ciertas estrategias en sus vidas, dirigidas a cuidar de la naturaleza y a enfrentar las políticas contaminantes dirigidas a nivel gubernamental.

Una de estas estrategias es la siembra de sus propios alimentos en casa. Una participante contó que su casa está repleta de plantas medicinales: “es un departamento bien pequeño, pero lo llené de las plantitas de uso diario, perejil, cilantro, un poquito de ruda”. Otros consumidores se han dedicado a sembrar también vegetales, transformando los patios de sus casas, que “antes era un patio botado de cemento, ahora es un

huertito”.

Así mismo, los participantes señalaron que ahora “es bien fácil olvidarse de que hay épocas de siembra y que se debe respetar esas épocas, porque vas al supermercado y te ofrecen de todo, sin límites, todo el año” (2013, notas de campo). Una consumidora señaló que esta es justamente la razón por la que prefiere comprar en la feria, pues le permite enterarse de qué alimentos está dando la Tierra en esa época del año, para poder así conectar su cuerpo “con la bondades de la Tierra. Si forzamos a la naturaleza igual nos forzamos a nosotros” (2013, notas de campo). Varios participantes afirmaron además que han dejado de consumir carne, pues es un alimento que hoy en día produce mucha contaminación, y que es elaborado “de forma agresiva, sin respeto al mismo animal y al entorno” (2013, notas de campo). Dejar de comer carne es así visto como una opción para mantenerse más liviano y saludable, evitando alimentos cuya elaboración implica actos de maltrato y violencia.

Finalmente, algunos consumidores señalaron que el reciclaje y separación de desechos es una forma práctica que han encontrado para contribuir al cuidado de la naturaleza. Los participantes aprovechan de las personas que recogen papel y plásticos en las casas para no tener que botar estos desechos a la basura. También afirman tratar de producir la menor cantidad de basura posible. En dos casos, los caseritos han construido también sus propias composteras para descomponer la basura orgánica. Una consumidora señaló que dejar de comer en restaurantes fue parte de esta estrategia, pues “te dan muchos envases, plásticos, cosas de espuma flex que luego tienes que botar a la basura”(2013, notas de campo).

### **Nuevos humanos con nuevos modelos de vida**

Los datos hasta aquí presentados resumen brevemente los principales hallazgos de los talleres realizados para el proyecto La Cocinita Soberana dentro de la feria. Como hemos visto, existe una preocupación por parte de los consumidores con respecto a cómo cuidar mejor de su salud a través de la alimentación. Esto se evidencia en las constantes afirmaciones de los participantes de los talleres con respecto a cómo mantener un equilibrio y encargarse de su propio cuidado dentro del estilo de vida rápido y urbano en el que están acostumbrados a vivir.

Al igual que en la historia de María, la búsqueda de nuevas estrategias para cuidar de la salud –a través de formas particulares de alimentación y de uso del cuerpo– surgen de experiencias de crisis, manifestadas en forma de enfermedades diagnosticadas

–como diabetes, obesidad, problemas de ovarios- o identificadas como “soledad,” “separación de la familia,” “abandono”. Estas crisis impulsan a los consumidores a generar estrategias que a menudo requieren de una revisión de las prioridades, necesidades, e intereses en sus vidas. En algunos casos, como el de María, esta revisión resulta en una transformación total del estilo de vida –abandono de la universidad, cambio de trabajo, búsqueda de nuevas formas de medicina-. En otros casos, se trata de una revisión que resulta en una transformación más lenta, con cambios específicos en la cotidianidad, siempre en coordinación y diálogo con el estilo de vida muchas veces acelerado, que resultó en la manifestación de la o las crisis de salud identificadas.

En este marco, el acceso a la feria representa una estrategia más, utilizada por los consumidores para hacer frente a los efectos de un sistema laboral, productivo, y alimentario que interfiere en el acceso al cuidado de la salud, de la familia, de la comunidad, y de la naturaleza. La Cocinita Soberana, al igual que la feria, se convierten en espacios donde los consumidores pueden expresar sus preocupaciones con respecto a las decisiones que escapan de su control –como la aceptación de transgénicos en el país, o la circulación cada vez más libre de alimentos procesados- y, a su vez, de aprender alternativas para enfrentar esas preocupaciones, a través de decisiones tomadas a nivel individual y familiar.

El análisis de los resultados de las entrevistas y de los talleres en su conjunto, permite así perfilar la imagen de las y los caseritos de la feria como actores sociales interesados en encontrar alternativas al sistema económico, social, y político vigente. La reiteración constante de la búsqueda por la salud no se limita a la satisfacción de una necesidad individual de vitalidad, libertad, y afecto. Al contrario, se trata de una búsqueda que extrapola el significado del término “salud,” vinculándolo con inquietudes de carácter colectivo sobre el tipo de sociedad que construimos cotidianamente los humanos, y el tipo de relación que establecemos con la naturaleza.

La asociación de estos tres ámbitos- individual, social, y ambiental – implica entonces la construcción de una definición de ser humano en la que se reconocen tres principales aspectos: el ser humano en su condición de interdependencia con otros seres tanto humanos, como de otras especies; el ser humano necesitado de aspectos que sobrepasan la materia, como el afecto, la comunicación, la creatividad, y la energía; y el ser humano como parte intrínseca de la naturaleza y por lo tanto como ser sujeto a la condiciones, cambios, y disposiciones de su entorno natural.

Estos tres aspectos implican además la auto-atribución de responsabilidades de

cuidado individual, social y ambiental. Como ha sido ya señalado, las prácticas de consumo y los productos asociados a la feria permiten la materialización de estos ideales e imaginarios que los consumidores sostienen con respecto a “lo humano,” abriendo a su vez, nuevas preguntas con respecto a cómo sostener esos ideales en la cotidianidad. La frustración que muchos de los consumidores expresan ante la imposibilidad de tomar control del cuidado de su propia salud es análoga con la frustración que expresan ante problemas sociales como el aislamiento, la pobreza, y la inseguridad, y ante problemas ambientales como la contaminación y el agotamiento de los recursos. En este contexto, “el cuidado” con todas sus implicaciones –alimentación, crianza de los hijos, tratamiento de desechos, atención, afecto- adquiere un nuevo valor.

Tanto la historia de María, como algunos de los relatos expresados por las caseritas durante los talleres de La Cocinita Soberana evidencian además la emergencia de una nueva forma de ver y entender el ser mujer. En el caso de María, esta nueva construcción de la mujer se manifiesta a través de una nueva valorización del ciclo menstrual y el sangrado femenino, resultando además en prácticas concretas asociadas a la relación entre la mujer y la luna. En el caso de los relatos obtenidos a partir de los talleres, se manifiesta un reconocimiento y valorización de los órganos asociados con la reproductividad femenina al momento de hablar sobre salud –útero, vagina, senos- y de prácticas tradicionalmente asociadas con la mujer como la lactancia, el cuidado de los hijos, la cocina.

Estos primeros hallazgos, obtenidos a partir de las conversaciones con María para la preparación de los distintos talleres, de las entrevistas realizadas a los caseritos de la feria, y de las reflexiones sobre alimentación y cuidado entabladas durante los talleres de La Cocinita Soberana sirvieron como guía para una segunda fase de esta investigación, en la que mantuve entrevistas a profundidad con algunas de las caseritas de la feria. Los siguientes dos capítulos están dedicados a la profundización sobre los puntos destacados en este capítulo con respecto al tipo de imaginarios, preocupaciones, expectativas, e ideales que sostienen las caseritas y caseritos de la feria. A través de la indagación de las trayectorias de vida, relatos, y prácticas que los caseritos sostienen dentro de sus hogares alrededor de la cocina, busco revelar las nuevas formas de ser y definir al sujeto mujer que se tejen en torno a la alimentación



## **CAPÍTULO V**

### **DECISIONES COTIDIANAS: MUJERES QUE OPTAN POR EL CUIDADO DE LA VIDA**

La segunda fase de esta investigación estuvo dedicada a la exploración de las construcciones de género que las caseritas de la feria construyen en su cotidianidad. A partir de los hallazgos descritos en el capítulo anterior, inicié un proceso que implicó la realización de entrevistas a profundidad, visitas a los hogares de algunas consumidoras, y el seguimiento de las prácticas diarias que estas consumidoras mantienen en torno a la alimentación, al consumo, y a las actividades de cuidado.

El análisis de los datos presentados en estos dos últimos capítulos ha resultado particularmente desafiante. Durante los últimos tres meses, a medida que culminaba el proyecto de La Cocinita Soberana en la feria, me dediqué a contactar a aquellas caseritas que habían demostrado mayor interés en hacer parte de esta investigación. Disponía de una lista de contactos con más de ciento cincuenta correos electrónicos, pertenecientes a las caseritas que habían asistido a los talleres, y que habían manifestado su interés en ser parte de una comunidad de consumo responsable. En vista del limitado tiempo con el que contaba, me vi obligada a trabajar con un número reducido de consumidoras, seleccionando a aquellas que contaban con mayor disponibilidad de tiempo y voluntad para facilitar mi acceso a sus hogares.

El contacto con cada caserita inició siempre con una o dos entrevistas a profundidad, seguidas por un encuentro para cocinar una receta elegida por ella, y preparada dentro de su propia cocina. En la mayoría de casos, estos primeros encuentros me condujeron a visitar otros espacios fuera de la cocina y del hogar de las consumidoras. A medida que avanzaba el proceso investigativo, lo que en primera instancia fue una investigación sobre las construcciones de género dentro del espacio de la cocina exclusivamente, se convirtió en una etnografía multilocal, centrada en el abordaje etnográfico de múltiples escenarios (Marcus, 2001), a los que fui introducida por las participantes de la investigación.

Como demuestran los datos presentados en esta última sección, varias de las cocinas de las consumidoras con la que trabajé resultaron ser espacios ocupados de forma ocasional y estratégica, siempre en coordinación con otras responsabilidades. Estos datos coinciden con la encuesta del uso del tiempo realizada por la CONAMU en

el año 2007, en la que se evidencia la forma en que las mujeres en el Ecuador dividen su tiempo entre el trabajo doméstico no remunerado del que se encargan al interior de sus hogares, y el trabajo remunerado de mercado que realizan diariamente (Alba, Vászonez, y Gallardo, 2008). Se trata así de mujeres que distribuyen su tiempo en la realización de diversas tareas, en varios lugares, y con diversas motivaciones. De ahí que la estrategia metodológica de seguir “las conexiones, asociaciones y relaciones imputables” (Marcus, 2001: 112) a los objetivos de esta investigación, fue lo que me permitió comprender el conjunto de ideales, preocupaciones, y expectativas que las consumidoras sostienen en torno a la alimentación, al cuidado, y a la sostenibilidad de la vida.

Con el fin de organizar los datos obtenidos durante mi quehacer etnográfico, organicé esta información en dos secciones. Los datos que presento en este capítulo están dirigidos a comprender las condiciones que motivan la elección de modelos particulares de consumo y de alimentación. Expongo así retratos de las vidas de cuatro mujeres que desde distintas condiciones de vida deciden encargarse de las tareas asociadas con el cuidado de sus propias vidas y las de sus familias, convirtiéndose en actoras activas para la construcción de nuevos paradigmas de organización y gestión de la vida desde el interior de sus hogares.

### **El cuidado como decisión cotidiana**

Como ya mencioné en el capítulo anterior, los datos obtenidos a partir de las entrevistas y talleres realizados en la feria develan que las tareas relacionadas con el aprovisionamiento, distribución y preparación de los alimentos es todavía una actividad que está a cargo de las mujeres. Aunque existen hombres que desde distintos roles dentro de la unidad doméstica colaboran con las tareas relacionadas con la alimentación, la cocina sigue siendo un espacio cuya responsabilidad diaria recae sobre las mujeres, desde su rol de madres, hijas, abuelas, y empleadas domésticas.

Durante mis visitas a distintas casas de las consumidoras de la feria, la presencia de las mujeres en el espacio de la cocina continuó siendo una constante. Se trata de mujeres que diariamente organizan su tiempo, sus recursos, y su energía para abastecer de alimentos a sí mismas, a los miembros que habitan con ellas, y en ciertos casos, a personas que sin vivir bajo el mismo techo, dependen de ellas para alimentarse.

Evidentemente, cocinar para una, dos o más personas es una tarea que requiere de tiempo, recursos, energía, y conocimientos. Si bien cada mujer con la que conversé

tiene su forma particular de organizarse dentro de la cocina, todos los casos presentan ciertas dinámicas comunes. Cocinar es una tarea que implica el reconocimiento de los recursos disponibles, incluyendo ingredientes, condimentos, utensilios, tiempo, conocimientos; el reconocimiento de las necesidades nutricionales y afectivas de los miembros que van a ser alimentados; la decisión sobre qué se va a cocinar de acuerdo a esos recursos y esas necesidades; y la transformación práctica, organizada, y efectiva de los recursos disponibles en uno o varios platos de comida que satisfagan las necesidades de los seres vivos a los que se va a alimentar. Adicionalmente, existen tareas asociadas a la cocina que incluyen la selección y compra de los ingredientes; la limpieza y organización del espacio de la cocina; y el constante aprendizaje de nuevas formas de cocinar, de aplicar los ingredientes, de transformarlos.

Como señalaban muchas de las mujeres con las que conversé, cocinar no es una tarea simple. A menudo requiere ser coordinada con otras tareas, tanto laborales, como de cuidados, obligando a varias a mujeres a generar diversas estrategias que les permita consumir todas sus responsabilidades. En el caso de las caseritas de la feria, estas estrategias incluyen la contratación de empleadas domésticas cuando hay los recursos económicos necesarios; levantarse más temprano sacrificando horas de descanso; preparar alimentos en gran cantidad y congelarlos para utilizarlos a lo largo de la semana; y comprar los alimentos semi-elaborados como tortillas de maíz o conservas tanto dentro de la feria como en otros espacios. De hecho, durante los talleres de La Cocinita Soberana, muchas caseritas solicitaban la enseñanza de recetas fáciles y rápidas de cocinar, afirmando su necesidad de facilitar la tarea diaria de decidir qué cocinar, cómo, y con qué. ¿Qué lleva entonces a que estas mujeres decidan encargarse de esta tarea cotidianamente?

Las mujeres con las que conversé y cociné a lo largo de los últimos meses señalan que encargarse de la cocina, al igual que de otras actividades de cuidado del hogar y de la familia, es una decisión consciente que toman a diario. Así como eligen el consumo de alimentos agroecológicos en espacios de consumo solidario, estas mujeres optan de entre varias formas posibles de ocupar su día, por encargarse de la alimentación como actividad de cuidado.

A partir de los datos obtenidos durante mi trabajo de campo me atrevo a señalar que las razones que llevan a tomar esta decisión diariamente –la decisión de cocinar, de criar los hijos, de mantener la casa- es una decisión impulsada por distintas motivaciones, de acuerdo a la historia y condiciones de vida específicas de cada mujer.

Los cuatro casos que presento en este capítulo demuestran el carácter heterogéneo de los motivos que inducen a la práctica de la cocina como una práctica consciente y voluntaria. A través de los relatos de Carmen, Lorena, Paulina, y Ángela, pretendo esbozar el tipo de motivaciones que impulsan la auto-atribución de responsabilidades de cuidado en el quehacer cotidiano de las caseritas de la feria.

Elegí estos cuatro casos con el fin de visibilizar dos tipos de mujeres distintas que de una u otra manera enfrentan situaciones similares al momento de pensar en el uso de su tiempo para el ejercicio y valorización de las tareas de cuidado. Presento dos casos de mujeres que dedican su tiempo exclusivamente a los cuidados –de sí mismas y de sus familias- y dos casos de mujeres que distribuyen su tiempo entre las tareas de cuidado de las que se encargan y los trabajos remunerados de mercado que mantienen. En conjunto, las historias de estas cuatro mujeres evidencian que existe una variedad de posibilidades para entender, practicar, y responsabilizarse de las tareas de cuidado.

Aunque cada uno de los casos que presento a continuación es distinto -no solo en términos de condiciones culturales y socio-económicas, sino también del tipo de unidad doméstica en el que estas mujeres habitan- considero que los cuatro casos dan cuenta de la forma en que la decisión de encargarse del cuidado del hogar está asociada con una revalorización que estas mujeres hacen de la alimentación como actividad de cuidado y sostenimiento de la vida. Al igual que las entrevistas y talleres realizados dentro de la feria, las conversaciones profundas mantenidas con estas mujeres dentro de sus hogares evidencian una profunda desconfianza en la economía de mercado, que motiva la elección de modos alternativos de consumo, de alimentación, y de modelos de vida.

Como veremos a continuación, esta desconfianza surge de experiencias de vida concretas que provocan por un lado el cuestionamiento de determinadas prácticas y valores, y por otro lado la búsqueda y asociación con nuevos paradigmas de vida. En este marco, argumento que la opción por formas particulares de gestión y organización de las tareas de cuidado, es una estrategia que estas mujeres utilizan para resistir a los desafíos que enfrentan diariamente, a causa de la predominancia de la economía de mercado y de la desvalorización de las actividades de cuidado y de reproducción de la vida dentro de este sistema.

### **El sistema nos arrancha la vida**

Mi primer encuentro con Carmen fue en el primer taller de La Cocinita Soberana en septiembre, donde se mostró muy interesada en ser parte de un grupo de consumidores responsables, dentro de la feria y a nivel nacional. Carmen es caserita de la feria desde hace cinco años. Debido a que la feria funciona únicamente dos veces al mes, mantiene su consumo exclusivo de productos agroecológicos a través de su asociación con el Centro Agrícola, un espacio de venta solidaria y agroecológica que funciona cada sábado en la zona de La Mariscal.

Jubilada hace cuatro años, Carmen vive con su esposo y su hijo de treinta años, cerca de la Avenida Brasil al norte de la ciudad. Habita en una casa grande de tres pisos, donde diariamente recibe la visita de sus dos nietos de nueve meses y de dos años, quienes permanecen bajo su cuidado de ocho de la mañana a seis de la tarde mientras sus dos hijas y sus esposos trabajan. Cada mañana recibe además a Rocío, una mujer de aproximadamente treinta años que le ayuda con las tareas de limpieza dentro del hogar. Carmen tiene una pasión por los animales, por lo que afirma también ser madre de cuatro perros, dos gatos, y un montón de palomas a las que alimenta a diario.

Al hablar de cómo se inició en el consumo de alimentos agroecológicos, Carmen afirma que es una cosa suya, aprendida de su madre, de su abuela, y del entorno en el que creció. Carmen describe su infancia como una infancia sana, sin las presiones que “los niños viven ahora, con tanta comida chatarra, tantas opciones de juguetes, televisión, tecnología” (Carmen, 2013, entrevista). Señala con orgullo que las mujeres de su familia son mujeres que nacieron y crecieron en el campo, en relación directa con la naturaleza y la producción agrícola natural, y que ella misma fue criada en Ibarra, una ciudad pequeña sin supermercados ni tiendas, con costumbres alimentarias bastante arraigadas al hogar. Como Carmen indica, “no teníamos la tentación siquiera de ir a comer afuera, todo se preparaba en casa, donde siempre había algo preparado para comer”(Carmen, 2013, entrevista).

Aún así, Carmen reconoce haber vivido momentos de gran desafío, en los que tuvo que decidir sobre el tipo de vida que quería llevar, para sí misma y para su familia. Como socióloga y pedagoga, Carmen trabajó por muchos años en el área educativa de las zonas rurales del Ecuador, donde pudo presenciar las dinámicas complejas que se tejen en la relación entre el campo y la ciudad. En cada una de las conversaciones que mantuve con ella, Carmen demostró un amplio conocimiento sobre el sistema nacional de producción alimentaria, al que describía como “lleno de crueldad y maldad”(Carmen, 2013, entrevista).

A menudo comenta sobre experiencias en las que fue testigo del maltrato y condiciones precarias en las que vivían los productores campesinos. Recuerda que varias veces presencié cómo los, “arranchadores que así les decíamos a los intermediarios, arranchaban con una violencia los productos de los campesinos, dejando a la pobre gente sin nada. A mi se me partía el alma, y creo que fue ahí que me di cuenta de cómo esa sed sin medidas por el dinero hace que los seres humanos perdamos la conciencia”(Carmen, 2013, entrevista). Para Carmen, el ingreso de la agroindustria en las zonas rurales ha sido causante de que su generación y las siguientes pierdan la noción no solo de lo que son los alimentos, sino también de su humanidad. Señala que las personas de las ciudades nos olvidamos de que existe un campo que produce, sin evaluar los procesos a través de los cuales nos llegan los alimentos:

Imagínate, verás yo siempre tengo un zapallo puesto ahí bajo el sol, por lo que el sol lo madura, le da otro sabor, le da otra coloración. El otro día llegan los hijos de una amiguita y me dicen oye qué es eso. Yo le tuve que decir eso es un zapallo. ¿Y qué es un zapallo? Me preguntaban...¿Te das cuenta? Las nuevas generaciones están llegando a ese extremo que ni siquiera reconocen el producto, digamos en bruto, porque de pronto saben ya cuando prueban un dulce o algo preparado, pero no saben de dónde viene lo que comen. Y esto te hablo de que de mi generación a esta ya se ha perdido el conocimiento, te hablo de no más de cuarenta años. Y es bien fácil que se pierda si las nuevas generaciones no tienen quién les transmita (Carmen, 2013, entrevista).

Inspirada por su experiencia laboral, las decisiones que Carmen ha tomado en su vida han estado dirigidas a transformar el rumbo por el que la sociedad camina. Una de estas decisiones ha sido justamente la crianza de sus hijos. Cuando se quedó embarazada de su primera hija, Carmen decidió trabajar en UNICEF.

Yo soy una mujer bien estudiada y preparada, siempre decía yo voy a trabajar y entonces conseguí un trabajo donde aparentemente podía ser mamá y trabajar a la vez. El día en que se me acabó el permiso de maternidad me di cuenta que no podía dejarle a mi hija. El ratito que la dejé y la vi llorar, me di cuenta que ella me necesitaba y que no podía haber cosa más importante que acompañarla. Solo con irme un ratito sentí que estaba permitiendo que me la arranchen, como arrancharme la vida, y no pude. Entonces hablamos con mi esposo y decidimos que él iba a tener un trabajo estable para tener seguridad y respaldo y yo bueno, nunca dejé de trabajar, pero sí asumí la cuestión de que hay mucha responsabilidad como papás por dar bienestar pero sobre todo dar cuidado. Eso ya es cuestión de las opciones que tomas en tu vida, siempre tienes que optar, tienes que decidir (Carmen, 2013, entrevista).

Hasta que sus tres hijos salieron del colegio, Carmen se dedicó a su cuidado, eligiendo únicamente actividades laborales en las que ella podía decidir sobre el uso de su tiempo. Consciente de lo que esta decisión implicaba en términos económicos, afirma que las

mismas actividades de cuidado le enseñaron el valor de efectivizar el uso de los recursos y de organizarse dentro del hogar. Para Carmen, el sistema agroalimentario se enraíza en una serie de mitos que hacen que las personas adopten hábitos insalubres: “Es más fácil coger una sopa Maggi y ponerle agua. En quince minutos está lista y se piensa que es lo más práctico. Pero luego vas a tener que cubrir los costos de esos quince minutos. Cocinar a veces implica que estás dejando por lo menos algunas horas de sueño, pero personalmente creo que vale la pena. A muchos les parece que no vale la pena, esa es la decisión”(Carmen, 2013, entrevista).

En una ocasión, mientras cocinábamos, Carmen me dio una lección sobre lo fácil, económico y beneficioso que resulta cocinar por uno mismo. Decidió cocinar mellocos, un alimento que describió como altamente nutritivo y barato, y que a muchos no les gusta por su textura pegajosa:

Entonces, picamos la cebolla larga, pero no solamente picamos cebolla. Picamos cebolla finamente, con amor. ¿Si? Ponemos en una sartén, añadimos una pizca de achiote y un poquito de mantequilla y revolvemos, hasta que nuestras cebollitas estén brillosas como perlititas, estén como espejitos brillosas, lindas, ese es el momento de colocar los mellocos previamente cocinados, picados en rodajitas, les pone en ese refrito, añade leche, y añade queso, sal al gusto, ni un solo condimento, nada. Pruebe, ¿tiene sabor a mellocos? ¡No! ¿Le gusto? Si. ¿Puede incorporar en su familia? ¡Sí! ¿Cuánto costó? Treinta centavos en total. ¿Cuanto de valor nutricional? ¡Alto! ¿Tiene condimentos? Nada. Y digamos que en términos de elevación de costo por producto estemos hablando en este momento de unos 60 a 70 centavos, ¿pero cuantas personas alcanza? Cuatro o cinco porciones. ¿Barato no? (Carmen, 2013, entrevista).

Para Carmen, la posibilidad de cocinar y encargarse de las actividades de cuidado dentro de su hogar es una forma de proteger a sus hijos y nietos de los efectos nocivos que el mercado provoca sobre la salud y el bienestar de las personas. Asegura que sus nietos, “los bebés de la casa,” son su principal preocupación, y por lo tanto, su principal motivación para consumir de forma responsable. En una ocasión, hablando sobre el consumo de carne, Carmen afirmó que si bien no es vegetariana, “no le daría a ninguno de estos guaguas el pollo del Supermaxi, ni muerta, si no es carne de campo, prefiero que no coman” (Carmen, 2013, entrevista). Señaló con certeza que al igual que sus hijos, sus nietos son “guaguas súper bien nutridos. Ellos no saben de *hotdogs* ni nada de comidas chatarras. A mi guagua de dos años le pones un brócoli al vapor y él se come feliz. Aunque la gente dice, los niños no comen verduras, todo depende de lo que les enseñes, de cómo aprenden a alimentarse”(Carmen, 2013, entrevista).

Como consumidora, Carmen se asegura de que todos los alimentos que consume hayan sido elaborados sin químicos, sin hormonas, y sin estrés. Le preocupa el ingreso de transgénicos en el país, y la pérdida de la diversidad agrícola y de las costumbres culinarias del Ecuador. Continuamente insiste en que los seres humanos debemos “hacer algo, antes de que no queden alternativas”. Teme que el Ecuador se vuelva como Estados Unidos, donde “los gringos están fregados con los problemas de salud, sin tener qué comer, porque todo está contaminado”(Carmen, 2013, entrevista).

Para Carmen, el sistema agroalimentario genera condiciones tanto en el campo como en la ciudad en las que los seres humanos pierden el control de su propio cuidado y sobre todo, del cuidado de las siguientes generaciones. De ahí que Carmen tome la decisión de responsabilizarse del cuidado y crianza de sus nietos, aceptando la tarea como ella dice, de “formar mejores seres humanos, encaminados a formar también un mejor mundo. Primero eres ser humano, luego puedes cambiar el mundo. Siempre debemos evitar que el sistema nos arranque la vida”(Carmen, 2013, entrevista).

### **En búsqueda de salud**

A diferencia de Carmen, quien afirma que la opción por un consumo de alimentos sanos ha estado siempre presente en su vida, Lorena es una mujer de treinta y dos años que reconoce un momento particular de su vida en el que decidió cambiar sus hábitos de alimentación y de consumo. Lorena es caserita de la feria desde hace cuatro años. Afirma que antes de conocer la feria sufría de sobrepeso extremo, al punto de tener várices en sus piernas y no poder moverse. Los bajos niveles de concentración y energía que experimentaba le motivaron a hacerse tratar de un médico, quien automáticamente le recomendó bajar de peso, más que por estética, por salud.

Lorena recuerda su alimentación como “pésima, llena de cola, pan, sánduches, hamburguesas, osea toda la comida chatarra que te puedas imaginar. Cuando el médico me cuestionó fue que decidí cambiar mis hábitos alimenticios, a darle prioridad a las cosas que son un poquito más saludables, pero tuve que aprender, porque no tenía ni idea cómo”. Fue así que comenzó a hacer cambios en su dieta, reemplazando primero el azúcar blanca por la morena, el arroz blanco por el integral, y el pan blanco por el pan integral sin levadura. También comenzó a hacer ejercicio, cogiendo el hábito de caminar todos los días por el Parque La Carolina.

En la búsqueda de los medios para incorporar estos nuevos hábitos, Lorena se encontró con los productos Warmi, y a través de éstos, con la Feria La Carolina. Lorena

recuerda que fue a través de los productos Warmi que se dio cuenta de lo que ella denomina “la esencia de los alimentos”. Para Lorena fue una sorpresa ver cómo a partir de cosas tan simples, las cocineras de Warmi podían desarrollar tantas cosas creativas, incluyendo mermeladas de ají, de mashua, y otros tipos de conservas que además de recuperar los productos locales, terminaban siendo deliciosos.

Entre risas, Lorena señala que en el intento de bajar de peso y recuperar su salud, encontró una nueva forma de relacionarse con su pasión que todavía es la comida. Terminó de estudiar gastronomía hace poco, y actualmente trabaja como *suchef* en el Hotel Marriot, donde diariamente prepara sushi a partir de productos orgánicos. En sus tiempos libres, Lorena experimenta con nuevos productos como las flores orgánicas comestibles, con la intención de poder compartir nuevas ideas de cocina con su familia y sus amigos.

Recuerda el tiempo en que su intención era bajar de peso como un “periodo de despertar”. Al preguntarle sobre el significado de este despertar, afirma que, “fue como conectarme de repente con las necesidades reales de mi cuerpo, empecé realmente a vivir. Fue un despertar porque me volví súper sensible. Me di cuenta que mi cuerpo había estado dormido, había dejado de sentir. De repente podía correr, y dejé de sentir dolores en las piernas, que para mí ya era algo tan normal que ni me daba cuenta que estaba con dolor”(Lorena, 2013, entrevista). En este sentido, explica que el consumo de cosas saludables le ha aportado con más vitalidad y energía: “antes me comía una salchipapa o qué se yo una hamburguesa y me daba igual. Ahora siento que eso me da cansancio, me vuelvo débil, no quiero hacer nada. En cambio si yo cocino me lleno de energía porque yo misma me cuido. Fue un despertar, como de un sueño profundo diría yo, en el que no estaba consciente ni de mi propio cuerpo”(Lorena, 2013, entrevista).

Un caso similar al de Lorena –en el sentido que en ambos el consumo de productos agroecológicos se da como resultado de un proceso de búsqueda de salud- es el de Paulina y su hija Sofía, dos clientes frecuentes de la feria desde hace aproximadamente dos años. Sofía fue la primera en enterarse de la feria a través de una amiga, quien produce mermeladas orgánicas para una feria similar en Tumbaco. Suelen ir juntas a la feria, donde disfrutan de encontrar alimentos “sanos,” “llenos de sabor”. Ambas reconocen que desde que consumen productos orgánicos, han dejado de tener alergias, sintiendo que tienen más energía y mayor capacidad de concentración.

Paulina es madre soltera. Crió a Sofía sola con ayuda de su madre, y aunque reconoce que ha sido una tarea desafiante, afirma que, “lo volvería a hacer con gusto”.

Aunque las dos son bastante ocupadas, han encontrado la forma de encargarse de su propia alimentación. Señalan que a las dos les sienta mal comer afuera, “no sé si será el aceite o los condimentos, pero siempre me enfermo, así que prefiero comer en casa” (Paulina, 2013, entrevista). Cada semana Paulina y Sofía se reparten las tareas de la casa. Con respecto a la alimentación, cada una cocina dos días a la semana, y al menos un día a la semana se reúnen a cocinar juntas. La idea es cocinar “cosas que no son muy laboriosas por el tiempo, por decirte yo hago un estofado con berenjenas, pimientos, muchas verduras, y combinamos con arroz o maduros al horno. Cosas bien sencillas para llevarnos al trabajo” (Paulina, 2013, entrevista).

Paulina trabaja en el área financiera de una inmobiliaria desde hace más de diez años. Al hablar de su trabajo, Paulina afirma que siempre ha sido una forma de sostener la economía de su hogar. Hace pocos años sin embargo, comenzó a sentir que su trabajo no tenía un objetivo; se sentía cansada, y estresada: “de repente la Sofi estaba grande y viendo mi vida sentía que no estaba aportando mucho a nada, y se me metió que quería cambiar de trabajo pero con mi currículum todo me llevaba al mismo camino” (Paulina, 2013, entrevista). Paulina recuerda haber experimentado un tiempo de mucha indecisión, consciente de que algo no marchaba muy bien en su casa, pero sin lograr identificar de qué se trataba.

De repente fue como que todo en mi vida colapsó. Un día llegué a mi casa y me asusté mucho de verle a la Sofi como bien perdida. Yo le había dado permiso para irse donde unas amigas y bueno, todo un rollo, pero la cosa es que me di cuenta que estaba súper metida en drogas y yo no me había dado ni cuenta. Apenas me di cuenta decidí meterle en estas terapias que no son médicas sino que más bien son para despertar, para hacer contacto con tu propia sanación. Lo más duro fue darme cuenta que yo me había olvidado de lo que en verdad importa en la vida, de mi hija, porque te vuelves productor incansable, y no sabes ni para quién produces pero estás súper metido en ser productor, en trabajar (Paulina, 2013, entrevista).

Al poco tiempo, Paulina sintió un intenso dolor de las cervicales provocado por el estrés, la preocupación, y el cansancio, viéndose obligada a reposar completamente por casi dos semanas. Según recuerda,

La situación fue terrible porque justo estaba en esto de cambiar de trabajo y todo, luego la Sofi en problemas, y ahora yo en cama, totalmente limitada, sin opciones. ¿Te imaginas lo que es no tener opciones en un mundo repleto de opciones? Lo bueno es que me obligó a tomar una decisión. Y no fue dejar mi trabajo como suponía, pero sí fue cambiar mi actitud frente al trabajo, frente a la importancia de cuidar de mi vida, y de mi hija que es la extensión de mi vida. Yo creo que eso fue bien crucial porque dejé de darle tanta importancia a mi trabajo, fue un proceso bien sanador. Y creo que todos los días eliges, es así. Yo todavía estoy aprendiendo, a veces me

olvido de nuevo pero en seguida me empieza a doler algo, el cuerpo me avisa y digo a ver, otra vez, más lento (Paulina, 2013, entrevista).

Paulina recuerda con claridad que un día, mientras estaba en cama, una amiga que trabajaba con métodos de sanación natural y alternativa le dijo que tenía mucha energía en sus manos, y que debía aprovechar de esa energía para sanar. “A mí no me sonó raro, porque siempre había percibido que tenía algo especial en mis manos, así que decidí empezar a explorar ese camino” (Paulina, 2013, entrevista). Fue así que se metió a clases de yoga y tai chi<sup>3</sup> primero, ingresando posteriormente, al Instituto Tecnológico de Formación Holística, donde estudia la carrera de Terapias Alternativas.

A partir de entonces, Paulina y Sofía se han dedicado a explorar “formas alternativas de relacionarnos con el cuerpo, con la vida, con el mundo”. Aunque viven en medio de la ciudad, junto al Quicentro, sus recorridos están marcados por la búsqueda de “una conexión más consciente con la naturaleza, con lo más humano, con sentir más” (Sofía, 2013, entrevista).

Un día, mientras esperaba a Paulina para vernos en su casa me llamó a decir que llegaba tarde, porque no había alcanzado a comprar las cosas para la casa. Luego, cuando llegó, me explicó apenada que a veces se le iba el tiempo entre el trabajo y las cosas de la casa, afirmando que, “todavía estoy aprendiendo”. Ese día tuvimos una conversación muy profunda sobre lo difícil que resulta “querer cambiar en estos tiempos”. Recordó que cuando Sofía era más chica, “siempre me tocó hacerme ocho con las cosas, tenía que pensar en la comida, en el cuaderno, el esfero, la goma, siempre manejando muchas cosas a la vez” (Paulina, 2013, entrevista). Afirmó que aunque le hubiese encantado no trabajar y dedicarle más tiempo a Sofía, en realidad nunca se planteó esa posibilidad:

Yo ahora que mi hija ya tiene 22 años me doy cuenta que pasó tan rápido, y que compartes poquísimo, compartes muy poco tiempo y a veces un tiempo medio obsoleto, llegas tan cansada que no tienes mucho que compartir, sino con las justas ya de sentarte a comer algo y ya irte a dormir. Yo si muchas veces siento que a pesar que sé que ya no hay que vivir el pasado, pero si pudiera retroceder, sí lo haría para hacer otra forma de... Después te das cuenta que el corre corre no te sirve de nada. Es muy fácil que te dejes abrumar tanto por tu trabajo que le quitas la importancia a lo más importante que es acá la casa, la hija, el compartir, el soltar un poco. Osea no te das cuenta que uno tiene como que repartir la energía, osea decir a ver, si mi energía es de 100, yo le voy a dar 50 al trabajo y voy a

---

<sup>3</sup>El tai chi es un arte marcial proveniente de la China practicado como entrenamiento de auto-defensa y también por sus beneficios de salud. Sus bases filosóficas son el Taoísmo y el Confucionismo (Paulina, 2013, entrevista).

dejar 50 para la casa. Eso no te das cuenta, y cuando llegas a la casa ya no eres, eres solo un cuerpo que necesita descansar (Paulina, 2013, entrevista).

Desde que empezó su nueva carrera y sus nuevas prácticas de consumo, Paulina intenta que su prioridad sea su casa, pero reconoce que todavía es un desafío. Riéndose comenta que en su trabajo siempre lucha porque se reconozca la necesidad que tienen los empleados de alimentarse bien y de estar con sus familias:

A veces le saco de quicio a mi jefe porque siempre le hago caer en cuenta de que el trabajo no es solo producir, que si trabajas es también porque es parte de la vida. Hace poco enviamos una carta entre todas las mujeres de la oficina, pidiendo que se piense más en la maternidad de algunas trabajadoras. Muchas todavía dan de lactar y ni trabajan bien pensando en sus bebitos. A mi me parte el corazón (Paulina, 2013, entrevista).

Paulina aboga así por unas políticas laborales pro cuidado de la familia, argumentando que cuando los seres humanos tienen una mejor calidad de vida, también mejora su capacidad de producción. Explica que todo en la vida puede ser un veneno o una medicina, desde el trabajo, hasta la alimentación, y las relaciones. Refiriéndose a las terapias de sanación que practica, comenta que su lección más grande con respecto al cuidado de su propia vida se dio en la relación con su trabajo y con su hija. Las memorias de los tiempos duros que pasó durante su enfermedad y la de su hija le recuerdan constantemente la importancia de “volver a mi, de volver a cuidarme”.

### **Manejar la información para manejar la vida**

Al igual que Lorena y Paulina, Ángela reconoce un momento particular de su vida en el que decidió optar por lo que ella denomina como “formas de vida más saludables”. Ángela vive en una casa grande de dos pisos cerca de Conocoto, junto a su hijo de ocho meses y su esposo. La casa es de sus suegros, quienes habitan en el piso de arriba junto a dos de sus cuñados. Ambos pisos son independientes; cada uno tiene su propia cocina, baño, sala, y comedor. Afuera en el patio, su suegra tiene sembradas hierbas medicinales, vegetales, y frutos. Ángela comenta que ha sido una bendición llegar a esa casa: “Yo crecí en una familia bien consumista, pero mi esposo siempre tuvo acceso a esto, a comer su propia fruta así, entonces él me introdujo a este mundo de comer bien, comer orgánico” (Ángela, 2013, entrevista).

Conoció a su esposo Jaime en uno de los taller que él dicta en su casa, sobre teatro, medicina natural, dibujo, y terapias de sanación. Fueron novios por dos años, y luego decidieron casarse. Al poco tiempo de conocerse, iniciaron juntos un negocio de

granolas en barra. Compraban las tablas de granolas de una de las vecinas de Jaime, y ellos se encargaban de cortarlas y empacarlas para salir a vender. Un día mientras caminaban por el Parque La Carolina, se encontraron con las carpas de la feria. Entusiasmados se acercaron y preguntaron si podían vender sus productos: “Ese había sido el primer día que la feria se juntaba. No tenían tantas reglas entonces nos dejaron nomás meternos a vender. Nos encantó y quisimos quedarnos. De ahí las cosas cambiaron y la feria pedía que uno mismo haga los productos, sin intermediarios. Entonces aprendí a hacer mermeladas con la fruta de aquí, y hacíamos salsas también” (Ángela, 2013, entrevista).

Ángela comenta que dentro de la feria se enteró de todos los daños que provocan los alimentos con químicos. Hace más de un año, Ángela dejó de ser feriante, “primero porque ya nos quedaba muy lejos, pero después también porque me quedé embarazada” (Ángela, 2013, entrevista). Aunque no ha dejado de consumir productos exclusivamente orgánicos, Ángela afirma que desde que es mamá la alimentación se ha convertido en una de sus principales preocupaciones.

Ángela se dedica cien por ciento del tiempo a la crianza de su hijo, mientras Jaime trabaja en un negocio que abrieron, vendiendo productos naturales. Para Ángela, la maternidad ha marcado una etapa decisiva de su vida, en la que ya no hace las cosas por ella, sino por el bien de su hijo. Se alimenta bien porque está dando de lactar y quiere que su leche sea lo más nutritiva posible. Afirma además que siente un gran temor ante la posibilidad de perder el control sobre la salud de su hijo. Al preguntarle de dónde surge este temor, Ángela señala que tiene una gran desconfianza sobre “todas las instituciones que se ha creado dentro de este sistema, no solo la alimentación, sino todo, la salud, la educación, todo está encaminado a ganar plata, no les importa cómo estamos” (Ángela, 2013, entrevista).

Recuerda con mucho dolor su parto, afirmando que la irresponsabilidad del sistema médico le causó muchos problemas:

Fuimos al médico para hacernos el chequeo, solo por si acaso, pero no tenía dolores ni nada, me faltaban todavía unos diez días para dar a luz y estábamos tranquilos. Cuando llegamos la doctora me dijo que todo estaba mal, que la placenta estaba no se cómo, el útero de ni se qué forma, el cordón por acá. Nos asustó tanto y nos dijo que lo mejor era hacer cesárea ese mismo rato. Fue bien confuso, con el Jaime no supimos qué hacer y dijimos bueno, pero yo no quise. No sentí nada del parto, y yo había planeado tanto tener el parto natural, era mi primer hijo. Entonces luego fue terrible. Me dio depresión y no sentía que era mi hijo. Me moría de iras adentro, conmigo misma, tenía mucho dolor. Y no quería verle al Santi porque sentía que no era mío, no era mi bebé. Dicen que uno se desconecta

del bebé y eso fue lo que me pasó. Me costó mucho, no fui firme, no me escuché. Yo sabía que estaba todo bien porque yo sentía así, pero cuando la doctora dijo que era mejor la cesárea, dije ella debe saber más, a ratos le decía a mi esposo mejor esperemos, pero él decía también y si pasa algo qué hacemos. Yo digo como madre debí escucharme pues, pero ya está, así pasó (Ángela, 2013, entrevista).

Ángela afirma que desde que tuvo su hijo, se preocupa todo el tiempo de que todo sea sano, limpio, sin químicos. Añade que a veces es difícil saber, porque “siempre te mienten, no se sabe ya qué es bueno y qué es malo. Recién escuché que nuestro aire está súper contaminado, y que a los bebés les afecta para todo. Entonces a veces digo cómo lo puedo cuidar, y para qué que sí me tensiono. El Jaime siempre me tiene que hacer acuerdo que me debo relajar, porque a mi me provoca mucho miedo cómo es ahora todo” (Ángela, 2013, entrevista).

Desde que dio a luz, Ángela se vinculó con la escuela de alimentación macrobiótica de uno de los productores de la feria, donde aprende a cocinar de la forma más “completa y natural. A mis papás no les gusta, no saben comer cuando les invito porque dicen que lo que hago no tiene sabor. Pero es de cambiar los gustos nomás. Lo importante es que sea sano”. Cocina todos los días para ella y su hijo que ya está empezando a comer, y en las noches cocina también para su esposo.

Al preguntarle cuál es su mayor preocupación al pensar en la crianza de su hijo, Ángela contesta que no quiere que su hijo se enferme:

Mi mamá tiene diabetes y yo le veo como sufre todos los días. Y cuánta gente hay con cáncer, con problemas de corazón, la gente muere con mucho sufrimiento. Yo quiero que mi hijo esté sano para que pueda ser feliz. Ojalá yo hubiera conocido esto antes de que nazca, porque ya estuviera en mi sangre. Dicen que todo está en nosotros los padres y que ya cuando uno aprende eso hace que ellos también facilito incorporen los hábitos más sanos. Pero yo sí comía antes bien mal, nunca me gustó poner mucha sal ni azúcar pero igual me gustaba los fritos. Ahora tengo que aprender para poder enseñarle pero sabes que hay que estar pendiente de todo. A la gente solo le importa vender y te dan cualquier cosa dañina diciéndote que es bueno (Ángela, 2013, entrevista).

Para Ángela, su hijo es la motivación fundamental para optar por encargarse de las actividades de cuidado. Explica que muchas veces se siente sola porque pasa varias horas del día en la casa, dedicada únicamente a su hijo. Sin embargo, sabe también que se trata de algo temporal mientras su hijo crece: “a mi no me importa, a veces es duro, pero yo disfruto de verle crecer, de verle reírse, dar el primer pasito, para mi es un descubrimiento, luego no se va a repetir” (Ángela, 2013, entrevista). Es así que en los

pocos tiempos libres con los que cuenta, cuando su hijo está dormido o bajo el cuidado de su esposo, Ángela se dedica a aprender formas de practicar su maternidad de la forma más sana posible, asistiendo a cursos de maternidad, de lactancia, de educación alternativa. Se trata de una desconfianza total del sistema dominante de alimentación, de educación, y de gestión de la vida que le impulsa constantemente a buscar nuevas alternativas.

### **La importancia de las decisiones cotidianas**

Evidentemente, las consumidoras con las que trabajé en esta segunda fase de investigación no constituyen un grupo de consumidoras organizado. A pesar de que he hablado repetidamente de un grupo de consumidores responsables -manifestado en ciertos casos en iniciativas políticamente organizadas como la campaña nacional de consumo responsable “¡Qué rico es!”- lo cierto es que se trata de consumidoras que permanecen, como señala Fátima Portilho, entre “el anonimato y la voluntad de ejercer un papel político, entre las preocupaciones de la vida privada y la voluntad de participar en una esfera pública más amplia negociando los costos y beneficios de esa participación” (Portilho, 2008: 3). Se trata en otras palabras, de mujeres que sin conocerse, comparten un conjunto de imaginarios, prácticas, y cosmovisiones relacionadas a un modelo particular de vida y de habitar el mundo, de apropiación de su salud y su cuerpo, y de gestión y uso de los recursos.

Los retratos de las vidas de algunas de las consumidoras con las que trabajé durante los últimos meses, resaltan la forma en que sus prácticas de alimentación y de consumo materializan ciertos valores de carácter político, social, y económico. Partiendo del espacio de la cocina, las distintas historias y espacios que exploro con estos retratos me llevan a argumentar sobre la emergencia de un complejo fenómeno cultural encaminado a cambiar el orden patriarcal de dominación de lo masculino, a través de nuevos modelos de vida y de autonomía de acción. Encaminado, pues la gran transformación que significaría “cambiar el orden patriarcal de dominación de lo masculino” requiere necesariamente de un cambio no solo de la forma en que las mujeres se perciben y definen a sí mismas y sus acciones, sino también de cómo se relacionan con los hombres, y de cómo los hombres se perciben y definen a sí mismos. Como señalé antes, aunque esta investigación se limita a indagar sobre las prácticas, percepciones, e ideales del sujeto mujer, es vital completar los argumentos aquí

presentados con un estudio en el que se respondan las mismas preguntas aquí planteadas con respecto a los hombres dentro del ámbito doméstico de los hogares.

En un mundo cada vez más sometido a las decisiones humanas –más allá de la tradición y la naturaleza- hablamos de la emergencia de nuevas dinámicas de vida que al estar asociadas a luchas colectivas en torno a cómo debemos vivir como individuos y como humanidad (Portilho, 2008), establecen diálogos entre lo privado y lo público, entre lo individual y lo colectivo. Es en medio de estos diálogos que se hace visible la emergencia paralela de una nueva economía que toma distancia de la acumulación como finalidad y del interés particular como motor de la economía (León, 2009), para integrar e incluso priorizar los procesos que tienen como objetivo la sostenibilidad de la vida de las personas en términos económicos, sociales, y ecológicos.

Los retratos de vida de cuatro mujeres presentados a lo largo de este capítulo dan cuenta de la forma en que la elección de un modelo particular de alimentación y de vida surge de experiencias de vida diversas, dentro de contextos sociales, económicos, y culturales específicos. En todos los casos presentados, encargarse de las tareas de cuidado dentro del hogar es una decisión tomada de forma consciente y voluntaria, frente a condiciones que amenazan el acceso a la salud y al bienestar, como rasgos inherentes al cuidado de la vida.

Desde distintas perspectivas, las cuatro historias relatadas en este capítulo presentan críticas severas hacia el sistema agroalimentario en primera instancia, y sobre todo, hacia el dominio de una economía que al mercantilizar la fuerza de trabajo, la alimentación, la educación, y la salud, provoca el abandono de las actividades relacionadas con la sostenibilidad de la vida. Los distintos conflictos que estas actoras identifican en sus vidas se enmarcan en las tensiones producidas por un sistema que privilegia las tareas de producción, muchas veces en sacrificio de las tareas relacionadas con la reproducción y la subsistencia, tanto dentro como fuera del hogar.

Desde la perspectiva de estas actoras, encargarse de las tareas relacionadas al cuidado de la vida es una forma de lidiar con los desafíos que provienen dentro de una sociedad que desvaloriza y desconoce la importancia de los cuidados para el sostén de la sociedad. Este “encargarse” implica muchas veces la generación de estrategias que permiten la coordinación de las tareas relacionadas a los cuidados con tareas de carácter laboral para la provisión de recursos dentro del hogar. En este sentido, la auto-atribución de responsabilidades relacionadas con el cuidado de la vida se convierte en una conciencia que siendo adquirida de diversas maneras, transforma la desconfianza

que estas mujeres sienten hacia la economía de mercado, en prácticas que fomentan nuevas formas de confianza en sí mismas como portadoras y guardianas de los saberes relacionados con estas tareas.

Ciertamente, a través de las decisiones que toman a diario -con respecto a la alimentación, a la crianza de sus hijos, y a la administración de los recursos dentro de sus hogares, entre otras- estas mujeres se convierten en actoras activas tanto dentro como fuera de sus propios hogares. Como veremos en el siguiente capítulo, esta toma de decisiones sobre cómo cuidar de sí mismas y de las personas a su cargo trasciende la opción por un modelo de alimentación y de consumo. Se trata de mujeres cuyas decisiones cotidianas dentro y alrededor de la cocina promueven nuevas formas de ver a la mujer, al ser humano, y a su rol dentro de la sociedad y ambiente natural en el que habitan.



## **CAPÍTULO VI**

### **YO SOY UNA MUJER: NUEVAS FORMAS DE AUTONOMÍA FEMENINA**

Los cuatro casos expuestos en el capítulo anterior dan cuenta de la forma en que el acto de seleccionar, cocinar, y transformar los alimentos, está asociado con una decisión diaria que estas mujeres toman de encargarse de las actividades de cuidado dentro de sus hogares. Según argumento, la elección de determinadas formas de consumo, de alimentación, y de uso del tiempo sirven como medios para criticar y resistir las formas de control que el sistema capitalista ejerce sobre sus vidas, atentando con su derecho a la salud, al bienestar, y a la libertad de elección.

Como mencioné en el capítulo anterior, la intención de comprender el significado de estas decisiones cotidianas me llevó a explorar una serie de escenarios que sin estar directamente relacionados con el espacio de la cocina, contribuyen a la construcción del conjunto de ideales y cosmovisiones que las caseritas de la feria sostienen, en relación a un modelo particular de habitar el mundo. Los discursos y prácticas que estas mujeres emprenden al interior del espacio de la cocina, están ligados a otros ámbitos de sus vidas que incluyen la salud, el trabajo, la educación, y que describo a lo largo de este capítulo. En este capítulo exploro una serie de espacios y contextos a los que fui dirigida por algunas de las consumidoras de la feria.

Considerar estas diversas prácticas en conjunto permite dar cuenta del carácter singular de las decisiones cotidianas que estas mujeres toman. Mientras hacía mi trabajo de campo, constantemente me pregunta sobre los valores e intenciones que motivan la decisión diaria de estas mujeres de priorizar la actividades de cuidado dentro de sus hogares. ¿Qué hace que ese “encargarse de los cuidados” no sea una simple consecuencia de un sistema patriarcal y capitalista que a fin de cuentas siempre ha dejado esta responsabilidad en manos de las mujeres como sujetos no reconocidos ni social ni económicamente? ¿Cuál es la diferencia entre una de estas mujeres y todo el resto de mujeres que históricamente han tenido esta tarea en sus manos?

Estas preguntas están sin duda asociadas a la pregunta que en un principio motivó esta investigación, sobre la relevancia de las construcciones de género que sostienen las y los consumidores de la feria, y su relación con la soberanía alimentaria en el Ecuador. Las prácticas que reviso en este capítulo comparten algunos de los

principios básicos del paradigma de soberanía alimentaria, en asociación con otros paradigmas como la economía solidaria y feminista.

A lo largo de este capítulo argumento que estas prácticas están motivadas por principios que incluyen, entre otras cosas, el autoabastecimiento, la solidaridad, el reconocimiento y transmisión de saberes asociados con el cuerpo y la experiencia femenina, y la reproducción ampliada de la vida como una conciencia que ubica al ser humano en relación directa y simétrica con la naturaleza. Argumento que son estos principios y motivaciones las que convierten a estas decisiones cotidianas en prácticas que más allá de la abnegación, están encaminadas a generar nuevas formas de autonomía, asociadas a su vez, con nuevas formas de ver y entender al sujeto mujer.

### **La importancia de decidir**

En *La Gran Transformación*, Karl Polanyi (1944) afirma que aunque todas las sociedades cuentan con sistemas económicos encargados de organizar la producción y distribución de bienes materiales para su subsistencia, la sociedad moderna es la única en establecer el mercado autorregulado como mecanismo organizador de la economía y de la sociedad. Polanyi afirma que al establecerse como economías de mercado, las sociedades modernas marcan tres particularidades en comparación con el resto de sociedades: la separación de la actividad económica del resto de instituciones sociales y políticas; la administración de la sociedad en tanto que auxiliar del mercado; y el encasillamiento de las relaciones sociales en el interior del sistema económico.

La comprensión de estos postulados resulta esencial para el alcance de los objetivos de esta investigación. La crítica que Polanyi hace a la economía de mercado se centra en que este es el único sistema económico que sacrifica el propio sustento de la población salvaguardando el mercado como mecanismo de producción. En lugar de asegurar la reproducción y sustento de la sociedad, las sociedades de mercado priorizan la reproducción del mercado sacrificando el abastecimiento básico de sus necesidades (Polanyi, 1944).

Las críticas, temores, y expectativas expresadas en los relatos de las cuatro mujeres en el capítulo anterior resuenan con los argumentos de Polanyi. Como se evidencia en las afirmaciones de estas caseritas, su decisión de encargarse de los cuidados dentro de sus hogares representa un mecanismo de control y defensa frente a la mercantilización de los bienes necesarios para la subsistencia de la unidad doméstica

en la que habitan. En los cuatro casos, el mayor temor que tienen estas mujeres es que sus propias vidas y las de los seres a los que cuidan queden en manos del mercado.

El rechazo a productos como las colas, el pollo del Supermaxi, los alimentos procesados, y la comida chatarra simboliza el rechazo a dejar la alimentación –como actividad indispensable para la reproducción de la vida- en manos de un ente ficticio como el mercado, cuyo fin como ellas mismas afirman, es la rentabilidad del mercado por sobre su salud y bienestar. A su vez, los alimentos naturales, agroecológicos, de procedencia local, atraen a la mente de estas mujeres la posibilidad de controlar y decidir sobre sus propias vidas. Como señala Carmen, comer mellocos, en lugar de papas fritas, asegura la nutrición y satisfacción del gusto de los miembros de su familia, a la vez que permite una gestión adecuada de los recursos disponibles para la satisfacción de sus necesidades.

El rechazo a los químicos, un factor reiterado entre las caseritas de la feria tanto en la primera como en la segunda fase de esta investigación, está así ligado por un lado, a un conjunto de temores y críticas hacia la economía actual de mercado, y por otro, a un conjunto de expectativas y proyecciones sobre el futuro de una economía que esté en servicio de la sociedad. La ausencia de químicos -tanto en los alimentos, como en la medicina, la ropa, e inclusive el aire que se respira- es una búsqueda constante, inherente a la mayoría de prácticas cotidianas que las caseritas realizan dentro y fuera de sus hogares. Evitar lo “químico,” es asociado con la posibilidad de tomar decisiones autónomas en torno a la alimentación, pero también a la salud, a la educación, y a la misma forma de llevar la economía.

Lo “natural” por otro lado, es asociado con la oportunidad de tomar decisiones autónomas, y sobre todo, con la oportunidad de conocer el carácter y las posibles consecuencias de esas decisiones. A lo largo de mi trabajo de campo me encontré con cocinas revestidas de elementos considerados como “naturales” y por lo tanto más “sanos” y seguros”: cacerolas de barro traídas desde Loja o Manabí; ollas y sartenes de acero quirúrgico; mates que son utilizados como recipientes; molinos manuales para hacer harina en casa; coladores de tela para hacer café; artefactos y utensilios orientados a evitar el uso de la electricidad. En una ocasión, pregunté a Claudia, una de las caseritas, cuál era el objetivo de utilizar ollas de barro. Inmediatamente, sacó una olla de barro y una olla brillante de acero quirúrgico y me explicó:

No te puedo decir exactamente cuál es el problema porque la verdad es que no entiendo mucho de compuestos químicos (risas), pero sé que los

sartenes comunes de aluminio desprenden un químico que es bien tóxico para la salud. Este sartén es de acero quirúrgico que no desprende plomo, entonces son bien seguros, pero también son bien caros, a mi este me regalaron. Yo por eso compro estas ollas que vende una chica que trae de las alfareras en Manabí. Son de barro, súper seguras y todo queda bien rico, le da otro sabor, como del barro mismo (Claudia, 2013, entrevista).

Claudia afirma que ella evita comprar todo alimento que contenga ingredientes que ella no entiende: “Es como cuando lees en la etiqueta que dice sufatamato dioxidoxico (risas), ¡no puedes ni pronunciar! Yo ahí ya sé que no vale la pena comprar” (Claudia, 2013, entrevista). Los químicos, al igual que el mercado, generan desconfianza porque su efecto es incontrolable. Del mismo modo en que no se puede controlar los químicos que se desprenden de un sartén de aluminio, así tampoco se puede controlar los efectos de un alimento procesado sobre la propia salud, o del consumo de medicinas químicas para sanar una enfermedad. Al momento de consumir algo, conocer quién lo hizo, cómo, y en qué condiciones, es fundamental para sentirse en control de las consecuencias de ese consumo.

Como veremos a lo largo de este capítulo, el significado simbólico de lo “químico” en contraposición con lo “natural” es además extrapolado a diversos ámbitos de la vida humana. En el capítulo anterior comenté sobre la experiencia de dolor que vivió Ángela cuando, luego de aceptar la sugerencia del médico de realizarse una cesárea, se dio cuenta que había dejado su vida y la de su hijo en manos de un tercer actor, perdiendo no sólo la capacidad de decidir sobre su propio cuerpo y del de su hijo, sino también la capacidad de sentir su parto y su vínculo maternal con el bebé. Esta sensación de pérdida de control, insensibilidad, y miedo le inspiró a procurar únicamente aquellas prácticas en las que además de tener control sobre la situación, pueda sentir los efectos de la misma y por lo tanto, tener la situación de confianza.

Las distintas experiencias de vida presentadas de aquí en adelante, con respecto a la salud, a la educación, y a otros aspectos de la vida cotidiana, son análogos a la experiencia de Ángela, en la medida que implican la búsqueda del control, de la confianza, y de la sensibilidad como herramientas para salir de una lógica del mercado. A esta lista de herramientas podemos añadirle otros elementos como la información, la planificación, y la organización estratégica de los recursos, entre otros. Aunque cada mujer tiene sus formas específicas de tomar decisiones en torno a los cuidados, argumento que al centro de todas estas prácticas está la apuesta por la autonomía, y

sobre todo, por una autonomía que al ser ejercida propone una nueva forma de ver a la mujer, y con ello, a la humanidad.

### **La lógica del autoabastecimiento**

En este marco, el autoabastecimiento se convierte en una herramienta de oposición frontal al mercado. Al negarse a dejar el sustento de la vida en manos de terceros, estas mujeres se niegan a subordinar sus necesidades a las necesidades de la sociedad industrial. Como me explicó en una ocasión Michelle –una de las caseritas con las que realicé mi trabajo de campo- la única forma de salir de la lógica del mercado, es reconociendo que tienes las herramientas, saberes, y capacidades necesarias para suplir tus propias necesidades.

¿Qué ha hecho la industria? Nos hace pensar que la única forma de satisfacer las necesidades es pagando dinero. ¿Quieres comer? Paga. ¿Quieres educar a tus hijos? Paga. ¿Te enfermaste y necesitas atención médica? Paga. Pagar, pagar, pagar, si no tienes dinero estás fregada. Ese es el tema de los transgénicos, que ya es digamos el colmo de lo nos puede pasar, hacernos pagar por algo que nos da la naturaleza. Es decirnos ya ni las semillas puedes conseguirlas libremente, tienes que pagar por ellas (Michelle, 2013, entrevista).

Consecuentemente, Michelle ha dedicado un espacio de su casa a la siembra de sus propias plantas. Una vez al año asiste a la feria de semillas orgánicas, organizada por la Red de Guardianes de las Semillas en Tumbaco. Ahí obtiene semillas de hierbas medicinales, vegetales, y frutos, así como información sobre cómo lograr una mejor cosecha, con consejos sobre cómo tratar la tierra, cómo evitar las plagas sin el uso de pesticidas, y cómo aprovechar de la energía lunar en el quehacer agrícola, entre otros.

Hace tres años, Michelle convirtió el patio trasero de su casa en un huerto del que obtiene una gran parte de los alimentos que consume a diario. El día que visité su casa, Michelle me ofreció un té de menta con las hojas de una planta que estaba en el centro de su mesa: “¿Te gustó el té? No tiene nada que ver con las bolsitas de té que hasta te pueden decir que son orgánicas, pero nada como poner las hierbitas directamente en el agua, fresquitas. Absorbes toda la frescura de la menta” (Michelle, 2013, entrevista).

La siembra plantas para el auto abastecimiento alimentario es una práctica común entre varias de las caseritas de la feria. Como vimos en el capítulo anterior, la suegra de Ángela también tiene la costumbre de sembrar distintas variedades de plantas,

algunas de las cuales son utilizadas por Ángela para hacer mermeladas y otros tipos de conservas. Claudia, una estudiante de veintidós años que vive con su novio en el barrio El Dorado, me mostró con orgullo la fila de macetas de donde obtiene todas las hierbas para condimentar sus platos de comida: “A mi me encanta ponerle albahaca a todo (risas). Además crece tanto que siempre nos sobra. A veces hago una salsa de pesto con aceite de oliva y nueces, o le pongo un poquito de albahaca a las ensaladas, a la salsa de queso, pero si no tengo tiempo le regalo a mi mami, a mis tías, a los que quieran” (Michelle, 2013, entrevista).

Evidentemente, sembrar plantas medicinales y comestibles se convierte en una forma de auto-abastecimiento que permite salir de la lógica del mercado. Esta herramienta está además asociada al estudio de las propiedades curativas y nutritivas de las plantas, con el fin de sacar su mayor provecho al momento de utilizarlas en la cocina. Varias de las conversaciones sobre los alimentos utilizados en distintas recetas implicaban referencias al valor nutricional de los mismos, demostrando la posesión de un amplio conocimiento con respecto al tipo de alimentos consumido. Así por ejemplo, al referirse a unas tortillas de quinoa que preparó Michelle en una ocasión, me explicó que, “la quinoa es un alimento andino que tiene toda la proteína que puedes necesitar. Quinoa, chochos, el amaranto, más proteína que cualquier pedazo de carne y súper fácil de digerir” (Michelle, 2013, entrevista).

La cocina se convierte así en un espacio donde estas mujeres gestionan la salud preventiva de los miembros a los que alimentan. Varias de estas mujeres están vinculadas a distintas escuelas alimenticias como la cocina macrobiótica o la cocina ayurvédica, de donde obtienen información sobre los valores nutricionales y energéticos de los alimentos que consumen y de las distintas formas de prepararlos para aprovechar de dichos valores. La dieta macrobiótica de Ángela por ejemplo, se basa en el consumo de cereales como el arroz integral y el mote, utilizando una diversidad de vegetales generalmente cocinados al vapor, y evitando el consumo de frutas, azúcares, y frituras: “lo que pasa es que siempre tienes que buscar que tu sangre esté alcalina. La sangre puede ser ácida o alcalina. Cuando se acidifica la sangre entonces es un signo de que hay intoxicación. Ahorita este arroz solo tiene una pizquita de sal y salsa de soya, pero sin preservantes, todo natural. Con las verduritas ya tienes un almuerzo completo” (Ángela, 2013, entrevista).

Similarmente, Claudia quien recientemente asistió a un curso de cocina ayurvédica señala que los alimentos son más que un conjunto de vitaminas, proteínas, y calorías:

Es como la naturaleza cachas, cada alimento y cada persona tienen los cinco elementos, con unos elementos que son más predominantes que otros. Por ejemplo te comes una papa y es facilito ver que tiene bastante tierra ¿no cierto? O sea ya le ves porque crece debajo de la tierra, entonces es más fácil. Además es una raíz ¿no cierto? Entonces qué te va a dar, la papa te va a dar lo que le dan a la planta sus raíces, lo que da la tierra, que da estabilidad, que da confianza, sostiene, protege. A veces estás bien en los aires, o no puedes tomar decisiones, entonces necesitas tierra (Claudia, 2013, entrevista).

En los dos casos descritos, la nutrición es asociada con elementos que implican el reconocimiento de valores y necesidades particulares, tanto en los alimentos, como en los seres humanos que los consumen. Se trata de alimentos que “alcalinizan” o “acidifican” la sangre, que contienen los elementos de la naturaleza, que aportan con “estabilidad,” y “ayudan a tomar decisiones”; y de seres humanos que necesitan “protección,” “sostén,” “frescura”.

Ciertamente, la cocina se convierte en un espacio donde se juntan una serie de habilidades, saberes, e innovaciones. Ponerle flores de caléndula a la ensalada, añadirle menta al jugo, cocinar el arroz con una hojita de laurel, o hervir el café con cardamomo y canela son formas de aprovechar los valores nutritivos de los alimentos, resaltando su sabor, sus colores, y su olor con un poco de creatividad. La incorporación de alimentos locales, de recetas tradicionales y de alimentos que sin ser locales son apreciados como alimentos de gran valor nutritivo, también son estrategias que aportan en el ejercicio de la cocina como herramienta de auto-abastecimiento.

Una vez al mes, Adriana compra barras de mantequilla sin sal para convertirlas en *ghee*, una receta de la India derivada de la mantequilla, que se obtiene mediante el hervor a fuego lento de la misma para clarificarla y extraer así sus grasas saturadas. Fernanda cocina tortillas de mote, moliendo los granos y mezclándolos con semillas de ajonjolí y sal en hierbas para lograr una masa que luego cocina en el horno. Claudia compra leche cruda en el mercado agroecológico de la Floresta y prepara su propio yogurt, hirviendo la leche con hierbas medicinales –hierbaluisa, cedrón, hierbabuena– para crear yogurt de distintos sabores.

En este sentido, el autoabastecimiento de alimentos se convierte en una forma de suplir con un conjunto de necesidades que van más allá de satisfacer el apetito. A través

de las cocinas, estas mujeres se encargan también de la satisfacción de otras necesidades identificadas en los seres a los que alimentan, como la necesidad de sentir distintos sabores, texturas, colores, de sentir placer al comer, de tener energía, de recibir amor, y afecto. Al conjugar una serie de aptitudes como la organización, la creatividad, y la intuición, la cocina se convierte en una forma de autonomía personal y colectiva que materializa un conjunto de ideologías e imaginarios que las caseritas de la feria sostienen con respecto a su propio rol dentro y fuera de la unidad doméstica.

### **La salud en nuestras manos**

Además del autoabastecimiento alimentario, una práctica común entre las caseritas de la feria es la aplicación de la salud preventiva como medio para evitar el consumo de servicios médicos. Aunque en la sección anterior ya me referí brevemente a este tema al mencionar el uso de plantas medicinales en el espacio de la cocina, la práctica de la salud preventiva incluye una serie de hábitos adicionales que van desde la práctica de distintas disciplinas como el yoga, el tai chi, y el aikido<sup>4</sup>, hasta la aplicación de automasajes con aceites esenciales, y la práctica regular de ejercicio físico.

Adicionalmente, una forma común de practicar la salud preventiva entre las caseritas de la feria es el uso de tratamientos alternativos a la medicina alopática. Como vimos en el relato de Ángela con respecto a su embarazo, existe una fuerte desconfianza hacia la efectividad de la medicina química para el tratamiento de los problemas de salud. Muchas de las caseritas critican a la medicina alopática, acusándola de privilegiar la rentabilidad de los médicos y de las farmacéuticas, por sobre el bienestar de sus pacientes.

Alegan que solo consumen medicinas en casos extremos, procurando curar enfermedades comunes como la gripe, o la indigestión con recetas caseras: jugo de naranja hervido con la cáscara de la naranja, canela y panela para los resfriados; agua de orégano para el malestar estomacal; sábila para cicatrizar las heridas de la piel; infusión de sábila para los malestares de la menopausia; e infusiones de toronjil, tilo y valeriana para calmar los nervios. Así mismo, las terapias alternativas como la acupuntura, la homeopatía, los masajes ayurvédicos<sup>5</sup>, y los temazcales<sup>6</sup>, entre otros, son percibidos

---

<sup>4</sup>El aikido es un arte marcial proveniente del Japón, desarrollado por Morihei Ueshiba en la década de 1920, como un medio de auto defensa enfocado en no herir al atacante. Se enfoca en cambiar y redirigir la energía del ataque en lugar de oponerse a la misma.

<sup>5</sup>El ayurveda es un sistema medicinal proveniente de la India que abarca ocho ámbitos de la salud individual y colectiva. Los masajes ayurvédicos son una herramienta del ayurveda; se utilizan hierbas y

como medios naturales de aliviar malestares no solo físicos, sino también mentales y espirituales.

Una de las áreas en las que se aplica la salud preventiva es en la ginecología. A través de lo que se denomina como “ginecología natural,” algunas caseritas de la feria utilizan la alimentación saludable, las plantas medicinales, y una serie de prácticas, y rituales que involucran el autoconocimiento de sus cuerpos, como herramientas para cuidar su salud reproductiva.

Elisa, una mujer de veinticinco años, comenta que la ginecología natural es una forma no solo de prevenir las enfermedades relacionadas con la mujer, sino también de tener control sobre su propio cuerpo y su fertilidad. Elisa es miembro de algunos colectivos que militan por la defensa de los derechos de la mujer, de los derechos de la naturaleza, y por el derecho a una alimentación sana en el país. Elisa siempre demostró un gran conocimiento de plantas medicinales. Afirmaba por ejemplo, que “la sábila es buena para todo. Puedes cortarle en cubitos y tenerle fría en la refri, como hielitos de sábila y te comes así para mejorar la digestión, o te los metes por la vagina y ejercitas los músculos vaginales, además que te limpia la vagina sin usar esos jabones artificiales” (Elisa, 2013, entrevista). En la entrada de su casa, Elisa tiene un ruda que es “la protectora del hogar,” y adentro en el patio, una variedad de hierbas, incluyendo albahaca, culantro, menta, ají, y tomates *cherry* que utiliza diariamente en su cocina.

En una ocasión, Elisa me llevó a un taller de ginecología natural<sup>7</sup> dictado por un grupo de mujeres del Brasil denominado Papayas, quienes viajaban en una buseta por toda América Latina enseñando a las mujeres sobre formas naturales de cuidar de su sexualidad y de su anatomía femenina.

“¿Cuántas de ustedes se han visto y tocado la vagina?” preguntó Ju, una de las chicas que dirigía el taller, a un grupo de más de treinta mujeres que estábamos sentadas en el piso formando un círculo, rodeando un pequeño altar dispuesto al centro, con un

---

aceites para desintoxicar el cuerpo y la mente, equilibrando los elementos internos, y estimulando la energía creativa oculta al interior del organismo humano.

<sup>6</sup>Los temazcales son baños de calor utilizados para curar y purificar el cuerpo. Proviene de las tradiciones pre-Hispánicas de Mesoamérica. Toman lugar en unas estructuras circulares y permanentes construidas con rocas volcánicas y cemento. Se produce calor al calentar las rocas con hierbas medicinales que son absorbidas por la piel de los presentes. Las ceremonias al interior del temazcal son acompañadas de cantos y rezos.

<sup>7</sup>La compilación de textos de María Cuvi Sánchez y Laura Buitrón Aguirre (2006) da cuenta de la existencia de este tipo de prácticas enfocadas en resaltar las particularidades de la mujer desde la década de los ochenta en el Ecuador. Similarmente, Rina Nissim (1984) afirma que prácticas como la ginecología natural cobran fuerza en la década de los ochenta como parte del movimiento *self help*, mismo que motivaba la reconstrucción de una medicina para las mujeres, realizada por las mujeres (Nissim, 1984: 8).

montón de hierbas, alimentos, e imágenes de deidades e hitos femeninos. Sin dar mucho espacio para respuestas, nos pidió que dibujemos nuestra propia vulva, que identifiquemos sus distintas partes, y que reconozcamos el tipo de estimulaciones que nos provocan placer. A partir de esta primera actividad, iniciamos una serie de diálogos y actividades para conocer a profundidad nuestros órganos reproductivos, aprendiendo a su vez, formas naturales de tratar desequilibrios del cuerpo femenino, como las infecciones vaginales, los quistes en los ovarios, el dolor y la irregularidad menstrual, entre otros. También aprendimos métodos naturales para controlar la fertilidad, para dar a luz en casa, y para practicar abortos seguros. Al final del taller, Ju nos enseñó a realizarnos un auto-examen, utilizando un espejo y un espéculo para examinar nuestra vagina e identificar posibles infecciones en esta zona y en el útero.

El conjunto de prácticas y discursos transmitidos durante el taller estaba cargado de una serie de críticas hacia la ginecología convencional. Una de las participantes comentó que ha tenido experiencias “bien feas con los ginecólogos, y cada vez estoy más convencida de que nadie puede saber más de mi cuerpo que yo misma. No digo que los ginecólogos no estudien para eso, pero ya me ha pasado que siempre quieren venderte algo, sea vacunas o lo que sea, y siempre con sustos que ni entiendes lo que está pasando”. Al referirse al auto-examen, otra participante afirmó que siempre “quise aprender a hacerlo, pues es algo que los ginecólogos te hacen de forma bien grosera e invasiva. En cambio si vos misma te haces, lo haces con más cuidado, con más delicadeza. Aparte que es hermoso verte el útero, qué hermosa experiencia”.

Cada mañana a las siete, Elisa se despierta para medir su temperatura basal, observar la consistencia de su moco cervical, la apertura de sus genitales externos, la firmeza de sus senos. Se guía con el libro *Honoring our Cycles*, un manual de Katie Singer, con una serie de lineamientos para controlar la fertilidad. Elisa explica que aunque no tiene pareja por el momento, “esto es algo que todas las mujeres deberíamos hacer, tocarnos, observarnos, conocernos tanto que podamos tomar decisiones más adecuadas sobre nuestros cuerpos, sobre nuestra propia sexualidad”. Elisa aprecia la posibilidad de “cuidarse” sin tener que usar pastillas anticonceptivas, señalando que el mejor método de control de la fertilidad es “conocerte a ti misma”.

Como explica Elisa, la práctica de la ginecología natural implica además el reconocimiento de la sabiduría que tenemos las mujeres:

Imagínate si podemos dar luz a una vida, cuántas cosas están dentro nuestro. Yo creo que ha habido mucha represión a toda la sabiduría

femenina, nuestras abuelas sintieron mucho miedo y culpa, porque sobre todo la religión se encargó de que toda la energía femenina esté reprimida, todos los saberes de la mujer prohibidos. Pero lo bueno es que estas cosas no pueden desaparecer, porque al final se trata de algo que está dentro nuestro, dentro de cada mujer. Cuando exploras tu cuerpo y te conoces tienes acceso a una sabiduría tuya como mujer, de lo que es la vida, de cómo se genera y se protege la vida, y de cómo cuidar de tu propio cuerpo. Y eso además es respetarte, porque creo que si quieres que otros te respeten, debes primero tener respeto hacia ti misma (Elisa, 2013, entrevista).

En este marco, los órganos femeninos reproductivos adquiere un significado que sobrepasa su función en el organismo. Las mujeres celebraban el hecho de tener un útero, una vagina, unos senos, asociando estas partes del cuerpo con el “privilegio de ser mujer”. Ju comentó que las mujeres debemos sentirnos orgullosas de nuestro clítoris, un órgano cuya única función es la de sentir placer: “el pene es para sentir placer pero también sirve para orinar, nosotras para orinar tenemos otra cosa” (2013, notas de campo).

Es así que a través del enaltecimiento de estas partes de sus cuerpos, Elisa, y el resto de mujeres presentes en el taller valorizaban las funciones vinculadas a dichas partes del cuerpo, y asociadas con “ser mujer”. Sentir placer a través del clítoris, reproducir y contener la vida en el útero, alimentar a través de los senos son entendidas como atributos femeninos que deben ser valorados y aplicados dentro de la sociedad. Como afirmó Ju durante el taller, “nuestra sociedad deja muy de lado el placer, nos da miedo, pero sentir placer mejora la salud, el ánimo, nos hace más conscientes, hasta más productivos. Necesitamos más placer en este mundo ¿eh?” (2013, notas de campo).

### **Comunidades de aprendizaje**

Al igual que el taller de ginecología natural, existen una serie de espacios en los que las mujeres comparten conocimientos con respecto al cuidado de su propia salud, de su fertilidad, de su sexualidad, y de sus cuerpos. Las caseritas con las que trabajé durante la segunda fase de investigación me condujeron a una serie de grupos de mujeres que comparten este tipo de conocimientos como estrategia para acceder a su propio cuidado. Estos grupos son bastante diversos. Existen “círculos de mujeres” en los que se comparten enseñanzas yógicas para la mujer; temazcales de luna llena para la purificación del espíritu femenino; y grupos de mujeres que comparten conocimientos de maternidad, de lactancia, y de educación de los hijos en casa, entre otros.

En cualquiera de los casos, las dinámicas manejadas son similares a las comunidades de aprendizaje descritas por Paulo Freire (1970), constituidas por grupos de personas que aprenden en conjunto, a través del uso de herramientas comunes dentro de un mismo entorno. A diferencia de otros espacios educativos en los que existe un profesor experto encargado de emitir una serie de conocimientos que serán transmitidos a un grupo de sujetos ignorantes del tema en cuestión, las comunidades de aprendizaje facilitan el diálogo de los distintos miembros del grupo, reconociendo los aportes que cada miembro puede dar desde su propia experiencia. En este sentido, las comunidades de aprendizaje implican también el reconocimiento de saberes obtenidos a partir de formas de transmisión informales, y de las propias experiencias de vida.

Un claro ejemplo de este tipo de comunidades es el grupo de lactancia al que Ángela asiste. Ángela comenta que después del traumático parto que tuvo en la clínica y de la posterior depresión en la que cayó como consecuencia del mismo, su esposo se enteró de la existencia de un grupo de madres que se reúnen semanalmente en la Universidad Andina Simón Bolívar para apoyarse en su maternidad. Se trata de un grupo abierto con entrada libre, donde mujeres de todas las edades y sectores socioeconómicos comparten consejos de maternidad y lactancia.

Ángela comenta que su asociación con este grupo le ayudó mucho a conectarse con su hijo, pues le contactaron con una partera que le ayudó a reconocerse como madre. Cada semana el grupo invita a un actor diferente que habla sobre distintos conocimientos relacionados con la maternidad. El grupo decide a qué actor invitar, basándose en las distintas preguntas que surgen cada semana, a partir de los relatos y experiencias comentadas por las distintas mujeres. La mayoría de las integrantes del grupo va con sus hijos, con el fin de generar un ambiente relajado, donde todas las madres reconocen estar en un proceso de aprendizaje. No se consideran expertas, y tampoco creen en expertos.

El reconocimiento de nuevas formas de transmisión de conocimientos es así visto como un medio fundamental para asegurar la sostenibilidad y el cuidado de la vida. Como me señaló una vez Carmen, “uno no tiene que guardarse el conocimiento, tiene que transmitirlo. Tienes la obligación de transmitir para poder multiplicar. Y tienes que hacerlo de la manera correcta, sin trampas, de manera correcta, tal y como la aprendiste. Cada receta, cada método, cada saber” (Carmen, 2013, entrevista).

Carmen cuenta que cuando nació su primer nieto, su yerno se opuso a darle la *ñagcha*, un lavado intestinal hecho en base de las flores amarillas con cinco pétalos del

campo para combatir la ictericia. “Yo sabía que no podía imponerme, así que esperé. Luego cuando al guagua le dio ictericia y el médico no pudo sanarle, vinieron corriendo a pedirme ayuda. Y entonces les dije bien, esto es un conocimiento ancestral que me transmitió mi mamá y que hice con todos mis hijos. Ahora les transmito yo lo que me enseñaron para que hagan lo mismo con sus hijos” (Carmen, 2013, entrevista).

En este sentido, Carmen, al igual que muchas mujeres que asisten a las comunidades de aprendizaje mencionadas, se consideran a sí mismas como portadoras de saberes que son inherentes a la mujer.<sup>8</sup> Como me comentó Carmen en una ocasión,

a pesar de que hay un machismo terrible, creo que al interior de nuestras casas hay todavía un matriarcado (...) porque se siguen conservando las costumbres. Las mujeres somos las que cocinamos, las que lavamos, las que criamos a los niños. Entonces somos también las encargadas de transmitir un valioso conocimiento, a través de nuestras propias costumbres. No te hablo de mando, ni de poder, pero sí de unos saberes que solo adquieren valor el momento en que los transmites (Carmen, 2013, entrevista).

La transmisión de conocimientos entre mujeres es así interpretado como un acto solidario que sobrepasa los intereses de lucro y ganancia. Ningún grupo cobra por en la asociación de un nuevo integrante, ni por la entrega de conocimientos en la forma que sea, recetas, consejos, e inclusive plantas, condimentos, semillas y otros tangibles. En efecto, las comunidades de aprendizaje generan vínculos de solidaridad y confianza entre las mujeres que asisten a los mismos, en los que la transacción de saberes se da de forma recíproca. De forma similar a los argumentos de Marcel Mauss (2009) con respecto al intercambio económico, hablamos de un acto de intercambio de saberes en el que el acto de dar, recibir, y devolver se da mediante una modalidad de no correspondencia exacta, generando relaciones sociales que trascienden todo interés material, y permanecen a lo largo del tiempo.

### **Observar la naturaleza**

El reconocimiento de saberes que parten de la experiencia a menudo involucra la observación de la naturaleza y el reconocimiento de leyes consideradas como

---

<sup>8</sup>En el *Manual de Ginecología Natural* escrito por Rina Nissim (1984) se hace una breve referencia a la forma en que la biomedicina extirpó los conocimientos de las mujeres, construyendo a la mujer como “paciente” y a las particularidades de su cuerpo y de su salud como patologías que debían ser tratadas de forma clínica por “expertos” de la salud.

“naturales,” y que funcionan tanto en el ambiente, como en el cuerpo y psiquis de las mujeres.

Una de mis últimas visitas de campo fue a un taller llevado a cabo en el barrio El Dorado, mediante una convocatoria del Colectivo Lunas Ecológicas. Fui para acompañar a Estefanía, una caserita de la feria, quien lleva más de dos años utilizando las toallas femeninas de tela que vende el Colectivo Lunas. El objetivo del encuentro era recopilar información de mujeres que utilizan el producto, para conocer sobre los efectos que el uso del mismo tiene sobre los ciclos menstruales y la denominada conciencia femenina. Cada mujer tuvo la oportunidad de dar su opinión sobre las toallas o “lunas”, y de confeccionar su propia toalla con tela de algodón y franela.

A medida que las participantes del taller compartían su experiencia al usar las lunas ecológicas, surgieron una serie de relatos con respecto a la presión que sentían constantemente de esconder su ciclo menstrual, sintiéndose muchas veces sucias por su sangrado. Todas alegaban que al usar las lunas habían podido reconciliarse con el hecho de ser mujeres, abriéndose a una nueva forma de valorar su sangrado, y de reconocer los cambios físicos, emocionales, y psíquicos que atraviesan a lo largo del mes.

Cuando fue su turno, Estefanía contó que cuando su mamá se enteró de que usaba las lunas, “pensó que estaba loca, cómo vas a usar eso mijita, ¿si sabes que te toca lavar?” Afirmó además que a muchas de sus amigas les parecía anti higiénico y que se molestaban cuando Estefanía intentaba hablar al respecto. Comentó que desde que usa las lunas, “me encanta hablar de mi menstruación no sé, es como algo súper especial porque es bien mío, y no puede ser sucio por eso mismo, porque viene de mi. Es triste ver que las mujeres rechazamos nuestra propia naturaleza, desconociendo que atravesamos por ciclos, que los tiempos de nuestros cuerpos son cíclicos”.

Para Estefanía, usar las lunas es así una forma de reafirmar las características particulares de ser mujer: “A veces siento que las mujeres tenemos miedo de decir que tenemos una naturaleza, que hay cosas que son parte de nosotras como mujeres que los hombres no tienen nomás porque no son mujeres (risas) y que no es nada malo, solo es parte de ser mujer” (Estefanía, 2013, entrevista). Añade que comer alimentos que han sido elaborados respetando los ciclos de la naturaleza es reconocer que ella “es” naturaleza, y que está ligada a los cambios y leyes naturales del universo.

De hecho, Estefanía afirma que una de las ventajas de usar las lunas ecológicas ha sido poder reconocer “lo natural” que es tener la menstruación. Siente rechazo hacia la publicidad de las toallas higiénicas desechables, donde “te enseñan que es algo sucio,

que te debe dar vergüenza, algo así como ‘usa esto para que nadie note,’ y luego ‘deséchalo porque es sucio. Y te muestran ese líquido azul que no tiene nada que ver con tu sangre, diciéndote que tiene mal olor, que por poco le pongas perfume. Es bien irresponsable porque eso es lo que nos mal educa a las mujeres” (Estefanía, 2013, entrevista).

Estefanía conoció las lunas a través de la feria, un producto que requiere de dedicación en tanto debe ser lavado a mano, con manchas que a veces son difíciles de quitar. Admite que al inicio le costó mucho incorporar el hábito de utilizar las lunas todos los días, “porque yo no soy como mi abuela que creció con esa conexión, a mi nunca me enseñaron a lavar nada, mi mami si es todo a la lavadora y listo”. Muchas mujeres utilizan el agua en la que lavan sus lunas para regar las plantas, argumentando que sirve de abono para la tierra. También aprovechan de la luz del sol para quitar las manchas de sangre por ser un blanqueador natural. Aunque usar las lunas implica tiempo y esfuerzo, se percibe que los beneficios que se obtienen al hacerlo superan estos inconvenientes: previenen las infecciones vaginales, son cómodas, y al ser de tela no contaminan ni generan basura innecesaria.

Estefanía señala que usar las lunas es algo “revolucionario,” marcando una nueva forma de ser mujer: “Para mi es una forma de valorarme como mujer, además del tema ecológico, porque creo que si todas las mujeres usáramos esto, sería una gran solución para tanta contaminación en el planeta”. Añade que conectarse con su menstruación es conectarse con ella en su totalidad; “a veces me levanto bien triste y no sé por qué es. Luego veo que tiene que ver con mi ciclo, que siempre hay una época del mes que me pongo así, y ya lo dejo pasar nomás, es temporal. Me da risa porque saben decir que las mujeres somos emocionales y a veces digo yo si soy (risas), pero no tiene nada de malo, nuestras hormonas cambian pues, todo el mes, somos diferentes” (Estefanía, 2013, entrevista).

En este sentido, para Estefanía es importante “hacer las cosas como mujer”. Entre risas, cuenta que, “yo antes era la mujer maravilla. Hacía todo, y como crecí con hombres cargaba cosas como hombre, creo que hasta me reía como hombre. Pero ahora no sé qué pasó, solo siento que me encanta ser mujer, y que si volviera a nacer quisiera ser mujer mismo” (Estefanía, 2013, entrevista).

Evidentemente, la observación del ciclo menstrual como aspecto natural del ser mujer implica el reconocimiento de determinados cuidados así mismo únicos, relacionados al hecho de ser mujer. Al observar su propia naturaleza, estas mujeres

alegan acceder a un conjunto de saberes que les permite dar un mejor cuidado de su salud y a sus cuerpos, eligiendo alimentos, situaciones, y quehaceres que se ajusten en la medida de lo posible, a la etapa de su propio ciclo lunar. Se trata de la valoración de un tiempo biológico que desde la percepción de estas mujeres resulta a veces conflictivo con los tiempos laborales y productivos. Como explica Elisa, “a veces quisiera decirle a mi jefe que estoy a punto de menstruar y que no puedo hacer tanto esfuerzo. Y no es excusa verás, creo que es algo que en este sistema no tomamos en cuenta, que los hombres y las mujeres somos diferentes” (Elisa, 2013, entrevista).<sup>9</sup>

### **Propuestas de mujeres para los hombres, mujeres, y demás seres del planeta**

Las prácticas relacionadas con la subsistencia, el auto-conocimiento, la transmisión de saberes, y el aprendizaje a partir de la experiencia y de la observación de la naturaleza están también vinculadas con otras prácticas dirigidas a permitir la reproducción ampliada de la vida, es decir, de todos los seres humanos que componen la sociedad, y de los seres vivos y no vivos que habitan en la Tierra. Aunque estas prácticas son bastante diversas, en su conjunto están orientadas a propiciar la relación armoniosa entre los distintos seres que habitan en el planeta. Se trata de una conciencia ecológica que se vincula también con el reconocimiento de la pertenencia a una red similar a la que Humberto Maturama (1999) describe al hablar de la cultura, es decir, una red en la que seres diversos e interrelacionados dependen los unos de los otros para su sobrevivencia .

En este marco, prácticas como la separación de los desechos para su reciclaje, el compostaje de los desechos orgánicos, la reutilización de envases de vidrio, y el consumo mínimo de productos desechables se sostienen como un medio a través del cual estas mujeres se asumen como corresponsables de los problemas de contaminación y degradación ambiental que acontecen en el planeta. Son prácticas que además de tener un efecto esperado sobre el entorno inmediato -como disminuir la cantidad de basura- provocan el cuestionamiento de las necesidades reales que tenemos los seres humanos para el sostenimiento de la vida, y los medios que empleamos para suplirlas.

---

<sup>9</sup>En *La Reproducción de la Maternidad*, Nancy Chodorow (1999), una de las principales proponentes del feminismo de la diferencia, argumenta que existen diferencias radicales entre las mujeres y los hombres, -tanto en su anatomía biológica como en la posibilidad de ejercer la maternidad- que imposibilitan una real igualdad entre los miembros de ambos géneros. Chodorow argumenta que los hombres y mujeres son sujetos radicalmente distintos, y que la única forma de lograr la igualdad es asimilando y reconociendo estas diferencias.

Resulta así común escuchar críticas hacia el consumo de cosas consideradas como innecesarias, como el mismo hábito de pedir comida a domicilio, o de consumir productos en empaques no reusables. El “consumismo” es en sí mismo rechazado como una forma de estar sujetos a los deseos y exigencias del sistema de mercado. De hecho, muchas mujeres prefieren hacer por ellas mismas muchas de las cosas que podrían ser compradas. Esto incluye el arreglo de sus propias prendas de vestir; la creación de adornos con materiales reciclados; el tejido de ropa y accesorios; la creación de accesorios como billeteras y bolsos; e inclusive la construcción de muebles a partir de materiales como palets de madera y otros materiales reciclados.

Como señala Carmen, se trata de prácticas que implican la toma de “conciencia”. Esta conciencia, que puede ser ecológica, espiritual, alimentaria, implica siempre,

el desprendimiento de algo que consideras como tuyo para poder dar bienestar al otro. Hablamos de una conciencia ecológica, espiritual, alimentaria que está ligada a los hechos. Yo hago esto porque estoy convencida, porque creo en esto, y porque tengo el respaldo de un conocimiento, que a veces viene porque otros me enseñaron y otras porque lo intuyo. No se trata solo de que creo en extraterrestres porque así creo yo, es mi fe. ¿Y los hechos? Aquí para cambiar lo que sea necesitamos hechos. Si una persona es consumidora compulsiva, se llena de plásticos, generó un desecho terrible no cierto, es porque no tiene conciencia de los hechos que está generando. Si esa persona me dice ah es que tengo conciencia ecológica, lo siento, yo no puedo creer, porque esta es una conciencia de hechos, de cosas que si no las ves, la hueles, las sientes, las vives con tus sentidos, y por eso tu convicción (Carmen, 2013, entrevista).

Similarmente, otras mujeres describen estas prácticas como medios que permiten sentir con el otro, o como Paulina afirma, “que despiertan tu sensibilidad al reconocimiento de que somos una unidad de seres interdependientes, donde lo que uno hace afecta al otro” (Paulina, 2013, entrevista).

Ciertamente, estas prácticas están además ligadas con el ejercicio de diversas prácticas espirituales orientadas a una concepción holística del ser humano que como señala Sofía, está integrado no solo por “un cuerpo que necesita ser alimentado y nutrido, sino también una mente que debe ser entrenada, y un espíritu que te conecta con todo y con todos”. Todas las caseritas con las que realicé la investigación están así vinculadas a diversas disciplinas espirituales que fomentan hábitos como la respiración consciente, la relación amorosa con uno mismo y con el entorno social y natural, la meditación, y el reconocimiento de que “es la energía lo que mueve el universo” (Carmen, 2013, entrevista).

Como explica Andrea, se trata de “que todos, incluyendo los mismos alimentos que consumimos, tenemos una esencia que nos conecta. Tomamos decisiones no solamente para nuestro propio bienestar, sino también para el crecimiento de la humanidad en su conjunto” (Andrea, 2013, entrevista). Así cuando Andrea cocina, se asegura de hacerlo, “con la conciencia correcta, conectándome con lo que hago. Si me aparto de lo que estoy haciendo no puedo sentir, y sí me ha pasado. Tienes que sentir lo que haces, poner esa parte tuya, de voluntad de amor, para que saques el plato esperado” (Andrea, 2013, entrevista).

### **El despertar de la conciencia (femenina)**

Las diversas prácticas y asociaciones descritas a lo largo de este capítulo develan la forma en que las actividades de cuidado ejercidas por las caseritas de la feria trascienden el deseo de vivir una vida sana. La lucha por el derecho a una alimentación suficiente y de calidad –vivida desde dentro de los hogares- es también lucha por el derecho a tomar decisiones autónomas sobre sus propios cuerpos, sobre sus vidas, y las de los seres humanos a los que cuidan. El emprendimiento de prácticas que no requieren de dinero, más allá de implicar un rechazo al mercado, se convierte también en una forma de reconocer la propia capacidad de acción y transformación de aspectos de la sociedad que incomodan y disgustan.

Un concepto bastante reiterado a lo largo del trabajo de campo fue el concepto de “conciencia,” y específicamente de “conciencia femenina”. En todos los escenarios y contextos descritos en este capítulo, surge la intención de restaurar determinados valores y métodos de cuidado que trascienden la economía de mercado, y que se asocian con lo “femenino”. Como vimos en una de las afirmaciones de Carmen –al afirmar que dentro de los hogares existe un matriarcado- se trata de valores que han sido históricamente gestionados por las mujeres, en su rol de administradoras del ámbito doméstico, y que han sido ampliamente desvalorizados tanto social como económicamente.

La particularidad de las decisiones que estas mujeres toman diariamente con respecto a los cuidados está en que además de tratarse de decisiones voluntarias, son decisiones que se toman “como mujeres”. Este quehacer desde el sujeto mujer implica como hemos visto, el conocimiento y reconocimiento del cuerpo femenino, y las funciones y valores relacionados con ese cuerpo. Sentir placer, alimentar, sostener, proteger, sentir, son reconocidos como aspectos femeninos que han sido relegados a un ámbito “prohibido” y “escondido,” sin ser tomados en cuenta en la gestión de la

sociedad y de la misma economía. Lo mismo ocurre con el tiempo biológico asociado a la mujer, la valorización de los ciclos, la innovación, y la creatividad.

Al momento de pensar en la posibilidad de solucionar los problemas por sí mismas –problemas relacionadas a la alimentación, a la salud, y a la educación de los hijos, entre otras- estas mujeres recurren a unos saberes, valores, destrezas que consideran suyas por ser mujeres. Es así que recuperan su independencia, logrando autoabastecerse, sanarse, aprender por sí mismas. “Ser mujer,” con todas sus implicaciones, se convierte en sí mismo en una herramienta para enfrentar al capital.

Aunque en varias ocasiones escuché la comparación de estas formas de este “ser mujer” con símbolos como la luna, la Madre Tierra, Shakti y otras divinidades, considero que el análisis de estos símbolos exceden los objetivos de esta investigación. Lo importante a mi parecer, es resaltar la forma en que en el imaginario de estas mujeres, sus prácticas y reivindicaciones diarias con respecto a los cuidados dentro y fuera de sus hogares es vinculado con un “despertar de la conciencia femenina,” que implica en sí mismo, una nueva forma de ver y reconocer a la mujer.

### **Yo soy una mujer: nuevas formas de autonomía femenina**

Las prácticas descritas a lo largo de este capítulo dan cuenta de la emergencia de nuevos modelos de autonomía femenina. Los distintos contextos aquí descritos son el resultado de las acciones, decisiones, y movimientos de sujetos que se apropian de su identidad como mujeres para hacer una crítica al sistema patriarcal y capitalista en el que navegan, diseñando a su vez, un proceso de cambio hacia un destino que no termina de definirse. A través de sus decisiones cotidianas, las mujeres protagonistas de estas historias desafían las condiciones de dependencia hacia la economía de mercado, aprovechando de los recursos materiales e inmateriales con los que cuentan para transformar el estado actual de su vida personal y colectiva.

A pesar de que el concepto de soberanía alimentaria no queda explícito en los discursos y prácticas de estas mujeres, los casos expuestos a lo largo de este capítulo develan una serie de elecciones, prácticas y decisiones que comparten los principios asociados a dicho paradigma, y a paradigmas vinculados como la economía solidaria y feminista. Hablamos de la ejecución de acciones concretas que al estructurar nuevos modelos de alimentación, y de vida, proponen también una nueva forma de ser humano, de relacionarse con la sociedad y con la naturaleza. El rechazo a determinados alimentos, a los químicos, a la mercantilización de la vida y de los medios para

sostenerla, se traduce así a una serie de prácticas concretas, que en su conjunto expresan la lucha por una sociedad soberana, independiente de las lógicas del mercado para su subsistencia.

Aunque sus distintas elecciones no tienen ningún resultado garantizado, estas mujeres se arriesgan diariamente en la opción por formas alternativas de vida que cuestionan el sistema de creencias y construcciones sociales inherentes a la economía del mercado, y a la sociedad patriarcal de dominación masculina que históricamente ha desvalorizado los trabajos de cuidados emprendidos por las mujeres. Es así que al centro de todas las prácticas aquí descritas se sitúa un nuevo modo de ver al sujeto mujer, en el que diversas expresiones de lo que ‘ser mujer’ significa se convierten en herramientas para el ejercicio de nuevos modelos de libertad. Cocinar, crear, estudiar, aprender, sanar, alimentarse como mujer, son acciones que expresan la habilidad de estas mujeres de reapropiarse de sus propias actividades, de incorporarlas a su historia, y a la construcción de procesos de invención e innovación de su realidad.

## CONCLUSIONES

Este trabajo ha estado enfocado en la exploración de la relación entregénero y soberanía alimentaria, entendida como un modelo de alimentación y de vida que se asocia con los paradigmas de la economía social y feminista (Nelson, 1995; Guzmán y Todaro, 2001; Pérez Orozco, 2006a; Shiva, 2004M; León, 2009; Carrasco, 2009). Mediante el uso de fuentes bibliográficas provenientes de distintas disciplinas –antropología, sociología, economía, antropología, agroecología- he analizado la relevancia de las construcciones de género de los consumidores asociados a la Feria Agroecológica La Carolina, y su relación con la soberanía alimentaria en el Ecuador.

La soberanía alimentaria es un concepto propuesto en la década de los noventa por la Vía Campesina, como reacción al concepto de seguridad alimentaria emitido por la FAO algunas décadas antes. Aunque ambos conceptos están orientados a solucionar el problema de hambre y desnutrición a nivel global, los mecanismos a través de los cuales se aborda estas problemáticas son distintos. Mientras el concepto de seguridad alimentaria se centra en el acceso a una cantidad suficiente de alimentos –promoviendo la producción masiva e industrializada de alimentos- el concepto de soberanía alimentaria defiende el derecho a una alimentación suficiente y de calidad, con alimentos producidos a través de procesos que respeten la economía y el bienestar social, y los tiempos y ciclos reproductivos de la naturaleza (Shiva, 2004; Gortaire, 2006; Paredes, 2011). En este marco, la soberanía alimentaria comprende una serie de prácticas que se oponen a la mercantilización de los alimentos -y de recursos como la tierra y el agua necesarios para su producción- y que abogan por el reconocimiento de la alimentación como derecho inherente a la sostenibilidad y cuidado de la vida (Shiva, 2004).

En concordancia con las iniciativas de soberanía alimentaria, la economía solidaria y la economía feminista critican el rol que ejerce el mercado en la organización y gestión de las sociedades capitalistas (Polanyi, 1944). Al cuestionar el encasillamiento de las relaciones sociales al interior del sistema económico capitalista, estos paradigmas, más allá de confrontar el modelo de mercado, proponen el paso hacia nuevos modelos de organización económica y social, mediante la restauración de principios como la solidaridad, la reciprocidad, la subsistencia, y la reproducción

ampliada de la vida (Max-Neef, 1986; Razeto, 1997; Eisler, 1987; Maturana, 1999; Comins, 2009).

En este contexto, el reconocimiento de los cuidados resulta fundamental. Frente a la histórica desvalorización de las tareas de cuidado -incluyendo la alimentación, el mantenimiento del hogar, y la crianza de los hijos- la economía feminista insiste en la necesidad de reconocer la forma en que el género atraviesa la economía (Nelson, 1997), para así visibilizar el tipo de valores y prejuicios que se insertan al centro del modelo de mercado, y que promueven la subordinación de las mujeres y de la naturaleza (Shiva, 2008).

Como señalan Shiva (2008) y Pérez Orozco (2006a), la postergación de los cuidados y su creciente sometimiento a las reglas del mercado autorregulado está ligada a la dominación de un sistema patriarcal que a través de la división sexual del trabajo ha relegado estas tareas al ámbito doméstico, bajo la responsabilidad de mujeres que son económica y socialmente desvalorizadas, en su tarea de sostener y sustentar a la sociedad (León 2009). Desde el pensamiento de la economía social y solidaria, la solución a las diversas crisis que vive actualmente la humanidad –relacionadas al hambre, a la pobreza, a la contaminación y degradación del medio ambiente- está en el reconocimiento de las tareas de cuidado como ejes fundamentales para la reproducción y sostenibilidad de la vida.

En términos económicos, esto implica restablecer relaciones recíprocas, horizontales, y solidarias en los sistemas de producción y consumo, que recuperen la centralidad del ser humano en la gestión y distribución de los recursos. La creación de circuitos económicos solidarios emerge así como una propuesta alternativa a los sistemas de producción capitalistas. En lugar de que el mercado autorregulado sea el eje organizador de la sociedad (Polanyi, 1944), estas propuestas ponen las relaciones sociales al centro de la economía, asegurando así la construcción de formas de producción éticas, responsables, y solidarias en términos socio ambientales (Razeto, 2011). Más aún, el modelo de circuitos económicos solidarios reconoce la importancia de las prácticas de consumo para el mantenimiento de formas de producción sostenibles, convirtiendo al consumidor en un co-productor dentro de la cadena productiva (Indesol, 2005).

La Feria Agroecológica Arte y Cultura La Carolina se presenta como un ejemplo de este tipo de circuitos económicos solidarios en los que la cadena productiva está dirigida a crear una comunidad de seres humanos unidos por unos ideales y prácticas en

común. Como demuestro en esta investigación, la comunidad feriante –un grupo de productores que se encargan de la gestión y organización de la feria- aplica una serie de principios relacionados con la soberanía alimentaria, y con la economía solidaria y feminista. A través de la producción de alimentos agroecológicos, la feria convoca a un grupo de consumidores interesados en el consumo de alimentos “naturales” y “orgánicos,” dirigidos a proteger su salud y su bienestar.

El trabajo de campo que realicé en la feria demuestra que cada domingo, este espacio junta a un grupo de consumidores que provienen de distintas partes de la ciudad y que a través del consumo de los productos de la feria, materializan una serie de expectativas, imaginarios, y proyecciones con respecto al entorno social y ambiental en el que habitan. La feria se convierte en una especie de biblioteca viva a la que los consumidores acuden para informarse sobre formas alternativas de cuidar de su salud y del medio ambiente.

El consumo consciente y selectivo es así un herramienta a través de la cual tanto los productores como los consumidores de la feria traducen sus responsabilidades privadas en torno al cuidado y gestión de la salud individual, en responsabilidades colectivas relacionadas con la gestión social y ambiental. Argumento así que la comunidad feriante se constituye como una comunidad de conciencia, donde el concepto de “conciencia” engloba un conjunto de ideales relacionados a nuevas formas de ser humano. Se trata de un grupo de personas que sin estar anclados a territorios delimitados, ni contar con encuentros diarios, rutinarios, ni estables, comparten una misma cosmovisión enraizada en una noción de conciencia que ellos mismo establecen.

Esta noción de conciencia promueve una variedad de prácticas dirigidas a cuidar de la salud personal, del bienestar social colectivo, y de la naturaleza. Se asume una interdependencia entre seres humanos y entre éstos con otras especies de la naturaleza que motiva a pensar en las consecuencias de las decisiones y acciones propias sobre el entorno social y ambiental en el que se habita, y a asumir una serie de responsabilidades con respecto al estado actual de la sociedad y del ambiente.

Es así que en términos metodológicos, esta investigación estuvo dividida en dos fases, una primera fase enfocada en la exploración del tipo de consumidores que asiste a la feria, y una segunda fase enfocada en la indagación del tipo de prácticas y construcciones de género que estos consumidores sostienen al interior de sus hogares.

Los hallazgos de esta investigación demuestran que entre las consumidoras frecuentes de la feria, la alimentación y los cuidados continúan siendo tareas ejercidas

por mujeres. En los casos particulares de las mujeres con las que trabajo en esta investigación, el ejercicio de estas tareas se da mediante una decisión tomada de forma consciente y voluntaria, frente a condiciones que amenazan el acceso a la salud y al bienestar, como rasgos inherentes al cuidado de la vida.

La elección de modelos particulares de alimentación y consumo están asociados a la auto-atribución de las responsabilidades de cuidado al interior de la unidad doméstica. En su conjunto, estas decisiones comprenden una serie de prácticas que materializan ciertos valores de carácter político, social, y económico, y que esbozan la emergencia de un complejo fenómeno cultural, encaminado a cambiar el orden patriarcal de dominación de lo masculino, mediante la implementación de nuevos modelos de vida y de autonomía de acción.

La decisión de consumir únicamente alimentos “naturales,” evitando a toda costa el consumo de “químicos,” está asociada a la necesidad de establecer acciones directas y de confianza con las personas que producen esos alimentos. A su vez, este tipo de decisiones implica un rechazo a todo aquello que limita la capacidad de acción y control sobre la propia vida, y sobre las vidas de los seres a los que estas mujeres cuidan. Se valora así la posibilidad de conocer los procesos involucrados en la elaboración de los productos, de cocinar, sanar, y hacer las cosas por una misma, involucrándose en procesos de auto-conocimiento dirigidos al auto-cuidado.

Es así que a través de sus prácticas y decisiones cotidianas en torno a los cuidados, las consumidoras frecuentes de la feria expresan su rechazo hacia el dominio de una economía que al mercantilizar la fuerza de trabajo, la alimentación, la educación, y la salud, provoca el abandono de las actividades relacionadas con la sostenibilidad de la vida, y la dependencia en terceros para suplir las necesidades básicas. En este marco, la opción voluntaria de ocuparse de las tareas de sustento de las unidades domésticas en las que habitan, se presenta como una estrategia para salir de la lógica del mercado; y para confrontar las tensiones que esta lógica de mercado produce en sus propios cuerpos y vidas, al promover mecanismos de administración social que privilegian la producción por sobre la reproducción y subsistencia de los seres humanos.

A lo largo de este trabajo argumento que la auto-atribución de responsabilidades relacionadas con el cuidado de la vida revela la emergencia de una conciencia que siendo adquirida de diversas maneras, transforma la desconfianza que estas mujeres sienten hacia la economía de mercado, en prácticas que fomentan nuevas

formas de confianza en sí mismas como portadoras y guardianas de los saberes relacionados con estas tareas.

Las prácticas y decisiones tomadas al interior del espacio de la cocina están vinculadas a una serie de escenarios y prácticas que al ser considerados en su conjunto, permiten dar cuenta del carácter singular de las decisiones cotidianas que estas mujeres toman. Estas prácticas motivan entre otras cosas, el autoabastecimiento; la solidaridad; el reconocimiento y transmisión de saberes asociados con el cuerpo y la experiencia femenina; y la reproducción ampliada de la vida como parte de una conciencia que ubica al ser humano en relación directa y simétrica con la naturaleza.

Argumento que son estos principios y motivaciones las que convierten a estas decisiones cotidianas en prácticas que más allá de la abnegación, están encaminadas a generar nuevas formas de autonomía, asociadas a su vez, con nuevas formas de ver y entender al sujeto mujer. Los argumentos de la académica feminista Elizabeth Grosz (2010) con respecto a los modelos de libertad y autonomía femenina que emergen en las sociedades contemporáneas proveen un lente para analizar y comprender este tipo de prácticas.

En su ensayo, “Feminism, materialism and freedom,” Elizabeth Grosz (2010) propone una nueva mirada a los conceptos de autonomía, agencia, y libertad. Retomando los postulados de las filosofías de la biología, de la vida, y de la naturaleza –propuestas primero en los textos de Sócrates y elaboradas más recientemente en los textos de Darwin, Nietzsche, y Bergson– la autora define la libertad como la condición o capacidad de accionar en la vida (Grosz, 2010: 140). Esta definición implica según Grosz, la transformación de nuestra noción de libertad, permitiéndonos pasar de la noción de la liberación *de* algo, a la noción de la liberación *hacia* algo, a través de nuestra capacidad de acción (ibídem).

Grosz alega que a diferencia de la noción de la liberación *de* algo, la liberación *hacia* algo abre la posibilidad de proyectar el presente hacia la invención de algo nuevo. Se trata, explica Grosz, de ir más allá del reconocimiento de las estructuras que oprimen y limitan a los sujetos, para proyectar direcciones positivas de acción hacia el futuro. Desde esta perspectiva, la libertad es definida por aquellos actos libres que al ser emprendidos, “expresan lo que somos, y que al hacerlo nos transforman, aquellos que expresan nuestra transformación” (Grosz, 2010: 146).

Las diversas historias y escenarios descritos a lo largo de este documento dan cuenta de las estrategias que los miembros de la comunidad feriante –particularmente las

caseritas de la feria- emplean para ejercer su libertad y autonomía de acción, dentro de un sistema que naturaliza la dependencia en el mercado para el cuidado y sustento de la vida. La auto-atribución de responsabilidades de cuidado es impulsada por motivaciones que van más allá de las lógicas del mercado, en tanto no existe una recompensa tangible e inmediata que reconozca el valor de sus acciones. Hablamos de mujeres que diariamente toman la decisión de encargarse de su propio cuidado -del cuidado de otros seres que dependen de ellas para subsistir- de forma voluntaria y sin esperar ningún tipo de ganancia monetaria. ¿Qué promueve las decisiones y acciones diarias de estas mujeres?

Me atrevo a argumentar que la respuesta a esta pregunta está asociada con el concepto de libertad propuesto por Grosz. Más allá de la libertad de selección, consumo, o adquisición de determinados alimentos y objetos, se trata de una libertad conectada con el ser activo, un ser encarnado que actúa en un mundo de otros seres y objetos, y que al actuar se transforma a sí mismo y a su entorno (Grosz, 2010: 147).

Si bien la recompensa que estas mujeres reciben por sus acciones no es de ningún modo cuantificable, el ejercicio de las actividades de cuidado les otorga diariamente la posibilidad de decidir sobre sus propias vidas. A través de sus actos, estas mujeres desafían a diario las rutinas de dependencia y subordinación que se naturalizan en la economía de mercado, utilizando los recursos disponibles en su entorno inmediato para perseguir sus propios intereses y propósitos.

Las decisiones cotidianas que estas mujeres toman con respecto a qué comer, cómo cuidar de sus cuerpos, de su salud, de sus saberes, se estructuran en un conjunto de acciones que diariamente confrontan la naturalización de un sistema de mercado que insiste en postergar la sostenibilidad de la vida y en ponerla al servicio del capital. Hacer las cosas por una misma se convierte en un mecanismo que al estar orientado hacia la independencia de las lógicas del mercado, forja nuevas formas de ser, hacer, aprender. Se generan prácticas que conllevan el ejercicio de una nueva forma de libertad, caracterizada por la ejecución de acciones, decisiones, y movimientos que sin tener un destino definido, diseñan un proceso de cambio hacia el tipo de sociedad en el que estas mujeres imaginan vivir (Grosz, 2010: 149).

Para concluir, considero que la soberanía alimentaria, al igual que conceptos como la economía solidaria y la economía feminista son conceptos que comprenden una red de prácticas y escenarios que permanecen todavía en construcción. Se trata de conceptos todavía ambiguos en la medida que no terminan de estabilizarse en modelos

de vida definidos; el conjunto de prácticas y discursos que se asocian con ellos abarcan todavía una proyección hacia el futuro con resultados inciertos.

Los distintos casos abordados en este texto demuestran que al tener que convivir con el sistema patriarcal y capitalista a los que se oponen, este tipo de paradigmas permanecen en construcción, sujetos al tipo de movimientos y acciones que los sujetos emprenden, en base a sus propias condiciones de vida. Quiero decir que los sujetos que de alguna manera creen y abogan por el afianzamiento de este tipo de modelos económicos y sociales, se ven diariamente obligados a confrontar las opresiones de un sistema de economía política que a través de mecanismos como el mercado, naturaliza los medios de opresión. En este marco, resulta cada vez más complejo no solo identificar las opresiones a los que estos actores están sujetos, sino también hacer frente a este tipo de opresiones.

Esto explica, según mi interpretación, la emergencia de prácticas innovadoras que en el caso de las mujeres con las que esta investigación trabaja, reivindican los mismos elementos que el sistema rechaza como mecanismos de lucha y de resistencia. Se trata de acciones emprendidas por sujetos que reivindican su condición particular como mujeres para expresarlo que son y para transformar sus propias condiciones de vida. En este sentido, alego que las prácticas y escenarios que estas mujeres recrean diariamente son manifestaciones de una nueva forma de soberanía femenina en la que la herramienta prioritaria para el ejercicio de la libertad es la auto-identificación como mujer.

Esta investigación me trae interrogantes a futuras investigaciones sobre las nuevas construcciones de género que emergen al interior de las nuevas configuraciones sociales, tejidas en contextos de globalización, y sobre todo, de protesta y rechazo a los modelos económicos y políticos vigentes. Si bien este trabajo se enfocó en mujeres, considero que el estudio de la forma en que los hombres se insertan en estos modelos emergentes resulta también interesante y necesario.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acción Ecológica (2011). “Cadenas agroindustriales, agricultura bajo contrato y su impacto en la soberanía alimentaria, soberanía Alimentaria para el Sumak Kawsay Cartilla 2”. *Entre Pueblos*. Andalucía: Acción Ecológica.
- Altieri, Miguel A. (2009) “La Agroecología frente a la crisis alimentaria global”. *Letras Verdes*, 4 de agosto 2009: 4-6.
- Andrade Diego y Miguel Flores (2008). *Consumo de productos orgánicos/agroecológicos en los hogares ecuatorianos*. Quito: VECO.
- Appadurai, Arjun (1996). “La globalización y la imaginación en la investigación”. Disponible en <http://i3xp6.w.incapsula.net/modulo/upload/GLOBALIZACION%20E%20IMAGINACION.pdf>, visitado el 11 de mayo de 2013.
- (1996). *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Asamblea Constituyente (2008). *Constitución de bolsillo del Ecuador*. [www.asambleanacional.gov.ec/.../constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gov.ec/.../constitucion_de_bolsillo.pdf). Visita 31 de mayo de 2001.
- AVSF (2012). *Circuitos Alternativos de Comercialización. Estudios de Impacto*. Quito: AVS-Ecuador.
- Bauer, Arnold L. (2002). *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*. México: Alfaguara S.A.
- Bhajan, Yogi (1984). *Identity and identity crisis*. Los Angeles: 3HO.
- Brassel, F., P. Ruíz y A. Zapata (2010) “La estructura agraria en el Ecuador: Una Aproximación a sus problemáticas y tendencias”. En: *¿Reforma Agraria en el Ecuador?: Viejos temas, nuevos argumentos*, Brassel, S. Herrera y M. Laforge (eds.): 248. Quito: SIPAE.
- Bravo, Elizabeth (2007). “Soya Transgénica en la Ayuda Alimentaria”. En *Repúblicas Unidas de la Soja. Realidades sobre la producción de soja en América del Sur*, Javiera Rulli (Coord.): 87-98. Asunción: Grupo de Reflexión Rural.
- Bubinas, Kathleen (2011). “Farmers Markets in the post-industrial city”. *City and Society*, 3 (2): 154-172.
- Carrasco, Cristina (2009). “Mujeres, sostenibilidad y deuda social”, *Revista de Educación*, núm. Extraordinario, págs. 169-191. Disponible en [http://www.revistaeducacion.mec.es/re2009/re2009\\_08.pdf](http://www.revistaeducacion.mec.es/re2009/re2009_08.pdf). Visita 25 de marzo de 2012.
- Carrera, Javier (2010). “Soberanía Alimentaria”. Quito: Red de Guardianes de las Semillas.

- Carrión, Fernando (1992). “Evolución del espacio urbano ecuatoriano”. En *Nueva Historia del Ecuador. Ensayos Generales I, volumen 12*: 35. Enrique Ayala Mora, (ed.). Quito: Corporación Editora Nacional.
- Chodorow, Nancy (1999). *The Reproduction of Mothering*. Londres: The University of California Press, Ltd.
- Colectivo Agroecológico/MESSE (2008). “Abastecimiento a las familias, la comercialización y el consumo”. En: *Colectivo agrario. Soberanía Alimentaria. Porque creemos en el debate: propuestas de legislación*: 57-64. Quito: Colectivo Agroecológico.
- Comins Migno Irene (2009). “Contextualización de la ética del cuidado”. En *Filosofía del cuidar: una propuesta socioeducativa para la paz*, Irene Comins Mino: capítulo 1. Barcelona: Icaria Antrazyt.
- Correa, rafael (2009). *Ecuador: De Banana republic a la no república*. Bogotá: Random House Mondadori.
- FAO (1996). *Informe de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación*. Disponible en <http://www.fao.org/docrep/003/w3548s/w3548s00.HTM>. Visita 25 de marzo de 2012.
- Declaración de Atitlán (2002). *Declaración de Atitlán, Guatemala. Consulta de los pueblos indígenas sobre el Derecho a la Alimentación: Una Consulta Global Atitlán*. Sololá: Vía Campesina.
- Eisler, Riane (1987). *El cáliz y la espada: Nuestra historia, nuestro futuro*. Santiago: Ediciones Cuatro Vientos.
- Fradejas, Alberto Alonso (2008). “Contradicciones históricas ante la crisis del paradigma agroalimentario postmoderno. Reflexiones desde Guatemala”. *CLAES*. Managua: Observatorio en agropecuaria y sustentabilidad CLAES - D3E.
- Freile, Paulo (1970). *Pedagogía del oprimido*. Buenos Aires: Siglo XXI Ediciones.
- García, Pascual (2006) citado en “La Estructura Agraria en el Ecuador: Una Aproximación a su Problemática y tendencias”. En: *¿Reforma Agraria en el Ecuador?: Viejos temas, nuevos argumentos*, F. Brassel, S. Herrera y M. Laforge (eds.) (2010). Quito: SIPAE.
- GRAIN (2005). “Soberanía Alimentaria y Sistema Alimentario Mundial.” En *Seedling*, abril 2005. Disponible en <http://www.grain.org/article/entries/491-food-sovereignty-turning-the-global-food-system-upside-down>. Visita 13 de septiembre de 2011.
- Gortaire Roberto, et al (2006) “¿Qué es la Soberanía Alimentaria?” *Allpa. Boletín de agroecología y semillas*, número 6:17-22. Quito: Red de Guardianes de Semillas.  
-----(2012). Entrevista personal. Quito: 10 de agosto de 2012.

- Grosz, Elizabeth (2010). "Feminism, materialism and freedom". En *New materialisms. Ontology, agency, and politics*, Diana Cole y Samantha Frost (eds.). Duke: Duke University Press.
- Gussow, Joan (1981). "Growth, truth and responsibility: food is the bottom line". *Occasional Paper Series*, volumen 2, número 6: 1-15.
- Guzmán, Virginia y Rosalba Todaro (2001). "Apuntes sobre el género en la economía global". En *El género en la economía*, Rosalba Todaro y Regina Rodríguez (eds.):15-26. Disponible en [http://www.cem.cl/pdf/apuntes\\_genero.pdf](http://www.cem.cl/pdf/apuntes_genero.pdf). Visita 25 de marzo de 2012.
- Harris, Marvin (1985). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editores.
- Indesol (2005). "Circuitos económicos solidarios-documento de trabajo". Quito: CEP Caritas.
- Kay, Cristobal (2008). "Transnational Agrarian Movements: origins and politics, campaigns and impact". En, *Journal of Agrarian Change*, volumen 8, número 2: 169-204.
- León T., Magdalena (2009). "Cambiar la economía para cambiar la vida". En *El buen vivir: una vía para el desarrollo*, Alberto Acosta y Esperanza Martínez (comp.). Quito: Abya Yala. Disponible en [http://www.fedaeps.org/IMG/pdf/CAMBIAR\\_LA\\_ECONOMIA\\_PARA\\_CAMBIAR\\_LA\\_VIDA.pdf](http://www.fedaeps.org/IMG/pdf/CAMBIAR_LA_ECONOMIA_PARA_CAMBIAR_LA_VIDA.pdf). Visita 25 de marzo de 2012.
- Lewis, W.A. (1965 [1949]). "Sobre planeación en los países atrasados". En *Planeación económica*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Malkki, Liisa (1997). "News and Culture: Transitory Pehnomena and the Fieldwork Tradition." En, *Anthropological Locations. Boundaries and Grounds of a Field Science*, Gupta, Akhil y James Ferguson. Londres: The Regents of the University of California.
- María Serrano, Joseph F., (2007). "El consenso de Washington, ¿paradigma económico del capitalismo triunfante?". Barcelona: Papeles/CJ.
- Marcus, George. "Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la Etnografía Multilocal". *Alteridades*, volumen 11, número 22: 111-127.
- Mance, Euclides (2008). "Cadenas productivas solidarias". Disponible en <http://socioeco.org>. Visita 12 de septiembre de 2011.
- Marx, Karl (1969). *El Capital*. Berlin: Dietz Verlag.
- Maturana, Humberto (1999). "Biología del Fenómeno Social". Disponible en, <http://www.ecovisiones.cl>. Visita 12 de septiembre de 2011.
- Mauss, Marcel (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las*



- Red por una América Latina libre de Transgénicos (2011). “Transgénicos encontrados en programas de ayuda alimentaria en cuatro países de la región andina”. Disponible en [http://www.ecoportel.net/EcoNoticias/Denuncia\\_Ayuda\\_Alimentaria\\_Transgenica\\_a\\_4\\_Paises\\_de\\_la\\_Region\\_Andina](http://www.ecoportel.net/EcoNoticias/Denuncia_Ayuda_Alimentaria_Transgenica_a_4_Paises_de_la_Region_Andina). Visita 31 de mayo de 2011.
- Rostow, Walter Whitnam (1961). “Capítulo II: Las cinco etapas del crecimiento. Resumen”. En *Las etapas del crecimiento Económico*: 16-29. México: FCE.
- Rulli, Javiera (coord.) (2007). *Repúblicas Unidas de la Soja. Realidades sobre la Producción de Soja en América del Sur*. Paraguay: Grupo de Reflexión Rural.
- Scott, Joan W. (2008) [1986]. “El género: una categoría útil para el análisis histórico”. En *Género e historia*: 48-74. México: Fondo de Cultura Económica.
- Shiva, Vandana (2004). “La mujer en el Bosque”. En *Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género*. México: Universidad Autónoma de México.
- (2008). “Democratizing Biology: Reinventing Biology from a Feminist, Ecological, and Third World Perspective”. En *Methods, an interdisciplinary feminist reader*, Allison Jaggar. Boulder: Paradigm Publishers.
- Razeto, Luis (1997). *Los caminos de la economía solidaria*. Buenos Aires: Ediciones Lumen-Humanitas.
- (2011). *Transformación y perfeccionamiento de la economía en el tiempo*. Santiago: Ediciones Universidad Bolivariana.
- REAS (2011). “Soberanía Alimentaria: somos lo que comemos”. Disponible en [http://www.economiasolidaria.org/video\\_soberania\\_alimentaria\\_y\\_comercio\\_justo](http://www.economiasolidaria.org/video_soberania_alimentaria_y_comercio_justo). Visita 17 de septiembre de 2011.
- Uquillas, Carlos Alfredo (2008). “El Modelo Económico Industrial en Ecuador”, en <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2008/au.htm>. Visita en 31 de mayo de 2012.
- Vivas, Esther (2013). “Grupos de consumo: retomar el control sobre la alimentación”. Disponible en, <http://esthervivas.com/2013/04/08/grupos-de-consumo-retomar-el-control-sobre-la-alimentacion/>. Visita 8 de abril de 2013.
- Weismantel, Mary J. (1988). *Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes*. Prospect Heights: Waveland Press, Inc.

### Entrevistas

- Adriana (2012). Entrevista personal. Quito: 29 de noviembre de 2012.
- Andrea (2012). Entrevista personal. Quito: 10 de noviembre de 2012.
- Ángela (2013). Entrevista personal. Quito: 5 de febrero de 2013.
- Carmen. (2013). Entrevista personal. Quito: 2 de febrero de 2013.
- Claudia (2013). Entrevista personal. Quito: 3 de febrero de 2013.

Daysi (2013). Entrevista personal. Quito: 6 de enero de 2013.  
 Elisa (2013). Entrevista personal. Quito: 10 de marzo de 2013.  
 Elizabeth (2012). Notas de campo. Quito: 15 de diciembre de 012.  
 Ernesto (2012). Entrevista personal. Quito: 20 de noviembre de 2012.  
 Estefanía (2013). Entrevista personal. Quito: 12 de marzo de 2013.  
 Felipe (2012). Entrevista personal. Quito: 10 de noviembre de 2012.  
 ----- (2013). Entrevista personal. Quito: 6 de febrero de 2013.  
 Fernanda (2013). Entrevista personal. Quito: 13 de febrero de 2013.  
 Gustavo (2013). Entrevista personal. Quito: 5 de febrero de 2013.  
 Irene (2012). Testimonio. Quito: 10 de diciembre de 2012.  
 -----(2013). Entrevista personal. Quito: 15 de febrero de 2013.  
 Jorge (2013). Entrevista personal. Quito: 21 de enero de 2013.  
 Lili (2013). Entrevista personal. Quito: 8 de febrero de 2013.  
 Lorena (2013). Entrevista personal. Quito: 15 de febrero de 2013.  
 Lucía (2013). Entrevista personal. Quito: 2 de marzo de 2013.  
 María (2013). Entrevista personal. Quito: 26 de enero de 2013.  
 Mariana(2012). Entrevista personal. Quito: 15 de diciembre de 2012.  
 -----(2013). Entrevista personal. Quito: 10 de febrero de 2013.  
 Marisol (2013). Entrevista personal. Quito: 23 de enero de 2013.  
 Michelle (2012). Testimonio. Quito: 15 de diciembre de 2012.  
 Miguel (2013). Entrevista personal. Quito: 15 de enero de 21013.  
 Notas de campo (2013). Diario de campo. Quito: 8 de enero de 2013.  
 Patricia (2012). Testimonio. Quito: 15 de diciembre de 2012.  
 -----(2013). Entrevista personal. Quito: 28 de febrero de 2013.  
 Paulina (2013). Entrevista personal. Quito: 29 de enero de 2013.  
 Regina (2013). Entrevista personal. Quito: 8 de enero de 2013.  
 Sofía (2013). Entrevista personal. Quito: 9 de marzo de 2013.  
 Tocagón, Roberto (2013). Entrevista personal. Quito: 6 de enero de 2013.  
 Ximena (2013). Entrevista personal. Quito: 8 de enero de 2013.