

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES

SEDE ECUADOR

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO

CONVOCATORIA 2011-2013

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

**“PRÁCTICAS ALIMENTARIAS: GÉNERO Y GLOBALIZACIÓN EN
CUATRO COMUNIDADES DE SAQUISILÍ”**

MICHELLE ALEJANDRA SOTO MALDONADO

MARZO 2014

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES

SEDE ECUADOR

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO

CONVOCATORIA 2011-2013

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

**“PRÁCTICAS ALIMENTARIAS: GÉNERO Y GLOBALIZACIÓN EN
CUATRO COMUNIDADES DE SAQUISILÍ”**

MICHELLE ALEJANDRA SOTO MALDONADO

ASESORA DE TESIS: DRA. MYRIAM PAREDES

LECTORES/AS: DRA. THAIS BRANDAO

DRA. CARLA GUERRÓN MONTERO

MARZO 2014

DEDICATORIA

A mi madre y mi padre por su apoyo incondicional

AGRADECIMIENTOS

Quiero Agradecer a las familias de Chaluapamba, NininCachipata, Chilla Chico y Canchagua, por abrirme las puertas de sus hogares. Especialmente a las mujeres: abuelas, madres e hijas quienes me brindaron de su tiempo, me enseñaron sus cocinas, conversaron sobre sus vidas, y me acogieron como a una hija y hermana.

Agradezco también al SEIC, especialmente a Mery Martínez y a José Manangón, por ser fuente de inspiración para aventurarme en Cotopaxi y por mostrarme los alcances que puede tener una educación transformadora y liberadora. Quiero agradecer también a Carlos Vargas, profesor de la escuela en Chaluapamba y las y los estudiantes de la escuela, por permitirme en sus aulas y compartir conmigo.

A Myriam Paredes por su apoyo y aporte intelectual a lo largo de este proceso, por los libros, los consejos y la confianza. A Fabián Muñoz y Rocío Soria por todo el trabajo que realizaron en el análisis cuantitativo previo a este trabajo.

A CORPOINIAP y la fundación McKnight por apoyar con el financiamiento para que esta investigación tenga lugar.

Por último quiero agradecer a mi familia, la de sangre y la del dorado y a Santiago, por preocuparse por mi bienestar durante este proceso y darme apoyo moral cuando lo necesitaba.

ÍNDICE

Contenido	Páginas
RESUMEN	3
INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO I: LA ALIMENTACIÓN COMO REFLEJO DE LA COMPLEJIDAD RURAL.....	8
Estrategias alimentarias y “cuisine”, un enfoque basado en la heterogeneidad.....	9
Seguridad y Soberanía alimentaria: Sistemas alimentarios en disputa	11
Acceso a recursos productivos y pluriactividad: ruptura entre agricultura y alimentación en la economía campesina.	19
Prioridades: relaciones de género y etarias y sus aportes al análisis de la complejidad alimentaria rural.....	22
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	28
El análisis cuantitativo como punto de entrada.....	31
Métodos cualitativos: profundizando en la heterogeneidad.....	36
Observación Participante	36
Comparación Histórica	38
Reflexiones sobre el quehacer etnográfico en esta investigación	39
CAPÍTULO III:.....	41
ESTABLECIENDO EL ESCENARIO.....	41
Historia.....	41
Saquisilí rural en el 2013.....	42
Canchagua	47
Chilla Chico.....	49
NininCachipata	51
Chaluapamba	53
Diferencias y Similitudes entre las comunidades estudiadas.....	55

CAPÍTULO IV: GLOBALIZACION Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS	57
Las Cocinas	58
Las cocinas de Sofía y Lourdes	59
Negociando lo “tradicional” y lo “moderno”	60
La Dieta	62
Carbohidratos.....	64
Máchica vs Pan	70
Proteínas animales y vegetales.	73
Hortalizas.....	77
Fruta.....	78
Endulzantes (azúcar, cabuya, panela).....	79
Alimentos procesados.....	79
CAPÍTULO V: ESTRATEGIAS ECONOMICAS Y RELACIONES DE GENERO.	82
La agroindustria.....	84
La Migración	89
Apostándole a la agricultura.....	93
CAPÍTULO VI:	98
CONCLUSIONES	98
Los sistemas a los cuales las familias pertenecen	100
Acceso a recursos	102
Rango de prioridades.....	104
Consideraciones finales.....	105
BIBLIOGRAFÍA	107
ANEXOS.....	113
Instrumento etnográfico.....	113

ÍNDICE DE TABLAS Y GRAFICOS

Contenido	Página
Tabla 1: Población del Ecuador y Cotopaxi desde 1950 hasta 2010, según censos...	20
Tabla 2. Familias agropecuarias en la población y muestra del estudio.....	31
Tabla 3. Frecuencia y porcentaje de los clusters del estudio.....	32
Tabla 4. Promedios ponderados de los 8 factores para cada cluster.....	32
Mapa 1. Provincia de Cotopaxi por cantones.....	41
Tabla 5. Características geográficas, demográficas, de idioma, productivas y socio-económicas por Comunidad.....	45
Tabla 6. Frecuencia de consumo por alimentos, según cada familia, en un período de cinco días.....	62
Tabla 7: Frecuencia de consumo de maíz y morocho, por familia, en un período de 5 días.....	67
Tabla 8: Frecuencia de consumo de cebada, en sus distintas formas, por familia, en un período de 5 días.....	68
Tabla 9: Comparación del consumo de máchica vs pan, por familia, en un período de 5 días.....	69
Tabla 10: Frecuencia de consumo de distintas fuentes de proteína animal, por familia, en un período de 5 días.....	73
Tabla 11: Comparación entre la frecuencia de consumo de quinua según la encuesta Bioversity, realizada en el 2011 y la observación participante en esta investigación (mayo – agosto, 2013).....	76
Tabla 12: Comparación entre la frecuencia de consumo de chocho según la encuesta Bioversity, realizada en el 2011 y la observación participante en esta investigación (mayo – agosto, 2013).....	76

Siglas utilizadas

LORSA Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria

MED Mujeres en el desarrollo

GED Género en el desarrollo

MAGAP Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca

MIDUVI Ministerio de desarrollo urbano y vivienda

RESUMEN

Esta investigación trata sobre el cambio y la continuidad en las prácticas alimenticias de cuatro comunidades rurales del cantón Saquisilí en la provincia de Cotopaxi, y su relación con transformaciones que resultan de políticas públicas y cambios a nivel global. Además, discute el efecto de estas políticas y cambios globales en los hogares de estas comunidades, con énfasis en la variable de género y edad.

A lo largo de la tesis se realiza una comparación histórica entre las observaciones etnográficas acerca de la “cuisine” en la parroquia de Zumbawa en Cotopaxi, realizadas por Mary Weismantel, durante la década de los 80s, con mis observaciones etnográficas realizadas en el 2013, en Saquisilí. Partiendo del concepto de heterogeneidad propuesto por Norman Long (1996) para abordar los actuales cambios en la organización de la vida humana en el contexto rural, así también como el concepto de “cuisine” expuesto por Weismantel (1994) y el de estrategias alimentarias expuesto por Schubert (2008), en esta investigación se busca analizar no solo la dieta de las familias, sino también las actividades relacionadas al abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos, y entender el determinado contexto social, cultural y político el cual se ve reflejado en las formas de alimentarse.

En Saquisilí la agricultura para subsistencia sigue siendo la base de la economía familiar. Sin embargo, la entrada de la agroindustria en el territorio, la migración y la mayor demanda de trabajo asalariado femenino, están influyendo en las maneras en las que los hogares se organizan para garantizar su alimentación y reproducción. En las familias de las comunidades de Chaluapamba, NininCachipata, Chilla Chico y Canchagua existen altos porcentajes de migración, trabajo asalariado y trabajo agrícola en el predio familiar. Esto implica que una estrategia para sobrellevar las dificultades de basar la economía familiar en la agricultura es tener distintas estrategias económicas. Es fundamental entender las implicaciones que esta pluriactividad tienen en las relaciones de género al interior de las familias, ya que son muchas veces las mujeres quienes son sobrecargadas de responsabilidades para poder sostener a las familias.

La mayor penetración de las fuerzas de mercado y mayor movilidad de mercancías, gente e imágenes, influye en las formas en las que las familias construyen identidades “indígenas”, “modernas” y “mestizas”, las cuales se evidencian en la configuración de los espacios en sus cocinas y en la alimentación que seleccionan. A pesar de que esta tesis está enfocada en las relaciones de género, estas no pueden desasociarse de otras variables, por lo que también discuto brevemente cómo la prevalencia de racismo y las adscripciones religiosas de las familias influyen en sus prácticas alimenticias. A la vez, la pérdida de importancia de la agricultura en las economías familiares, junto con políticas de seguridad alimentaria que subsidian ciertos alimentos como el pan, fideo y arroz también ha tenido impactos en las dietas de las familias en estas comunidades, con una tendencia creciente hacia carbohidratos y alimentos procesados los cuales a largo plazo pueden tener efectos negativos en la salud de los consumidores.

¿Cómo se puede hablar de soberanía alimentaria cuando las políticas económicas del estado apuntan hacia un sistema agroalimentario controlado por las grandes empresas? Bajo la constitución del 2008, el estado debería garantizar el acceso y control de la población a sus alimentos y la producción de alimentos en manos de los pequeños productores, sin dejar esta necesidad básica de la vida humana completamente en manos del mercado. A través de este estudio, desde la visibilización de las realidades que a diario enfrentan las familias campesinas para llevar el sustento a su familia, se espera lograr un pequeño aporte al debate alrededor de la construcción de políticas públicas que fomenten la soberanía alimentaria.

INTRODUCCIÓN

Los procesos de globalización que involucran “flujos acelerados de diversas mercancías, gente, capital, tecnologías, comunicación, imágenes y conocimiento a través de fronteras nacionales” (Long, 1996: 1), se materializan en condiciones locales cambiantes a nivel económico, político, cultural, y ecológico, generando “nuevos modos de organización y sobrevivencia económica, nuevas identidades, alianzas y luchas por espacio y poder, y nuevos repertorios culturales y de conocimiento” (Long, 1996: 9) tanto a nivel local, como en interacción con los contextos más amplios. La comida y las relaciones sociales que se construyen a su alrededor, son un reflejo de las reestructuraciones que están tomando parte en distintas localidades alrededor del planeta. En territorios rurales como Saquisilí, en donde la agricultura para subsistencia sigue siendo la base de la economía familiar, los alimentos -su producción, consumo e intercambio- son muchas veces el centro de las actividades realizadas por familias y comunidades. Sin embargo, la entrada de la agroindustria en el territorio, la migración y la mayor demanda de trabajo asalariado femenino, a la par de nociones de sobre lo moderno versus lo tradicional, lo indígena y lo mestizo, están influyendo en las maneras en las que los hogares se organizan para garantizar su alimentación y reproducción.

Este estudio busca entender cómo las re-estructuraciones macro, que están teniendo lugar en el territorio, influyen tanto en la alimentación de las familias como en las relaciones sociales dentro del hogar alrededor de la alimentación. Debido a que la alimentación ha sido culturalmente un ámbito considerado “femenino”, esta investigación se enfoca en las relaciones de género alrededor de la alimentación.

Las preguntas que guiaron esta investigación son: 1) ¿De qué manera las prácticas alimentarias de los hogares en las comunidades NininCachipata, Chaluapamba, Canchagua y Chilla Chico reflejan las re-estructuraciones (económicas, productivas y culturales) que son producto de la globalización en el cantón Saquisilí, provincia Cotopaxi, Ecuador? 2) ¿De qué manera las prácticas alimentarias de los hogares en las comunidades reflejan la heterogeneidad de estrategias locales de supervivencia y sus respuestas a las intervenciones (económicas, productivas y culturales) globales?

Con base en las preguntas anteriores, los objetivos específicos planteados en esta investigación son: 1) documentar y caracterizar las prácticas alimentarias de los hogares participantes en la investigación. 2) identificar y analizar las relaciones de género en las prácticas alimentarias de los hogares y sus tendencias de cambio frente a las intervenciones en el territorio; y 3) finalmente, describir cómo las prácticas alimentarias de los hogares reflejan la heterogeneidad de estrategias locales de supervivencia y su re-estructuración frente a las intervenciones (económicas, productivas y culturales) globales en el territorio.

El primer capítulo presento una exploración sobre las diferentes bases teóricas de la investigación. En una primera parte, utilizo el concepto de heterogeneidad propuesto Norman Long (1996) para abordar los actuales cambios en la organización de la vida humana en el contexto rural y específicamente en la alimentación y la organización social alrededor de ésta. En esta sección, discuto los conceptos de estrategias alimentarias (Schubert, 2008) y el de *cuisine* (Weismantel, 1994). Las prácticas alimentarias entendidas tanto por lo que constituye la dieta, cuanto por las actividades relacionadas al abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos, están inmersas en un determinado contexto social, cultural y político el cual se ve reflejado en las formas de alimentarse. El concepto de estrategias alimentarias toma en cuenta tres factores que determinan la alimentación en los hogares y su heterogeneidad: los sistemas alimentarios con los cuales los hogares se relacionan tomando en cuenta un determinado contexto social, cultural y político; el conjunto de recursos que posee un hogar en un contexto determinado (personales y en conjunto), y el rango de prioridades dentro del hogar (las cuales a veces compiten) (Schubert, 2008:257). La siguiente sección aborda los distintos enfoques que problematizan la alimentación en la agenda del desarrollo, con un especial énfasis en el enfoque basado en la soberanía alimentaria. En la tercera sección se exploran los cambios en la economía campesina a raíz de la globalización y la última sección se enfoca en la importancia de estudiar las relaciones de género en la alimentación.

En el segundo explico la metodología utilizada, la cual se basó en métodos cuantitativos, cualitativos y comparativos. Debido a que el objetivo de esta investigación es entender cómo los procesos de la globalización se expresan en las prácticas alimentarias al interior de los hogares, utilizo a lo largo de ella una

comparación histórica entre las observaciones etnográficas realizadas por Mary Weismantel en su estudio en Zumbawa, en la década de los 80s, con mis observaciones etnográficas realizadas en Saquisilí, en el 2013. A pesar de haber ciertas diferencias entre ambas zonas, su proximidad geográfica y cultural y la prevalencia de tensiones relacionadas a la etnicidad, las relaciones de género y la pobreza alrededor de la alimentación, permiten que la comparación sea factible.

En el tercer capítulo, se presenta el escenario en el que se desarrolló la investigación; para esto se utiliza información de los censos nacionales y de la encuesta Bioversity, realizada en el 2011. En el cuarto capítulo se documentan y caracterizan las prácticas alimentarias de los hogares participantes en la investigación, se busca entender las diferencias y similitudes alrededor de los patrones alimentarios y se compara con las dietas observadas por Weismantel, en Zumbawa, en la década de los ochenta. En el quinto capítulo se aborda la heterogeneidad de las estrategias económicas y las relaciones de género al interior del hogar y por último, en el sexto capítulo se presentan las conclusiones de la investigación.

CAPÍTULO I: LA ALIMENTACIÓN COMO REFLEJO DE LA COMPLEJIDAD RURAL

El acceso, control y calidad de la alimentación es el reflejo de una serie de complejas relaciones que involucran aspectos culturales, económicos, ambientales, de género - entre muchos otros- y que puede ser analizada a distintos niveles, desde los más amplios hasta los más íntimos. Por una parte, la alimentación ha sido un foco de atención en las estrategias de desarrollo, ya sean políticas del estado, o trabajo hecho por organizaciones gubernamentales y no gubernamentales; por otra parte, ha sido un tema central en las exploraciones de identidad y dinámicas de poder dentro del hogar (Weismantel, 1994; Couninhan, 1999; Akerele, 2011).

Por un lado, la alimentación abarca las actividades llevadas a cabo al interior de los hogares para procurar la satisfacción de esta necesidad básica, desde el acceso a los alimentos hasta las prácticas de almacenamiento y conservación, las prácticas culinarias, y prácticas de comer (Papuccio de Vidal, 2011; Weismantel, 1994; Counihan, 1999). Por otro lado el acceso a los alimentos en las zonas rurales depende de que existan las condiciones necesarias para producir alimentos (tenencia de tierra, acceso a recursos como el agua, semilla y tecnología) o para obtener el dinero necesario para poder comprar los alimentos: buenas condiciones de empleabilidad, subsidios estatales para los grupos vulnerados” y “planificación productiva agropecuaria (..)que garantice la disponibilidad y acceso sostenido a alimentos básicos a precios accesibles para toda la población” (Papuccio de Vidal: 43, 2011). Es importante recalcar que estas condiciones dependen a su vez de las políticas de comercio internacional. No se puede entender el porqué de una determinada dieta sin tomar en cuenta los procesos políticos internacionales bajo los cuales se definen las políticas internas de un país.

La alimentación, entendida como una construcción social, puede ser pensada como un espacio que conecta actores, recursos y también un espacio en el que se disputan relaciones de poder, reflejando una serie de procesos sociales y negociaciones que se dan tanto a nivel macro como a nivel micro. En este sentido, el entender los distintos factores que influyen en las prácticas alimentarias de una población es esencial para comprender el por qué de una determinada dieta.

Este capítulo se desarrolla en función de los conceptos de “cuisine” y el de estrategias alimentarias para entender tanto la dieta como los factores que determinan la alimentación en un hogar. En las secciones siguientes se presenta la teoría que sustenta este enfoque.

Estrategias alimentarias y “cuisine”, un enfoque basado en la heterogeneidad

Los procesos de globalización de la agricultura y la cadena alimentaria son factores claves para entender los actuales cambios en lo que respecta a la alimentación Long (1996). Según Long, la globalización de la agricultura y de la cadena alimentaria produce cambios que incluyen modificaciones en el “uso de la tierra, en la administración de la ecología, la utilización de tecnología, las redes de instituciones técnicas y administrativas al servicio de los agricultores, las relaciones de género y status, y la organización interna de los hogares y las empresas agrícolas” (Long, 1996: 10). Sin embargo, y este es quizás el punto más importante que propone Long, las transformaciones en estos diversos niveles de organización no son simplemente impuestos desde afuera. Más bien, las condiciones ‘globales’ adquieren significado con relación a “condiciones locales específicas, y a través del discernimiento y las estrategias de los actores locales” (Long, 1996: 11). Este último punto es esencial para comprender el rol e importancia del actor social al momento de analizar los procesos de transformación social, puesto que en última instancia no se puede asumir que la globalización homogeniza y estandariza las sociedades –como sostienen alguna teorías que no discutiré en este espacio. Al contrario, del proceso de globalización devienen formas diversificadas de acción y la reinención de las formas sociales, las cuales son llevadas a cabo por actores concretos en un tiempo y espacio determinados. De esta misma forma, la alimentación no es estática, no puede ser entendida como “conjuntos de tradiciones locales perdurables” sino como patrones “re-inventados” que surgen a partir del “encuentro continuo entre diferentes marcos de significados y acción” (Long, 1996:12).

Es evidente que las transformaciones que se están dando en las sociedades rurales reiteran la necesidad de nuevas formas de entender y estudiar la realidad y por lo tanto construir una nueva agenda de desarrollo (Long, 1996). El enfoque del actor mantiene que distintos individuos/as y/o comunidades responden de diversas maneras

a las intervenciones de desarrollo provenientes ya sea del estado o de otras organizaciones externas (Long, 2001:25). Long enfatiza en que a pesar de que “las circunstancias estructurales sean similares” y que “las condiciones parezcan relativamente homogéneas” (Long, 2001:13), la gente responde a ellas de distintas formas. Por lo tanto hace énfasis en las estrategias organizacionales y de discurso utilizadas por distintos grupos con intereses diversos y cómo estos dan forma a los procesos de intervención, desde la forma en que se conciben y se implementan hasta sus resultados (Long, 2001:25). A través de esta investigación se busca entender cuáles son los distintos factores que influyen en las prácticas alimentarias familiares y cuáles son los efectos diferenciados que estos tienen en las formas en las que las familias campesinas se organizan alrededor de la alimentación en un territorio influenciado por la globalización.

Una forma de estudiar las distintas dimensiones sociales alrededor de la alimentación fue llevada a cabo por Mary. J. Weismantel, quien hizo una investigación sobre la “cuisine” en la parroquia de Zumbawa, en la provincia de Cotopaxi. Weismantel utiliza el término en inglés “cuisine” para hablar de dieta, pero también de las actividades, etiquetas y relaciones sociales que se dan alrededor de la alimentación en la cotidianidad. A través de un estudio etnográfico, Weismantel analiza cómo la alimentación en Zumbawa da cuenta de tensiones relacionadas con etnicidad, género y pobreza (Weismantel: 83, 1994). Para entender a la alimentación desde esta perspectiva más amplia, analiza el contexto social-económico de la unidad doméstica “en relación con el mundo externo en las redes de intercambio, así como también en sistemas más amplios”... “que la conectan con otras familias”... “con las zonas ecológicas que se hallan en los sectores superiores e inferiores y con los sistemas económicos de la nación y del mundo” (Weismantel, 1994: 83). De esta forma, el termino cuisine demuestra que la alimentación es un espacio de constante negociación a distintos niveles.

En este estudio también utilizo el concepto de “estrategias alimentarias” propuesto por Schubert (2008). Este concepto enfatiza la heterogeneidad de formas que tienen los hogares para lograr la provisión de alimentos en un hogar. Según Schubert (2008), hay tres factores que determinan la alimentación en un hogar: los sistemas agroalimentarios con los cuales los hogares se relacionan, tomando en

cuenta un determinado contexto social, cultural y político; el conjunto de recursos que posee un hogar en un contexto determinado (personales y en conjunto); y el rango de prioridades dentro del hogar (las cuales a veces compiten) (Schubert, 2008:257). A través de estos factores, se propone entender cómo se da el aprovisionamiento de alimentos: la obtención, preparación y consumo de alimentos. En los tres factores, un análisis de las relaciones de género, servirá para entender no únicamente la heterogeneidad entre hogares sino además dentro de los hogares.

El primer factor está relacionado con los factores de carácter más estructural los cuales determinan los sistemas alimentarios en que se desenvuelven los hogares. En la primera parte de este capítulo, se analizarán dos distintos paradigmas bajo los cuales se ha enmarcado la alimentación como una problemática de desarrollo, específicamente el paradigma de seguridad y el de soberanía alimentaria. Para ello, se describirá el contexto social, económico y político de los cuáles emergen estos paradigmas y sus implicaciones en cuanto a la producción, acceso y consumo de alimentos para las poblaciones rurales. El segundo factor está relacionado con el conjunto de recursos que tiene un hogar. En este estudio se toma en cuenta el rol de la tenencia de tierra y el acceso a recursos como el agua, semilla y tecnología para la producción de alimentos. El conjunto de recursos que tiene un hogar está íntimamente relacionado con el sistema agroalimentario en el que se desenvuelve, ya que estos dependen en gran parte de procesos históricos y políticos. En el tercer capítulo de esta investigación se explorará, a través de datos censales y de una encuesta realizada en el 2011, cuál es el estado actual de los hogares en estas cuatro comunidades del cantón de Saquisilí en cuanto al acceso a estos recursos.

El tercer factor es el rango de prioridades en los hogares. Con referencia a este factor se toma en cuenta las relaciones de género y relaciones etáreas que se dan al interior del hogar en cuanto a la alimentación, la distribución de trabajo al interior del hogar (por tiempo y actividad), así como las distintas actividades económicas que realizan los distintos miembros del hogar. En la tercera parte de este capítulo, se establecerá la importancia de incorporar al género como categoría analítica al momento de hablar sobre alimentación.

Seguridad y Soberanía alimentaria: Sistemas alimentarios en disputa

La alimentación se ha convertido en una preocupación central en las políticas de desarrollo desde la década de los 50. Según Dixon (2009) el rol del conocimiento científico en la diseminación de ciertos patrones alimentarios y ciertas nociones de qué es “bueno” comer ha sido un factor importante en los cambios dietéticos alrededor del mundo. Dixon se inspira en la noción de regímenes alimentarios propuesta por Friedmann y McMichael (2009), para analizar las relaciones de poder detrás de la abundancia y escasez de ciertos alimentos en distintas sociedades a lo largo de la historia. De esta manera analiza el rol de la ciencia en la conformación de patrones alimentarios y argumenta que el conocimiento “científico” sobre nutrición, lo que ella denomina la “nutricionalización”, ha ayudado a la consolidación del capitalismo en las relaciones de intercambio y ayuda entre naciones, así también como a la expansión geo-política (Dixon, 2009: 321).

Dixon (2009) explica que hasta los años 50, el sistema que regulaba la cantidad y calidad de la alimentación y la manera en la que distintos alimentos eran incorporados en la vida social estaban basados en la sociedad civil, involucrando un paso de conocimiento intergeneracional. Sin embargo, argumenta que el incremento de proveedores de alimentos procesados y la diseminación científica nutricional han vuelto redundante al espacio de la comida (323). En realidad, aduce Dixon, la transición nutricional moderna está diferenciada por estratos sociales: las poblaciones más pobres comparten dietas relativamente baratas, de alimentos muy procesados y altos en calorías y las poblaciones más afluentes tienen una dieta diversa que incluye frutas y vegetales costosos (2009:323). Es en esta fase que Dixon identifica como la crisis de la transición nutricional, donde aparecen "enfermedades de la abundancia", como la diabetes, la cual toma fuerza en las poblaciones con menos recursos económicos mientras que persisten los altos niveles de desnutrición (2009:323).

Existe muy poca información sobre la prevalencia de la obesidad en las poblaciones rurales de Ecuador. Sin embargo, un estudio del sobrepeso y obesidad en estudiantes adolescentes ecuatorianos en el área urbana expone que “el exceso de peso afecta al 21.2 % de los adolescentes: sobrepeso,13.7% y obesidad 7.5%” (Yépez et al. 2008: 139). El estudio muestra que en la actualidad, la prevalencia de sobrepeso y obesidad es incluso mayor a la prevalencia de bajo peso en adolescentes ecuatorianos:16.8%. A pesar de que el estudio demuestra una mayor prevalencia de

sobrepeso y obesidad en los estudiantes de colegios privados (25,3%), la prevalencia en colegios fiscales también es alta (18.9%). Según Yépez et al., “diez de cada cien escolares y casi diecinueve de cada cien colegiales que estudian en escuelas y colegios fiscales (gratuitos), en su gran mayoría hijos de familias empobrecidas, tienen exceso de peso” (Yépez et al 2008:142). Es decir que:

el problema del exceso de peso se concentra en zonas donde se expresan con mayor intensidad y frecuencia, diversas manifestaciones de las transformaciones económicas y sociales, tecnológicas, culturales, epidemiológicas, alimentarias, y nutricionales (Yépez et al, 2008:142).

Complementando este análisis, Sherwood et al. (2013), analizan esta “epidemia de obesidad” en el Ecuador más allá de las decisiones dietéticas de la población, demostrando un vínculo entre las políticas públicas que fomentaron la modernización de la agricultura y los alimentos en el Ecuador y los problemas relacionados con dietas basadas en alimentos altamente procesados y con un alto contenido calórico.

Tanto Dixon (2009) como Sherwood et al. (2013) explican esta "transición nutricional" como un referente de las nociones de modernidad y desarrollo impulsadas por el estado e influenciadas por procesos económicos a nivel mundial. La transición de dietas basadas en plantas, hacia el consumo de proteína animal, aceites y grasas, azúcares procesados y carbohidratos procesados, ha sido tradicionalmente asociada con el aumento de la riqueza. Desde esta asociación básica ha surgido un enfoque político sobre la “nutricionalización” del suministro de alimentos. Dixon argumenta que la ciencia de la nutrición se convirtió “en un instrumento del estado, más que una filosofía de vida” (Dixon, 2009:324). De esta forma, la idea de que una mayor afluencia económica permitiría a las poblaciones alimentarse mejor, y que la ciencia moderna era esencial en la eliminación de la pobreza, el hambre y las enfermedades fue la razón de ser tanto de programas gubernamentales como de la formación de entidades no gubernamentales de carácter internacional enfocadas en la mejoría de la nutrición.

Complementando el análisis de Dixon (2009), Adalberto Kopp (2011) analiza la forma en la que los distintos discursos alrededor del hambre y los problemas de desnutrición se han ido construyendo y modificando en los discursos de organizaciones internacionales como la FAO, OMS y UNICEF, y cómo estos

discursos han influenciado en el diseño de políticas públicas en distintos países en vías de desarrollo. En su investigación, Kopp examina los términos de seguridad y soberanía alimentaria desde sus comienzos, explicando que las diferencias entre estos términos van más allá de “una cuestión de definición” (2011:31), pues son más bien propias de la arena política, donde se defienden las estrategias más apropiadas para disminuir el hambre en el mundo.

El término seguridad alimentaria, acuñado por primera vez por la FAO en 1974, fue utilizado en un principio para describir la capacidad de abastecimiento de alimentos a nivel nacional. Actualmente existen muchas críticas a este enfoque ya que no toma en cuenta el origen de los alimentos, es decir no se cuestiona si provienen de multinacionales, o de ayuda externa también conocida como “dumping”, ni tampoco sobre la accesibilidad que tiene una población a los mismos. Un país puede tener seguridad alimentaria en el sentido en que puede acceder a una producción suficiente para abastecer la demanda de alimentos, pero eso no implica que existan los mecanismos de distribución necesarios para que estos alimentos sean repartidos equitativamente.

A lo largo de estas tres décadas el término ha ido evolucionando para integrar factores de acceso, tanto como de suficiencia. El trabajo de Amartya Sen (1981) sobre el derecho a y la privación de los alimentos, con el cual demostró que el hambre no es consecuencia de la falta de alimentos, sino de desigualdades en los mecanismos de distribución de los mismos, tuvo una gran influencia en la re-conceptualización del término de seguridad alimentaria (Maxwell and Smith 1992). En los años 80 surgió una nueva orientación a la seguridad alimentaria basada en el nivel micro, enfocada en los hogares e individuos como unidad de análisis de la seguridad alimentaria. Maxwell y Frankenberger (1993), señalan que existen más de 180 definiciones de seguridad alimentaria en hogares, sin embargo tras su indagación de los distintos modelos conceptuales provenientes de organizaciones como el Banco Mundial, FAO, IFAD y UNICEF, concluyen que hay ciertas características base y definen a la seguridad alimentaria del hogar como el “acceso seguro y permanente a alimentos suficientes en cantidad y calidad, para una vida sana y activa” (1993,70).

La principal crítica que realiza Kopp (2011) al enfoque basado en la seguridad alimentaria de la FAO, es que la estrategia utilizada para combatir el hambre desde esta propuesta se ha basado en una visión que concibe el problema del hambre como un problema de producción, por lo que ha enfocado sus esfuerzos, y por tanto los de la cooperación internacional, en promover un paquete tecnológico de la revolución verde con el fin de aumentar la productividad. Sin embargo, en las últimas décadas, esta visión de desarrollo ha demostrado beneficiar a las grandes empresas productoras de los paquetes tecnológicos (semillas, fertilizantes y pesticidas) y a la agroindustria, y perjudicar a los pequeños productores, quienes irónicamente producen alrededor de un 70 por ciento de los alimentos consumidos mundialmente (Kopp, 2011: 59).

El enfoque de seguridad alimentaria trata de solventar el problema del hambre a través de políticas de comercio mundial de insumos y alimentos, mientras que las causas principales subyacen en modelos de producción excluyentes. En el Ecuador, el cambio en las décadas de 1980 y 1990 de una estrategia de desarrollo orientado al interior vía la industrialización por sustitución de importaciones por una estrategia orientada al exterior, que acercó más el sector agrícola a los mercados globales, desencadenó un proceso de “descampesinización” y proletarización del área rural (Kay, 2009). La expansión de la agricultura industrial y el comercio internacional de alimentos ha tenido un enorme impacto en las poblaciones rurales. Philip Mc Michael denomina como “proyecto de globalización” a la reestructuración política del capital a nivel mundial, legitimado por el paradigma privatizador y normativo del neoliberalismo (McMichael, 2008:3). A pesar de que la adopción de políticas neoliberales a menudo se percibe como la desregulación de los mercados, en el sentido de que el Estado abre su economía a las ofertas más competitivas, el Estado no se limita a simplemente consentir sino que es un agente activo en la ejecución de las políticas neoliberales que afectan a su población. Según Polanyi (1994), a pesar de que la economía supuestamente se auto-regula, es el Estado quien juega un rol en ajustar la oferta de dinero y de crédito para evitar el doble peligro de la inflación y la deflación, es decir, afirma que el “laissez-faire” es planeado. “Se requiere el arte de gobernar y la represión para imponer la lógica del mercado y sus riesgos en la gente común” (1944: XXVI).

Las medidas neoliberales adoptadas por los gobiernos de Latinoamérica durante la década de los 80 y 90, fueron justificadas en términos de intercambio e ineficiencia del mercado. Ecuador, alineado con las guías del Consenso de Washington, sufrió una serie de ajustes estructurales que apuntaban hacia la liberalización del mercado (especialmente en cuanto a importaciones) y la reestructuración de los gastos públicos. Uno de los pilares conceptuales del Consenso de Washington es la ley de la ventaja comparativa, la cual en este caso, se refiere a la habilidad de un país para producir determinado producto o servicio a un costo de oportunidad más bajo que otro país. Siguiendo esta lógica, para maximizar los esfuerzos de un país, este debería enfocar su producción en aquello que pueden producir mejor, e importar el resto (Grinspun, 2008).

En el caso de Ecuador, la ley de la ventaja comparativa se llevó a cabo con fuerza en el campo, especialmente a través de la promoción de las exportaciones no tradicionales agrícolas. Si bien la expansión de las explotaciones orientadas a la exportación agro-industrial generó burbujas de prosperidad, las condiciones de vida de la mayoría de la población rural pobre siguió deteriorándose. En nombre de la eficiencia, se dio un cambio hacia una agricultura comercial de gran y mediana escala, la cual requiere recursos generalmente mucho más allá del alcance de los agricultores de pequeña escala (Grinspun, 2008:68). Los pequeños agricultores tienen acceso limitado a tierra, agua, créditos, insumos como fertilizantes y maquinarias, por lo que no pueden competir con los grandes terratenientes. Esta reestructuración ha tenido impactos profundos en la capacidad de las poblaciones rurales de alimentarse.

Un paradigma que ha debatido al paradigma de la seguridad alimentaria es el de soberanía alimentaria. Este fue expuesto por primera vez por La Vía Campesina en 1996 y se basa en:

el derecho de los pueblos a definir su propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria de comercialización y de gestión de espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (Declaración de Cochabamba, 2012:s/p).

La propuesta de soberanía alimentaria surge como respuesta al modelo globalizado de producción alimentaria y sus efectos de deterioro ambiental, pobreza, hambre, y exclusión experimentadas por las poblaciones de las áreas rurales de América Latina, incluyendo indígenas, campesinos, pescadores, mujeres, jóvenes y trabajadores. La soberanía alimentaria está fuertemente ligada con la defensa del consumo de los cultivos producidos localmente y apoya tanto la producción de subsistencia como la producción local, haciendo hincapié en que los campesinos tienen la capacidad de decidir sobre qué y cómo producir (Pappuccio de Vidal, 2012; Gortaire, 2006, Colectivo agroecológico, 2009).

El paradigma de soberanía alimentaria enfrenta la superposición de racionalidades “técnicas” y “científicas” sobre aquellas provenientes de los mundos de vida locales. La primera se basa en una perspectiva más bien objetivista e instrumental de la acción social, la cual asume ser neutral y basada en evidencia, y la segunda, basada en lo que Dixon denomina la “racionalidad comunicativa”, la cual no puede ser reducida a cálculos exactos, ya que tiene que ver con conocimientos, costumbres, emociones y otras acciones que pueden ser denominadas como “irracionales” (Dixon, 2009) para el saber “científico”. A pesar de que la soberanía alimentaria propone “el rescate de la cultura campesina” esto no se refiere a una vuelta al pasado “sino como una forma de incorporarla a un futuro más equilibrado, que reconozca y dé su auténtico valor al trabajo de quienes aseguran la alimentación” (Pappuccio de Vidal, 2012:35). Otro aspecto importante de este paradigma es que hace énfasis en el “papel fundamental” que tienen las mujeres en la alimentación. A pesar de que las mujeres son y han sido guardianas del conocimiento y prácticas alimentarias a lo largo de la historia, su rol muchas veces ha sido invisibilizado por los paradigmas de desarrollo economicistas. Este aspecto será discutido más a profundidad en la siguiente sección, pero vale la pena mencionarlo aquí también.

La constitución ecuatoriana del 2008 dio un paso enorme a nivel mundial, al abordar directamente el tema de la soberanía alimentaria. Esta está presente en dos títulos de la constitución: el título segundo, referido a los derechos y el buen vivir, y el título cuarto, referido al régimen de desarrollo. También se la menciona referida a los temas de energía, ordenamiento territorial, usos y derechos del suelo (Hidalgo,

2009). En el artículo 13 del título segundo, se aborda la soberanía alimentaria en cuanto:

Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria (Artículo 13, Constitución Nacional del Ecuador 2008)

Más adelante, en el artículo 281 del cuarto título, se establece:

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente (art 281, Constitución Nacional de Ecuador 2008).

A pesar de los grandes avances que representa la constitución en cuanto a derechos y responsabilidad del estado en garantizar políticas dirigidas a la autosuficiencia alimentaria, enfatizando la importancia de los pequeños productores para acceder a alimentos “sanos y culturalmente apropiados”, la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA) aprobada en el 2009, ha sido criticada por responder “a un grupo empresarial muy fuerte en el país”, asimilándose más a una “ley de desarrollo agrario o de agroindustria”, que una ley de soberanía alimentaria (Bravo, 2011).

Según el análisis hecho por Ana Lucía Bravo, de la organización Acción Ecológica (2011), la LORSA establece “mecanismos de financiación desde el estado para el sector privado” y “establece una organización territorial para que la agroindustria se abastezca de materias primas” (Bravo, 2011), lo cual propone “la inclusión económica de los pequeños campesinos a través de cadenas productivas verticales, agricultura por contrato, cadenas inclusivas” (Bravo, 2011). Según Bravo, “estos sistemas en el país son en la práctica mecanismos de explotación de los campesinos, eliminan cualquier autonomía y posibilidad de que reproduzcan su vida material como tales” (2011).

La aplicación de políticas de seguridad alimentaria ha excluido la producción campesina como una opción de vida y han promovido la pluriactividad como estrategia económica para mantenerse a flote. Definiré y analizaré este concepto en la siguiente sección.

Acceso a recursos productivos y pluriactividad: ruptura entre agricultura y alimentación en la economía campesina.

En la sección anterior, se evidenció el impacto del modelo de desarrollo, impulsado por el estado Ecuatoriano en la formación del sistema agroalimentario actual. Evidentemente, este modelo de desarrollo que ha impulsado la agroindustria para exportación en el país, basada en capital externo y mano de obra local barata, refleja las relaciones asimétricas de comercio a nivel mundial. A nivel meso ha provocado la proletarización de la mano de obra rural en Cotopaxi, incidiendo en las distintas formas en las que las familias se organizan para garantizar su subsistencia. En territorios rurales como Saquisilí, en donde la agricultura para subsistencia sigue siendo la base de la economía familiar, los alimentos -su producción, consumo e intercambio- son muchas veces el centro de las actividades realizadas por familias y comunidades. Sin embargo, la entrada de la agroindustria en el territorio, la migración y la mayor demanda de trabajo asalariado femenino, están influyendo en las maneras en las que los hogares se organizan para garantizar su alimentación y reproducción. Analizar estas re-estructuraciones a nivel familiar es importante ya que ayuda a entender sobre quiénes recae la responsabilidad de la producción agrícola y la alimentación familiar.

Se podría decir que cada vez es más difícil para los pequeños agricultores el “vivir” de la agricultura, y que esta población está destinada a desaparecer. Sin embargo, la persistencia de la “producción campesina” demuestra que la “economía campesina” sigue siendo relevante, así los productores con menos de 10 has., representan el 46% de las “Unidades Productivas” en el Ecuador. Además, el 57% de las UPA’s que disponen de 7.5 has. se definen como “producciones de subsistencia” sin posibilidades de integrarse a las “cadenas agroalimentarias” (CEPAL 2005, en Herrera 2007) ¿Cómo logran mantenerse económicamente a flote las familias campesinas? Las familias campesinas se relacionan con el mercado de distintas formas, como estrategias para mantener su economía. Autores como Fuller (1990), definen estas estrategias de reproducción social bajo el concepto de pluriactividad:

un elemento de diversificación que puede producirse en el interior de la familia o por factores externos, puesto que ésta funciona como una estrategia que se modifica de acuerdo con la dinámica de las familias y también, en relación con su estructura agraria (Fuller citado en Schneider 2009:208).

La Pluriactividad está relacionada con la posibilidad de combinar actividades agrícolas y no agrícolas dentro de un determinado contexto social y económico (Schneider, 2009). La posibilidad de combinar dos o más actividades permite a las familias el mantenerse en el campo y no tener que dejar el trabajo agrícola para pasar a ocuparse exclusivamente en actividades no agrícolas. Los límites de la generación de un ingreso monetario a través de la agricultura, ya sea por la falta de tierra, agua, tecnología o acceso a mercados, son traducidos en el incremento del trabajo asalariado fuera de la parcela y la migración, ya sea interna o internacional (Martínez, 2006).

En los últimos 20 años la provincia de Cotopaxi ha tenido una considerable expansión de la industria agrícola dedicada a la producción de flores, brócoli y espárragos, especialmente para exportación. Esta industria, generada como respuesta a la demanda del mercado mundial de flores y hortalizas, depende de capital externo tanto para su instalación, como para su funcionamiento. La expansión de esta agroindustria también ha significado, en gran medida, la proletarianización de la mano de obra rural en Cotopaxi. Según Martínez (2006), el aumento del trabajo asalariado está estrechamente asociado al “desarrollo de islotes de modernización capitalista como las explotaciones de flores y de hortalizas (para la exportación), que han logrado incluso disminuir la migración interna a las ciudades y que afectan a numerosas comunidades del norte y centro del país” (Martínez, 2006). Según Long (1996), este tipo de transformaciones relacionadas con la producción y el trabajo en las sociedades rurales incide en la vida económica de los hogares ya que se da una “mayor 'informalización' y fragmentación de la vida económica dentro de las familias\hogares”, se da una “reorganización en la división del trabajo con respecto al género” y una “diversificación de los mercados e intereses de los consumidores” (1996:2). Según autores como Martínez (2006), la inserción de la mano de obra rural en la agroindustria es un proceso que se da sobre todo en la población rural joven, lo cual resulta en una “desertificación social”, explicada como “la desvinculación de las actividades productivas tradicionales de la población en edad activa, mientras solo una población vieja se hace cargo de ellas” (Martínez 2006:167).

El segundo efecto es la migración. Ésta, entendida como el “traslado individual o grupal a otros espacios de manera temporal o de residencia siempre

buscando mejores condiciones de vida” (Patiño y Bunshi; 2003: 389), puede tener carácter intra-nacional o internacional. Según un análisis realizado por el SIPAE y ECOCIENCIA, se concluye que “la migración intra-nacional tiene el carácter de temporal y cíclica” (SIPAE-ECOCIENCIA, 2005: 99). Este tipo de migración está vinculada a los ciclos agrícolas, lo cual permite a quienes migran estar presentes cuando hay una necesidad de mano de obra dentro de los sistemas de cultivo. La migración internacional por lo general es de más largo plazo y en Cotopaxi no ha tenido un impacto tan fuerte como en otras provincias como Azuay y Cañar, las cuales han sufrido un enorme éxodo de su población.

Entre el periodo 1950 y 2010, la población ecuatoriana se multiplicó por 4.5 veces, mientras la correspondiente a Cotopaxi se modificó en sólo 2.5 veces (Cuadro xx). Como se observa, el porcentaje de población que representa la población de Cotopaxi versus la población nacional ha ido disminuyendo de manea lenta pero sostenida. Esto califica a Cotopaxi como una provincia expulsora de población (Olmedo, 2006: 45)

Tabla 1: Población del Ecuador y Cotopaxi desde 1950 hasta 2010, según censos.

Año	Ecuador	Cotopaxi	Porcentaje (%)
1950	3.202.757	165.602	5.2
1962	4.564.080	192.633	4.2
1974	6.521.710	236.313	3.6
1982	8.138.974	277.678	3.4
1990	9.697.979	276.324	3.0
2001	12.156.608	349.540	2.9
2010	14'483.499	409.205	2.8

Fuente: Elaboración propia en base al cuadro elaborado por Catón Olmedo (2006: 45)

A través de esta sección se evidenció que los cambios en la economía familiar rural, tanto el aumento del trabajo asalariado fuera de la parcela, como la migración nacional e internacional, son resultados de la globalización. Como afirma Martínez, estos cambios implican “que la agricultura ha perdido peso en la organización y

distribución del territorio local y ha dado paso a otras labores que asumen el eje central de las actividades económicas locales” (2006:168). De esta manera hay que entender a la población rural en su diversidad, dejando de ser “principalmente agricultores para convertirse en productores diversificados, cuya característica central es que el empleo y el ingreso obtenidos fuera de la parcela son centrales en su estrategia de reproducción” (Martínez 2006:168). Por otro lado, también se evidenció que tanto la migración como el trabajo asalariado, tienen un impacto en las relaciones de género y relaciones etarias al interior de la familia, haciendo que posiblemente recaigan más responsabilidades relacionadas a la agricultura y el trabajo reproductivo al interior del hogar (como la alimentación), en las mujeres mayores y los niños y niñas. En la siguiente sección se explora la importancia de incorporar el análisis de las relaciones de género para entender los efectos diferenciados de estas reestructuraciones a partir de la globalización.

Prioridades: relaciones de género y etarias y sus aportes al análisis de la complejidad alimentaria rural

La incorporación del enfoque de género para el análisis de la complejidad alimentaria rural constituye una oportunidad única para identificar las relaciones que se construyen entre hombres y mujeres alrededor de la satisfacción básica de la necesidad de comer.

Partiendo del concepto de género de Kabeer y Scott (1994) como construcción social basada en un conjunto de valores, prácticas, normas y símbolos que las sociedades elaboran a partir de las diferencias sexual anatómicas (Kabeer, 1994: 53–67), se entiende que las relaciones de género son “un elemento constitutivo de las relaciones sociales [...] y [...] una forma primaria de las relaciones simbólicas de poder” (Scott, 2008: 65). En este sentido las relaciones de género:

norman, estructuran y dan significado a los roles y relaciones de hombres y mujeres en el territorio. Influyen en la construcción de actores y coaliciones sociales, en el funcionamiento y composición de las instituciones, y en el desarrollo, distribución y uso de activos tangibles e intangibles en el territorio (Paulson et al. 2011: 10).

El género como eje rector de la relación entre sexos, construye una compleja realidad social con implicaciones diferentes para cada género, lo que ha promovido

situaciones de desigualdad. Estas desigualdades están presentes y se reproducen en los espacios sociales, tanto micro como macro, a través de las representaciones, la valorización y retribución social del trabajo, las normas (implícitas, explícitas, jurídicas o no) de todas las instituciones sociales en un territorio (familia, educación, economía, gobierno, sindicatos, asociaciones, acceso a tierra, al crédito, etc.)¹.

La categoría de género permite conceptualizar la relación social a partir de su ubicación dentro de estructuras sexuales históricamente basadas en

construcciones socio-culturales de modelos de “feminidad” y “masculinidad” que implican tanto roles, como los más variados aspectos que interactúan en la conformación de las identidades (ej.: sexualidad, actitudes, sentimientos, cuerpo, valores, etc.). Modelos que además son valorados en base a un dualismo jerárquico en oposiciones asociadas a lo masculino en el extremo más valioso y lo femenino en el más devaluado (razón/emoción, sociedad/naturaleza, político/personal, público/privado, mente/cuerpo, espíritu/materia, mental/manual, etc.) (Bonder 1993:19).

Desde una perspectiva feminista, es importante recalcar que las relaciones de género, al basarse en construcciones sociales, no son fijas. Esto pone en evidencia que las desigualdades sexuales en acceso y control a activos en una sociedad son desigualdades sociales, no biológicas, por lo tanto pueden transformarse (Moser, 1991).

Hasta la década de los 70s, las mujeres, como problemática de estudio rural en América Latina, fueron completamente invisibilizadas. “Poblador rural” era equivalente a productor agrícola hombre. Las mujeres, como categoría homogénea, empezaron a ser foco de atención en el desarrollo desde los años 70. Durante esa década los estudios de mujeres y desarrollo se concentran en diagnósticos sobre las condiciones de las mujeres en el desarrollo y su posición subordinada dentro de la sociedad y el hogar. En los años 80 se mejora el conocimiento de la relación mujer y desarrollo, se revela la carga de trabajo que recae sobre las mujeres y su limitada participación en la toma de decisiones políticas, económicas y sociales (León 2004:

¹ North (1991) entiende a las instituciones como las reglas de juego en una sociedad, es decir las restricciones elaboradas por las personas que estructuran la interacción humana, compuestas por reglas formales y restricciones informales (como normas de conducta, códigos de conducta auto-impuestos) y la aplicación del cumplimiento de éstas.

62). Las políticas de desarrollo relacionado con las mujeres en esta época se basaron en el control del crecimiento de la población y remarcaron su posición maternal, de reproductora de la fuerza de mano de obra. A este enfoque se lo conoce como *Mujer en el Desarrollo* (MED).

Una de las principales críticas a este enfoque es que consideraba a la mujer como categoría homogénea y como objeto de estudio y política pero no como sujeto de desarrollo con autonomía y derechos (Kabeer, 1990; 3). El percibir a la mujer únicamente en términos de su rol reproductivo, como canalizadora de alimentos y prestadora de servicios para su núcleo familiar, hizo que las mujeres fueran vistas como beneficiarias pasivas del desarrollo (ibid:3). Otro fuerte criticismo a la planificación en base a MED es que ésta asume que las diferencias de género “están biológicamente determinadas, y por lo tanto son uniformes en todos los contextos” sin tomar en cuenta que las construcciones de género se manifiestan según la “diversidad intercultural” (Kaaber :1990; 7), así también como la diversidad económica y social.

Hacia finales de 1980, por “iniciativa de las mujeres del Sur” (Carossio, 2008 :53), la perspectiva de MED evolucionó hacia la perspectiva de GED (Género en el desarrollo). Este enfoque analiza al género, no como sinónimo de mujer sino como una relación de poder basada en construcciones sociales sobre las masculinidades y feminidades (Moser, 1991). Uno de los conceptos centrales en GED es el de la división sexual del trabajo. Según Carossio (2008) este “nos lleva a un análisis de las formas específicas de las interrelaciones de los géneros producido por la división social” (pp53), permitiendo analizar “las relaciones sociales entre hombres y mujeres y no sólo la situación de la mujeres” (Carossio, 2008: 54).

El estudio de la división sexual del trabajo es de gran importancia al analizar la alimentación, ya que ésta, al igual que la responsabilidad de cuidar de la reproducción familiar, de manera histórica ha recaído en las mujeres (Pappuccio de Vidal, 2011:23). A pesar de que en estas actividades sostienen la vida humana, el aporte de las mujeres a la economía familiar ha sido enormemente invisibilizado históricamente. Según Silvia Papuccio de Vidal, “los sistemas económicos han dependido de la esfera doméstica a partir del mantenimiento de una determinada

estructura familiar que les ha permitido asegurar la necesaria oferta de trabajo a través del trabajo gratuito de las mujeres” (2011:24)

De esta manera, la economía como disciplina académica se ha dedicado casi exclusivamente a las actividades llamadas “productivas” es decir aquellas que son “susceptibles de intercambio; orientadas a la satisfacción de necesidades humanas en el marco de relaciones sociales de producción” (Franco, 2010:2). Desde esta perspectiva, nos es “útil” estudiar las actividades de carácter reproductivo, las cuales abarcan “las actividades necesarias para garantizar la supervivencia de la familia, no solamente biológica, sino también su reproducción social” (Quintero, 2008:70).

Con el objetivo de visibilizar el trabajo realizado por las mujeres, surgen en los años setenta los estudios de uso del tiempo. Estos buscaban entender las transformaciones que estaban dándose en los países industrializados como resultado de transformaciones en “la estructura productiva industrial, la masiva incorporación de las mujeres al mercado de trabajo y la invisibilidad del trabajo familiar doméstico, la expansión de un sector económico de ocio y medios de comunicación y el incremento de tiempo dedicado a desplazamientos” (Carrasco-Màrius 2003:130).

Otras disciplinas como la sociología, historia y antropología, y en especial las investigaciones feministas a partir de los 80s, han desarrollado formas de aproximación al estudio del tiempo y el trabajo las cuales consideran “otros tiempos no calculables en términos monetarios, razón por la cual tradicionalmente se habían hecho invisibles, al estar fuera de las relaciones de empleo” (Carrasco-Màrius 2003:132). Éstos incluyen tiempos necesarios para el cuidado de la vida, los cuales difícilmente pueden ser cuantificados.

A partir de este debate se pone en cuestión lo que implica el trabajar. Franco propone que concebir al trabajo únicamente desde la esfera del mercado desvaloriza y tacha como “improductivo” al trabajo que no “posee un valor de cambio” (Franco 2010:2). Desde la economía feminista se ha hecho énfasis en concebir al trabajo desde un lente más integral, el cual abarque tanto el trabajo remunerado como el no remunerado:

Trabajo en sentido amplio es una actividad que se desarrolla de manera continua y que forma parte de la naturaleza humana. De hecho, entendemos

el trabajo como la práctica de creación y recreación de la vida y de las relaciones humanas (Bosch et al 2005: 9 citado en Pérez Orozco, 2006:16).

Mediante esta consideración más amplia sobre lo que implica trabajar, el análisis del uso del tiempo por tipo de trabajo es un aspecto crítico de las relaciones de género. Según Aguirre (2006)

El tiempo dedicado al trabajo no remunerado puede ser considerado como la expresión de un contrato de género implícito que organiza las normas de interacción entre varones y mujeres, que tiene su sustento en un consenso sociocultural más o menos extendido y que, en ocasiones, puede estar en cuestión en los ámbitos tanto societal como individual (Aguirre, 2006:112).

El análisis del uso del tiempo permite, por un lado analizar la carga global de trabajo por sexo y por otro permite conocer y analizar el reparto del trabajo tanto entre hombres y mujeres como entre distintas edades y generaciones. De esta forma se puede entender “tanto quien hace qué, como la valoración de las habilidades y aptitudes por parte de hombres y mujeres” (Kabeer, 1990:7-8). Logrando entender la forma en la que diferentes divisiones de trabajo crean diferentes relaciones de interdependencia e intercambio entre hombres y mujeres es cómo se construyen las concepciones de lo masculino y lo femenino en el día a día.

Una crítica que se ha realizado a la medición del tiempo del trabajo no remunerado es que debido a la “superposición de las tareas” que realizan las mujeres en el ámbito doméstico puede ser difícil separar los tiempos dedicados a cada tarea. Además se piensa que puede resultar difícil el captar la “carga mental” que conlleva la gestión y armonización de realizar múltiples actividades al mismo tiempo (Aguirre, 2006:119).

Las transformaciones que se están dando en las áreas rurales relacionadas a la proletarización tanto de hombres como mujeres en las agroindustrias de exportación y la creciente migración de miembros del hogar sin duda está teniendo impactos en las distintas formas en las que las familias se están organizando al interior. Por lo tanto, el trabajar con un enfoque de género es esencial para pensar cuáles son los impactos diferenciados de estas transformaciones en el interior del hogar.

Para estudiar esta variable en mi investigación tomé en cuenta el tiempo que

cada miembro del hogar dedicó a las distintas actividades y también se documentó las actividades relacionadas con las prácticas alimentarias: abastecimiento (compra y producción), preparación y consumo de alimentos. La base para realizar estas categorías de actividades fueron las propuestas por Messer (1989): actividades asalariadas, las actividades relacionadas al hogar, al cuidado de hijos y ancianos, a la producción y preparación de alimentos, las actividades de esparcimiento y de visitas, de participación en actividades comunitarias (Messer, 1989).

Se estima que las actividades que realizan los distintos miembros del hogar, especialmente en hogares cuya economía se basa en agricultura, pueden variar a lo largo del año, intensificándose en tiempo de siembra/cosecha (Messer, 1989). En esta investigación no se pudo realizar observaciones en distintas épocas del año; todas las observaciones se realizaron durante los meses de mayo, junio, julio y agosto, meses los cuales corresponden a la cosecha de granos en el ciclo agrícola de la zona.

Para entender cómo las relaciones de género afectan la alimentación de las familias, en este estudio, se hizo especial énfasis en el uso del tiempo y la distribución de actividades al interior del hogar, con especial énfasis en lo relacionado a la producción, consumo e intercambio de alimentos. Sin embargo es importante recalcar que el género como categoría analítica aplicada de forma aislada no aporta demasiado a la compleja problemática alrededor de la alimentación, “si no se tiene en cuenta los diferentes niveles de poder que forman parte del panorama, incluyendo las relaciones de poder que se establecen entre los países del primer y tercer mundo y entre países de una misma región” (Papuccio de Vidal, 2011:19).

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

Esta investigación está basada en métodos cuantitativos, cualitativos y comparativos, desde un enfoque feminista. Es importante recalcar que no existe un método o un conjunto de métodos específicos que necesariamente den a una investigación su carácter “feminista”. Según Haraway (1995), un enfoque feminista de investigación está dado a través de la consideración de distintas esferas de poder, desde la formulación de las preguntas de investigación, a los métodos utilizados para responder a la pregunta y la relación de la/el investigador/a con las/los sujetos de investigación. En este sentido se puede pensar de una metodología feminista como una metodología sensible al poder (320).

Existe un amplio debate entre el positivismo científico y el constructivismo, sobre cómo se produce el conocimiento. Desde el positivismo se sostiene que hay verdades absolutas, universales y, que estas pueden ser llegadas a conocer de manera imparcial a través del método científico; mientras que para el constructivismo, la producción de conocimiento se logra desde perspectivas irrepetibles, por lo tanto ninguna otra perspectiva puede producir ese mismo conocimiento. Autores como Haraway (1995) critican ambas corrientes por su incapacidad de situarse en una realidad concreta. Desde el positivismo, se generalizan “verdades universales” para situaciones particulares, ocultando otras voces y perspectivas y negando el sesgo inherente en la producción de conocimiento; mientras que desde el constructivismo, al relativizar toda producción de conocimiento según la posición privilegiada del investigador, se niega la posibilidad de realmente llegar a explicar una realidad concreta de manera objetiva.

Para Haraway ninguna de estas corrientes toma responsabilidad ni compromiso en la producción de conocimiento, ya que se sitúan en todas partes y en ninguna a la vez (1995:329). Haraway sostiene que para realmente producir conocimiento nuevo, es necesario hacerlo desde una visión que tome en cuenta la localización: que explique una realidad concreta, parcial, pero de manera objetiva, esto es lo que ella llama “conocimientos situados”. Se trata de descubrir “encarnaciones particulares y específicas” (Haraway, 1995:326), que son producto de la construcción de múltiples subjetividades, en las que entran tanto procesos

históricos, como las subjetividades de la investigadora. Al ser construcciones sociales, los sujetos de estudio están en constante cambio.

Los “conocimientos situados” son una propuesta de objetividad desde el feminismo. Objetividad en el sentido que, al existir una realidad material es posible entenderla y analizar cómo damos significado a esa realidad material. Por qué desde el feminismo? Porque no se trata simplemente de explicar una realidad, sino cuestionarse para qué se busca entender una realidad en concreto. El feminismo tiene un proyecto político, lo que Haraway llama un “compromiso con sentido”(1995:321) cuyo objetivo es entender “cómo son creados los significados y los cuerpos” (1995:321), deconstruir y cuestionar las formas de dominación que dan forma a realidades concretas para poder transformarlas. Según Haraway, a través de los conocimientos situados es posible contribuir a “una versión del mundo más adecuada, rica y mejor, con vistas a vivir bien en el” (1995:321). El análisis de las relaciones de poder, inherentes en cualquier realidad, es esencial en la noción de conocimientos situados, “en relación crítica y reflexiva con nuestras prácticas de dominación y con las de los otros y con las partes desiguales de privilegio y de opresión que configuran todas las posiciones”(1995:321).

Los conocimientos situados son particulares y parciales en varios sentidos, en primer lugar porque buscan entender sujetos de conocimiento constituidos por una situación espacio-temporal, histórica, social y cultural particular. También son parciales en el sentido que la producción de conocimiento está mediada por los sujetos que lo producen, por lo tanto, no hay neutralidad ni en la forma de conocer ni en el conocimiento que se genera. El lograr conocimientos situados necesita el reconocimiento de la posición desde la cual se está investigando y un compromiso, una implicación hacia los sujetos de conocimiento y la producción de conocimiento en si (Haraway, 1995:333).

El concepto de conocimientos situados invita a un auto examen de la investigación, en primer lugar enfatizando la necesidad de estudiar realidades concretas en las cuales las diferencias de género, clase, raza, encarnan a las relaciones de poder de diversas formas. A través del concepto de conocimientos situados, Haraway defiende una ciencia feminista, que sea sensible al poder (337), que no sea

dominadora ni totalizadora y que, consciente de su responsabilidad en las traducciones e interpretaciones busque nuevas formas de mirar la relación entre conocimiento y poder.

Desde esta base, elegí incluir en la investigación distintos métodos que me permitieron analizar la heterogeneidad de las prácticas alimentarias en estas cuatro comunidades de Saquisilí. Tanto los métodos cuantitativos como los cualitativos, tuvieron ventajas y limitaciones las cuales analizaré a lo largo del capítulo. Cada método aportó a la investigación desde distintos ámbitos, tanto en el análisis de las múltiples formas en que los cambios promovidos por la globalización son traducidos en distintas localidades, como al análisis del quehacer investigativo, mi papel como investigadora y mi relación con las y los colaboradores de esta investigación.

Este estudio inició como parte de un proyecto de investigación de FLACSO cuyo objetivo fue identificar el efecto diferenciado de las actividades de promoción sobre el consumo de chocho y quinua, por parte del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria INIAP en los hogares en las comunidades NinínCachipata, Chaluapamba, Canchagua, Chilla Chico, de las parroquias Canchagua y Cochapamba, cantón Saquisilí, provincia Cotopaxi, Ecuador². En una primera instancia del proyecto se realizó un análisis cuantitativo en el cual se determinó distintos clusters o grupos de familias que según la información de la encuesta presentaban diferentes estrategias productivas y de consumo. Debido a que una prioridad en esta investigación fue el analizar la heterogeneidad, se seleccionaron familias, de acuerdo a su accesibilidad, pertenecientes a cada grupo obtenido a través del análisis cuantitativo, para participar en el análisis cualitativo sobre la heterogeneidad en la alimentación y las relaciones sociales al interior del hogar. El análisis cualitativo se llevó a cabo mediante la observación participante y entrevistas abiertas. Estas se realizaron durante un período de cinco días consecutivos con cada familia seleccionada para este estudio.

² El proyecto “Evaluación de las actividades de promoción del consumo de la quinua y el chocho, en cinco comunidades del cantón Saquisilí, Cotopaxi, Ecuador” comprendió una fase cuantitativa de análisis e identificación de grupos mediante análisis factorial y de clusters y otra cualitativa correspondiente en su mayor parte a los contenidos de esta tesis.

A pesar de que en este estudio estoy utilizando al hogar como unidad de análisis, quiero recalcar la importancia de entender al hogar en su complejidad y heterogeneidad. A pesar de que los hogares han sido comúnmente tomados en cuenta como "unidad de co-residencia, por lo general basada en vínculos familiares, que se encarga del manejo de los recursos comunes y las necesidades primarias de sus miembros" (Rudie 1995:228 citado en Balatibat 2004:34)³, es necesario analizar hasta qué punto esta definición resulta útil y permite develar las estructuras internas de un hogar. En primer lugar, la idea de una unidad de co-residencia no siempre es la más adecuada; es importante tomar en cuenta las altas tasas de migración (permanente y temporal) y el hecho de que las familias nucleares pueden vivir en distintos lugares pero aún así apoyar a la subsistencia del hogar. Por otro lado, es importante tomar en cuenta que un hogar no es una unidad homogénea con un objetivo único. Un hogar consiste de varios individuos que interactúan entre sí, y quienes tienen sus propias prioridades e intereses. El hogar puede ser analizado como una organización social, en la que hay diferentes roles y relaciones de poder. Al nivel del hogar, el enfoque de género permite identificar las diferencias y desigualdades existentes entre los roles y participación en los procesos de adopción de decisiones de hombres y mujeres, y su relevancia para sus vidas y las de los hogares rurales.

El análisis cuantitativo como punto de entrada

La investigación cuantitativa sobre heterogeneidad, previa a esta investigación, fue realizada mediante el análisis de los datos obtenidos a través de una encuesta realizada por INIAP para el proyecto Bioversity en el año 2011. Este proyecto tenía como fin la sistematización de la información recopilada en las comunidades donde se efectuó el proyecto "Sistemas de producción sostenibles para garantizar la seguridad alimentaria en comunidades pobres de la provincia de Cotopaxi, Ecuador", conducido por INIAP del 2006 al 2009 y basado en la promoción de la producción de quinua y chocho para el mejoramiento de la alimentación local. En esta sección haré un breve resumen de como se realizó la encuesta del proyecto Bioversity en el 2011 y el consiguiente análisis de cluster realizado en el 2013, previo a la investigación

³ "Co-residential unit, usually family-based in some way, which takes care of resource management and primary needs of its members" (Rudie 1995:228 citado en Balatibat 2004:34)

cualitativa de esta investigación. Además, analizaré algunas ventajas y desventajas que encontré al utilizar datos previamente obtenidos.

En cuanto a la encuesta del proyecto Bioversity, esta se realizó en una muestra aleatoria representativa de las cuatro comunidades, las cuales tenían un total de 655 familias agropecuarias. Para determinar la muestra de estudio del proyecto Bioversity, se consideró como base el muestreo aleatorio resultando en un total de 100 hogares a ser encuestados (Ver Tabla 2)

Tabla 2. Familias agropecuarias en la población y muestra del estudio

Comunidad	Hogares de la población	Hogares de la muestra
NininCachipata	85	17
Chaluapamba	120	27
Canchagua	300	31
Chilla Chico	150	25
Total	655	100

Fuente: (Barrera 2011:8).

Entre los hogares encuestados estuvieron tanto hogares que participaron en el proyecto conducido por INIAP, como hogares que no participaron en el proyecto. Los hogares encuestados se determinaron de manera aleatoria. Al ser esta muestra representativa de las familias agropecuarias en las cuatro comunidades, sirvió como base para estudiar la heterogeneidad de prácticas relacionadas a la producción y consumo de alimentos en la zona.

La información que fue recopilada en la encuesta realizada a través del proyecto Bioversity es muy amplia; está dividida en 21 módulos que recolectan información que varía desde composición familiar, fuentes de ingreso familiar, migración, tenencia y uso de la tierra, sistemas de producción agrícola, el consumo de quinua y chocho, actividades relacionadas con el proyecto del INIAP, etc. A través de esta información se realizó un análisis cuantitativo, primero factorial y después de clusters, caracterizando a la población en grupos que reflejen distintas formas de producir y consumir alimentos. Se obtuvieron seis clusters los cuales explican una

variación amplia, cercana al 80 por ciento. La frecuencia y porcentaje de estos puede verse en la tabla 3.

Tabla 3. Frecuencia y porcentaje de los clusters del estudio

CLUSTER	Frecuencia	Porcentaje
1	27	27
2	24	24
3	16	16
4	13	13
5	15	15
6	5	5
TOTAL	100	100

Fuente: (Paredes et al 2013: 26)

Según el análisis cuantitativo, los factores que marcan las diferencias entre estos seis clusters están relacionados a: la producción agrícola de distintas variedades de chocho y quinua, el acceso a servicios básicos, el principal idioma que estas hablaban al interior de la familia, la importancia de la agricultura en los ingresos familiares, la educación de la madre y el relativo poder de decisión de las mujeres dentro del hogar. A continuación se encuentra una tabla que presenta los clusters y los promedios ponderados para los ocho factores representativos según el análisis cuantitativo.

Tabla 4. Promedios ponderados de los 8 factores para cada cluster

CLUSTER	1	2	3	4	5	6
1. Chocho local producción	1.11	-1.09	-0.28	0.31	-0.21	-0.05
2. Quinua Tunkahuan (producción, uso y	-0.60	-0.98	0.61	0.08	1.55	1.10
3. Quinua local (producción y uso)	-0.59	-0.26	0.10	2.23	-0.42	-0.40
4. Chocho (cuidado, producción y consumo)	0.06	0.08	0.58	-0.10	0.52	-3.82
5. Decisión mujeres	0.17	-0.19	-0.15	0.20	0.03	-0.11
6. Servicios básicos (bajo acceso). kichwa.	-0.18	-0.26	1.71	-0.44	-0.90	0.61
7. Agricultura y Ganadería importante en ingresos	-0.02	0.17	-0.10	0.22	-0.25	-0.16
8. Educación del hogar y de la madre	-0.03	0.11	-0.10	-0.14	-0.00	0.35

Fuente: Paredes et al (2013:27).

Con el objetivo de entender si es que estas diferencias entre los grupos tenían un impacto en los patrones alimentarios, para esta investigación trabajé con seis familias, cada una representando a un clúster distinto. A pesar de que si encontré diferencias entre las formas de alimentarse de las familias, no pude diferenciar seis patrones de alimentación claramente distintos, ni tampoco encontré una relevancia significativa para algunos factores que sobresalieron en el análisis cuantitativo. Por ejemplo, los cuatro primeros factores relacionados a la producción y consumo de quinua y chocho no resultaron relevantes en mi investigación. Una posible explicación a esto es que quienes realizaron la encuesta estaban trabajando en un proyecto específico que se enfocaba en la producción y consumo de quinua y chocho y, en el año en el que se realizó la encuesta estos factores fueron relevantes ya que se entregaron semillas para su producción. Sin embargo, dos años después, encontré que muy pocas familias producían o consumían estos productos y que sus sistemas de producción agrícola no se basaban en éstos. En cuanto al factor 5, sobre poder de decisión de las mujeres dentro del hogar y el factor 8 sobre la educación de la madre, estos factores tampoco resultaron ser tan relevantes explicando la heterogeneidad de prácticas alimentarias. Sin embargo, más adelante me enfocaré en una sección que habla específicamente sobre las relaciones de género al interior de los hogares. Los factores 6: bajo acceso a servicios básicos e importancia del idioma Kichwa, y 7: importancia de la agricultura en la economía familiar sí resultaron importantes al momento de explicar las diferencias de alimentación en los hogares, sin embargo los resultados de la investigación cualitativa no concordaron totalmente con aquellos de la investigación cuantitativa.

Algunas razones que pueden ayudar a explicar el desfase entre el análisis cuantitativo y el análisis cualitativo son las siguientes: En primer lugar, como investigadora no tuve control sobre cómo se recogieron los datos primarios. No conocí a todas las familias encuestadas pero en algunos casos encontré que la realidad de las familias no se ajustaba a las respuestas de la encuesta. Por otro lado, como mencioné anteriormente, la encuesta que utilicé fue realizada para poder responder ciertas preguntas, específicamente relacionadas a los sistemas agrícolas de quinua y chocho, no sobre los sistemas agrícolas en conjunto. Dado que la mayoría de

familias actualmente no siembran ni quinua ni chocho, algunos de los módulos en la encuesta resultaron irrelevantes para mi investigación.

Sin embargo, también me parece importante recalcar algunas ventajas de haber utilizado los datos primarios de la encuesta Bioversity. En primer lugar, por lo general las encuestas tienen información subutilizada y usarla implica una reducción de costos y de tiempo. Debido a la extensión de la encuesta Bioversity y su amplio enfoque, encontré en ella importante información para caracterizar a la población de las comunidades en cuanto a su acceso a tierra, agua, las fuentes de trabajo más relevantes, etc. En segundo lugar, por respeto a las personas quienes están siendo investigadas, es importante no volver a preguntar a un grupo de personas las mismas cosas, lo cual ocurre a menudo y ocasiona frustración y cansancio por parte de las personas encuestadas.

A pesar de que las diferencias cualitativas entre las familias que participaron en esta investigación no se basa en las mismas que el análisis cuantitativo, el hecho de que cada familia formó parte de un cluster estadísticamente distinto, hace que esta muestra refleje la diversidad de condiciones de la población en estas cuatro comunidades. Las diferencias más relevantes que encontré están basadas en lo que a lo largo de los capítulos de resultados denominaré como la “zona alta” y la “zona baja”. Las familias 1, 2 y 3, son las familias que pertenecen a las comunidades en la parroquia de Cochapamba, pertenecientes a la “zona alta” (3330 - 3320msnm); mientras que las familias 4, 5 y 6 son las familias que pertenecen a la parroquia de Canchagua, pertenecientes a la “zona baja” (3070-3280msnm). A pesar de que la diferencia en altura es de alrededor de 100 metros, lo cual no es tan significativo, la “zona alta” se diferencia de la “zona baja” en varias características las cuales serán abordadas a lo largo del tercer capítulo.

Otra ventaja importante de haber tenido acceso a la base de datos del proyecto Bioversity, fue que me permitió realizar una caracterización de la zona de estudio y visibilizar las diferencias y similitudes geográficas, demográficas, de idioma, productivas y socio-económicas por Comunidad. La información censal nacional disponible tiene como unidad mínima a las parroquias, por lo que el acceder a información diferenciada por comunidad fue muy valioso.

Teniendo como base los clusters del análisis cuantitativo y la caracterización de cada comunidad en base a los datos de Bioversity, pasé a la siguiente etapa de la investigación: buscar a una o dos familias de cada clúster, que accedan a recibirme en su casa por un periodo de cinco días, para realizar la investigación cualitativa. Esta será explicada en la siguiente sección.

Métodos cualitativos: profundizando en la heterogeneidad

El estudio etnográfico de estos casos/familias que representan la heterogeneidad de las prácticas agrícolas y de consumo de una población, se puede entender a profundidad cuáles son las estrategias que utilizan las familias para alimentarse. Los estudios de caso permiten explorar la heterogeneidad existente en una población y permiten enfocarse en entender casos específicos de la vida real (Peacock, 1986: 82 citado en Moreyra, 2009:37).

La construcción cualitativa de los casos de estudio se realizó mediante herramientas etnográficas aplicadas al estudio de las prácticas de alimentación de las familias. Esto implicó la documentación sistemática de observación participante y de entrevistas abiertas con miembros de cada familia seleccionada.

Observación Participante

La observación participante es una de las estrategias de investigación que se utiliza en la etnografía. Consiste en la interacción social con las y los sujetos de estudio y el involucramiento en sus actividades cotidianas. Una ventaja de la observación participante es que permite la recolección de datos de manera sistemática, enfocándose en la perspectiva de las y los actores, sujetos de estudio, sin ser muy intrusiva (Hammersley and Atkinson, 1983). Este método de investigación me permitió cumplir con el primer objetivo de esta tesis⁴.

La observación participante se realizó con una familia de cada cluster (6 en total), durante cinco días consecutivos por familia. Durante estos períodos, viví con cada una de las familias y participé en todas las actividades que se realizaron durante el día, especialmente aquellas realizadas por las mujeres tanto abuelas como madres y

⁴ Documentar y caracterizar las prácticas alimentarias de los hogares participantes en la investigación.

los niños de estos hogares, ya que fueron quienes más tiempo estaban en el hogar y quienes realizaban más actividades alrededor de la alimentación.

Para poder hacer un análisis de la dieta en las familias que participaron en la investigación, documenté, durante los cinco días consecutivos, los alimentos consumidos por los miembros de familia de cada hogar. Como es de esperarse, no pude documentar absolutamente todo lo que todos los integrantes de las familias comieron incluso fuera del hogar en donde hice las observaciones. Por lo tanto la documentación se basa sobre todo en las tres comidas principales diarias, las cuales se compartían con las y los integrantes de la familia (desayuno, almuerzo y cena). Para realizar una división de los alimentos según los distintos grupos alimentarios, me basé en dos guías metodológicas para el estudio de la diversidad alimentaria (Hoddinott and Yohannes, 2002) and (Ballar and Dop, 2011). A partir de la documentación de la alimentación, realicé frecuencias de consumo de cada alimento, según los siguientes grupos alimentarios: carbohidratos, proteínas de origen animal, proteínas de origen vegetal, hortalizas, frutas, endulzantes y alimentos procesados.

El poder estar con cada familia por varios días consecutivos, me permitió observar, no solo las actividades directamente relacionadas con la alimentación, sino también otras que formaban parte del cotidiano de los hogares, las cuales influían de forma directa o indirecta en las dinámicas de género alrededor de la alimentación dentro de los hogares. De esta manera pude cumplir con el segundo objetivo de esta investigación⁵. Apoyandome en la base teórica de la perspectiva del actor de Norman Long (2001) y la perspectiva de “Género en Desarrollo” (GED) (Moser 1991) (Carossio 2008), analicé las prácticas heterogéneas de alimentación mas allá de la dieta, observando cómo se negociaban las decisiones al interior de la familia. Debido a que el énfasis en este estudio son las relaciones de género alrededor de la alimentación, en la observación se tomaron en consideración los siguientes elementos de las prácticas alimentarias: el uso del tiempo y la distribución de tareas al interior del hogar, con especial énfasis en lo relacionado a la producción, consumo y el intercambio de alimentos. Para registrar mis observaciones mantuve un diario de campo.

⁵ Identificar y analizar las maneras en las que las relaciones de género influyen las prácticas alimentarias de los hogares.

El anexo 01, presenta la guía que utilicé para la documentación de la información de cada hogar, durante todas las etapas de aprovisionamiento de alimentos. La guía es una adaptación a un instrumento etnográfico propuesto por Gross et al. (2013) para una investigación sobre las prácticas alimentarias en la provincia del Carchi e Imbabura. La principal adaptación fue en cuanto a lo relacionado al uso del tiempo por actividad de los miembros de la familia.

Durante la semana de observación participante con las familias, también utilicé entrevistas abiertas, es decir no estructuradas, para complementar con la observación participante. Estas fueron usualmente acerca de la vida de los diferentes integrantes de las familias, sus sueños, miedos y otras anécdotas y percepciones personales. Las entrevistas abiertas también sirvieron para conocer más sobre las actividades económicas realizadas por los distintos miembros de las familias, las cuales no podía observar. Las entrevistas tuvieron siempre un formato de conversación informal, no fueron grabadas pero sí fueron anotadas en el diario de campo.

Comparación Histórica

Debido a que el objetivo de esta investigación es entender cómo los procesos de la globalización se expresan en las prácticas alimentarias, me parece necesario utilizar una dimensión histórica que permita visibilizar estos cambios. Para este fin, compararé las observaciones etnográficas realizadas por Mary Weismantel en su estudio en Zumbawa, en la década de los 80s, con mis observaciones realizadas en Saquisilí, en el 2013. A pesar de tener varias características similares entre las comunidades rurales de la cordillera occidental de la provincia de Cotopaxi, esta comparación conlleva algunas limitaciones, principalmente porque Saquisilí, al estar más cerca de la carretera panamericana, siempre ha tenido más comercialización y de alguna forma, más influencia mestiza que Zumbawa. Por lo tanto la dieta de la población rural de Saquisilí en 1980 pudo desde ya haber sido distinta que la de Zumbawa. Sin embargo, debido a la proximidad geográfica y cultural y la carencia de información detallada sobre la dieta en las comunidades de Saquisilí en esa época, considero que la comparación puede resultar útil para visibilizar lo que ha

permanecido y lo que ha cambiado a lo largo de estos casi treinta años, en las prácticas alimentarias de la población rural de la cordillera occidental de Cotopaxi y en las relaciones sociales alrededor de la alimentación.

Reflexiones sobre el quehacer etnográfico en esta investigación

No fue una tarea fácil poder empezar con la investigación etnográfica para esta tesis. Debido a que la mayoría de familias ya no estaba cultivando ni quinua ni chocho y que el proyecto con INIAP había terminado hace algunos años, no siempre fue fácil encontrar apertura por parte de las familias, especialmente aquellas que habían estado menos involucradas con el proyecto de INIAP y con quienes por esa misma razón, resultaba de gran importancia tener contacto. Sin embargo, gracias a un contacto con el profesor de la escuela de Chaluapamba empecé a dar clases de inglés y computación, lo cual me ayudó a establecer contacto con una mayor diversidad de familias en la comunidad y a su vez estos contactos me ayudaron a establecer relaciones con familias en las otras comunidades. Por otro lado, el poder trabajar en la escuela fue una forma en la que sentí que de alguna manera podía retribuir a las familias por el tiempo, energía y recursos que estaban dedicando a hospedarme.

En la mayoría de familias que visité, los primeros días siempre fueron un poco tensos, tanto para las familias como para mí. Por lo general sentí que en los primeros días, los miembros de las familias estaban muy pendientes de quedar bien ante la presencia de una extranjera en su familia. El encuentro y desencuentro cultural partía tanto en el lenguaje como la comida, las actividades diarias, las expectativas de género y la religión. Durante los primeros días con cada familia, abundaron silencios que a veces me resultaban incómodos y un cierto nerviosismo al adentrarme en la vida íntima de un grupo de personas ya que esto implica una gran responsabilidad además de un involucramiento emocional. Muchas veces sentí que las familias esperaban que a través de mi estancia con ellas, puedan acceder a otros proyectos de desarrollo a futuro y por mi lado sentía la necesidad de repetir constantemente que soy una estudiante y que no trabajo en ninguna organización que podría financiar algún proyecto, junto con la impotencia de sentir que estaba recibiendo mucho más de lo que podía ofrecer como contraparte. En última instancia, la mayoría de estos trabajos

de investigación se quedan empolvados en estanterías en lugar de servir como retroalimentación en la construcción de políticas que puedan mejorar la calidad de vida de las y los sujetos de esta investigación. Sin embargo, hacia la mitad de cada semana, encontraba que las interacciones empezaban a fluir con más facilidad y siento que las relaciones de construir a lo largo de la investigación se basaron en respeto y curiosidad mutua, incluso amistad.

El hecho de que yo rompía con varias de las normas tradicionales de lo que para las y los miembros de las familias implicaba el ser una mujer, muchas veces sirvió para entablar conversaciones interesantes sobre lo que se esperaba de los roles de género. Desde tener el pelo corto, utilizar pantalón, no poder pelar papas con la rapidez que lo hacían las mujeres de las comunidades ni prender el fogón a los estándares de la cocina hasta el estar estudiando una maestría, saber varios idiomas y ser soltera teniendo 27 años. El ser una mujer mestiza, de la ciudad, también sirvió muchas veces para entablar conversaciones acerca de las diferencias de vivir en el campo versus la ciudad y el ser indígena versus mestiza, poniendo en evidencia supuestos desde ambos lados, tanto de mis informantes hacia mi como viceversa y en su mayoría de ocasiones, enriqueciendo la perspectiva ambos teníamos del “otro” y buscando puntos de encuentro hacia la comprensión mutua de los mecanismos y los procesos macro, los cuales influyen la vida tanto en el campo como en la ciudad.

CAPÍTULO III: ESTABLECIENDO EL ESCENARIO

Historia

De acuerdo al estudio realizado por Weismantel (1994) en Zumbawa, es probable que a pesar de que hayan existido asentamientos humanos en los páramos de la ladera Occidental de Cotopaxi previos a la llegada de los españoles, éstos se hayan consolidado en la época colonial, junto con “la introducción de las ovejas españolas y la llama incaica, posiblemente implantada también por los españoles”(Weismantel, 1994: 92).

Durante la época colonial, la expansión de los territorios pertenecientes a españoles, “llevaron a muchos indígenas a trasladarse desde las tierras bajas en las que cultivaban maíz hacia el páramo (Basile en Weismantel,1994:94). Sin embargo, con la expansión de las haciendas incluso los territorios altos pasaron a pertenecer a los españoles. Más adelante, con el aumento de las poblaciones españolas urbanas y el decrecimiento de las poblaciones indígenas debido a epidemias por las condiciones de vida precarias, los españoles crearon sistemas laborales como la mita y el concertaje, para asegurar mano de obra, con lo cual se consolidó un sistema de explotación que duró por tres siglos y se mantuvo después de que Ecuador se constituyó en una república independiente (Weismantel, 1994:94-98).

La mayor parte del territorio que en la actualidad pertenece al cantón Saquisli, en el período de las haciendas republicanas, pertenecía a un misma familia de apellidos Gallo Almedia. El territorio estaba dividido en las siguientes haciendas: Salamálag Grande, Yanaurco, Chalua, Guangaje y La Provincia (Katmeier, 2007). Los vestigios de la vieja casa de hacienda todavía se pueden observar en la quebrada que divide lo que hoy son las comunas de Chaluapamba y Chilla Grande. En 1930, cuando Alejandro Gallo Almeida murió, los terrenos de las haciendas fueron heredadas por la Universidad Central del Ecuador, con el objetivo de formar una Escuela Agrícola (Katmeier 2007:78). Sin embargo, La Universidad en lugar de establecer la escuela, decidió arrendarlas a distintos empresarios. Según testimonios recopilados por Katmeier (2007), la explotación, opresión y maltrato hacia los

campesinos de la zona aumentó después de que las haciendas pasaron a manos de la Universidad Central ya que los nuevos arrendatarios:

además de mantener el sistema tradicional de explotación con huasipungueros, yanaperos y subarrendatarios, no pagaban sueldos, cobraban por derechos de pastoreo y agua, y se abstendían de cumplir con los deberes propios de la reciprocidad"... "dejaron de celebrarse fiestas, elemento emblemático de la redistribución y la cultura gamonal tradicional. Eliminaron también otras formas de redistribución como facilitar comida para las faenas de la cosecha (Katmerier, 2007:79)

Estos abusos se convirtieron en el motor para manifestaciones e incluso "tomas de las haciendas" organizadas por los indígenas que habitaban la región. Con la Ley de Comunas en 1937 se legitima la ocupación del espacio de las haciendas. Las primeras tres comunas se fundan en 1954, después de la reforma agraria y a partir de 1964 se da una nueva ola de fundación de comunas que dura hasta mediados de 1970. Algunas comunas como NininCachipata y Chaluapamba son bastante nuevas, a pesar de que la gente ya vivía en estos territorios con anterioridad, se legalizaron como comunas a principios del 2000.

Saquisilí rural en el 2013

El cantón de Saquisilí está ubicado en la provincia de Cotopaxi, a una hora y media de Quito a través de la carretera Panamericana. El cantón se extiende hacia el este de la carretera, llegando hasta los páramos de la cordillera occidental que atraviesa la provincia.

Mapa 1. Provincia de Cotopaxi por cantones.



Fuente: Adaptación de MCDS 2010: 105

La carretera Panamericana, la cual atraviesa la provincia de norte a sur, ha cambiado drásticamente en los últimos 7 años, pasando de ser una autopista de dos carriles, llena de baches, a una moderna autopista de cemento que cuenta actualmente con seis carriles. El mantenimiento, mejoramiento y ampliación de la red vial en el país ha sido una de las principales inversiones del gobierno de Rafael Correa, razón por la cual ha sido reconocido y también criticado ya que esto ha implicado un enorme presupuesto estatal. Se estima que entre el 2007 y el 2011 el gobierno ecuatoriano destinó más de cinco mil millones de dólares en redes viales (Dávalos, 2013:16). Más allá de las facilidades de movilidad que conlleva el tener una red vial de alta calidad, el sector más beneficiado ha sido el de las grandes empresas, las cuales necesitan transportar su mercancía hacia puertos para exportación. A pesar de que muchas de las carreteras de segundo orden también han sido pavimentadas durante el mismo período, la prioridad se ha dado a las carreteras de primer orden, relegando aquellas vías secundarias directamente relacionadas con la producción agrícola campesina y beneficiando a las actividades económicas de exportación (Dávalos, 2013:16). Este es el caso de la provincia de Cotacachi, cuyos valles por los cuales atraviesa la Panamericana, se han convertido en un mar de plástico dentro del cual se cultivan rosas de exportación, intercalado por extensiones de cultivos de color verde oscuro, casi azulado, plantaciones de brócoli, también cultivadas para exportación. El paisaje

actual sin duda pone en relieve la penetración de las fuerzas del mercado en el territorio y sus impactos en la población.

A primera vista, desde la carretera Panamericana, se pueden observar importantes desigualdades que marcan a la provincia de Cotopaxi: un valle con grandes extensiones de tierra fértil y acceso a agua, rodeado por áridas cordilleras donde habita la población rural de la provincia, de quienes trata esta investigación. Esta distribución espacial en el territorio es el legado del latifundio y el sistema hacendatario, mediante el cual históricamente se marginó a las poblaciones indígenas a los territorios de mayor altitud y menor fertilidad, mientras que las tierras bajas y más fértiles se han mantenido en manos de hacendatarios y ahora grandes empresarios. Cotopaxi es una de las provincias del país con mayor concentración de tierra y minifundización. Según una investigación realizada por el SIPAE, el 1.97 por ciento de la población en la provincia concentra el 47.49 por ciento de la tierra disponible (SIPAE 2007, 34). En cuanto al recurso agua, su distribución inequitativa también es evidente a simple vista; el riego está concentrado en los valles. El 90 por ciento del territorio provincial de Cotopaxi no posee riego; de las 30.000 has que si poseen riego, un 20 por ciento posee riego estatal, y un 80 por ciento riego privado (Patiño & Bunshi, 2003: 391), lo cual demuestra el poder económico que tienen las grandes empresas en la distribución de recursos agrícolas.

A pesar del escaso acceso a recursos productivos, la agricultura sigue siendo la actividad económica principal de la provincia (42.96%) y del cantón (52.8%), seguida por el comercio al por mayor y menor (10.76) (SIISE 2012). Las limitaciones productivas que conlleva la concentración de tierra y agua y la negligencia estatal que priva a las comunidades rurales de la región de servicios básicos en cuanto a salud, educación, alcantarillado, entre otras, convierte a la población rural de Cotopaxi en una de las más afectadas por la pobreza a nivel nacional. Cotopaxi se constituye como la segunda provincia más pobre de la serranía ecuatoriana después de Bolívar y la séptima a nivel nacional (SIISE 2012). De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI), alcanza un promedio de 84.3 % en el cantón (SIISE 2010), veinte puntos más alto que el porcentaje a nivel nacional de 60.1%. Como lo demuestran los datos parroquiales, la mayor incidencia de pobreza afecta a las parroquias rurales y

con mayor población indígena, de esta forma la pobreza por NBI en Canchagua y Cochapamba, parroquias a las cuales pertenecen las cuatro comunidades en las que se realizó esta investigación llega a un 97.7% y 99.0% respectivamente (SIISE 2012).

A la par del alto nivel de pobreza, la población de Cotopaxi sufre de altos niveles de desnutrición, los cuales afectan a la población de manera diferenciada según factores socioeconómicos. Según un estudio realizado por Soria y Vaca (2012) sobre la base de la encuesta nacional de condiciones de vida del 2006, la prevalencia de desnutrición crónica en los niños menores de cinco años es mayor para la población rural (47%) en comparación con la población urbana (28.6). Y es también mayor según la auto identificación étnica del jefe de hogar: indígena (59%), mestizo (35.1%), blanca(17.6%) (Soria y Vaca, 2012:48). Este alto nivel de pobreza por necesidades insatisfechas y alto nivel de desnutrición crónica en la población menor a cinco años ha hecho que en los últimos 15 años la provincia de Cotopaxi se ha convertido en un foco de atención para una serie de políticas y programas, tanto gubernamentales como no gubernamentales, enfocados en mejorar la productividad, nutrición, salud etc.

Además de las estrategias por parte del gobierno, en Cotopaxi existen 25 organizaciones nacionales y extranjeras que trabajan en distintos temas sociales, de salud y productivos. Las comunidades están acostumbradas a la llegada de organizaciones que proponen proyectos de desarrollo, por lo que en las cuatro comunidades existen varias asociaciones y grupos de trabajo. Sin embargo, de acuerdo con mi trabajo de campo, estas asociaciones y grupos sólo se articulan en presencia de una organización externa y por el tiempo que dure un determinado proyecto.

Con el objetivo de profundizar en la caracterización de la zona de estudio y visibilizar las diferencias y similitudes entre las comunidades en las que se realizó la investigación, en el siguiente cuadro se detallan algunas de las características geográficas, demográficas y productivas y socio-económicas que marcan a cada una de las comunidades. La información presentada a continuación proviene de la encuesta realizada por el proyecto *Biodiversity* en el 2011, basada en una población representativa de las cuatro comunidades.

Tabla 5. Características geográficas, demográficas, de idioma, productivas y socio-económicas por Comunidad.

Características		Comunidad			
		Parroquia Cochapamba		Parroquia Canchagua	
		Ninin Cachipata	Chaluapamba	Chilla Chico	Canchagua
Geográficas	Latitud	0°49'40''S	0°49'40''S	0°48'36''S	0°47'35''S
	Longitud	78°44'10''W	78°44'09''W	78°42'14''W	78°40'20''W
	Altitud	3330	3320	3280	3070
Demográficas	No. de hogares	85	12034034	150	300
	Población hombres	163	230	288	576
	Población mujeres	177	250	312	624
	Población total	340	480	600	1200
	Porcentaje de hogares jefaturados por mujeres (%)	23.5	18.5	36	41.9
Idioma	Porcentaje de familias que hablan Kichwa con más frecuencia (%)	64.7	22.2	0	6.4
	Porcentaje de familias que hablan Español con más frecuencia (%)	5.8	29.6	56	93.5
	Porcentaje de familias que hablan Español y Kichwa con más frecuencia (%)	29.4	48.14	44	0
Recursos Productivos	Promedio de tenencia de tierra (metros cuadrados)	9700	9500	8100	5700
	Porcentaje de superficie con riego (%)	6	4	1	2
Económicas	Porcentaje de familias en las que la agricultura juega un rol	88.2	96.3	76	71

importante en su economía (%)				
Porcentaje de familias que tienen miembros que migran (%)	23	3.7	48	22.5
Porcentaje de familias que tienen presencia de trabajo asalariado agrícola en la economía familiar (%)	64.7	48.1	44	41.9
Porcentaje de familias que tienen presencia de trabajo asalariado no agrícola en la economía familiar (%)	52.9	25.9	44	67.7
Porcentaje de familias que participaron por lo menos en un proyecto (gubernamental o no gubernamental), en los últimos cinco años	76.4	57.6	36	48.3

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta Bioversity (2011)

Canchagua

De las cuatro comunidades, Canchagua es la más extensa (1200 habitantes), la más baja (3070 msnm) y la más cercana al centro poblado de Saquisilí, a tan solo 10 minutos en carro de este, por una carretera que ha sido asfaltada recientemente. Canchagua es la cabecera de la parroquia que lleva este mismo nombre; esto la diferencia de las otras comunidades ya que por ser el centro administrativo de la

parroquia cuenta con servicios como un Subcentro de Salud, una oficina del MAGAP, oficina del Gobierno Autónomos descentralizado de la parroquia, varias tiendas de abarrotes, una Iglesia Católica bastante grande, un coliseo para deportes, una escuela, y un colegio, una mecánica y varios lugares en los que se pueden alquilar computadoras con acceso al internet. La calle principal que atraviesa Canchagua está adoquinada y durante mi estadía en la comunidad se estaban adoquinando varias calles secundarias. La mayoría de las casas en Canchagua han sido construidas en los últimos 15 años y muchas de ellas tienen un primer piso terminado pero la barras de acero que son visibles en los tumbados, muestran la intención de construir un segundo piso en algún momento.

Algo impactante de Canchagua es que la comunidad colinda con una extensa hacienda, la cual ha existido desde los tiempos de las hacienda y en la cual actualmente se cultiva brócoli. A diferencia de otras comunidades, los habitantes de Canchagua me comentaron que en esta región, incluso en los tiempos de las haciendas, había lo que ellos denominan como “gente libre”, es decir que no eran huasipungueros (Lourdes, entrevista, 22.08.2013). A pesar de que los habitantes de Canchagua eran como dice Lourdes, una mujer de 85 años, “gente libre”, dependían de la hacienda. Eran pocos los que vivían en lo que el día de hoy es la comunidad de Canchagua; muchas familias tenían pequeñas casas en las laderas y bajaban al valle sobre todo para comercializar sus productos y para llevar agua a sus casas. Lourdes me cuenta que cuando era pequeña, acompañaba a su madre a la hacienda para coger agua, era un largo camino y la carga, pesada. Tenían que llevarse agua del río a escondidas, cuando los mayordomos les encontraban cogiendo agua, les hacían devolverla o a veces les rompían los pundos de barro en los que cargaban el agua, para que pierdan todo. Lourdes me comentó que bastantes familias trabajaban en la hacienda para poder acceder al agua; era la única forma de conseguirlo sin que les tachen de ladrones. Lourdes se acuerda con emoción de cuando la comunidad obtuvo agua entubada. Fue en el período del alcalde Armando Soto y ella tenía 13 años, “Cuando vino el agua hubo una fiesta de dos días” (Lourdes, entrevista, 22.08.2013). También comentó que había muchísima agua, hasta se la podía usar para riego, pero en poco tiempo, la presión demográfica en la zona empezó a sentirse y tuvieron que desviar el agua para llevarla a Salacalle y otras comunidades que no tenían agua.

Actualmente la comunidad no cuenta con agua de riego pero a través de una junta en la que participan alrededor de 100 familias, se está gestionando un proyecto para agua de riego (Lourdes, entrevista, 22.08.2013).

A pesar de que la agricultura tiene un rol importante en la economía de Canchagua, ésta es menor que en el resto de comunidades (71.0%), y el promedio de extensión de tierra por familia también es el más bajo de las cuatro comunidades, con 5700 m². Al estar tan cerca de Saquisilí y de Latacunga que son centros urbanos comerciales, la mayoría de familias (67.9%) tienen presencia de trabajo asalariado no agrícola en su economía, es decir que trabajan en sectores comerciales, entidades gubernamentales, entre otras. Es común que las personas que viven en Canchagua vayan a trabajar como vendedores en la feria de Saquisilí los miércoles y jueves, algunas personas participan en la feria con negocios propios y otras empleadas por terceros para vender en puestos de la feria. Canchagua tiene un porcentaje de migración de 22.5 por ciento; el cual a pesar de ser bastante alto, es menor al de las otras comunidades en el estudio. Un dato que llama la atención es que a pesar de que la migración en esta comunidad es menor que en las otras, según las encuestas realizadas por Bioversity, en Canchagua existe un porcentaje altísimo de hogares jefaturados por mujeres (41.9%). En esta investigación no pude profundizar en este fenómeno, sin embargo es importante señalarlo. Otra importante característica que diferencia a Canchagua es que el idioma español predomina en 93.5% de familias. Lourdes me contó que sus padres, aunque hablaban Kichwa entre ellos, ni a ella ni a sus hermanos les hablaban en este idioma. Cuando era niña, aunque no lo hablaba, sí lo entendía sin embargo mientras crecía lo fue olvidando, ahora ya no entiende cuando escucha a otras personas hablarlo. Sus hijas, nueras, nietas y nietos no lo hablan ni entienden.

Chilla Chico

Chilla chico se encuentra a más o menos veinte y cinco minutos de Saquisilí, en automóvil. A pesar de que no es una de las comunidades más alejadas, es tal vez la comunidad con más difícil acceso ya que una gran parte del camino es de tierra y no hay muchos carros que lo circulen. La plaza central de Chilla Chico está rodeada por varias construcciones, una casa comunal que fue construida en el 2004, la escuela de la comunidad, una iglesia católica bastante maltrecha y un par de tiendas de

abarrotes. Por las tardes y fines de semana, la plaza central se convierte en una cancha de ecua-volley, donde los hombres se reúnen a jugar y a veces a tomar.

Una característica que sobresale de esta comunidad es su escaso acceso a agua. A pesar de que la comunidad cuenta con una red de distribución de agua entubada, ésta es escasa y llega por horarios cada semana. Muchos de los hogares cuentan con tanques de cemento los cuales los llenan el día que tienen agua y a lo largo de la semana van recogiendo agua del tanque tanto para cocinar como limpiar, lavar la ropa y asearse. Durante mi estancia en Chilla Chico se convocó a una reunión para que las personas de la comunidad conozcan una vertiente de agua de donde esperan, en el siguiente año, llevar agua para el consumo humano. Fuimos alrededor de 80 personas, mayoritariamente mujeres, a conocer esta vertiente que queda a unos ocho kilómetros de la comunidad. A la ida fuimos en camionetas que nos dejaron en la parte de arriba de un encañonado, la fuente de agua se encontraba en el fondo de éste. Una vez que llegamos al ojo de agua, las ochenta personas, junto con un ingeniero que tomaba medidas con el GPS, recorrimos el camino que deberá seguir la tubería para llegar a Chilla Chico. El objetivo de esta caminata era que por lo menos un miembro de cada familia sepa cuál es el recorrido y que pueda trabajar en mingas más pequeñas para lograr llevar el agua hasta Chilla Chico y que el ingeniero pueda tomar los puntos con el GPS para que pueda hacer una cotización del costo de la operación. Debido a la negligencia estatal para proveer a esta comunidad con agua entubada, son las mismas personas que pertenecen a la comunidad quienes además de prestar su mano de obra para realizar el proyecto, tendrán que aportar económicamente para que el proyecto se pueda realizar. Muchas de las conversaciones que tuve con miembros de esta comunidad giraron alrededor del agua y su carencia, incluso muchos problemas que existen en la comunidad, como el alto porcentaje de familias que tienen a miembros que migran (48%) se explicaban por sus habitantes a raíz del problema con el agua. “La falta de agua dificulta mucho el vivir aquí, por eso la gente se va” (Vicente, entrevista, 15.08.2013). La alta migración puede explicar el hecho de que Chilla Chico tenga el menor porcentaje de familias (36%) entre las cuatro comunidades, que han accedido a algún tipo de programa (gubernamental o no), en los últimos cinco años.

Los altos niveles de emigración en la comunidad, acompañan a altos porcentajes de familias cuyos integrantes trabajan como asalariados agrícolas y no agrícolas (44%). A pesar de que evidentemente la economía de la mayoría de familias tiene componentes externos a la agricultura familiar, para un alto porcentaje de familias (76%), la agricultura sigue teniendo un rol importante. Es importante evidenciar esto porque resalta la pluriactividad existente en las economías de las familias de la comunidad y también porque al haber familias cuya economía se basa tanto en la agricultura como en trabajos asalariados agrícolas y no agrícolas y tienen a miembros de la familia que han migrado, esto quiere decir que son menos personas las que están quedando en Chilla Chico y sobre quienes recaen las responsabilidades agrícolas y también de cuidado dentro de las familias (alimentación, cuidado de los hijos). En la actualidad, muchas mujeres tienen trabajos asalariados, lo cual es un fenómeno nuevo; son sobre todo las mujeres jóvenes y solteras quienes acceden a estos, mientras que las mujeres casadas y con hijos son las que se quedan en casa.

En Chilla Chico, al igual que Canchagua, el idioma español es el que predomina al interior de las familias (56%), seguido por una combinación entre kichway español (44%). Chilla Chico es la única comunidad en la que el idioma kichwa, por si solo no predomina en ninguna familia (0%). Al igual que en las personas en Canchagua, diferentes personas, incluso las mayores, me comentaron que sus madres y padres les prohibían hablar en kichwa, no querían que aprendan el idioma. “Decían que no sirve para nada, que ahora solo hay que hablar en español”(Evelyn, entrevista, 14.08.2013).

NininCachipata

A pesar de los habitantes de Chaluapamba y NininCachipatame contaron que han habido asentamientos humanos en la región desde antes de la época de las haciendas, la historia de Chaluapamba, como comunidad, es bastante nueva. Hace 20 años todo el sector se llamaba Chillapata Calera. El centro quedaba donde todavía está la comunidad de Chillapata y alrededor solo habían pequeños barrios que no estaban organizados; los barrios se reunían en asambleas generales en Chillapata, pero según Juan, por pugnas de poder, los barrios se fueron convirtiendo en comunas separadas. Chaluapamba y NininCachipata se constituyeron como comunas, recién a principios del 2000 (Juan, entrevista 10.07.2013).

NininCachipata es la comunidad más pequeña de las cuatro y cuenta con 340 habitantes. La comunidad está atravesada por una carretera recién asfaltada que comunica a Saquisilí con Cochapamba, la cabecera parroquial. Los trabajadores en la construcción de la carretera armaron un campamento en la comunidad y cerca de 30 trabajadores han estado viviendo ahí por cerca de un año, lo cual ha generado un nuevo ingreso para familias quienes les han arrendado vivienda o que cocinan para los trabajadores o que venden víveres en sus casas para abastecer sus necesidades. Al ser una comunidad bastante pequeña y conservadora, el tener a 30 personas nuevas también ha cambiado algunas dinámicas dentro de la comunidad. Por ejemplo, escuché a varias madres que decían a sus hijos que no salgan en la noche porque les preocupaba que haya tanto hombre en la comunidad. Nadie comentó sobre algún incidente que haya ocurrido mientras los trabajadores estaban en la comunidad, pero sobre todo era la sensación de “tener a personas extrañas andando por ahí” (Hortensia, entrevista, 26.06.2013).

Además de la construcción de la carretera, la comunidad se estaba organizando para construir un templo evangélico. En NininCachipata, al igual que en Chaluapamba, la mayoría de familias son evangélicas y la Iglesia es la organización que más convoca, organiza y recauda dinero de sus habitantes. Cada familia, además de aportar con su trabajo para la construcción del templo, también aportó con dinero y materiales de construcción; el estimado que me dieron fue de 200 dólares por familia (Hortensia, entrevista 26.06.2013). A pesar de que el templo no estaba terminado, durante mi estadía casi todas las noches, un grupo de cerca de 20 mujeres que formaban el coro de la iglesia, se reunía a practicar. El coro había ganado un concurso a nivel nacional y el premio era grabar un disco con sus canciones y un video, por lo que el grupo se estaba preparando y se reunían a repasar los cantos y las coreografías.

NininCachipata es la comunidad que tiene mayor porcentaje de familias cuya economía tienen un componente migratorio o de trabajo asalariado (agrícola o no agrícola). Sin embargo la agricultura también representa un ingreso económico importante para la gran mayoría de familias en esta comunidad (88%), lo cual demuestra la pluriactividad existente en la economía de la comunidad. También se

caracteriza por ser la comunidad que tiene más familias en las que el kichwa es el idioma predominante (64.7%).

Chaluapamba

Para llegar a Chaluapamba hay que tomar un desvío desde la carretera que va de Saquisilí a Cochapamba, apenas se termina la comunidad de NininCachipata. El camino que llega a la comunidad no está asfaltado; es de tierra pero está en buenas condiciones y desde el camino asfaltado es manos o menos un kilómetro hasta que empiecen los casas de la comunidad. La comunidad no tiene una plaza central, pero tiene dos centros importantes. El primero es el templo evangélico, el cual se terminó de construir hace un par de años; es bastante grande, tiene una tarima y sillas para unas 60 personas. Chaluapamba no tiene pastor; sin embargo, cuando hay algún evento especial invitan a pastores de otras comunidades. El segundo centro de reunión es la escuela. A pesar de sólo contar con 14 estudiantes, es bastante grande, cuenta con aulas amplias, cancha de futbol, un huerto y un infocentro equipado con más de 10 computadores con acceso a internet. Debido a que es el único lugar con internet en la comunidad, el profesor permitía que las personas que quieran utilicen el centro de cómputo; por lo general estos eran jóvenes que asistían al colegio en Cochapamba, Saquisilí o Latuncunga durante el fin de semana. La escuela también sirve como espacio de reunión para la comunidad cuando se necesita tomar importantes decisiones.

Challwa quiere decir pescado en kichwa; de ahí viene el nombre de la Comunidad. Juan me contó que cuando él era pequeño tenían que ir a buscar agua en la quebrada que hoy divide la comunidad de Chaluapamba con Chilla Grande. Según Juan, en la quebrada había un río pero actualmente solo un pequeño riachuelo.

“Niños y mujeres caminábamos casi media hora para ir a ver agua. Ya abajo, nos bañábamos en un ojo de agua caliente (termal) y después los niños nos poníamos a pescar en el río. Había unos peces pequeñitos, como trucha, pero más pequeños. Como eran pequeñitos había que pescar bastantes y luego los llevábamos de regreso a la casa para comerlos asados. Eran muy ricos.” (Juan, Entrevista 2013)

Ahora el riachuelo ya no tiene peces y casi tampoco agua. Actualmente el ojo de agua que está en la quebrada es propiedad del municipio de Saquisilí, está cubierto por un tanque de cemento y cercado. Además del tanque cercado también se encuentran en esa zona los vestigios de la casa de hacienda en la que se hospedaba Alejandro Gallo cuando iba para allá.

La agricultura es la actividad económica principal en Chaluapamba, con un 96.3 por ciento de familias quienes la consideran importante en su economía. Sin embargo, la comuna no tiene acceso a agua de riego, existe solo una familia de toda la comunidad que aprovechó un ojo de agua en su propiedad para montar un sistema de riego. En los últimos años, al ver los beneficios del agua de riego, la comuna ha creado una junta de riego y en el 2012 empezaron la construcción de un reservorio el cual todavía no han terminado.

Según la estadística de la encuesta Bioiversity, Chaluapamba tiene un porcentaje de migración muy bajo en comparación con las otras tres comunidades. Solo 3.7 por ciento de familias respondieron tener a algún miembro de la misma que migre. Sin embargo, a partir del trabajo de campo que realicé para esta investigación pude determinar que varias familias tenían a miembros que migraban temporalmente a otras provincias, respondieron en la encuesta de Bioiversity que no había migración en sus familias. Una razón puede ser porque su concepción de migración es de una partida más permanente y no tomaron en cuenta la migración temporal. El porcentaje de familias que tienen presencia de trabajo asalariado agrícola, a pesar de ser el más bajo en las cuatro comunidades, sigue siendo bastante alto (48.1%), así como trabajo asalariado no agrícola (25.9%).

La mayoría de familias en la comunidad hablan tanto kichwa como español (48.14%). Además esta es la única comunidad en la que existe una escuela bilingüe (español – kichwa) y donde hay un esfuerzo importante para que el idioma no se pierda. En Chaluapamba, más que en otras comunidades, escuché a madres y padres orgullosos de que sus hijos e hijas estén aprendiendo kichwa ya que cuando ellos eran jóvenes este idioma había estado en peligro de desaparecer, muchas de las personas con quienes hablé, que tenían entre 40 y 60 años, recordaban a sus padres decir que no tienen que hablar kichwa, que tienen que aprender español. Ahora en cambio, se

ha dado un proceso de re-valorización del idioma. Al preguntar sobre el por qué de la importancia de hablar Kichwa, el profesor de la escuela mencionó que el idioma se ha convertido en una importante herramienta para conseguir trabajo en el gobierno (José, entrevista, 15.06.2013).

Diferencias y Similitudes entre las comunidades estudiadas

En cuanto a las diferencias más marcadas, éstas se encuentran entre las comunidades más cercanas al centro poblado de Saquisilí, las de la parroquia Canchagua (Canchagua y Chilla Chico) y las comunidades más alejadas, provenientes a la parroquia de Cochapamba (Chaluapamba y NininCachipata). Es importante hacer esta distinción ya que al analizar las prácticas alimentarias, también encontré diferencias marcadas entre estos dos grupos de comunidades. Algunas diferencias importantes entre estos dos grupos son la prevalencia del idioma Kichwa en las comunidades de Chaluapamba y Chica Chico, así también como una mayor participación de estas comunidades en proyectos (gubernamentales y no gubernamentales).

Es importante señalar algunas importantes similitudes entre las comunidades, en las cuatro comunidades. A pesar de ligeras diferencias en el porcentaje, en las cuatro comunidades la agricultura tiene un importante peso en la economía familiar. Son comunidades en las que el promedio de tenencia de tierra es relativamente bajo (5.000 a 9000 m²) y que carecen de agua de riego. El limitado acceso a tierra y agua evidencia el hecho de que la mayoría de familias tengan que buscar estrategias fuera del ámbito agrícola. Es común que uno o varios miembros de las familias trabajen fuera del predio familiar, ya sea como trabajadores agrícolas o en otras industrias y es común que las familias tengan a miembros que migren. El hecho de que los altos porcentajes de migración, trabajo asalariado y trabajo agrícola en el predio familiar coexistan entre sí, implica que las economías de las familias en las cuatro comunidades son pluriactivas. Esto conlleva interesantes preguntas sobre cómo se distribuyen estas actividades económicas al interior del hogar. ¿Quiénes migran? ¿Quiénes son las personas que cuidan de la agricultura en el predio familiar? ¿Quiénes son las personas que cocinan y se preocupan de las tareas reproductivas al interior del hogar? A pesar de que la información de la encuesta realizada en el proyecto Bioersity no tiene información desagregada por sexo, según el censo del

2010, la diferenciación de ocupaciones por sexo muestra un porcentaje mucho más alto de mujeres rurales que se dedican a los quehaceres del hogar (27.70%) comparado con el porcentaje de hombres rurales (2.23%) (Censo 2010), mientras que (15.64%) de hombres y (14.73%) de mujeres asegura haber participado en alguna actividad agrícola durante la última semana (Censo 2010). Estos datos enfatizan la importancia de estudiar las relaciones de género al interior del hogar.

CAPÍTULO IV: GLOBALIZACION Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

Según Long (1996), la Globalización y la modernidad se expresan de distintas formas en la vida diaria de las personas generando “nuevos modos de organización y sobrevivencia económica, nuevas identidades, alianzas y luchas por espacio y poder, y nuevos repertorios culturales y de conocimiento” (Long, 1996: 9) Las prácticas alimentarias y las relaciones sociales que se construyen a su alrededor, son un reflejo de las reestructuraciones que están tomando parte a nivel global. La heterogeneidad que existe en las alimentación da cuenta de que las reestructuraciones económicas y políticas de la globalización no son simples imposiciones externas sino que estas están siendo constantemente negociadas en la vida diaria de las personas, creando patrones alimentarios “re-inventados” que surgen a partir del encuentro entre tradiciones y las concepciones modernas, ambas provenientes de distintos marcos de significado y acción (Long, 1996:12).

Las prácticas alimentarias entendidas tanto por lo que constituye la dieta, cuanto por las actividades relacionadas al abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos, están inmersas en un determinado contexto social, cultural y político el cual se ve reflejado en las formas de alimentarse (Schubert,2008) (Weismantel, 1994). La cocina, como espacio en el que se prepara y se consume el sustento alimenticio, refleja una serie de negociaciones que se dan entre hombres y mujeres, entre adultos y niños, entre los más ancianos y los adultos jóvenes. ¿Quién cocina? ¿Cómo lo hace? Y ¿Con qué ingredientes? A la par, la distribución espacial en la cocina, también refleja cambios en la forma de vivir en el campo: el cocinar en estufa de leña versus el cocinar a gas, el utilizar mesa y sillas para comer o el comer alrededor del fogón, en pequeños bancos. Aunque parezcan cambios sutiles en la vida diaria, estos marcan importantes diferencias entre lo “tradicional” y lo “moderno”, con implicaciones en las formas en las que las familias se relacionan entre sí y con su entorno. En la primera parte de este capítulo voy a enfocarme en el espacio de la cocina como lugar donde también se reflejan los cambios de la globalización y en una segunda parte voy a enfocarme en las dietas de las familias con quienes realicé esta investigación.

Las Cocinas

En las observaciones de Weismantel en Zumbawa en los ochenta, ella describe la cocina en Zumbawa como “mucho más que un cuarto donde se preparan los alimentos” (Weismantel, 1994:258), como los lugares donde:

Viven los jefes, hombre y mujer de la familia, donde se toman los baños, se realizan las decisiones, las velaciones, nacen los bebés, y en donde los enfermos vuelven a la salud. Las otras construcciones son cuartos de almacenamiento, únicamente la cocina es el hogar (Weismantel, 1994:258)

Más adelante explica que las familias recién establecidas, también compartían la cocina con los padres/suegros hasta que tenían hijos de unos cinco o seis años, y entonces se independizaban: construían un nuevo cuarto con cocina propia, pero se mantenían compartiendo un patio central (Weismantel, 1994:260-261). Todas las familias que visité vivían en construcciones que tenían varios cuartos por separado, con un patio en el centro. Por lo general el cuarto de la cocina donde había el fogón a leña, era el cuarto más antiguo. Las abuelas me contaron que cuando ellas eran pequeñas, toda la familia y los animales dormían en la cocina, para mantenerse calientes (Lourdes, entrevista, 2013), pero ya no es común que los integrantes de las familias duerman en el mismo dormitorio en el que se cocina. Ahora es más común que existan varios cuartos separados, donde duermen las parejas, hermanas y hermanos y abuelas, dependiendo de la configuración de cada familia. Pero la cocina no ha perdido importancia, ésta sigue siendo “más que un cuarto donde se preparan los alimentos.” Sigue siendo el lugar donde se reciben las visitas, donde se toman las decisiones del hogar, donde se reúnen las familias al comenzar y finalizar el día.

Un cambio importante que se ha dado desde las observaciones de Weismantel, es la incorporación de cocinas a gas. Es común que los hogares en estas comunidades tengan un espacio con una estufa que funciona a gas y otro espacio con un fogón que funciona a partir de leña a veces en cuartos separados y a veces en un mismo cuarto. A continuación describo dos tipos de cocinas que co-existían en uno de los hogares que visité durante mi trabajo de campo para luego analizar cómo su co-existencia implica una serie de negociaciones, entre lo “moderno” y lo “tradicional” y entre generaciones, dentro de una misma familia.

Las cocinas de Sofía y Lourdes

La cocina de esta casa está dividida en dos partes, un cuarto en el que hay un fogón con leña y un cuarto en el que hay una estufa a gas. Ambos cuartos se usan a diario, pero tienen usos distintos. El cuarto que tiene el fogón a leña era la cocina de la casa antigua, en la que creció Lourdes. Lourdes me cuenta que cuando ella era pequeña, toda la familia, junto con los animales, dormía en este cuarto para protegerse del frío y cuidar que nadie se robe a los animales. Cuando Lourdes creció la cocina era el único cuarto de la casa. La segunda cocina se construyó cuando las hijas de Lourdes crecieron e hicieron una ampliación de la casa, con tres cuartos más. Sin embargo la cocina antigua no ha perdido completamente su importancia. La abuela Lourdes⁶ es quien más usa el cuarto de cocina antiguo. Es un cuarto bastante oscuro; en una esquina superior hay una única ventana por donde sale el humo del fogón, es bastante pequeña y entra poca luz por ahí. El cuarto tiene piso de tierra y paredes de barro, negras en su mayoría, recubiertas por el hollín proveniente del fogón. El techo es de paja. Es la única parte de la casa que aún conserva este tipo de techo; los otros cuartos tienen techos de zinc. En un lado del cuarto están los granos secos en costales, maíz, cebada y habas, en otros costales también está la cosecha de papas. En el otro lado del cuarto está, en una esquina el fogón y en la otra la leña seca. En el fogón hay una parrilla de metal donde se apoyan las ollas, ollas negras por el uso que se les ha dado; Lourdes me cuenta que algunas tienen más de 20 años. Alrededor del fogón hay cinco pedazos de tronco los cuales se usan para sentar. Lourdes me cuenta que esos troncos están en la casa desde que ella era pequeña y con el tiempo se han hecho lisos.

El cuarto de la cocina nueva está al lado de la cocina antigua; es un cuarto con piso y paredes de cemento, y techo de zinc. Tiene una ventana grande que da al patio. En una esquina está la refrigeradora que ha estado dañada por algún tiempo, pero tienen planes de arreglarla apenas tengan un poco más de dinero. A un costado de la refrigeradora se encuentra una estufa a gas de cuatro hornillas, y en la otra esquina, un mesón de cemento con un lavabo y varias estanterías donde se guardan las ollas, platos y las harinas que se utilizan para hacer las coladas. Esta cocina también tiene una mesa de madera, con dos bancas largas para sentarse. La mesa está cubierta con

⁶ Todos los nombres de las personas que colaboraron como informantes en esta investigación fueron cambiados a pseudónimos para mantener su privacidad.

un mantel de plástico con flores de colores. El cuarto de cocina “nueva” es más utilizado por Sofía, la hija de Lourdes. Es ella quien compró la refrigeradora y la estufa a gas. Le gusta utilizar esta cocina porque según ella, se cocina más rápido, aunque su madre opina que si una sabe prender el fogón, el cocinar toma igual de tiempo en ambas cocinas. Lourdes me comentó que prefiere cocinar en el fogón, especialmente en la noche, cuando hace frío, porque puede calentarse mientras cocina, pero también puede ser la costumbre. “Así estoy enseñada.” (Lourdes, entrevista, 2013).

Negociando lo “tradicional” y lo “moderno”

La incorporación de las cocinas a gas es algo que ha ocurrido en las últimas décadas. Como expliqué anteriormente, todas las familias que visité utilizaban fogones a leña; algunas familias más que otras, pero todas los usaban. Así mismo, en todas las familias que visité había estufas que funcionaban en base de gas. En algunos hogares, especialmente en Chaluapamba y Ninín Cachipata es más común que se utilice el fogón de leña para cocinar la mayoría de alimentos. Sin embargo, en los hogares de Chilla Chico y Canchagua es más común que se utilice la estufa a gas. A pesar de esto, todos los hogares, incluso los que cocinaban más a menudo con gas, tenían espacios en sus casas destinados a los fogones, y los usaban regularmente. En las seis familias que visité, durante mi primera visita a las familias, éstas se disculparon de la siguiente forma por el humo del fogón a leña: “Disculpará, en esta casa de pobres solo a leña cocinamos”, pensando que la leña podría causarme una incomodidad ya que en la ciudad solo se cocina a gas. También se disculparon diciendo que toda mi ropa iba a oler a humo, que “iba a oler como ellos” (Soto, notas de campo, 2013). En estas conversaciones fue evidente que algunas personas sentían vergüenza al cocinar con leña. En el estudio realizado por Weismantel ella describe algunas formas en las que el racismo de la sociedad ecuatoriana era internalizado por las personas de Zumbawa y se resaltaba en conversaciones en las cuales se comparaban físicamente con los “sucos” (gente mestiza de tez blanca y rubia), quienes eran más guapos que los “runas” (gente indígena de piel morena y cabello oscuro). La forma en la que escuché a algunas personas hablar sobre las distintas cocinas fue similar, como si el usar la cocina a gas implicaba el superar una práctica del pasado la cual querían dejar atrás y de la cual se sentían avergonzados. La cocina a gas reflejaba de alguna forma

la cultura de la ciudad “blanca” y se presentaba como el futuro deseado. Este sin embargo, no fue el caso en todos los integrantes de las familias; por lo general fueron personas jóvenes, hombres y mujeres que habían salido a trabajar en la ciudad quienes hacían estos comentarios. Por el contrario, escuché a varias personas mayores el hablar con pena de sus familiares quienes por vivir en la ciudad no podían usar leña y de cómo el sabor de algunos platos cocinados por este medio eran inigualables. Otras personas como Lourdes pensaban que no era necesariamente una cuestión de sabor, sino que era parte de sus costumbres (Lourdes, entrevista 2013).

El hecho de que todos los hogares que visité hayan tenido las dos formas de cocinar, que estas formas tengan distintos usos y sean usadas por distintos miembros de la familia demuestra las negociaciones y elecciones que se dan al interior de cada familia entre lo tradicional y lo moderno. Es importante resaltar que la “tradición” no debe ser pensada como un pasado “sobreviviente”. Según William (1977), a pesar de que:

La tradición ha sido comúnmente comprendida como un segmento relativamente inerte, historicado, de la estructura social: la tradición como un pasado sobreviviente. Pero lo que tenemos que ver no es únicamente una ‘tradición’ sino una tradición selectiva: una versión intencionalmente selectiva de un pasado moldeado y de un presente pre moldeado, en el que luego es poderosamente operativo en el proceso de la definición y la identificación social y cultural (Williams 1977:115-116 en Weismantel, 1994:23).

El uso del fogón es un claro ejemplo de las tradiciones selectivas de las que habla Williams (1977). A pesar de que el acceso a gas muchas veces es limitado en las comunidades, especialmente en aquellas que se encuentran más alejadas de Saquisilí (NininCachipata y Canchagua), el uso del fogón no implica necesariamente la falta de gas, si no una forma distinta de cocinar. El cocinar en el fogón implica el buscar la leña, el sentarse alrededor del fuego para alimentarlo, y permite calentarse si es que está haciendo frío; de alguna manera es una forma más social de cocinar. Mientras que el cocinar a gas implica de alguna forma más “eficiencia”, el poder dejar algo cocinándose mientras se realizan otras actividades también implica el no tener que preocuparse porque se apague el fuego. Las familias que menos utilizaban el fogón a leña para cocinar priorizaban el uso del fogón para calentar agua para bañarse, para

cocinar la comida para los cerdos a base de las sobras de las distintas comidas durante el día y a veces zapallo picado u hojas de brócoli y también para algunos platos específicos como el chaguar mishky⁷ y el morocho con leche. En otras familias pude observar que la estufa a gas se utilizaba para el almuerzo, mientras que el fogón se utilizaba más para la comida de la mañana y la comida de la noche, cuando la familia tiene más tiempo para sentarse juntos y en horas del día en las que hace más frío.

Como mencionaba anteriormente, a pesar de que el acceso a gas en las comunidades más alejadas del centro poblado de Saquisilí es limitado, la mayoría de familias si pueden acceder a éste. El gobierno ecuatoriano desde hace varias décadas ha subsidiado el costo del gas para que este pueda ser más accesible para más habitantes. Sólo en subsidios, se estima que en 2010, se gastaron aproximadamente 737 millones de dólares (Icaza y Morán 2012:13). Sin embargo esta realidad va a cambiar en los próximos años. El pasado agosto del 2013, el presidente Correa anunció que desde el 2016 el gas dejará de ser subsidiado y su uso doméstico será reemplazado por las cocinas eléctricas. La idea detrás de este cambio es que se provea la electricidad a través de hidroeléctricas que se están construyendo en diferentes partes del país, cambiando la matriz productiva de derivados de petróleo a la energía hidráulica. Durante el tiempo que estuve en Saquisilí se dieron varias conversaciones alrededor de este cambio y que es lo que implicaría para sus cocinas. Una pregunta recurrente fue ¿cómo es que se va a cocinar sin fuego? El cambio, a pesar de ser una constante crea incertidumbre.

La Dieta

Esta sección presenta un recuento de los principales alimentos que forman parte de la dieta de las familias con quienes realicé esta investigación, resaltando las diferencias y similitudes entre las dietas de las distintas familias. Para poder analizar qué ha cambiado y qué se ha mantenido a lo largo del tiempo, también haré una comparación con las observaciones realizadas por Weismantel en la década de los ochenta. Las familias 1, 2 y 3, son las familias que pertenecen a las comunidades en la parroquia de Cochapamba, la cual denominaré como la “zona alta” (3330 - 3320msnm), mientras que las familias 4, 5 y 6 son las familias que pertenecen a la parroquia de

⁷ Una bebida hecha con arroz de cebada y dulce de cabuya.

Canchagua, a esta la denominaré “zona baja” (3070-3280msnm). A pesar de que muchos de los alimentos básicos fueron los mismos en las seis familias con quienes realicé el trabajo de campo para esta investigación, sí hubo diferencias importantes las cuales se discutirán a lo largo del capítulo. Para facilitar la comparación entre la alimentación de las distintas familias, el siguiente cuadro presenta un resumen de las frecuencias de consumo de los distintos alimentos según los distintos grupos alimentarios; subsecuentemente realizaré un análisis sobre cada grupo alimentario.

Tabla 6. Frecuencia de consumo por alimentos, según cada familia, en un período de cinco días.

Grupo de alimentos	Alimento	Frecuencia de consumo en la Zona alta			Frecuencia de consumo en la Zona baja		
		Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
Carbohidratos	papas	12	14	15	12	9	10
	cebada	7	1	1	3	0	1
	pan	1	2	2	0	5	1
	maíz	9	3	5	8	5	5
	arroz	4	1	3	5	7	3
	fideo	2	3	3	7	5	2
	PROMEDIO	29			30		
Proteína animal	carne de borrego	0	1	0	0	0	0
	carne de cuy o conejo	0	0	0	0	1	0
	carne de cerdo	3	0	0	1	0	0
	carne de res	0	7	6	2	7	2
	carne de pollo	1	0	0	0	2	0
	atún/sardina	0	0	0	1	1	1
	huevo	1	0	1	4	1	4
PROMEDIO	7			9			
Proteína vegetal	haba	6	1	1	0	2	4
	lenteja	2	0	0	0	1	0
	frejol	0	0	0	0	0	1
	quinua	2	1	0	0	0	0
	chocho	1	0	0	0	0	0
	PROMEDIO	5			3		

Hortalizas	cebolla	4	0	1	3	3	3
	tomate	1	0	0	2	3	3
	col verde	0	0	0	0	0	1
	remolacha	0	0	0	1	0	1
	ajo	0	0	0	0	0	2
	zanahoria	4	3	3	7	0	3
	acelga	0	0	0	0	1	0
	brócoli	0	0	0	7	1	0
	PROMEDIO	5			14		
Fruta	plátano	1	1	0	0	1	1
	naranja	0	0	0	0	1	1
	pera	0	0	0	0	0	1
	guayaba	0	0	0	0	0	1
	tomate de árbol	1	0	0	0	0	0
	PROMEDIO	1			2		
Endulzantes	dulce de cabuya	0	0	0	2	3	0
	azúcar	1	3	5	2	1	3
	panela	7	0	0	0	6	4
	PROMEDIO	5			21		
Alimentos procesados	Coca Cola	0	0	0	1	2	0
	jugos en polvo	0	0	0	2	3	1
	frituras, galletas	0	2	2	2	3	4
	PROMEDIO	1			6		

Fuente: Fuente: Elaboración propia sobre la base de observación participante

Carbohidratos

En el análisis que hace Mary Weismantel sobre la dieta de la población de Zumbawa, en la década de los 80, ella expone la primacía de los almidones, al punto que, según Weismantel, el resto de alimentos se convertían en complementos, “ingredientes que pueden añadirse a un plato para mejorar su sabor, color y consistencia” (1994:140), pero eran secundarios; nunca llegaban a presentarse en una comida como el alimento principal. Después de más de dos décadas de su estudio, éste sigue siendo el caso, tanto para la zona media como la zona baja de Saquisilí, en donde realicé mi trabajo de campo para este estudio. Carbohidratos como la papa, cebada, arroz y fideo forman la base de la dieta en estas dos parroquias del cantón Saquisilí, su presencia es abundante y común en las tres comidas diarias, desayuno, almuerzo y cena.

Papas

Según el concepto de validador que presenta Weismantel (1994:191-191), éstos son alimentos que se caracterizan por ser esenciales “en la composición de una comida” tanto que su “su presencia define como tal al plato” (Weismantel, 1994:191). Las papas son el validador principal en la dieta de estas cuatro comunidades de Saquisilí. Esta observación contrasta con la realizada por Weismantel a quien le llamó la atención el hecho que casi no se cultivaban papas en Zumbawa durante el período de su investigación (Weismantel, 1994:142). Según Weismantel, a pesar de que las papas eran importantes en la dieta y las familias hacían lo posible por comprarlas si es que no las producían, el cultivo principal de alimento y producción era la cebada, no la papa (Weismantel, 1994:144). Este no fue el caso en las comunidades que visité. La papa fue el alimento principal de todas las familias con quienes realicé el trabajo de campo. Su presencia, de manera abundante, fue común en las tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. El consumo de papas fue un poco mayor en las comunidades más altas (Ninín Cachipata y Chaluapamba). De 15 comidas, entre desayuno, almuerzo y merienda, que compartí con cada familia, la frecuencia de consumo fue de 12 a 15 veces, es decir que ésta estaba presente en prácticamente todas las comidas. En las comunidades de Chilla Chico y Canchagua, donde el consumo era un poco menos, las frecuencia de consumo varió entre 10 y 12 veces, un número todavía bastante alto.

Todas las familias con las que conviví, incluso aquellas que no se dedicaban mucho a la agricultura, sembraban papas para su autoabastecimiento. Algunas personas relacionaban el consumo de papas con lo que ellos definían como pobreza, disculpándose de que en la mesa haya “solo papitas;” otras me decían que a pesar de ser pobres “por lo menos papitas hemos de comer”, evidenciando la importancia de las papas en la dieta local. A diferencia de lo observado por Weismantel en la década de los ochenta, ninguna de las familias que participaron en esta investigación compró papas durante mi estancia en sus hogares y cuando pregunté al respecto, me dijeron que muy rara vez han tenido que comprar papas en sus vidas. Por lo general, si una familia no produce papas, podrá abastecerse de éstas a través de sus redes familiares o “prestando la mano” en un “cave de papas” de algún vecino. Especialmente en las familias más jóvenes con quienes compartí, parejas que tenían entre 23 y 28 años,

obtenían papas de los cultivos de sus padres. Si es que iban a visitarlos, sus padres les decían que “caven un guachito para que se lleven algoito;” ese algoito siendo un costal lleno papas. Otras familias que tenían una mejor producción, cuando iban a visitar a algún familiar o vecino, o en caso de matrimonios, graduaciones, bautizos o llegada de algún recién nacido, llevaban un costal de papas como regalo.

La cosecha y siembra de papas se puede dar a lo largo del año, por lo que las actividades de los distintos miembros de las familias participantes en la investigación estaban constantemente realizando tareas alrededor de la producción de papas, ya sea la siembra, fumigación, deshierbe o cosecha. Por lo general, para la siembra y cosecha se invita otros miembros de la familia extendida para que vengan a “prestar la mano”, llevándose a cambio papas o sabiendo que cuando llegue el tiempo de cosecha, les correspondería una parte de ésta.

Es común también que las familias siembren “al partir” con otras familias, es decir que una familia ponga el terreno y la mano de obra y otra familia ponga las semillas y los fertilizantes o plaguicidas, o alguna combinación de estas, y la cosecha se divida entre las dos familias. Esta suele ser una estrategia utilizada por las familias que no tienen mucho terreno o las familias que tienen terreno pero no tienen suficiente mano de obra familiar debido a la migración de algunos miembros de la familia, o si es que es una pareja de mayor edad y sus hijos no viven cerca o en caso de viudez.

En cuanto la fumigación de las papas, no hubo una sola familia, de las seis que visité, que me diga que cultivaban las papas sin pesticidas, o “veneno”, como ellos llaman a los pesticidas. Cuando preguntaba si es que es posible cultivar papas “sin veneno”, la respuesta siempre fue la misma, “no”. Varias personas me dijeron que antes, los antiguos sí cosechaban sin venenos pero que ahora los suelos ya no producen como antes y que si no se pone veneno simplemente no se cosecha. De todas maneras, todas las personas coincidían en que no se usa mucho, “solo lo necesario.” Durante todo el tiempo que estuve visitando a las familias en Saquisilí (casi tres meses en total), sólo presencié una fumigación de un cultivo de papas y esto se dio porque el cultivo tenía lancha.

Debido a que prácticamente todas las comidas contienen papas de una u otra forma, una gran parte del acto de cocinar se desarrolla alrededor de ellas. Es común que un plato de comida se sirva unas 10 a 16 papas por persona y que en la mayoría de los casos, la persona se coma un segundo plato, por lo que se necesitan bastantes papas en cada comida. Las papas se las come cocinadas, fritas o como base de las coladas o sopas que se comen a diario. Por lo general las papas se las come peladas y el trabajo de pelar las papas por lo general se lo realiza entre las mujeres de la familia: madre e hijas, nueras, nietas, etc. Suele ser un momento en el que las mujeres se sientan y conversan. Todas las mujeres que conocí son expertas en pelar papas, lo hacen con una facilidad y rapidez impresionante. Una mujer que no pueda pelar papas es vista como “carishina”, es decir una mujer que no puede o no sabe cómo hacer las tareas que le corresponden por ser mujer. En todas las familias en las que estuve, las mujeres se reían de mí, no de forma burlesca sino más bien con cariño, al no poder pelar las papas con la rapidez que ellas tenían.

Existe sólo un plato típico en el que las papas no se comen peladas, este es el “cocinado”. El cocinado está hecho de papas hervidas en combinación con habas, choclo y mellocos hervidos; no siempre tiene que haber todos estos ingredientes pero las papas sí son esenciales en el cocinado.

Se pone a hervir agüita; cuando hierva se aumentan las habas los choclos y al último las papas porque se hacen rapidito. Habiendo mellocos, también se pone. Cuando el cuchillo entre facilito en la papa, está listo. Se come con ají. (Sara, entrevista 08.08.2013)

Hay dos tipos de papas que se utilizan para hacer cocinado, la papa limeña que es una papa de color amarillo y de una textura un tanto arenosa y la papa leona negra, de textura también suave y arenosa y de color blanco con morado por dentro. Este plato por lo general se lo come con ají. Es un plato fácil de hacer por lo que se lo realiza a menudo cuando no se tiene mucho tiempo y hay bastantes personas que alimentar. También es un plato que a veces lo realizan los hombres cuando tienen que cocinar. En una ocasión en la que una de las mujeres estaba en una reunión de la comunidad y ya había anochecido, su esposo hizo *cocinado* “porque es fácil y no hay que pelar las papas” (Vicente, entrevista, 22.08.2013).

Maíz y Morocho

En el estudio de Weismantel ella observa que el maíz no es de mayor importancia en la dieta de Zumbawa (Weismantel, 1994:150). Sin embargo Zumbawa se encuentra a 3.600 msnm, mientras que las comunidades en las que realicé este estudio se encuentran entre 3.100 y 3300 msnm, permitiendo el cultivo de maíz. Cinco de las seis familias con quienes estuve, cultivaron maíz y todas consideraban al maíz una parte importante de su dieta. La familia que más maíz consumió, en sus diferentes formas, fue la primera familia, cuya actividad económica se basaba mayormente en la agricultura. De las 15 comidas, esta familia consumió maíz en 9 comidas. La familia que menos maíz consumió, lo hizo 3 veces y fue maíz comprado en el mercado ya que esta familia tiene poca tierra y no produjo maíz en este año.

Tabla 7: Frecuencia de consumo de maíz y morocho, por familia, en un período de 5 días.

Alimento	Zona alta			Zona baja		
	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
Morocho	0	0	0	2	1	2
Tostado	0	0	0	2	0	3
Harina de Maíz	1	1	0	3	2	0
Choclo entero	2	1	2	1	1	0
Choclo desgranado	6	1	3	0	1	0
PROMEDIO	6			6		

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

El maíz, cuando está fresco, se lo come cocinado, junto con papas y habas en el plato “cocinado”. Si es que este está seco, se lo tuesta y muele para usarlo como espesante en coladas o se lo come frito y reventado. El morocho se lo utiliza tostado y molido en coladas saladas y dulces, el morocho dulce se lo prepara con leche y azúcar o panela.

La ventaja del maíz es que seco puede durar bastante tiempo, por lo que se lo puede ir consumiendo de a poco durante el año. Durante los meses en los que hice mi trabajo de investigación de campo (mayo-septiembre), fueron los meses en los que se cosecharon y secaron los granos. Para secarlos, usualmente se los deja en plásticos, bajo el sol y una vez secos, se los desgrana y coloca en costales. Durante este proceso se separa el maíz para semilla, escogiendo los más grandes y uniformes, los segundos mejores se guardan para la venta y el resto para el consumo interno de la familia. Otro

beneficio del maíz seco, es que dependiendo de los precios en el mercado, las familias escogen cuándo resulta conveniente, económicamente, sacarlo a la venta, siempre tomando en cuenta el consumo propio.

Cebada

Según las observaciones de Weismantel en 1983, la cebada era “la dieta monótona del extremadamente pobre” (Weismantel, 1994:145). Weismantel encontró que la cebada prevalecía en las dietas de las familias más pobres, las cuáles a veces pasaban días sin comer otra cosa más que un potaje de agua con harina de cebada, la “gacha de cebada” (Weismantel, 1994:145). También encontró que sólo las familias “más acomodadas” tenían dietas que incluían equilibradamente papas, cebada y arroz” (Weismantel, 1994:145). Sin embargo las diferencias que encontré en mi investigación no fueron tan marcadas. En primer lugar, ninguna de las familias que participaron en esta investigación tuvo dietas cuya base evidentemente fue la cebada. La cebada estuvo presente, ya sea en harina o como arroz de cebada, en cinco de las seis familias; sin embargo no la consumían todos los días. La familia que más cebada consumió fue 7 veces en la semana, en su mayoría en la forma de máchica. Cabe mencionar que esta familia tuvo una buena cosecha de cebada y que en otras familias; mientras estuve con ellos no habían cosechado la cebada todavía, por lo tanto el consumo de cebada puede ser mayor dependiendo de la época en el año.

Tabla 8: Frecuencia de consumo de cebada, en sus distintas formas, por familia, en un período de 5 días

Alimento	Zona alta			Zona baja		
	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
Máchica (cebada molida) para hacer chapo	5	0	0	1	0	1
Harina de cebada (para colada)	0	0	0	1	0	0
Arroz de cebada	2	1	1	1	0	0
PROMEDIO	3			1		

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

La cebada se prepara principalmente de dos formas, como arroz de cebada, tostada y molida de manera gruesa o como harina o máchica, tostada y molida finamente. La harina se usa en coladas, como elemento para espesarlas. La forma más común de

consumir cebada, fue como máchica para hacer chapo. Esta se come mezclándola con agua previamente endulzada, hasta formar una masa (aguada o más seca según el gusto de cada persona) que se llama “chapo” y se la come en el desayuno o en la merienda. Escuché algunas veces que la máchica se come para “engañar a la barriga a que no se sienta hambre” (Notas de campo, Jun 2013).

Máchica vs Pan

El consumo de máchica por lo general se da en el desayuno o después de la merienda, tomando la posición del pan en la dieta urbana, como acompañante a las aguas aromáticas o el café. Durante el estudio de Weismantel ella observó que el pan, a pesar de ser considerado como una *wanlla*, o golosina reservada para ocasiones especiales tales como visitas a algún familiar, o cuando había un evento especial (nacimiento, cumpleaños, negociaciones de matrimonio, difuntos, etc.), este era cada vez más común en las dietas de Zumbawa. Uno de los factores principales por los que Weismantel veía este incremento era la demanda que los niños y los más jóvenes hacían para que este alimento considerado de lujo se convierta en un aspecto esencial de los desayunos (Weismantel, 1994: 238-240). En la actualidad, el pan no es considerado un alimento de lujo, pero su presencia implica en su mayoría de veces que algún miembro de la familia lo traiga desde Saquisilí. Sigue siendo un alimento que se lleva como regalo cuando se visita a otras familias y en ocasiones especiales, pero en algunas familias su consumo es más regular que en otras. Me pareció relevante hacer una comparación entre el consumo de máchica vs el consumo de pan, por familia, ya que fue evidente que las familias que consumen máchica, no consumen pan tan a menudo.

Tabla 9: Comparación del consumo de máchica vs pan, por familia, en un período de 5 días.

Alimento	Zona alta			Zona baja		
	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
Máchica	5	0	0	1	0	1
Pan	1	2	2	0	5	1

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

Como expliqué anteriormente, algunas de las familias a las cuáles visité habían sembrado cebada pero todavía no la cosechaban o todavía no la molían, por lo que su consumo de cebada en la época del año en la que estuve pudo haber sido particularmente baja: ya se les había acabado la reserva de la cosecha anterior y la nueva cosecha todavía no estaba lista. Sin embargo, sí pude identificar ciertas tendencias en el consumo de pan versus el consumo de cebada. En las familias 2 y 3, el consumo de pan era considerado algo especial. Por lo general se consume pan los días miércoles, después de que el padre va a vender algún producto (papas, zanahorias, maíz, etc.) en la feria que se realiza en Saquisilí cada semana, los miércoles y jueves. Si es que la venta fue buena, entonces el padre trae una bolsita de pan para compartir con la familia. También hubo algunas ocasiones en las que fue evidente que se compró pan en la casa donde estaba, justamente porque yo estaba visitando y pensaron que al venir de “la ciudad”, comía pan todos los días: “Usted ha de extrañar el pan, entonces traje un poquito”. En la familia 5, donde el consumo de pan fue el más alto, el hijo menor de la familia trabajaba las noches una panadería en Saquisilí, por lo que todas las mañanas traía pan para el desayuno.

El aumento del consumo de trigo (en pan y fideo) en el Ecuador ha aumentado enormemente en los últimos cuarenta años, no solo en el área rural sino también en el área urbana, reemplazando a granos históricamente adaptados a la zona andina como el centeno y la cebada. Se estima que en 1965, los ecuatorianos consumían 21 kg de trigo por persona y el 56 por ciento fue producido localmente. En el año 2000 consumían 34,1 kg (SICA 2002, en INIAP 2009:2) y solo del 2 al 3 por ciento fue producido localmente (Banco Central del Ecuador 2007, en INIAP 2009:2).

La introducción del pan se dio durante la época Colonial pero de manera modesta; éste era sólo consumido por una pequeña élite (Byerelee, 1987:310). La transformación del pan a ser un alimento básico se dio con el crecimiento de las urbes; por otro lado la mayor capacidad de importación se relacionó con el auge de las exportaciones de petróleo en los 70s (Byerelee, 1987). Según un estudio realizado por el INIAP, la importación de trigo aumentó en un 384 por ciento durante la década de los 70s; se estima que el costo de importación subió de 6.6 millones de dólares en 1970 a 33.5 millones de dólares en 1975 (CIMMT, 1981:8). Otro factor importante que determinó la expansión de las importaciones de trigo fue que Estados Unidos

estaba sobre-produciendo trigo en ese tiempo, por lo que facilitó la compra de trigo barato a países en desarrollo, con la llamada “food aid”. Al convertirse en un alimento básico en la dieta ecuatoriana, el gobierno ha tenido que mantener subsidios a la importación de trigo para garantizar su presencia en la dieta del país (CIMMT, 1981:8). A la par de la importación de trigo a bajo costo, se dio un enorme descenso en la producción del mismo. En 1960 la producción nacional fue de 200 000 ha, en 1970 esta se redujo a 75 000, en 1980 a 31 000 ha y para el año 2006, el área dedicada a la producción de trigo fue de tan solo 8 000 ha aproximadamente INIAP (2009:2).

Arroz y fideo

El arroz y el fideo son los principales carbohidratos que se compran. El arroz y el fideo algunas veces pueden ser el componente principal junto con las papas, pero nunca los comí en platos preparados sin papas.

El consumo de arroz es menor en las comunidades de la parroquia de Cochapamba (Chaluapamba y Ninín Cachipata), que en la parroquia de Canchagua (Chilla Chico y Canchagua). En Chaluapamba y Ninín Cachipata, la familia que más arroz comió lo hizo 4 veces, mientras que la familia que menos arroz comió, lo hizo 1 vez. Por otro lado en la “zona baja” en la parroquia de Canchagua, la familia que más comió arroz lo hizo 7 veces y la familia que menos comió arroz, lo hizo 3 veces. Una razón para esto puede ser que las familias participantes en esta investigación consumían menos de su propia producción y sus actividades económicas principales estaban relacionadas a otras actividades. El consumo de arroz también variaba según los gustos. En la primera familia en la que estuve, me contaban que no les gusta el arroz ni el fideo, que solo lo usan cuando están de apuro, pero que no lo consumen mucho (durante la semana que estuve, solo una vez). En cambio en la quinta familia con la que estuve, Sara me contaba que tenía que hacer arroz todos los días porque su hijo, desde que fue a vivir en Quito por unos meses, siempre le pide arroz. “Si no come arroz es como si no hubiera comido nada”, me cuenta. Esta familia consumió arroz 7 veces durante la semana. Por otro lado, en una familia en la que el esposo trabaja en Guayaquil y regresaba a Canchagua cada 15 días, su esposa me contaba que cuando su esposo vuelve, ella no puede hacer arroz. “Como él se pasa comiendo arroz todos los días, se cansa, cuando vuelve quiere comer comida de campo”. Esta

familia consumió arroz 2 veces durante la semana, pero fue justo una semana en la que su esposo estuvo de vacaciones, por lo que el consumo de arroz puede ser mayor en otras semanas.

Al igual que el arroz, el fideo fue más consumido en Chilla Chico y Canchagua, que en NininCachipata y Chaluapamba. Las familias que más fideo consumieron (7 y 5 veces), fueron las mismas familias que consumieron más arroz. Las familias que menos fideo consumieron lo hicieron 2 veces. El fideo se lo come generalmente en un plato que se llama sarsa, que se hace con papas cocinadas y fideo, refritos con cebolla y si hay, un poquito de zanahoria. También lo comí en una ocasión en una colada dulce, con panela y avena.

Proteínas animales y vegetales.

Las proteínas, tanto de origen vegetal como de origen animal suelen ocupar un rol secundario en las comidas. Son los acompañamientos a los carbohidratos, su presencia no es necesaria en todas las comidas y por lo general se los consume en pequeñas cantidades.

Proteína animal

En el estudio de Weismantel, ella observó que el consumo de carne era reservado para “ocasiones especiales” (Weismantel, 1994:157); no era algo que se consumía regularmente. Esto contrasta con mis observaciones ya que la familia que consumió menos carne, lo hizo seis veces en cinco días. A pesar de que las porciones de carne por lo general fueron pequeñas en todas las familias, fue común que esta esté presente a diario. Incluso ocurrió algunas veces en las que miembros de las familias se disculparon si es que el plato que comíamos no tenía carne. De alguna manera se consideraba que la carne es esencial para que una dieta esté balanceada. Esta transición de dietas basadas en plantas hacia el consumo de proteína animal, aceites, grasas, azúcares procesados y carbohidratos procesados afirma la teoría de Dixon (2009) quien identifica este fenómeno como parte de la “nutricionalización”, en la que se fomenta el consumo de proteínas animales y alimentos procesados para combatir la desnutrición. Sin embargo las dietas que incluyen más frutas y vegetales se convierten algo que consumen las clases altas (Dixon, 2009: 323). Como noté anteriormente, el resultado de estas dietas diferenciadas por estratos sociales es que

las "enfermedades de la abundancia", como la diabetes, aparece y toma fuerza en las poblaciones con menos recursos económicos mientras que los altos niveles de desnutrición persisten (Sherwood et al, 2011) (Yépez et al, 2008).

Tabla 10: Frecuencia de consumo de distintas fuentes de proteína animal, por familia, en un período de 5 días.

Alimento	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
carne de borrego	0	1	0	0	0	0
carne de cuy	0	0	0	0	1	0
carne de cerdo	3	0	0	1	0	0
carne de res	0	7	6	2	7	2
carne de pollo	1	0	0	0	2	0
atún/sardina	0	0	0	1	1	1
huevo	1	0	1	4	1	4
PROMEDIO	7			9		

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

El tipo de carne que se consumió de manera más regular fue la carne de res. Esta no es producida por las familias, sino comprada en el mercado. Se la consume sobre todo los días jueves, viernes y sábado, después de comprarla el día miércoles en la feria de Saquisilí. Sólo una familia de las seisno consumió carne de vaca durante la semana que estuve allí. Me contaron que sus hijos, quienes no viven con ellos, les habían dicho que la carne de vaca no es buena para la salud, así que cuando pueden consumen pollo o cerdo y evitan la carne de res. Las familias que más carne de res consumieron, lo hicieron en sopas que tenían pedazos de carne bastante pequeños y bastante duros para masticar.

Ninguna de las casas donde estuve tenían refrigeradoras que funcionaban (dos tenían refrigeradoras dañadas), sin embargo la técnica para conservar la carne era colgarla en un alambre relativamente cerca del fogón, para que esta se seque parcialmente y se pueda mantener por más tiempo. Cuando se la va a cocinar, se corta un poco con un cuchillo y se aumenta en cualquier comida.

La carne de borrego, conejo y cuy es producida por las familias. Sin embargo es consumida solamente en ocasiones especiales como celebraciones de matrimonios,

graduaciones, bautizos o festejos en las iglesias como el día del padre o el día de la madre. Cuando Weismantel realizó su estudio, observó que el cuy especialmente, tenía un rol importante como obsequio (Weismantel, 1994:156); esto todavía es cierto en las comunidades que visité. La mayoría de la producción de cuyes es para darla como regalo en ocasiones especiales y para ocasiones especiales dentro del hogar. Sin embargo, si es que hay una necesidad económica las familias no dudan en venderlos. Weismantel observó que en Zumbawa existía un cierto estigma frente a la venta de cuyes (Weismantel, 1994:156), el cual no existe en las comunidades que visité en Saquisilí.

A pesar de que la mayoría de familias cría cerdos, estos por lo general se venden y no se consumen al interior de la familia. Las dos familias que consumieron cerdo durante mi estancia con ellos, lo compraron ya preparado en la feria de Saquisilí, como hornado o fritada. Esto es algo que todavía se mantiene desde las observaciones realizadas por Weismantel (1994:156). Los cerdos son muy importantes en la economía familiar ya que pueden ser vendidos a altos precios; su crianza sigue teniendo un enfoque netamente financiero.

El pescado, sobre todo la trucha, es considerada como un alimento para ocasiones especiales, a veces llevado como regalo por familiares que viven en lugares en los que se lo produce. Los enlatados de atún y sardina son comunes, pero la gente no los come muy seguido. Cuatro de las seis familias consumieron atún o sardina enlatada durante mi estadía con ellos, pero en muy pequeñas cantidades: una lata por una familia de alrededor de 6 personas. Un cambio interesante desde la investigación de Weismantel es que ella identifica el consumo de atún y sardinias enlatadas como algo que se compra para ocasiones especiales (Weismantel, 1994:161). Sin embargo en la actualidad estas no se utilizan para ocasiones especiales sino para ocasiones en las que no se tiene suficiente tiempo para cocinar algo más. Me contaron que suelen tener latas de pescado para poder variar de comida; además que si no se tiene tiempo eso “se hace rapidito” (Evelyn, entrevista, 22.08.2013). Puede que esto sea distinto para las familias en la parroquia de Cochapamba (zona alta), ya que las únicas que consumieron pescado enlatado fueron las tres familias de la parroquia de Canchagua (zona baja).

Proteínas de origen vegetal: habas, quinua, chochos, lenteja y fréjol.

De las proteínas de origen vegetal, la más común es el haba. Esta por lo general se consume en “cocinado” o “sarsa” y en harina. Para hacer harina se la tuesta y se la muele; esta se usa en coladas saladas. Algunas habas no se cosechan frescas sino que se las deja secar en la planta y se las cosecha una vez que estén bien secas, antes de que empiece la temporada de lluvias (alrededor de finales de agosto); se tuestan y se comen como cucayo durante el día.

La lenteja es más común que el fréjol, pero no se produce ni se consume de manera habitual. Escuché de varias familias que los antiguos producían *lenteja puse* y *lenteja paisa*, pero que ya no se produce lenteja. En el período en el que estuve en Saquisilí no conocí a nadie que cultive lenteja. La lenteja que consumió la familia 1 y la familia 5 fue comprada en Saquisilí. En cuanto al fréjol consumido por la familia 6, este fue obsequiado por los vecinos quienes tienen a familiares que lo cultivan en la provincia de Santo Domingo.

La situación con la quinua y el chocho es interesante porque a pesar de ser considerados cultivos tradicionales, éstos se cultivan y consumen en muy bajas cantidades. En el estudio de Weismantel ella ni siquiera los toma en consideración entre su descripción de las comidas que forman parte de la dieta cotidiana en Zumbawa. Al preguntar a las abuelas y abuelos si es que consumían quinua cuando eran pequeños, todos respondieron que sí, que usualmente se la comía en sopas o en coladas dulces, pero cuentan que poco a poco ha disminuido su importancia en la dieta. En un intento por fomentar su producción y consumo, CORPOINIAP, realizó un proyecto en estas cuatro comunidades durante los últimos seis años. A pesar de que mientras duró el proyecto el consumo se vio incrementado, los resultados muestran que al terminar el proyecto, el consumo y producción decayó. A continuación se encuentra una comparación entre el consumo de quinua y chocho registrado en la encuesta Bioersity del proyecto de granos andinos de CORPOINIAP realizada en el 2011 y el consumo observado durante esta investigación.

Tabla 11: Comparación entre la frecuencia de consumo de quinua según la encuesta Bioersivity, realizada en el 2011 y la observación participante en esta investigación (mayo – agosto, 2013)

	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
encuesta Bioersivity (2011)	4	0	4	2	3	1
observación participante (2013)	2	1	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia en base a los datos de la encuesta Bioersivity (2011) y observación participante.

Tabla 12: Comparación entre la frecuencia de consumo de chocho según la encuesta Bioersivity, realizada en el 2011 y la observación participante en esta investigación (mayo – agosto, 2013).

	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5	Fam 6
Encuesta Bioersivity (2011)	1	2	2	1	1	0
Observación participante (2013)	1	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia en base a los datos de la encuesta Bioersivity (2011) y observación participante.

En ambas comparaciones se puede visualizar que el consumo tanto de quinua como de chocho ha tendido a disminuir.

Hortalizas.

El consumo de hortalizas en las familias que visité fue mínimo, lo cual coincide con las observaciones de Weismantel (1994, 160-161) en la que describe que las hortalizas se consumen en pocas cantidades. Las hortalizas que más se consumen son la cebolla y la zanahoria; ambas se consumen de forma relativamente regular pero en muy poca cantidad. Como consta en la tabla, las familias de la zona baja (familias 4, 5 y 6) son las familias que más hortalizas consumen. Esto puede darse debido a varios factores. Uno de ellos puede ser la corta distancia de estos poblados a Saquisilí, donde se puede comprar hortalizas que no produce la familia, como col, remolacha y acelga. El consumo relativamente alto de brócoli en las familias 4 y 6, de 7 y 3 veces, respectivamente, tiene que ver con la cercanía de estas familias a las plantaciones de brócoli. Evelyn, de la familia 4, me cuenta que compran brócoli sobre todo para dar de comer a las vacas. Una camioneta llena de hojas de brócoli, que por lo general son

desechos para las agroindustrias, cuesta \$5.00 dólares y dura más o menos unas dos semanas. Sin embargo, antes de poner a un lado la comida para los animales, las familias, especialmente los niños, buscan floraciones de brócoli “que se les haya ido en un descuido a los trabajadores” para consumirlo (Diario de campo, Agosto 2013). Las dos familias que consumieron brócoli durante la semana en la que estuve con ellos lo hicieron a través de este mecanismo. Otras familias que no consumieron brócoli tenían sus opiniones al respecto como por ejemplo que “no es bueno comer brócoli porque tiene harto químico” o que “si ni los trabajadores quieren comer eso de tanto químico que ponen” (Diario de campo, Agosto 2013).

Dos de las familias con quienes compartí mi tiempo en Saquisilí tenían huertos de hortalizas a través de un proyecto con el MAGAP mediante el cual recibieron semillas y asesoramiento. En la familia No. 1, incluso se había hecho un invernadero para que sirva como ejemplo para la comunidad. En la familia No. 1 todavía no estaban listas las hortalizas (zuchini, acelga, tomate riñón), por lo que no pude observar si es que las preparaban y cómo lo hacían. La otra familia que contaba con un huerto familiar fue la familia No. 6. La entusiasta con el huerto había sido la abuela, quien forma parte de un grupo de mujeres. Ella se había desanimado porque “a nadie de la casa le gusta comer.” Me contó que por lo general utiliza las acelgas y espinacas para darles de comer a los animales, que a veces las utiliza en sopas pero que igual no se usa mucho (Notas de campo, agosto 2013). “No tenemos costumbre” escuché decir a varias personas de distintas familias.

Fruta.

El consumo de fruta fue bastante bajo en todas las familias, lo cual se mantiene desde las observaciones de Weismantel. Ella ya describe que las frutas son consideradas como alimentos especiales y por lo general se las consume si las traen al hogar como regalo, ya sea el padre, hermano, o hermana que trabajan en otras ciudades y si es que la familia tiene conexión con alguna familia que tenga un terreno camino a la costa desde Saquisilí, por lo general cerca de Santo Domingo (Weismantel, 1994:172-173). La familia que más fruta consumió (familia 6) tuvo acceso a esta ya que la familia vecina y primos de la abuela trabajan en un puesto de fruta en Santo Domingo de los Colorados y viajan allá cada semana de jueves a domingo. Los días lunes vuelven y traen las frutas que no se vendieron durante el fin de semana y las comparten con sus

familiares. Dependiendo de qué tan bien les fue en el mercado, a veces regalan las frutas y otras veces las venden. En la semana en la que estuve llevaron plátano, naranja, peras y guayabas. Estas las comieron sobre todo los niños de la casa, como cucayo. Con la guayaba se hizo espumilla a base de claras de huevo. La familia 5 obtuvo la fruta (plátano y naranja) sobre la base al trueque. Soledad vende *chaguar mishky* y morocho en el mercado, en Saquisilí y a menudo intercambia sus bebidas por otros productos, como fruta, pan, verduras, entre otros. La familia número uno y número dos compraron plátano en el mercado y la familia número 1 cosechó el tomate de árbol de su huerto.

Endulzantes (azúcar, cabuya, panela).

Los endulzantes más comunes fueron azúcar, panela y en un menor grado, el dulce de la cabuya. Cómo se puede ver en la tabla 6, hay diferencia marcada entre las familias que prefieren panela versus azúcar. No logré obtener una respuesta clara de por qué preferían la una versus la otra. En el estudio de Weismantel ella mantiene que una importante diferencia es que la panela es bastante más cara que el azúcar y que esta es la razón por la que está desapareciendo de la dieta en Zumbawa (1994:168). Sin embargo, actualmente el precio no es una diferencia que marque su consumo. Las familias que consumían más panela me comentaban que así es la costumbre y también algunas personas dijeron que han escuchado que el azúcar no es buena para la salud. Las familias que consumían más azúcar, dijeron que así se habían enseñado. En la familia 5, el hijo de 22 años, quien había vivido en Quito por algunos años, no quería comer nada con panela. A pesar de haber crecido con panela en lugar de azúcar, decía que su sabor le parecía feo. Él era el único miembro del hogar que consumía azúcar.

Alimentos procesados.

En general, la presencia de alimentos procesados no fue muy alta en ninguno de los hogares. Sin embargo sí se dio una importante diferencia entre las comunidades de la “zona alta”, en la parroquia de Cochapamba y las comunidades en la “zona baja” en la parroquia de Canchagua. En primer lugar estas diferencias pudieron darse debido a que en Chaluapamba no hay ninguna tienda y en Ninin Cachipata recientemente se abrió una para abastecer algunas necesidades de los trabajadores de la carretera. Esto

contrasta con Chilla Chico y Canchagua, donde existen varias tiendas, especialmente en Canchagua, donde hay un par de “micro mercados” donde se puede acceder fácilmente a todo tipo de alimentos procesados. La Coca – Cola y los jugos en polvo fueron los alimentos procesados más comunes en las familias de Chilla Chico y Canchagua, los cuáles se consumieron a la hora del almuerzo.

Conclusiones.

Como demuestran los datos proporcionados a lo largo del capítulo, a pesar de que la mayoría de alimentos consumidos en las seis familias durante mi estadía con ellas fue bastante similar, a través de la comparación realizada con las observaciones de Weismantel sí se encontraron algunos cambios importantes en la dieta durante los últimos treinta años. Esto demuestra que la alimentación no es fija, que está en constante cambio y en constante negociación desde el nivel micro en cuanto a gustos, tiempo de los integrantes del hogar y aspiraciones personales sobre lo moderno y lo tradicional, hasta el nivel macro en cuanto a políticas nacionales e internacionales.

En comparación con las observaciones de Weismantel pude identificar que la dieta de la población rural en Cotopaxi sigue siendo una dieta basada en carbohidratos. Sin embargo mis observaciones difieren con las de Weismantel ya que los carbohidratos principales, según la frecuencia de consumo en cada familia, fueron las papas, maíz y arroz en vez de la cebada que durante las observaciones de Weismantel tuvo una gran importancia. También pude observar que el pan y el fideo se han convertido en alimentos consumidos regularmente; ya no son considerados como alimentos especiales. Además, detrás del consumo del fideo, se encuentra la consideración de la cantidad de tiempo que implica su cocción, así como la facilidad de prepararlo, argumentos que no aparecen en el análisis de Weismantel y que considero importante recalcar ya que demuestran la presión de tiempo que muchas mujeres sienten al tener que responsabilizarse simultáneamente por actividades tanto productivas como reproductivas.

Una similitud importante que pude encontrar entre mis observaciones y las de Weismantel es que el intercambio y regalo de alimentos sigue siendo un factor importante en el acceso a los mismos. Es común que las familias lleven como regalo alimentos a sus familiares, tales como papas, cuyes, hortalizas, frutas, pan, golosinas,

etc. Esta forma de apoyo entre amigos y familias cercanas es una manera de asegurar la alimentación de la familia y de acceder a alimentos que provienen de otras regiones, como frutas y pescado. La mayor movilidad que existe entre los miembros de las comunidades, ya sea porque trabajan en las florícolas y brocoleras del valle o porque migran a trabajar en las ciudades o en tierras más calientes, puede resultar en que las familias tengan acceso a dietas más diversas.

En cuanto a las diferencias importantes que encontré entre las seis familias con quienes realicé el trabajo de campo, hay algunas que quisiera resaltar. En primer lugar, como ya lo expuse anteriormente, la alimentación varió según la comunidad a la que la familia pertenecía. Las familias de las comunidades en la “zona baja” estaban más cercanas a la ciudad de Saquisilí y Latacunga, lo cual facilita el acceso a ferias de comercio y por lo tanto a otros alimentos. Por otro lado, en dos de las tres familias de la zona baja hubo presencia de migración temporal y esto coincide con las familias que consumieron más arroz, fideo y pan y también quienes consumieron más productos procesados como Coca Cola y jugos en polvo. Esto contrasta con las familias de la “zona alta” en cuyas dietas predominaban las papas, el maíz y otros productos andinos.

CAPÍTULO V: ESTRATEGIAS ECONOMICAS Y RELACIONES DE GENERO.

En el capítulo anterior, se analizaron los cambios y similitudes entre la alimentación de las distintas familias, encontrando que las mayores diferencias tenían que ver con la comunidad a la que pertenecían estas familias lo cual a su vez estaba estrechamente vinculado con su cercanía al centro poblado de Saquisilí y a las actividades económicas realizadas por los distintos miembros de cada familia. En este capítulo, el enfoque será en cómo las distintas estrategias económicas influyen en la distribución de las tareas al interior del hogar, enfocándome en aquellas alrededor de la alimentación. Debido a que la distribución de tareas al interior del hogar está estrechamente vinculado con las nociones sobre las responsabilidades que implica el ser hombre o mujer, en este capítulo se analizarán las relaciones de género en las prácticas alimentarias de los hogares y sus tendencias de cambio (o no), frente a los cambios económicos, sociales y culturales, producto de la globalización, en el territorio.

El hablar de globalización como “flujos acelerados de diversas mercancías, gente, capital, tecnologías, comunicación, imágenes y conocimiento a través de las fronteras nacionales” (Long 1995:1) es amplio y abstracto. Sin embargo los cambios que están ocurriendo en territorios rurales como Saquisilí son bastante concretos. Cómo se analizó en el capítulo III, la migración e incremento de la proletarización de la mano de obra rural en Cotopaxi son ejemplos claros de cómo la penetración de las fuerzas del mercado está incidiendo en las vidas de la población rural en Cotopaxi.

A pesar de que la agricultura de subsistencia sigue siendo una actividad económica importante para la mayoría de familias rurales en el territorio, la mayoría de familias busca integrarse con el mercado de distintas formas para poder mantener su economía. Es justamente esta posibilidad de combinar varias actividades económicas, entre las y los distintos miembros de las familias, lo que permite a la población rural mantenerse en el campo y no tener que migrar completamente a las ciudades. En la observación participante que realicé con las distintas familias de Chaluapamba, NininCachipata, Chilla Chico y Canchagua, pude observar cómo dentro de estas distintas estrategias económicas que adoptan las familias, cada

miembro de estas tiene papeles productivos específicos, los cuáles varían de acuerdo a su edad y sexo. De esta forma es que, a partir de las diferencias sexual anatómicas se construyen valores, prácticas, normas y símbolos sobre lo que le corresponde hacer a una mujer y a un hombre a lo largo de su vida (Kabeer, 1994: 53-67).

Cuando Weismantel realizó su estudio en Zumbawa, ella ya había detectado cómo la economía semi proletarizada (es decir una economía que se basa parcialmente en el trabajo asalariado) estaba impactando las relaciones de género al interior del hogar. Según ella, la “práctica económica de roles productivos asignados” tenía “consecuencias políticas e ideológicas” que reforzaban “las estructuras sociales de hogar y las relaciones de poder en su interior” (Weismantel, 1994:43). De esta forma, Weismantel observó como la semi proletarización estaba “orientando a las mujeres cada vez más hacia adentro y a los hombres más hacia fuera” (Weismantel, 1994:6) del hogar. Durante estos casi treinta años desde la investigación de Weismantel, la entrada de florícolas y brocoleras en Cotopaxi no solo han consolidado la economía semi proletarizada masculina sino que también ha aumentado la demanda de mano de obra femenina (Korovkin y Sanmiguel 2002).

Esta situación sin duda está teniendo impactos en las formas en las que las familias se están organizando para alimentarse y ha implicado que las mujeres tengan una “doble presencia femenina” ya que muchas además del trabajo reproductivo, están inmersas en trabajo productivo, tanto dentro de sus fincas como en el trabajo asalariado en agroindustrias. A pesar de que “los roles de las mujeres están cambiando, los roles masculinos no están siendo igualmente modificados” (Pérez Orozco, 2006:25). Estos cambios y su influencia en la división de trabajo y el uso de tiempo entre hombres y mujeres deben ser analizados para comprender cómo es que las transformaciones en el campo afectan de distinta forma a hombres y a mujeres.

Con el objetivo de demostrar cómo las negociaciones alrededor de las relaciones de género e intergeneracionales a la par de los cambios económicos y culturales del territorio toman forma en la cotidianidad, en este capítulo voy a basarme en distintos relatos de las familias con quienes trabajé. Como demuestran los relatos presentados a continuación, todas las cocinas de las familias con quienes trabajé fueron espacios ocupados en su mayoría del tiempo por mujeres adultas,

jóvenes o niñas, quienes además de la responsabilidad de alimentar a la familia debían hacerse cargo de otras responsabilidades relacionadas al cuidado de la misma, la producción agrícola y en algunos casos, el trabajo asalariado también. Las observaciones que realicé durante mi trabajo de campo para esta investigación corroboran la encuesta sobre el uso del tiempo realizada por el INEC, en la cual se expone que las mujeres rurales en Cotopaxi que se dedican a las actividades domésticas es un porcentaje doce veces más alto que los hombres rurales (SIISE 2010). Al mismo tiempo, se evidenció lo que Pérez Orozco denomina como la “doble presencia femenina” (Pérez Orozco, 2006:25), tanto en las tareas reproductivas, como las tareas productivas. Según las encuestas del INEC, el 15.64 por ciento de hombres y el 14.7 por ciento de mujeres en la provincia de Cotopaxi, asegura haber participado en alguna actividad agrícola durante la última semana (SIISE 2010). Mis observaciones, ratifican este hecho, dejando ver que el ámbito reproductivo sigue siendo responsabilidad casi exclusiva de las mujeres; no es así en el ámbito productivo, en donde las mujeres tienen una activa participación.

Basándome en el concepto de estrategias alimentarias de Schubert (2008), cada uno de los casos que presento a continuación es distinto y reafirma la heterogeneidad de estrategias personales y familiares, en términos del conjunto de recursos que posee cada familia, las actividades económicas al interior de cada familia, el énfasis en la agricultura o en el trabajo asalariado, los estudios, entre otros. En los relatos intento enfocarme en las historias de mujeres ya que busco resaltar sus vivencias en esta realidad cambiante y dar cuenta de las construcciones sociales que llevan a que la cocina y la responsabilidad de la alimentación recaiga sobre las mujeres, junto con las implicaciones de esto en un tiempo de muchos cambios en la vida rural del país. Sin embargo estos relatos no se refieren a las mujeres sino las estrategias económicas familiares, sobre negociaciones entre hombres y mujeres, entre niñas, abuelas, madres rurales de la provincia de Cotopaxi. A pesar de que estas familias tienen una historia en común, tienen situaciones únicas que las diferencian unas de otras. Espero resaltar esta heterogeneidad en sus vivencias.

La agroindustria

Mi primer encuentro con Sandra fue ya después de algunos días de haber estado viviendo con su familia. Yo me había ido a la escuela en la mañana con sus tres

hermanas pequeñas y cuando regresamos al medio día, ella estaba esperándonos en la casa con la comida hecha. Sandra trabaja en una empacadora de brócoli cerca de Lasso y no alcanza a llegar todos los días hasta Chaluapamba porque a veces trabaja hasta las 9 o 10 de la noche, por lo que durante la semana de trabajo, duerme en casa de sus primos en Saquisilí, la cabecera cantonal. Era un miércoles, pero Sandra no había tenido un descanso de su trabajo en el fin de semana, así que le dieron el día libre, aunque por lo general trabaja de lunes a sábado. Ya va trabajando en esta empresa por cerca de 2 años y se siente bien ahí, pero le gustaría vivir en la ciudad, tal vez en un puesto en el mercado o como empleada en la casa de alguna familia en Quito (Sandra, entrevista, 2013). Sandra tiene 27 años, mi misma edad. Al igual que yo, tiene mucha curiosidad del mundo, de conocer otros lugares, de viajar. Me cuenta que desde pequeña ha sido aventurera y se ha ido a visitar a familiares que han migrado hacia el oriente y hacia la costa. Le parece que la vida en el campo es dura, que se trabaja mucho y no se gana nada y que en las ciudades hay más oportunidades para ganar dinero (Sandra, entrevista, 2013).

Sandra regresa a su comunidad semanalmente para ayudar a su familia con la agricultura y a cuidar a sus hermanas pequeñas. Tiene una familia numerosa. Después de que murió su madre, su padre volvió a contraer matrimonio y ella, su hermana y su hermano, pasaron a tener una nueva familia. De este nuevo núcleo nacieron cuatro hijas más. En total son siete hermanas y un hermano, la más pequeña tiene 2 años y el mayor tiene 30; las demás hermanas tienen dos o tres años de diferencia entre ellas. El hermano mayor de Sandra ya no vive en la casa, está casado y tiene una hija de un año.

Sandra no está casada, lo cual no es tan común para alguien de su edad en su comunidad. De alguna forma me pareció que ella se sintió cómoda en conocerme y saber que yo tampoco estoy casada ni tengo hijos. Me contó que le cansa escuchar la misma pregunta siempre “¿Cuándo te casas Sandrita?”, seguido por un “No te irás a quedar soltera” (Sandra 2013, entrevista). Sandra sí quisiera casarse, pero no ha conocido a nadie todavía; “no tengo apuro”, me dice. “Así no tengo quien me cele ni me moleste” (Sandra 2013, entrevista).

Los pocos días que está con su familia, Sandra se dedica a ayudar en las actividades agrícolas; se levanta temprano, alrededor de las 5am, para ayudar a cocinar el desayuno y después va con su padre y la esposa de su padre a sembrar, plantar, deshierbar. “En el campo siempre hay algo que hacer.” La familia de Sandra tiene algunos terrenos que heredó su padre y otros que eran de su madre; son terrenos pequeños, de alrededor de media hectárea y están un poco alejados de la comunidad. El más cercano está unos 20 minutos caminando; en este terreno, la familia estaba cosechando papas. Ninguno de sus terrenos tiene agua de riego y dos están en una pendiente de más de 45 grados. Estos terrenos han sido trabajados con tractor y están erosionados.

Por lo general, aunque toda la familia este ayudando en alguna actividad agrícola, a media mañana alguna de las mujeres regresa a la casa para preparar el almuerzo. En el día en que Sandra estaba en la comunidad, ella se encargó de cocinar el almuerzo, yo la acompañé. Hicimos juntas una colada con harina de maíz y papas. En el camino pasamos recogiendo leña seca para prender el fogón. Sandra me contó que en Saquisilí, donde viven con sus primos entre semana, ya sólo cocinan a gas, pero su familia en Chaluapamba prefiere cocinar a leña. Al llegar a la casa lo primero que hizo fue prender el fogón y nos sentamos alrededor para pelar las papas. Cada persona come alrededor de 10 a 12 papas mínimo, por lo que la pelada tarda algún tiempo. Alrededor de la una de la tarde llegó el resto de su familia: hermanas de la escuela, padre y madre y comemos todos juntos. Al momento de servir la comida, es Charo, la esposa del padre de Sandra quien la repartió; le sirvió primero a Gonzalo, el padre de Sandra, después a mí, después a sus hijas menores, luego Sandra y por último a ella misma. Toda la familia se sentó alrededor del fogón, en bancos hechos de pedazos de troncos.

En la tarde, el padre de Sandra, su esposa y las hermanas de Sandra regresaron al terreno a seguir cosechando papas. Sandra y yo nos quedamos en casa para barrer los cuartos y continuar lavando la ropa, tarea que había empezado su madrastra el día anterior y no pudo terminar. En la noche Sandra volvió a preparar la cena: arroz con papas y carne de res, esta vez con ayuda de sus hermanas quienes pelaron las papas y cocinaron el arroz. Sandra supervisó su trabajo. Alrededor de las 6pm, la familia se volvió a reunir alrededor del fogón. Hacía mucho frío afuera así que estábamos

sentados muy cerca del fuego y muy cerca entre nosotros, pero debido a que algunos pedazos de madera estaban húmedos había mucho humo y casi no podíamos hablar ni abrir los ojos. A las siete de la noche nos metimos en la cama, debajo de las cobijas, las niñas, Sandra y yo. Las niñas intentaron hacer algo de sus deberes para la escuela mientras estábamos ahí acostadas, pero estaban cansadas y se quedaron dormidas pronto.

A pesar de que cuando Sandra está lejos de su familia se la pasa trabajando casi todo el tiempo, cuando está en su casa tiene que trabajar igual o más de lo que trabaja en la empacadora. Sandra sabe que cuando ella no está, todo el trabajo recae sobre su madrastra y por eso le ayuda. Sin embargo, a veces prefiere quedarse en Saquisilí en sus días libres (Sandra, entrevista, 2013).

Es común que mujeres jóvenes y solteras, como Sandra, trabajen en la agroindustria de flores o brócoli que está situada en los alrededores de Saquisilí, en el valle de Latacunga. Algunas mujeres con las que conversé, que estaban casadas y tenían hijos también me contaron que trabajaban en las florícolas cuando eran solteras, pero todas estaban de acuerdo que ya con hijos era difícil trabajar “aunque una quiera trabajar, ¿A quién deja los guaguas?” (Sofía, entrevista, 2013). El trabajar en las florícolas y brocoleras es atractivo para muchos jóvenes, tanto hombres, como mujeres, quienes no quieren dedicarse a la agricultura familiar ya que han visto a sus padres “sufrir con tanto trabajo y no ganar nada” (Sandra, entrevista, 2013). Según Sandra, otro beneficio del trabajo es que le afilian al seguro “y eso es bueno en caso de que tenga algún accidente” (Sandra, entrevista, 2013).

La historia de Sandra corrobora de cierta manera la explicación de Martínez (2012), sobre la inserción de mano de obra joven en las agro-industrias en Cotopaxi, como un proceso “silencioso” (2012:4), en el sentido que para las y los trabajadores, las condiciones laborales y posibles impactos en la salud no son visualizados como un problema. El trabajo se convierte en un “vehículo de acceso al consumo en la sociedad capitalista” (Martínez 2012:5). Martínez identifica importantes cambios en los patrones de consumo de los “jóvenes asalariados rurales” con respecto al tipo y calidad de los bienes requeridos. Explica de esta forma un incremento en la demanda de servicios como supermercados, bancos, servicios de internet, y la compra de

mercancías de consumo durable como línea blanca televisión, motos, entre otros (Martínez, 2012:7).

Gracias al trabajo de Sandra y el de su hermana Rosa (quien también trabaja en una plantación y a quien no pude conocer porque estuvo trabajando toda la semana que viví con su familia), este año pudieron acceder a un préstamo con el que compraron una camioneta y así su padre “no tiene que mojarse cuando va de un terreno a otro” (Sandra, entrevista, 2013). Sandra y Rosa están pagando casi \$200 cada una, mensualmente, para poder pagar el préstamo que pidieron; esta cantidad es casi la mitad del sueldo que reciben. Pero Sandra me comenta que no tiene muchos gastos porque le dan de comer en el trabajo y para la cena ella come donde sus primos papas, maíz y habas que cultiva su familia en Chaluapamba, y así se ayuda con sus familiares (Sandra, entrevista, 2013).

Según Martínez (2012), las agro-empresas en Cotopaxi se benefician del hecho de que las y los trabajadores de las empresas viven relativamente cerca de las empresas ya que permite que la justificación de salarios bajos. Por lo general la fuerza laboral pertenece a familias que no dependen únicamente del salario en estas empresas, sino que también producen alimentos para el autoconsumo en los predios familiares, por lo tanto “una parte de la reproducción de la mano de obra no depende del capital” (Martínez, 2012:5). Esto se verifica en este caso ya que Sandra, gracias al apoyo de las redes familiares (primos en Saquisilí y la producción agrícola familiar), puede ocupar la mitad de su sueldo en pagar un préstamo.

Sin embargo, a pesar de que la cercanía de las viviendas de las y los trabajadores de las agro-empresas puede ser explicado como una ventaja para las empresas, también podría ser explicada como una estrategia por parte de los hogares campesinos para abastecerse de alimentos auto-producidos y no depender enteramente de un salario que proviene de actividades externas al predio familiar. Como explica Long, “ninguna de estas transformaciones han sido simplemente impuestas desde afuera” sino negociadas, “dentro de lo posible”, entre los distintos actores involucrados (Long, 1996:9). Es decir que los ingresos del trabajo en la agroindustria permiten a la gente seguir vinculada a la agricultura y producir ciertos alimentos para su consumo.

Sandra trabaja en la agro industria porque no ve la agricultura familiar como una actividad rentable y ésta en realidad la mayoría de veces no lo es. Por ejemplo, en uno de los días que estuve en la casa de Sandra, su padre fue a Saquisilí a vender las papas que habían cosechado el día anterior y tuvo que regresar con todas las papas pequeñas, ya que le estaban ofreciendo 4 dólares por costal, lo que implicaba una pérdida económica. Obviamente que no se puede dejar de lado las situaciones de precariedad laboral y riesgos a la salud que conlleva el trabajar en una agro industria que busca minimizar sus costos a como dé lugar. A pesar de no ser el objetivo de esta investigación, tales efectos han sido profundamente estudiados por autoras como Tanya Korovkin (2007).

En este ámbito es importante señalar que la experiencia en el empleo rural agroindustrial laboral es desigual para hombres que para mujeres. En primer lugar, el hecho de que las mujeres continúen siendo las principales responsables del trabajo reproductivo condiciona su participación en el trabajo remunerado. La inserción de mujeres en el empleo rural responde a una determinada demanda asociada a una distribución de las actividades por sexo, en la cual prevalecen los estereotipos que asignan a las mujeres las actividades que requieren de “delicadeza”, como la recolección y empaque, en tanto que los hombres son asignados a las tareas más “pesadas” como la carga y descarga de los productos (Macé, Bornschlegl, Paulson et al.2011). Además de que esta segregación refuerza la división sexual del trabajo, también jerarquiza las actividades de tal manera que las mujeres por lo general tienen salarios más bajos que los hombres. Por otro lado, la creciente demanda de mano de obra femenina en las agro-industrias también modifica las relaciones en el hogar, ya que los hombres han dejado de ser los únicos que aportan con ingresos económicos al hogar (Mujer y Medio ambiente, 2007:12-13).

La Migración

Evelyn y Vicente se casaron cuando ella tenía 14 años y el 17. Ambos me dicen que se casaron temprano y que les hubiera gustado estudiar, pero ya con hijos sienten que es muy tarde. Evelyn terminó la escuela, pero no empezó el colegio. Vicente estaba a mitad del colegio cuando ella se quedó embarazada y tuvo que dejar de estudiar para dedicarse a trabajar. Ahora tienen dos hijos mas, Jon de 7 años y Helen de 10. Viven en un terreno donde antes vivían los papas de Evelyn, y donde ella creció. De la casa

antigua ahora solo utilizan el cuarto de la cocina, el resto está convertido en bodega. Ya hace más de un año que empezaron la construcción de la casa donde viven actualmente, en el mismo terreno. Todavía les falta algunos detalles para que esté completamente lista, como poner puertas en los cuarto de adentro y terminar los acabados en el piso. Vicente me cuenta que le gustaría alfombrar toda la casa, pero le preocupa el polvo, así que tal vez sólo ponga baldosa. También quiere tener baño dentro de la casa y tener calefón y lavadora. “Quiero lo nuevo, no lo viejo” me dice Vicente. Si fuera por él, botarían también la construcción de la cocina, que es antigua, y construirían todo nuevo, pero no puede hacerlo por falta de dinero, “hay que contentarse con lo que hay, pero de a poco vamos a ir cambiando todo” me dice, mientras estamos sentados frente al fogón de la cocina antigua y mira y mira a su alrededor como si pudiera ver el cuarto que esta imaginando: “Quiero poner una chimenea en la esquina, para calentarnos, no tener el fogón aquí en la mitad con leña por todo lado, quiero que todo esto esté bien arreglado, el piso con baldosa, los cuyes en su propia casa”. Ahora los cuyes están en la cocina, en la zona donde está el fogón la cual está separada por unas tablas del lado de la cocina en el que está la estufa a gas, en este lado tienen varias repisas donde guarda los platos, tazas cucharas y una mesa con dos bancas largas que por lo general se usan cuando vienen invitados. En el día a día no utilizan la mesa; se sientan en una banca que está apoyada en una pared y apoyan los platos de comida en sus piernas. A un lado de la cocina hay unos costales en los que tienen harina de trigo (pero para chanchos) y tienen unas fundas con, papas, arroz, fideos, etc.

Vicente trabaja en Ambato, tiene un negocio de jardinería que heredó de su padre. Gana \$65 en un día bueno, \$45 en un día normal. El arrienda un cuarto en Ambato y Vuelve a Chilla Chico cada semana o cada quince días, dependiendo de cuánto trabajo tenga. A Vicente le encantan las plantas; quisiera tener un jardín lleno de flores y un césped bien verde, pero que sin agua no se puede. A pesar de la falta de agua en Chilla Chico, Vicente y Evelyn tienen un pequeño jardín con césped. Al entrar a su casa es como si se entrara a un oasis, especialmente porque en agosto la sequedad es tan intensa que todo el paisaje parece cubierto por polvo habano. Es una de la pocas casas que tiene un muro; es alto y blanco. Evelyn me cuenta que decidieron construirlo porque siempre entraban gallinas, perros y otros animales de los vecinos que se metían a su jardín y dañaban sus plantas. Ambos están de acuerdo

en que les gustaría vivir en una ciudad, tal vez en Ambato o Salcedo. Vicente ha buscado terrenos desde hace algún tiempo, pero están muy caros.

En este hogar, igual que con otro hogar que visité en el que el esposo migraba por trabajo y regresaba a la comunidad cada quince días, fue evidente como se reemplazaban algunas de las prácticas más “tradicionales” por prácticas de cierta forma más urbanas, influenciados por las experiencias que ambos esposos habían tenido al trabajar en distintas ciudades del país. El preferir usar la cocina a gas, la nueva construcción con dormitorios separados para la pareja y para cada hijo o hija, el querer alfombrar una casa en el campo y el querer mantener un jardín con césped verdes y flores, en una comunidad en la que escasea el agua para consumo humano, son ejemplos de cómo a través de la migración, las personas son expuestas a otras experiencias y cómo esto se refleja en sus vidas diarias, en los imaginarios alrededor del progreso y lo deseable para su familia.

En cuanto a la distribución de las responsabilidades al interior del hogar y el manejo del tiempo, los días de Evelyn cambian bastante dependiendo de si su esposo está en casa o no. Por lo general, cuando Vicente está en Chilla Chico, aprovechan para ir a Saquisilí para hacer algún trámite o hacer compras, para hacer trabajos grandes (siembra, cosecha o fumigación) en los cultivos que tienen. A pesar de que siembran un poco de maíz, papas y cebada, la agricultura no representa un ingreso económico importante para la familia. Por lo general lo que producen es para consumo propio y utilizan la cosecha a lo largo del año. En un día común, en el que Vicente no está en casa, Evelyn se levanta entre las 5:00 y 5:30am. Lo primero que hace es ir a recolectar miel de cabuya en un balde. El recorrido de la cosecha de cabuya tarda alrededor de unos cuarenta y cinco minutos ya que Evelyn tiene que ir hasta los diferentes terrenos donde tienen cabuya, los cuales están separados y quedan a unos 15 minutos caminando desde la casa. Cuando Vicente está en casa, se turnan esta tarea, a veces va ella y otras veces va él.

Después de recoger el dulce de cabuya, alrededor de las 6:00am, Evelyn regresa a casa y empieza a cocinar el desayuno para sus hijos, por lo general en la estufa a gas. A la par cocina la comida para los chanchos, hecha por lo general en base a restos de comida del día anterior y miel de cabuya. Una vez que Helen y Jon se han ido a la escuela, Evelyn va a dar de comer a los chanchos (3) y cambia de lugar a los borregos (3) y los toros (2) para que puedan “hierbar” y se asegura de que tengan

suficiente agua. Como los animales están en diferentes terrenos y hay que caminar hasta cada uno de ellos cargando agua, en este proceso se pueden ir unas 3 horas.

Por lo general, en las mañanas Evelyn también va a visitar a su madre y a su padre quienes viven en un terreno cerca del río, a unos veinte minutos caminando desde su casa. Durante la visita ayuda a sus padres con las tareas que estén realizando, a veces relacionado a actividades agrícolas o a recoger leña o a dar de comer a los animales. Los padres de Evelyn son bastante mayores y Evelyn es la única hija que todavía vive en Chilla Chico, por lo que siempre está pendiente de ellos. Sus padres a la vez, están pendientes de ella y a menudo le regalan papas, maíz o comida ya hecha para que lleve a su casa.

Al llegar a la casa Evelyn empieza a cocinar el almuerzo para poder comer con sus hijos cuando vuelvan de la escuela. En la tarde, Evelyn junto con sus hijos tiende las camas y arreglan la casa. Tenían varios quintales de morocho secándose en el techo de la casa, por lo que prácticamente todas las tardes mientras estuve en casa de Evelyn y Vicente, nos dedicamos a desgranar y clasificar morocho. Durante estas horas fue cuando pude conversar con más tranquilidad e intimidad con Evelyn; habla seguido de cómo está “sola” porque su esposo pasa tanto tiempo en Ambato, pero al mismo tiempo me dice que está acostumbrada. En realidad a Evelyn le gustaría dejar Chilla Chico e ir a Ambato a trabajar, pero con los hijos y los animales que cuidar, es difícil. Me cuenta que de vez en cuando, si es que Vicente tiene mucho trabajo, ella va a ayudarlo pero por lo general Vicente prefiere que Evelyn se quede en casa.

Cerca de las cinco de la tarde, por lo general Evelyn vuelve a dar una vuelta para ver a los animales y dejarles suficiente agua. También aprovecha para cortar hierba para los cuyes. En las actividades de la tarde, por lo general Evelyn recibe ayuda de su hija Helen; sus hijos hombres se quedaban jugando. Es evidente que los roles son enseñados tanto a hombres y mujeres desde temprana edad. A pesar de que si Evelyn pide a sus hijos que vayan a dar de comer a los animales, ellos lo hacen; de alguna manera tanto Evelyn como sus hijos hombres dan por sentado que Helen es quien debe ayudar a su madre en la cocina y los animales, incluso sin tener que pedírselo.

A pesar de que si hay casos en los que son las mujeres que migran, por lo general la migración sigue siendo un fenómeno de los hombres y las mujeres son quienes se quedan en las comunidades y se encargan del mantenimiento del hogar, el

cuidado de los hijos y de los animales y la agricultura. El tipo de migración que ocurre en esta familia permite que Vicente esté presente cuando hay una necesidad de mano de obra agrícola. Ambos enfatizaron que las decisiones importantes las toman juntos, cuando Vicente está en casa. Sin embargo Evelyn es quien asiste a la mayoría de reuniones de la comuna, mingas, donde muchas veces tienen que tomarse decisiones importantes. A pesar de esto es interesante que cuando Vicente está en casa, es él quien asiste a las reuniones; por lo tanto el poder de decisión de Evelyn depende de la presencia de su esposo. Esto concuerda con el análisis hecho por Paredes et al. (2013) sobre la base de la encuesta Bioversity hecha en el 2011, en el cual se determina que “la migración de los hombres por necesidades de trabajo para ingresos parece ser una de las causas principales para que las mujeres tengan espacios de decisión importantes en la comunidad y en el hogar” (2013:22-23).

Apostándole a la agricultura

Alicia tiene 55 años; su esposo, Juan, tiene 56. A pesar de que tienen cinco hijos, me cuentan que poco a poco se han ido quedando “solitos”. El menor de sus hijos tiene 18 años y el mayor 27, entre los dos hay tres mujeres de 22, 24 y 25 años. Los cinco hijos están estudiando carreras universitarias en Latacunga, Quito y Ambato. Alicia me cuenta que sus hijos regresan seguido a Chaluapamba para visitarlos; sin embargo “no están interesados en la agricultura.” Quienes más se dedican a las labores agrícolas son ella y su esposo. Ninguno de los dos trabaja en otras actividades aparte de la agricultura, “ni aunque quisiéramos, la verdad es que no tenemos tiempo” me dice Alicia (Soto, entrevista, 2013). A diferencia de la mayoría de familias en la zona, esta familia cuenta con una extensión de tierra de cerca de 6 hectáreas y agua de riego a través de un ojo de agua, lo cual les permite cultivar en prácticamente toda la extensión del terreno. Alicia y Juan dedican todo su tiempo a la manutención de los cultivos y al cuidado de los animales, incluso pagan a peones, mujeres de una comunidad cercana, para que vayan a trabajar en su finca algunos días en la semana, porque entre ellos dos solos no se abastan.

El día de Alicia empieza entre las cinco y cinco y media de la mañana, lo primero que hace es “dejar haciendo la comida”, lo cual casi siempre implica pelar papas y ponerlas a cocinar para hacer alguna colada, o cocinar arroz. Una vez que esta se está cocinando, Alicia sale a dar la primera vuelta del día con los animales:

cuyes, conejos, gallinas, borregos y vacas, asegurándose de que tengan agua y comida. Entre tanto, Juan quien suele quedarse en cama una media hora más, ve un noticiero, y después se levanta a dar una vuelta por los cultivos, analizando qué es lo más importante para hacer en ese día. Después de que cada quien ha cumplido con sus responsabilidades, se encuentran en la cocina. A pesar de que Juan dice que Alicia es “la jefa en la cocina”, el también ayuda a cocinar, algo que no vi en ninguna otra de las familias que visité. Juan ayudaba incluso a pelar papas y otras hortalizas, especialmente en el desayuno ya que para las otras comidas, por lo general era Alicia quien se ausentaba de las actividades agrícolas y volvía a la cocina para preparar las comidas.

Las peonas por lo general llegan entre las siete y siete y media. Durante el tiempo en el que visité esta familia conocí a tres peonas que trabajan ahí regularmente; las tres eran cuñadas entre sí, y vivían en NininCachipata, a una media hora caminando. Apenas llegaban, Alicia les servía un desayuno contundente, colada de alguna harina con papas, sopa de cebada, arroz con papas. Ellas por lo general no entraban a la cocina, solo se asomaban a la puerta y Alicia les entregaba un plato, mientras que Juan a veces se sentaba con ellas y les explicaba los pendientes para ese día. Para Alicia, el espacio de la cocina era más íntimo, un lugar para la familia. En la sala/comedor, donde recibían a las visitas y las peonas había una mesa con sillas y una refrigeradora que no estaba funcionando. A pesar de que había una mesa, las peonas no la usaban, se sentaban en las sillas y apoyaban los platos en sus faldas. En la cocina no había sillas grandes, sino bancos hechos de troncos en los cuales se sentaban Alicia, Juan y cuando venían sus hijos traían sillas de la salita del otro cuarto. En la cocina había una fogón que funcionaba a leña y una estufa a gas. A diferencia de las otras casas que visité, en esta el fogón de leña era como una chimenea, la cual tenía un canal para llevar el humo hasta afuera. Por lo general en las otras casas el humo del fogón subía al techo del cuarto de la cocina y salía de a poco por la ventana o algún pequeño desfogue en el techo, pero muchas veces esto hacía que haya mucho humo en la cocina. Juan y Alicia en una de sus giras con grupos de productores, habían visto esta versión del fogón y decidieron construirse uno. Son una pareja bastante innovadora, siempre intentando nuevas técnicas con la

agricultura y construcción, por lo que han recibido bastante apoyo de organizaciones tanto gubernamentales como no gubernamentales.

Todo el terreno está lleno de “experimentos”, desde un invernadero, hasta barreras de árboles para cortar el viento y separar un terreno de otro, logrando controlar la propagación de plagas, árboles frutales, abejas, un reservorio de agua que no está terminado y un sistema de riego. Como mencioné antes, esta familia es la única familia que tiene riego. Según Juan y Alicia, esto ha sido posible gracias a su interés y fuerte trabajo, pero también es algo que ha creado envidia y celos en la comunidad, ya que el resto de la comunidad no tiene acceso a agua de riego. Escuché a algunas personas decir que el problema es que todos los nuevos proyectos y organizaciones van siempre donde las mismas familias, entonces los beneficios de los proyectos se quedan entre quienes ya tienen ciertas ventajas (Soto, Notas de campo, 2013). Por otro lado, Alicia y Juan aseguran que siempre intentan incluir a más personas en los proyectos, pero según ellos las familias se aburren. Según Alicia, quieren cambios inmediatos sin esfuerzo, “La comunidad espera solo regalos” (Soto, entrevista, 2013). Así, por ejemplo, un pequeño invernadero que el MAGAP construyó en su propiedad para un grupo, ahora es únicamente trabajado por Alicia y Juan. Mientras duró mi trabajo de campo, las hortalizas que habían sembrado ahí, tomates riñón, zuchinis y lechugas maduraron. En cerca de dos meses, nunca vi a personas de otras familias que se acerquen a trabajar en el invernadero.

Después del desayuno, Juan y las peonas, Carmen, María y Cecilia, salen a trabajar en las tareas pendientes y Alicia se queda en la cocina para lavar los platos, pelar las papas o dejar remojando algún grano para el almuerzo. Después, se une al trabajo agrícola. Así llueva o haga sol, como tienen una amplia extensión cultivada, siempre hay tareas por hacer. Mientras unas deshieren, otras fumigan, otras siembran. Por lo general los días de cosecha son los miércoles y jueves, coincidiendo con la feria en Saquisilí. Uno de los productos que más venden Alicia y Juan son zanahorias; cuentan que ellos fueron los primeros en traer semillas de zanahoria a Chaluapamba, “antes nadie sembraba” (Soto, entrevista, 2013). A pesar de la alta producción de zanahorias, no las consumen en gran cantidad. Su presencia es constante en sopas, pero en muy poca cantidad; es producto que se cultiva más que nada para la venta.

Los ingresos de la venta de zanahorias varían de semana a semana, según me contaron. Los precios estaban especialmente bajos durante mi visita, alrededor de siete dólares por saco de zanahoria “pareja” (mediana, de buen tamaño). Quien se dedica al comercio de los productos es Juan; Alicia me dice que a ella no le gusta ir a vender, además no le gusta que la casa se quede sola, especialmente por los animales. Cuando le pregunto a Juan sobre la agricultura como negocio, se ríe; según él, aunque no hace los cálculos con número exactos, al momento de tomar en cuenta todos los gastos entre semillas, mano de obra, si se necesita aplicar algún producto, muchas veces termina perdiendo. La razón de Juan es que aunque no sea negocio “es lo que les permite vivir en el campo, y en el campo se puede vivir bien” (Soto, entrevista, 2013).

Otro ámbito productivo muy importante para la economía de esta familia es la producción de animales, ya que estos funcionan como especies de bancos; se invierte en ellos mientras están creciendo y al venderlos se recupera lo invertido, con un porcentaje de ganancia. Alicia me cuenta que en momentos en los que han necesitado dinero de manera urgente, han logrado obtenerla gracias a la venta de animales. A pesar de que Alicia es quien cuida de los animales, ella no se encarga de su comercialización; es Juan quien lo hace.

No pude hablar en profundidad con Alicia sobre cómo se llevan a cabo las cuentas en el hogar ni sobre la toma de decisiones. Al ser una pareja evangélicasus respuestas muchas veces estaban guiadas por medio del discurso de su iglesia, en la que se dice que las parejas deben trabajar como una unidad y que las relaciones entre hombres y mujeres deben ser igualitarias. De esta forma, cualquier conversación sobre su relación como pareja, era guiada hacia esa respuesta. Una semana es muy poco tiempo para poder visibilizar algunas de las formas sutiles en las que se determinan las relaciones de poder. Sin embargo, pude notar que al igual que en el resto de familias que visité, Alicia no se involucraba en la comercialización de los productos al igual que las otras mujeres, En esta familia pude observar más equidad en cuanto a las cantidad de responsabilidades en la pareja. Ambos se levantaban e iban a acostar al mismo tiempo y ambos trabajaban todo el día, a veces juntos o a veces por separado. Una diferencia importante también puede ser que ninguno de sus hijos vive con ellos y que ya son adultos, por lo tanto no tienen que preocuparse del

cuidado de ellos, lo cual en otras familias con hijos menores es una responsabilidad que recae únicamente en las mujeres, tanto madres, como abuelas y hermanas mayores.

A pesar de que Alicia fue muy amable conmigo, no conversaba mucho, especialmente en presencia de Juan quien siempre es muy curioso sobre la vida en la ciudad y a menudo quería conversar conmigo sobre política y la vida en otros países. Un día en el que pude conversar a solas con Alicia, me contó que a veces “no entiende de esas cosas”, porque ella solo fue a primer grado. Alicia creció con su abuela ya que su madre la tuvo muy joven y luego empezó otro hogar. Cuando Alicia tenía 14 años, fue a la escuela por primera vez, pero no duró mucho porque al mismo tiempo su abuela le compró algunos borregos y si ella estudiaba no había quien los cuide (Alicia, entrevista, 2013). A pesar de no asistir a la escuela, Alicia se auto-enseñó a leer y a escribir y para ella la educación de sus hijos ha sido una prioridad en su vida. Muy orgullosa me cuenta que gracias a todos los esfuerzos que han hecho con Juan, han podido mandar a sus hijos a estudiar el colegio y la universidad. Para Alicia “sin educación no se es nadie” (Soto, entrevista, 2013).

Alicia pone mucha atención en la comida y su preparación, cocina muy rico y es famosa por esto en la comunidad; por eso a veces recibe peticiones de que cocine en fiestas para otras familias. Analizando las dietas de todas las familias con las que estuve, la dieta de esta familia fue la más diversa y en la que hubo más productos cosechados por ellos mismos. Es importante también reconocer que los recursos base al que tiene acceso este núcleo familiar es bastante distinto al de las demás familias a quienes visité. Las principales ventajas que tiene esta familia, lo cual les ha permitido dedicarse a la agricultura sin tener que buscar otras fuentes de ingresos económicos son varias:

Para comenzar, esta familia tiene una extensión de tierra significativamente más grande que el resto de familias, de la cual una parte fue heredada a Juan y otra parte fue comprada, poco a poco con el dinero que iban logrando a través de la comercialización agrícola y la comercialización de animales. Por otro lado, tienen acceso a agua de riego. Esta no lo la tuvieron siempre, y para ellos existe un antes y un después del agua de riego, muy marcado, ya que esta permitió que puedan

aumentar la producción agrícola y tener mejor pasto para sus animales. Como se expuso en el capítulo III, el 90 por ciento del territorio provincial de Cotopaxi no posee riego, y en las comunidades que formaron parte del estudio, este porcentaje aumenta a 94 por ciento (Bioversity, 2011). Esta familia es un ejemplo de los enormes beneficios que puede tener el que familias campesinas puedan acceder a tierra y agua.

A pesar de estas ventajas importantes, el futuro del esfuerzo que Alicia y Juan han hecho para tener la producción agrícola actual es incierto. Ninguno de sus hijos e hijas quieren dedicarse a la agricultura. Andrea, una de sus hijas trabaja en un infocentro en Saquisilí; me cuenta que en un futuro quisiera tener una especie de centro cultural en el terreno de sus padres, un lugar donde extranjeros puedan aprender sobre la cultura de la zona. Andrea, junto con sus hermanas y hermanos, están muy vinculados con el movimiento de educación intercultural bilingüe en Cotopaxi y son profesores en la red de escuelas del SEIC. Sin embargo, ni Andrea ni ningún otro hijo expresó su interés por dedicarse a la agricultura en el futuro. Ayudan a sus padres en lo que pueden cuando van a visitarlos, pero Alicia me dice que prefiere que le ayuden en la casa, lavando la ropa, cocinando y limpiando, porque de agricultura no saben mucho.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES

El objetivo de esta investigación ha sido utilizar las prácticas alimentarias como forma de entrada para analizar las maneras en las que los procesos de la globalización se materializan en la vida diaria de las familias de cuatro comunidades rurales en el cantón de Saquisilí, en la provincia de Cotopaxi. La definición de globalización en la que se basó este trabajo es bastante amplia; entendida como los “flujos acelerados de diversas mercancías, gente, capital, tecnologías, comunicación, imágenes y conocimiento a través de las fronteras nacionales” (Long 1995:1). Sin embargo, utilicé como punto de entrada algo muy concreto y cotidiano, la alimentación, para poder analizar estos “flujos acelerados” y entender los cambios a nivel económico y cultural que estos generan, creando “nuevos modos de organización y sobrevivencia económica, nuevas identidades, alianzas y luchas por espacio y poder, y nuevos repertorios culturales y de conocimiento” (Long, 1996: 9).

La entrada de la agroindustria de flores y brócoli en Cotopaxi es uno de las evidencias más fuertes de la globalización en el territorio. Junto con las agroindustrias, han aumentado las carreteras, conectando a comunidades a las que hace treinta años sólo se accedía por caminos de tierra con las principales carreteras del país. A raíz de la oferta laboral que presenta la agroindustria tanto para hombres y mujeres en el territorio, han surgido nuevos modos de organización y sobrevivencia económica los cuales han sido analizados a lo largo de la investigación. Es común que dentro de una misma familia coexista la agricultura con el trabajo asalariado en la agroindustria y la migración temporal o permanente. La existencia simultánea de estas distintas estrategias económicas implica una reorganización de las tareas y responsabilidades al interior del hogar, lo cual implica negociaciones y pone en relieve las relaciones de poder al interior de estos. Analizar estas re-estructuraciones a nivel familiar es importante ya que ayuda a entender sobre quienes recae la responsabilidad de la producción agrícola y la alimentación familiar.

Los cambios que están ocurriendo en territorios rurales como Saquisilí, tanto a nivel micro como macro, resultado de una mayor penetración de las fuerzas de mercado y una mayor movilidad de mercancías, gente e imágenes, pueden ser entendidos a través de las distintas formas en las que las familias se organizan para satisfacer una necesidad tan básica como lo es el alimentarse

El enfoque teórico bajo el cual se realizó esta investigación fue a partir del concepto de estrategias alimentarias de Schubert (2008). Este concepto toma en cuenta tres factores que determinan la alimentación en los hogares como base para entender los elementos detrás de los cambios alimentarios y la heterogeneidad en las formas en las que las familias se organizan alrededor de la alimentación. El primer factor según Schubert son los sistemas alimentarios a los cuales los hogares se relacionan, tomando en cuenta un determinado contexto social, cultural y político. El segundo factor es el conjunto de recursos que posee un hogar en un contexto determinado (personales y en conjunto); el tercer factor es el rango de prioridades dentro del hogar (las cuales a veces compiten) (Schubert, 2008:257). Con el objetivo de presentar en este capítulo algunas reflexiones finales sobre este trabajo de investigación, me enfocaré en los tres factores anteriormente mencionados para abordar los impactos parecidos y luego diferenciados, de la globalización, entre la zona alta y la zona baja y en las relaciones de género y las relaciones intergeneracionales en las distintas familias.

Los sistemas a los cuales las familias pertenecen

A pesar de que en la constitución ecuatoriana existe un marco jurídico que favorece la soberanía alimentaria a través de la producción de alimentos locales y provenientes de pequeños productores, el sistema alimentario ecuatoriano está basado en la seguridad alimentaria, no en la soberanía alimentaria. Como se expuso en el primer capítulo, a pesar de que el problema del hambre es importante para ambos paradigmas, la mayor diferencia es que el enfoque de seguridad alimentaria trata de solventar el problema del hambre a través de políticas de comercio mundial de insumos y alimentos y no toma en cuenta las causas principales del hambre, las cuales subyacen en modelos de producción excluyentes. Por el contrario, el enfoque basado en la soberanía alimentaria va más allá del acceso seguro y permanente a alimentos suficientes y cuestiona el origen de estos alimentos, planteando que las poblaciones tienen el derecho a definir sus propias políticas de producción y consumo de alimentos. El enfoque de soberanía alimentaria está fuertemente ligado a la defensa del consumo de los cultivos producidos localmente y apoya tanto la producción de subsistencia como la producción local, con énfasis en la capacidad de

las y los campesinos de decidir sobre qué y cómo producir (Pappuccio de Vidal, 2012; Gortaire, 2006, Colectivo Agroecológico, 2009; Declaración de Cochabamba, 2012).

En Ecuador, la aplicación de políticas que favorecen a los intereses de la agroindustria por sobre los intereses de las y los pequeños agricultores, ha tenido graves impactos en la economía y alimentación de las familias rurales quienes tradicionalmente han enfocado su trabajo en la producción agrícola para autoconsumo. De esta manera se ha excluido la producción campesina como una opción de vida, lo cual ha implicado un aumento de economías campesinas pluriactivas. Como se analizó en el capítulo 3, la histórica falta de acceso a recursos para la producción agrícola, como el agua, tierra y tecnología ha sido uno de los factores limitantes para que las familias rurales puedan sostener sus economías a partir de la agricultura. A raíz de las historias de cada familia, en esta investigación se confirmó la realidad que enfrentan la mayoría de familias rurales de varias comunidades en Cotopaxi: subsidian su producción agrícola de auto-consumo con el trabajo asalariado de algunos miembros de la familia y/o con la migración de algún miembro de la familia.

Los impactos de la globalización en el sistema agro-alimentario con el cual las familias de las cuatro comunidades de este estudio interactúan son relativamente homogéneos. Las políticas de desarrollo económico al interior del país, las cuales muchas veces están forjadas por presiones del mercado internacional han ocasionado que la migración, el trabajo asalariado y la producción agrícola muchas veces coexista en las economías familiares. A la par, políticas de seguridad alimentaria basadas en subsidios de productos como el pan y el arroz fomentan un cierto tipo de dieta homogenizada en el país. El resultado es que poco a poco se han ido relegando los productos locales. La tendencia alimentaria para las familias de más escasos recursos, aquellas que no acceden a mucha fruta ni hortalizas en sus dietas, podría llegar a ser preocupante ya que el consumo excesivo de carbohidratos y azúcares procesados está relacionado con enfermedades como la diabetes, la cual está apareciendo en el Ecuador con más frecuencia, y en las poblaciones con menos recursos económicos.

Acceso a recursos

El acceso a recursos para la producción de alimentos en la zona de estudio es bastante bajo. Las inequidades sociales y económicas, de origen racial, que se remontan a la época de las haciendas son visibles en las comunidades de la cordillera occidental de la provincia de Cotopaxi. Existe un limitado acceso a la tierra; casi no existe acceso al agua para riego y muy poco acceso a tecnologías para la producción agrícola.

A pesar de que estas condiciones fueron relativamente homogéneas en las familias que formaron parte de la investigación; las principales diferencias en la alimentación de las familias se dieron en base de la comunidad a la que pertenecían. La división se dio claramente entre aquellas familias que pertenecían a lo que denominé a lo largo del estudio como la “zona alta” que vendrían a ser las comunidades de la parroquia de Cochapamba: Canchagua y NininCachipata, y las familias que pertenecían a la “zona baja”, en la parroquia de Canchagua. Estas serían Canchagua y Chilla Chico.

Una razón para explicar estas diferencias es que las comunidades de la “zona baja” están más cercanas al centro poblado de Saquisilí y a la ciudad de Latacunga, lo cual es una influencia en su acceso a alimentos como frutas y hortalizas. Además, las familias de estas comunidades también fueron las que más consumieron productos comprados como el arroz, el pan y el fideo y más productos procesados como Coca Cola y jugos instantáneos. De alguna forma, la cercanía de estas comunidades a los centros poblados y de comercio ha influenciado a que se dé mayor asimilación de la cultura alimentaria mestiza, en comparación con las comunidades de la zona alta. A la par no es sorprendente que estas mismas comunidades sean aquellas en las que el español predomina por sobre el kichwa, y donde se ha dado una importante migración temporal en la mayoría de familias. Las diferencias entre las formas de alimentarse más mestizas versus indígenas, y modernas versus tradicionales dan cuenta sobre el constante proceso de construcción y reconstrucción de identidades y también de las tensiones inequidades raciales que se mantienen en el país.

Otro factor importante fue la red social de la familia. Las familias que más acceso tuvieron a hortalizas y frutas fueron aquellas con familiares, vecinos,

compadres o comadres que trabajan en el mercado de Saquisilí o que tenían acceso a la producción agrícola de otros pisos ecológicos, en la costa o en el oriente. A través de esta dependencia en las redes sociales también se demuestra cómo el intercambio y regalo de alimentos, que Weismantel observa como importante en la economía familiar, sigue manteniendo su vigencia. Durante mi trabajo etnográfico fue común observar que las familias lleven como regalo alimentos a sus familiares, desde papas o cuyes a hortalizas, frutas, pan y golosinas. Esta forma de apoyo entre amigos y familias cercanas es una manera de asegurar la alimentación de la familia y de acceder a alimentos que provienen de otras regiones, como frutas y pescado.

Dentro de las redes sociales, una diferencia marcada entre las familias fue que una de ellas tuvo más acceso que las demás, a ayuda tanto monetaria como de asesoría, proveniente de organizaciones externas. Esta fue la única familia de las que visité que lograba mantener su economía mayoritariamente a partir de la agricultura. Por un lado este caso demuestra que con un mayor acceso a recursos productivos como agua y tierra, la agricultura puede ser económicamente viable. Sin embargo, es importante recalcar que esta familia también tenía pérdidas económicas, sobre todo por la falta de acceso a mercados y a precios estables. Por otro lado, este caso muestra una de las falencias generalizadas en los proyectos de desarrollo: los beneficiarios generalmente son un grupo reducido de familias, mientras que aquellas con mayores índices de pobreza quedan relegadas. Un reto en este sentido es cómo lograr una incidencia mejor distribuida. A pesar de que estas familias “estrella” son un ejemplo para el resto de la comunidad y que muchas veces es el interés por parte de los integrantes de esas familias lo que los convierte en familias modelo, los programas que buscan mejorar la desnutrición en un territorio en el que los problemas de desnutrición golpean con más fuerza a las familias pobres, rurales e indígenas tienen que superar este reto y buscar formas en las que se puede llegar a la población que más lo necesita.

Los cambios en las dietas demuestran que la alimentación no es fija. Ésta está influenciada por el sistema alimentario en el que se desenvuelven las familias, y por el acceso a recursos tanto productivos como a recursos fuera del hogar. Sin embargo, a pesar de que tanto el acceso a recursos y el sistema alimentario son relativamente homogéneos, con ciertas diferencias ya explicadas para las zonas alta y baja, encontré

diferencias en la alimentación de las familias que no pueden explicarse necesariamente por estos factores y que tienen que ver con el rango de prioridades al interior de un hogar. El adoptar una dieta versus otra también es una decisión que se toma al interior de la familia.

Rango de prioridades

El tercer factor es el rango de prioridades en los hogares. A pesar de que muchos de los alimentos básicos fueron los mismos en las seis familias, en primer lugar identifiqué importantes cambios generales entre los patrones alimentarios observados por Weismantel y los míos. Por ejemplo, el pan, el fideo y el arroz, alimentos que Weismantel en los ochenta relaciona étnicamente a lo blanco y lo urbano y que según ella sólo se consumía en ocasiones especiales, ahora son alimentos consumidos regularmente por las familias. A pesar de que este incremento se ha generalizado, existen diferencias entre la frecuencia de consumo de estos alimentos, los cuales tienen que ver también con las preferencias de los miembros de cada hogar y de la exposición que han tenido a dietas basadas en estos alimentos. De igual forma, hubo miembros de la familia que demandaban ciertos alimentos porque ya se habían acostumbrado a ellos al estar lejos; otros pedían que no se cocine arroz por ejemplo, ya que ellos de por sí tienen que comerlo todos los días cuando están lejos. Adicionalmente, detrás del incremento en el consumo de estos alimentos se encuentra un nuevo argumento que Weismantel no menciona en su investigación. Este es la consideración de la cantidad de tiempo que implica su cocción, así como la facilidad de prepararlo, lo cual está también vinculado con el tipo de cocina que se utiliza. Es importante señalar el apareamiento de estos argumentos ya que demuestran la creciente presión de tiempo que muchas mujeres sienten al tener que responsabilizarse simultáneamente por actividades tanto productivas como reproductivas.

Dentro del rango de prioridades de los distintos hogares se tomó en cuenta a las relaciones de género y relaciones étnicas que se dan al interior del hogar en cuanto a la alimentación, la distribución de trabajo al interior del hogar (por tiempo y actividad), así como las distintas actividades económicas que realizan los distintos miembros del hogar.

Durante mi trabajo de campo pude observar cómo dentro de estas distintas estrategias económicas que adoptan las familias, cada miembro tiene papeles productivos específicos, los cuáles varían de acuerdo a su edad y sexo. A través de la observación participante se corroboró la noción previa de que el espacio de la cocina es un espacio que se considera como responsabilidad de las mujeres. A pesar de que se estima que el número de mujeres que trabajan como asalariadas ha aumentado en los últimos años, las mayorías de mujeres que acceden a estos trabajos son las mujeres jóvenes y solteras. Cuando las mujeres se convierten en madres, la mayoría debe dejar el trabajo como asalariada para dedicarse a las labores del hogar y el cuidado de los hijos.

Esta situación es interesante porque por un lado en la actualidad las mujeres de cierta manera tienen más movilidad. Según me contaron algunas abuelas, en su época era inimaginable que una mujer joven, soltera, salga de la casa para ir a trabajar a otro lugar. Ahora es común que las mujeres lo hagan; muchas veces lo hacen unos años después de terminar la escuela, dejando sus estudios, como en el caso de Sara y otras veces trabajan entre semana y estudian en los fines de semana. Las mujeres jóvenes que trabajan aportan económicamente en sus hogares y pueden darse ciertos lujos como comprarse ropa nueva e ir de paseo a visitar a familiares que viven en otras partes del país. Sin embargo, esta mayor movilidad es hasta cierto punto un espejismo, ya que las mujeres al casarse y o tener hijos inmediatamente regresan a sus comunidades o a la comunidad de su esposo y sus responsabilidades vuelven a ser la alimentación, la producción agrícola y el cuidado de los hijos. Algunas mujeres con las que hablé, como Evelyn, si quisieran salir a trabajar a otros lugares, pero ven esa realidad como algo imposible. Una vez que una mujer se casa, su rol está claramente marcado y es el de estar en casa, cuidando a los hijos, a los animales y a los sembríos.

Consideraciones finales

Esta investigación demuestra que la alimentación, a pesar de ser algo tan cotidiano y que de alguna manera lo hacemos sin pensar mucho, está en constante cambio y en constante negociación desde el nivel micro en cuanto a gustos, tiempos de los

integrantes del hogar y aspiraciones personales sobre lo moderno y lo tradicional, hasta el nivel macro en cuanto a políticas nacionales e internacionales.

Al poner en relieve una parte de la realidad a la que se enfrentan las familias de estas cuatro comunidades en Saquisilí se pone también en relieve algunas de las contradicciones actuales entre el marco constitucional y las leyes alrededor de la soberanía alimentaria. Para lograr obtener una soberanía alimentaria real, es necesario impulsar políticas públicas que permitan a las familias agricultoras acceder a más recursos productivos y tener más acceso a mercados, pero además a servicios que les permitan tener una mayor calidad de vida y opciones de empleo y auto-empleo. Sin embargo, de igual importancia que poder acceder a estos recursos es enfrentar las relaciones de género inequitativas en el campo, producidas a raíz de procesos globalizadores. No se puede hablar de soberanía alimentaria sin tomar en cuenta la situación de las mujeres, quienes tradicionalmente han sido las guardianas de la alimentación y quienes en la actualidad enfrentan una doble carga laboral.

Comparado con el estudio de Weismantel, la globalización, expresada en nuevas oportunidades de empleo y migración de toda la población y específicamente de las mujeres, ha cambiado hacia nuevas negociaciones en las relaciones de género al interior de los hogares rurales en la provincia de Cotopaxi. No obstante, las mujeres aún llevan la carga más pesada en estas negociaciones en las que la alimentación y el trabajo de cuidados sigue siendo su responsabilidad naturalizada del cuidado a los niños y niñas.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, Rosario (2006). "La perspectiva de género en el análisis de los procesos de Empobrecimiento. La medición del uso del tiempo y del trabajo no remunerado." En: *La persistencia de la desigualdad. Género, trabajo y pobreza en América Latina*. Ed. Gioconda Herrera: 91-137. Quito, Ecuador: Serie Foro FLACSO.
- Akerele, Dare (2011). "Intra-household food distribution patterns and calorie inadequacy in South-Western Nigeria", Nigeria: Department of Agricultural Economics and Farm Management, University of Agriculture. En *International Journal of Consumer Studies* Blackwell Publishing Ltd. 35 (3). Disponible en: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1470-6431.2010.00981.x/pdf>. Visitado el 17 de noviembre del 2012.
- Balatibat, Emelita (2004). *The linkages between Food and Nutrition Security in Lowland and coastal Villages in the Philippines*. Wageningen, Holanda: Mansholt Graduate School of Social Sciences, Wageningen University.
- Ballard, Terri and MarieClaude Dop (2011). *Guidelines for Measuring Household and Individual Dietary Diversity*. Nutrition and Consumer Projection Division, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy.
- Barrera Mosquera, Victor Hugo (2011). "Informe de la consultoría: Depuración y sistematización de la información recopilada en las comunidades donde se efectuó el proyecto "Sistemas de producción sostenibles para garantizar la seguridad alimentaria en comunidades pobres de la provincia de Cotopaxi, Ecuador." Quito: Bioersity International.
- Bonder Gloria y Graciela Morgade (1993). *Educando a Mujeres y Varones para el siglo XXI: Nuevas perspectivas para la formación de docentes*. Programa nacional de promoción de la igualdad de oportunidades para la mujer en el área educativa. Buenos aires: UNICEF-Argentina.
- Bravo, Analucía (2011). *Soberanía Alimentaria en Ecuador, Coyuntura sobre la elaboración de la Ley*. Acción Ecológica, Ecuador. Disponible en: <http://www.estudiosecologistas.org/docs/reflexion/ecologiapolitica/soberania.pdf> Visitado el 23 de Septiembre de 2011.
- Byerlee, Derek. The Political Economy of Third World Food Imports: The Case of Wheat. *Economic Development and Cultural Change*, Vol. 35, No. 2 (Jan., 1987), pp. 307-328. The University of Chicago Press. Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/1154010>
- Catón Olmedo (2006) "el escenario socioeconómico. Demografía y condiciones de vida en la provincia de Cotopaxi." En *Atlas socioambiental de Cotopaxi programa para la conservación de la biodiversidad, páramos y otros ecosistemas frágiles del Ecuador*. Ed. Christian Martínez. Quito, Ecuador: FLACSO ANDES -Centro digital para la investigación en ciencias sociales.
- Counihan, Carol (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. London: Routledge.
- Carrasco-Marius Dominguez, Cristina (2003). "Género y usos del tiempo: Nuevos enfoques metodológicos." En *Revista de Economía Crítica* (1): 129-152. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=722061> Visitado el 15 de marzo del 2012.

- Carossio, Alba (2008) “Feminizar las políticas para un desarrollo humano sustentable y emancipador” En *Revista Umbrales Cs. Soc.* N.18, pp. 45-78.
- CIMMT Centro internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (1981). Investigación Nacional del Trigo en el Ecuador. Caso a presentarse en el seminario: Estrategia de investigación y políticas agrícolas. CIAT Cali, Colombia. Disponible en: <http://repository.cimmyt.org/xmlui/bitstream/handle/10883/1097/95367.pdf> Visitado el 20 de noviembre del 2013.
- Dávalos, Pablo (2013) “No podemos ser mendigos sentados en un saco de oro Las falacias del discurso extractivista. En *ALAI, América Latina en Movimiento*. Disponible en: <http://alainet.org/active/64266&lang=es>
- Declaración de Cochabamba (2012). Declaración de Cochabamba sobre seguridad alimentaria con soberanía en las Américas. Obtenido de: <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/1395-bolivia-declaracion-del-encuentro-internacional-de-soberania-alimentaria-en-las-americas>
- Dixon, J (2009). “From the imperial to the empty calorie: how nutrition relations underpin food regime transitions.” En *Agriculture and Human Values*, 26(4): 321-333 Disponible en: http://econpapers.repec.org/article/spragrhuv/v_3a26_3ay_3a2009_3ai_3a4_3ap_3a321-333.htm Visitado el 10 de diciembre del 2013.
- Franco Patiño, Sandra Milena (2010). “La alimentación familiar: una expresión del cuidado no remunerado”. *Prácticas de oficio. Investigación y reflexión en Ciencias Sociales*, n° 6, agosto de 2010.
- Gittelsohn, J. & Vastine, A.E. (2003) “Sociocultural and household factors impacting the selection, allocation and consumption of animal source foods: current knowledge and application”. En *The Journal of nutrition*, 133, 4036S–4041S. url: <http://jn.nutrition.org/content/133/11/4036S.full.pdf+html>
- Gross, Joan et al. (2012). *Research Protocol for ethnographers in the NWO/WOTRO Project “Catalyzing Food for Family Nutrition. WOTRO PROJECT*. Wageningen-Flacso, Ecuador.
- Haraway, D. (1995) Conocimientos situados, en D. Haraway. *Ciencia, cyborgs y mujeres*. Valencia, España.
- Hidalgo Flor, Francisco (2009). *Soberanía alimentaria, constitución y leyes en Porque creemos en el debate: propuestas de legislación*. Quito, Ecuador. Colectivo agrario.
- Herrera, Stalin (2007) *Percepciones sobre reforma agraria: análisis del discurso de dirigentes de organizaciones campesinas e indígenas*. Quito, SIPAE.
- Hoddinott John and Yisehac Yohannes, 2002. *Discussion Paper No 136: Dietary diversity as a food security indicator*. Food Consumption and Nutrition Division, International Food Policy Research Institute. Washington, USA.
- Icaza Macías, Carlos Gustavo y Christian Oswaldo Morán Montalvo (2012) *Análisis del Subsidio al gas de uso doméstico en el Ecuador y propuesta para una posible focalización*. Universidad San Francisco de Quito Colegio de Postgrados. Quito, Ecuador. Disponible en: <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/2041> Accesado el 13 de diciembre del 2013. Pp 13
- INEC (2012). Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo Marzo 2012.

- Instituto Nacional de Estadística y Censos. Dirección de Estudios Analíticos Estadísticos - INEC. Quito, Ecuador.
- INIAP (2009). Plan de recuperación y fomento del cultivo de trigo en Ecuador, mediante el desarrollo y producción de semilla con énfasis en difusión de variedades mejoradas, transferencia de tecnología y capacitación. Quito, Ecuador. Disponible en: http://www.iniap.gob.ec/sitio/index.php?option=com_content&view=article&id=223&Itemid=226 Accesado el 20 de noviembre del 2013.
- Kabeer, N. (1994) *Reversed Realities: Gender Hierarchies in Development Thought*, London: Verso.
- Kaltmeier, Olaf (2007). La Universidad Terrateniente. Biopolítica, Poder Soberano y Resistencia Indígena – campesina en las haciendas de la universidad central en la provincia de Cotopaxi, 1930 – 1980. En *Procesos: Revista Ecuatoriana de historia* 26:73-96. Quito Universidad Andina Simón Bolívar; Corporación Editora Nacional, II semestre.
- Kopp, Adalberto J. (2011) Organizaciones Indígenas Campesinas y Soberanía Alimentaria. Contexto boliviano e internacional. Centro de Servicios Agropecuarios y Socio-Comunitarios. 2011 (31-79).
- Korovkin, Tanya y Olga Sanmiguel, “Estándares de trabajo e iniciativas no estatales en las industrias florícolas de Colombia y Ecuador”. *Icónos*, No. 29, septiembre 2007.
- León, Magdalena (2004). “Tensiones presentes en los estudios de género” *Revista Género, Mujeres*. indb 21. 2004.
- Long, N (1996). Globalización y localización: nuevos retos para la investigación rural. In: *La Sociedad Rural Mexicana Frente al Nuevo Milenio*. Grammont, H. C. y Gaona H.T. (Comp.). México, Unam.
- Long, Norman (2001). “The case for an actor-oriented sociology of development”, en Norman Long, *Development Sociology: Actor Perspectives*, Londres: Routledge, 2007, cap. 1, pp. 9-29
- Martínez, Luciano (2006). “Las comunidades rurales pobres y la reforma agraria en el Ecuador”, en, Fernando Eguren, editor, *Reforma Agraria y Desarrollo Rural en la Región Andina*, CEPES, Lima.
- Maxwell, Simon and Marisol Smith (1992). “Households food security: A conceptual Review”. *Household food Security: Concepts, indicators, Measurements. A Technical Review*. UNICEF-IFAD.
- Maxwell, S. y T.R. Frankenberger (1993). *Household Food Security: Concepts, Indicators, Measurements. A technical Review*. New York: UNICEF/ IFAD.
- McMichael, Philip (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36:1,139 -169
- MCDS - Dirección de Análisis e Investigación del Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social (2010). *Mapa desnutrición crónica en el Ecuador*. Ecuador: MCDS.
- MCDS (2011). *Seguridad Alimentaria y nutricional en el Ecuador. Construyendo la Soberanía Alimentaria*. Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social. Iniciativa América Latina y Caribe sin hambre, Embajada de España en Ecuador y Organización para la Agricultura y la Alimentación.
- Messer, Hellen et al. (1989). *Research Methods in Nutritional Anthropology*. The United Nations University, 1989. United Nations University Press. Hong Kong.
- Moser, Caroline (1991). “La planificación de género en el tercer mundo: enfrentando

- las necesidades prácticas y estratégicas de género” En: *Una nueva lectura: Género en el Desarrollo*, Flora Tristán: Peru.
- Moreyra Alejandra. (2009) “Multiple territories in dispute. Water policies, participation and Mapuce indigenous rights in Patagonia Argentina”. Wageningen University.
- North, Douglass C (1995). “The New Institutional Economics and Third World Development”. En *The New Institutional Economics and Third World Development*. J. Harriss, J. Hunter, and C. M. Lewis (Ed.)
- Pappuccio de vidal, silvia (2011). *Mujeres, naturaleza y soberanía alimentaria*. 1a.ed. Buenos Aires, Argentina. Librería Mujeres editoras.
- Paulson, S. y Equipo Lund (2011). “Pautas conceptuales y metodológicas. Género y dinámicas territoriales”. Documento de Trabajo N° 84. Programa Dinámicas Territoriales Rurales. Rimisp, Santiago, Chile.
- Paredes et al (2013). *Informe del proyecto: “Evaluación de las actividades de promoción del consumo de la quinua y el chocho, en cuatro comunidades del cantón Saquisilí, Cotopaxi, Ecuador”*. FLACSO, Ecuador.
- Patiño Agustín y Ruth Bushi. (2004). “Efectos de la emigración en Cotopaxi.” En *Migraciones. Un juego con cartas marcadas*. Francisco hidalgo editor. Ediciones Abya- Yala. Quito, Ecuador.
- Pérez Orozco, Amaia (2006). “Amenaza Tormental: la crisis de los cuidados y la reorganización del sistema económico”. En *Revista de Economía Crítica*, no 5. Marzo de 2006, pp 7-37.
- Pinstrup-Andersen, Per (2009). “Food security: definition and measurement”. Food Sec. 1:5–7 DOI 10.1007/s12571-008-0002-y. *Springer Science + Business Media B.V. & International Society for Plant Pathology*. File url: <http://www.springerlink.com/content/1078m65444024k98/referrers/>
- (SIISE) Sistema Integrado de Indicadores sociales (2012) Disponible en: <http://www.siise.gov.ec/>
- SIPAE (2007). Las economías campesinas en un contexto de deestructuración. En *Hacia una agenda para las economías campesinas en el Ecuador*. Quito, SIPAE, pp. 19-39
- SIPAE – ECOCIENCIA. (2005). *Informe del estudio Modificación histórica de las condiciones ecológicas de la provincial de Cotopaxi: Incidencia de las dinámicas socioeconómicas*. SIPAE ECOCIENCIA. Quito, Ecuador.
- SECETI, Secretaría de Cooperación Internacional (2012). “Directorio ONGs 17-08-2012”. Disponible en: http://www.seteci.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=112:organizaciones-no-gubernamentales&catid=13:cooperacion-ecuador&Itemid=101, visitado el 22-08-2012.
- Soria, Rocío y Roberto Vaca (2012) “Factores determinantes de desnutrición crónica en niñas y niños menores de cinco años en la provincia de Cotopaxi.” Disertación. Universidad Central del Ecuador. Quito, Ecuador.
- Sherwood S., A. Arce, P. Berti, R. Borja, Oyarzun P. E. Bekkering. “From Pesticides to Obesity: The Growth of Agricultural Modernization in Ecuador”. Enviado a *Critical Policy Analysis* (en prensa 2013).
- Schneider, S. (2009) “La pluriactividad en el medio rural brasileño: características y perspectivas para la investigación I”; en: *La pluriactividad en el campo latinoamericano*. Ecuador FLACSO.

- Schubert, Lisa (2008) Household food strategies and the reframing of ways of understanding dietary practices. *Ecology of Food and Nutrition*, 47 3: 254-279.
- Scott, Joan W. (2008) [1986]. “El género: una categoría útil para el análisis histórico”. Pp. 48-74. En *Género e historia*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Vía Campesina (2012) “Declaración del Encuentro internacional de soberanía alimentaria en las Américas” Tiquipaya – Cochabamba Bolivia, 5-06-2012
Obtenido de: <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/1395-bolivia-declaracion-del-encuentro-internacional-de-soberania-alimentaria-en-las-americas>. Visitado el: 13-09-2012
- Weismantel, Mary J. (1994). Alimentación, Género y Pobreza en los andes Ecuatorianos. AbyaYala. Cayambe, Ecuador/. 1era edición en español.
- Yépez Rodrigo, Baldeón Juan y López Pablo (2008) Obesidad. Sociedad Ecuatoriana de Ciencias de la Alimentación y Nutrición. Quito: Ediciones SECIAN. 173 pp. (páginas 39-41 y 73-89).

DOCUMENTOS

- Nueva Constitución de la República del Ecuador 2008
- Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria 2009

ANEXOS

Instrumento etnográfico⁸

Relaciones de género y prácticas alimentarias en Saquisilí, Cotopaxi

Introducción:

Las familias que participarán en este estudio cualitativo son familias que fueron encuestadas previamente, a través del proyecto Bioversity del INIAP. Las familias participantes serán informadas sobre la investigación y sus objetivos y firmarán un documento de consentimiento para participar en la investigación. Como la investigación busca averiguar acerca de las prácticas alimentarias cotidianas en estas comunidades, es importante que las familias intenten comer normalmente, ningún alimento especial debe ser preparado para la investigadora.

La investigadora vivirá con las familias durante una semana (días consecutivos). Si es que esto no es posible, pasará la mayor parte del día con la familia. Las fechas exactas se registrarán en las notas de campo diarias.

Métodos de investigación:

Cuadro de distribución de tareas por tiempo en el hogar

Se hará una tabla para analizar cómo están distribuidas las tareas al interior de hogar, especialmente las relacionadas a la producción, preparación y consumo de alimentos / distribución. (Quiénes hacen que y cuánto tiempo asignan para esa actividad).

Las categorías de Análisis para hacer la tabla de uso del tiempo por familia serán determinadas después de uno o dos días de recolección de información en campo. Para estudiar esta variable, se va a tomar en cuenta el tiempo que cada miembro del hogar dedica a las distintas actividades y también se documentará lo que implican las actividades relacionadas con las prácticas alimentarias: abastecimiento (compra y producción), preparación y consumo de alimentos). La base para realizar

⁸Este instrumento etnográfico está basado en el instrumento etnográfico propuesto por Gross et al (2012), para una investigación sobre las prácticas alimentarias en la provincial del Carchi e Imbabura. La investigación se encuentra en curso, por lo tanto no hay resultados todavía.

estas categorías de actividades serán las propuestas por Messer (1989): actividades asalariadas, las actividades relacionadas al hogar, al cuidado de hijos y ancianos, a la producción y preparación de alimentos, las actividades de esparcimiento y de visitas, de participación en actividades comunitarias (Messer, 1989). Con el objetivo de contabilizar el tiempo que se dedica a las distintas actividades cuando se están realizando varias al mismo tiempo, se hará una distinción sobre si la actividad es primaria o secundaria. Por ejemplo si es que se está cuidando a un niño y no se está haciendo otra cosa o si es que se está cuidando a un niño a la par de realizar otras actividades (Messer 1989).

Se estima que las actividades que realizan los distintos miembros del hogar, especialmente en hogares cuya economía se basa en a agricultura, pueden variar a lo largo del año, intensificándose en tiempo de siembra/cosecha (Messer, 1989). En esta investigación no se podrá realizar observaciones en distintas épocas del año, las observaciones se realizarán todas durante los meses de abril, mayo y principios de junio del 2013. Se tomará en cuenta el período en el ciclo agrícola.

Observación participante y notas de campo

Esta es una lista de lo que la investigadora va a documentar durante todas las etapas de aprovisionamiento de alimentos. Se hará especial hincapié en lo relacionado al uso del tiempo por actividad de los miembros de la familia y la toma de decisiones al interior del hogar

1. Abastecimiento de alimentos:
 - 1.1. Descripción de cualquier actividad relacionada con la compra /producción/ intercambio de alimentos. ¿De dónde viene la comida que la familia consume vino? (Comprado vs producido).
 - 1.2. Si compró, que lo compra, cuándo, con qué dinero? Aproximadamente, ¿cuánto dinero se gasta por semana en comida? ¿De dónde viene ese dinero? El trabajo de la Madre? Padre?
 - 1.3. Si se producen, cómo son las actividades de producción de alimentos divididos entre hombres y mujeres en el hogar?

2. Preparación de alimentos:
 - 2.1. Una descripción de la cocción (hervir, asar, freír, cocer al vapor) y la preparación de alimentos.
 - 2.2. ¿Quién lo hace, cuándo, cuánto tiempo se tarda?
3. Consumo de alimentos:
 - 3.1. Una lista de todo lo comido por los miembros de la familia en el hogar.
 - 3.2. Descripción de las interacciones durante las comidas. ¿Quién sirve la comida? ¿Quién come primero, que come pasado? ¿Quién come más?
 - 3.3. Preguntar a los miembros del hogar que los alimentos que les gusta y no les gusta, por qué razones?
4. Otros datos para registrar:
 - 4.1. Registro de personas que hablan espontáneamente sobre la comida/alimentación. Esto incluye las creencias acerca de las cualidades de los diferentes alimentos, ya sean buenas / malas para ciertas condiciones, edades, sexo. Las creencias acerca de qué alimentos deben estar juntos o separados y que son tabú, comidas favoritas y no le gustaba los alimentos.
 - 4.2. Tener en cuenta dónde obtienen su agua y cómo se trata antes de su consumo
 - 4.3. Tener en cuenta las prácticas de higiene. Se manos y utensilios lavados? ¿Dónde está el baño? ¿Las personas se lavan las manos después de hacerlo? ¿Cómo son las prácticas de higiene enseñado a los niños?
 - 4.4. Realizar un “Kinship chart” para analizar la red social del hogar, especialmente si es que se comparte alimentos con personas provenientes de otros núcleos familiares.

Entrevistas.

Durante la semana de observación participante con en las familias, voy a combinar otros instrumentos de investigación que me permitan responder a preguntas que no van a poder ser respondidas por medio de la observación participante, estas serán entrevistas abiertas y semi-estructuradas. Las entrevistas por lo general van a tener un formato de conversación informal, si es que posible serán grabadas. A través de las entrevistas e espera responder a inquietudes que no hayan podido ser respondidas a través de la observación participante.

Preguntas para la entrevista abierta a la madre de la familia

(si es que se puede responder a estas pregunta a través de la observación participante, no se las realizará)

1. Sobre la toma de decisiones a nivel de los hogares.
 - 1.1. ¿Cómo se toman las decisiones sobre los gastos / necesidades que la familia ha hecho?
 - 1.2. ¿Existe una planificación de la familia en el hogar? ¿Cómo se toman las decisiones reproductivas realizados en el hogar?
 - 1.3. Las percepciones sobre la educación de los niños, cómo se toman las decisiones acerca de la educación hizo?
2. Sobre el poder de decisión con respecto a sus compañeros masculinos en el hogar:
 - 2.1. Si una mujer trabaja por dinero en efectivo.
 - 2.2. Su edad al primer matrimonio.
 - 2.3. La diferencia de edad entre ella y su marido.
 - 2.4. La diferencia en el nivel de educación alcanzado por ella y su marido.
3. Sobre las redes de soporte de las mujeres:
 - 3.1. Redes sociales - hacer una mapa de la red social en torno a la madre.
 - 3.2. Acceso y percepción sobre salud.
 - 3.3. Acceso y percepción sobre educación.

Guía para entrevista Semi-Entrevista Estructurada a las madres del hogar.

1. ¿Cuáles son algunas de sus comidas favoritas?
2. ¿Con qué frecuencia se llega a comerlos?
3. ¿Hay alimentos que no te gusta en especial que usted come porque satisfacen el hambre?
4. ¿Cuáles son los diferentes papeles que juegan los familiares en la obtención y preparación de alimentos para la familia? ¿Cómo los niños aprenden estos roles?
5. ¿Qué alimentos son producidos por su familia? ¿Esto ha cambiado con el paso de los años? ¿Cómo?
6. ¿Cómo ha cambiado su dieta a lo largo de su vida? ¿Cómo?

7. ¿Alguna vez has saltado una comida o dejó la mesa hambre para que otros miembros de la familia podrían comer? ¿Con qué frecuencia ha ocurrido eso?
8. ¿Recibes el bono? ¿Cómo es que el dinero suele utilizar?
9. ¿Quién se come regularmente comidas en esta casa?
10. ¿Otras personas comen aquí de vez en cuando? ¿Quién y cuándo?
11. ¿Come comidas en las casas de otras veces? ¿Dónde y cuándo?
12. ¿Cuántos hijos tiene y cuáles son sus edades?
13. ¿Cómo pasan su tiempo? Escuela? Funcionan? Jugar?
14. ¿Dónde estaban sus hijos nacidos? Home? Hospital? ¿Ha tenido algún problema? ¿Quién estaba allí para ayudarte?
15. ¿Usted da/dio de lactar a sus hijos? ¿Por cuánto tiempo cada uno? ¿Tuvo alguna dificultad para la lactancia materna? ¿Quién le ayudó?
16. Cuéntame acerca de los alimentos que les gusta y no les gusta. ¿De dónde sacan los alimentos, además de la casa?