

**FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
SEDE ECUADOR
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO
CONVOCATORIA 2012-2014**

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

**FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DIVERSIDAD DE LA DIETA DE LAS
FAMILIAS CAMPESINAS DE LAS COMUNIDADES DE SAN CLEMENTE Y
JESÚS DEL GRAN PODER EN LA SIERRA NORTE DEL ECUADOR**

LAURA GABRIELA BOADA MOLINA

FEBRERO, 2015

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES
SEDE ECUADOR
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO, AMBIENTE Y TERRITORIO
CONVOCATORIA 2012-2014

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAESTRÍA EN DESARROLLO
TERRITORIAL RURAL

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DIVERSIDAD DE LA DIETA DE LAS
FAMILIAS CAMPESINAS DE LAS COMUNIDADES DE SAN CLEMENTE Y
JESÚS DEL GRAN PODER EN LA SIERRA NORTE DEL ECUADOR

LAURA GABRIELA BOADA MOLINA

ASESORA DE TESIS: DRA. MYRIAM PAREDES

LECTORES/AS: DR. PETER BERTI

DRA. CARLA GUERRÓN

FEBRERO, 2015

DEDICATORIA

A las familias de las comunidades de San Clemente y Jesús del Gran Poder. A Carmita, Vinicio, Paulina y Santiago por el amor y el apoyo día tras día.

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría agradecer a las personas, mujeres, hombres, jóvenes, niñas y niños que compartieron parte de sus momentos e historias conmigo. De manera muy especial a Rosa, a Tatiana, a Doña Piedad por la hospitalidad. A Fernando y a su madre, por darme posada en su casa. Doña Mariana, a Don Adán, a Anita. A Guadalupe, a Milagros, a Esperanza, a Nicole y a Daina. A Don Galo y Doña Eliza. Les doy las gracias porque el trabajo de campo en realidad es el que ellos realizan día a día, les agradezco a todas estas familias por enseñarme cosas reales y útiles para la vida y por hacerme un miembro más de su familia, además les doy las gracias por recordarme una etapa muy especial en el campo, desde una mirada más real, de lucha, desinteresada y sincera.

Quiero agradecer a Oswaldo Colimba por acercarme a la comunidad de San Clemente, y por las rutas recorridas en moto y el tiempo compartido en Ambuquí, y en el sector. A Elena Erazo por acercarme a las familias de Jesús del Gran Poder. Del mismo modo me gustaría agradecer al Proyecto WOTRO y a EKORURAL, en especial al equipo de nutrición por las enseñanzas y aprendizajes; y por financiar parte de esta investigación.

Además me gustaría dar las gracias a mi asesora Myriam Paredes por sus aportes y observaciones durante el proceso de elaboración de esta tesis, aportes que forman parte del proceso académico y personal de aprendizaje. Finalmente quisiera agradecer a Peter Berti, Cecilia Díaz Méndez y a Susana Anda por sus puntos de vista, consejos acerca de la metodología a utilizar y por las conversaciones en torno al tema central de esta investigación.

ÍNDICE

Contenido	Páginas
RESUMEN	11
INTRODUCCIÓN.....	12
LA HETEROGENEIDAD EN LA ALIMENTACIÓN	15
La heterogeneidad y su respuesta a nivel familiar.....	15
La interfaz y las prácticas en el proceso alimentario.....	16
La diversidad en la dieta en un sentido biológico	21
La alimentación y su relación con la subsistencia del campesinado	24
El trabajo de cuidados	28
CAPÍTULO II.....	31
METODOLOGÍA.....	31
Estudio de las prácticas alimentarias	32
Observación participante	33
Entrevista.....	34
Métodos para el análisis de resultados	34
Diversidad en la dieta	34
El hogar como unidad de análisis	35
Selección de los hogares.....	36
CAPÍTULO III	39
CARACTERIZACIÓN AGROALIMENTARIA DE LOS TERRITORIOS ESTUDIADOS EN LA SIERRA NORTE DEL ECUADOR.....	39
El contexto agroalimentario en la Provincia del Carchi	39
Caracterizando al Cantón Espejo.....	41
Zona Alta, comunidad Jesús del Gran Poder 2014.....	43
El contexto agroalimentario en la Provincia de Imbabura	45
Caracterizando el Cantón Ibarra	46
Zona Baja, comunidad de San Clemente 2014.....	47
Las comunidades estudiadas.....	49
CAPÍTULO IV	51

DIVERSIDAD Y PRÁCTICAS EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN.....	51
Diversidad en la dieta	51
Heterogeneidad alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder	55
Heterogeneidad alimentaria en la comunidad de San Clemente	56
Prácticas alimentarias	65
El hogar uno, la alimentación en la práctica en la comunidad Jesús del Gran Poder	65
El hogar dos, la alimentación en la práctica en la comunidad de Jesús del Gran Poder.....	66
El hogar tres, la alimentación en la práctica en la comunidad de San Clemente ...	68
El hogar cuatro, la alimentación en la práctica en la comunidad de San Clemente	69
Miremos las dimensiones	70
Dimensión biológica.....	70
Dimensión social	71
Dimensión ambiental.....	73
CAPÍTULO V.....	74
ESTRATEGIAS DE LA FAMILIA CAMPESINA PARA EL ACCESO A LA ALIMENTACIÓN.....	74
Estrategias alimentarias	74
El hogar uno y su estrategia alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder...75	
Cría de animales	75
Comercialización de los alimentos	75
Producción para el autoconsumo	76
El hogar dos y su estrategia alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder ...79	
Compra de alimentos	79
Comercialización de los alimentos	81
Acceso a la información nutricional y alimentaria	83
El hogar tres y su estrategia alimentaria en la comunidad de San Clemente	84
Comercialización de los alimentos	84
Producción para el autoconsumo	86
Compra de alimentos	90
El hogar cuatro y su estrategia alimentaria en la comunidad de San Clemente	91

Producción para el autoconsumo.....	91
Comercialización de los alimentos.....	95
Acceso a la información nutricional y alimentaria.....	96
Estrategias de supervivencia.....	98
El hogar uno y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran	
Poder.....	98
Redes sociales y familiares.....	98
Producción “al partir”.....	100
Acceso a recursos.....	100
El hogar dos y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran	
Poder.....	100
Redes sociales y familiares.....	100
Trabajo asalariado.....	101
Acceso a recursos.....	101
El hogar tres y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran	
Poder.....	102
Trabajo asalariado.....	102
Acceso a recursos.....	102
Bono de desarrollo humano.....	103
El hogar cuatro y su estrategia de supervivencia en la comunidad de San Clemente	
.....	103
Producción “al partir”.....	103
Redes sociales y familiares.....	104
Acceso a recursos.....	105
Trabajo de cuidados: la mujer garantizando el sostenimiento de la vida.....	105
CAPÍTULO VI.....	109
CONCLUSIONES.....	109
Referente a las estrategias alimentarias.....	110
Con referencia a las estrategias de supervivencia.....	113
BIBLIOGRAFIA.....	116
ENTREVISTAS.....	122
ANEXOS.....	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla	Páginas
Tabla 1. Porcentaje de familias con baja, media o alta diversidad en la dieta (DD) en las comunidades de Jesús del Gran Poder y San Clemente	37
Tabla 2. Porcentaje de familias por comunidad que utilizan alimentos para el autoconsumo, en baja, media, alta y muy alta proporción	37
Tabla 3. Selección de hogares por diversidad en la dieta y por porcentaje de autoconsumo de los alimentos producidos en la finca	38
Tabla 4. Diversidad de la dieta por consumo promedio de grupos de alimentos en los hogares.....	51
Tabla 5. Diversidad de la dieta por consumo promedio de grupos de alimentos en las mujeres.....	52
Tabla 6. Consumo promedio por grupo de alimentos en la familia. Promedio basado en la frecuencia de consumo diario en cinco días de observación	53
Tabla 7. Frecuencia de consumo de alimentos, de mayor prevalencia por hogar	57
Tabla 8. Formas de preparación de los alimentos	58
Tabla 9. Consumo promedio por grupo de alimentos en las mujeres encargadas de la preparación de los alimentos. Promedio basado en la frecuencia de consumo diario en cinco días de observación	59
Tabla 10. Comparación de resultados de diversidad en la dieta (DD) en base a distintas metodologías.....	64
Tabla 11. Calendario alimentario del hogar 1 en el año 2014.....	77
Tabla 12. Porcentaje de autoconsumo en el hogar uno	78
Tabla 13. Porcentaje de autoconsumo en el hogar dos.....	80
Tabla 14. Calendario alimentario del hogar 2 en el año 2014.....	82
Tabla 15. Calendario Alimentario del hogar 3 en el año 2014.....	89
Tabla 16. Porcentaje de autoconsumo en el hogar tres.....	90
Tabla 17. Calendario alimentario del hogar 4 en el año 2014.....	93
Tabla 18. Porcentaje de autoconsumo en el hogar cuatro.	94

Tabla 19. Resumen del nivel de contribución de diferentes factores que conforman la estrategia familiar para la diversificación de la dieta para los cuatro hogares	98
Tabla 20. Resumen del nivel de contribución de diferentes factores que conforman la estrategia familiar de supervivencia para la diversificación de la dieta para los cuatro hogares.....	105
Tabla 21. Análisis de unidades consumidoras por unidad económica campesina	106
Tabla 22. Análisis de unidades consumidoras por unidad económica campesina considerando el trabajo de cuidados.....	107

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico	Páginas
Gráfico 1. Ubicación del territorio de estudio en la Provincia del Carchi.....	43
Gráfico 2. Ubicación del territorio de estudio en la Provincia de Imbabura	47

ÍNDICE DE FOTOS

Foto	Páginas
Foto 1. Comunidad de San Clemente – Zona Baja.....	50
Foto 2. Comunidad de Jesús del Gran Poder – Zona Alta.....	50
Foto 3. Uso de tulpa para cocción de granos.....	72
Foto 4. Cultivo de quinua en el hogar 2. Comunidad Jesús del Gran Poder.	83
Foto 5. Cosecha de fréjol de palo o fréjol guandúl.....	85
Foto 6. Cocina y cuarto de insumos y herramientas agrícolas.	86
Foto 7. Cultivo de fréjol en el hogar 3. Comunidad de San Clemente.....	86
Foto 8. Diversificación de cultivos a lo largo de la acequia, en el hogar 3. Comunidad de San Clemente.....	87
Foto 9. Productos llevados al intercambio en Pimampiro.	92
Foto 10. Taller de nutrición impartido en la comunidad de San Clemente.	97

Foto 11. Huerto familiar cultivado por el abuelo del hogar 1. Comunidad de Jesús del Gran Poder.....	99
Foto 12. Cultivo comercial de tomate en combinación con cultivos para el autoconsumo en el hogar 4 en la comunidad de San Clemente.....	104
Foto 13. Mujeres y el trabajo de cuidados.....	108

RESUMEN

La presente investigación se basa en el estudio de la diversidad en la dieta de las familias campesinas de la Sierra Norte del Ecuador, específicamente en las comunidades de Jesús del Gran Poder en la Provincia del Carchi y de San Clemente en la Provincia de Imbabura.

La diversidad de la dieta ha sido considerada por los nutricionistas como un aspecto importante para la determinación de una dieta de alta o de baja calidad, las dietas basadas principalmente y casi exclusivamente en carbohidratos son dietas naturalmente pobres en micronutrientes a diferencia de las dietas basados en consumo de vegetales y alimentos de fuentes animales (Ruel, 2002: 1 - 3). Es decir si una dieta es altamente diversa ésta será una dieta de mejor calidad. Esta diversidad de la dieta es definida como el número de diferentes alimentos grupos de alimentos presentes en cada comida en un período de tiempo (Ruel, 2002: 3). Dicho lo anterior, está claro que la agricultura familiar (campesina) alimenta a la población urbana, y a otro nivel, alimenta al mundo. Sin embargo, ¿se alimentan estas familias a sí mismas?

Además de mostrar la diversidad en la dieta de las familias campesinas este estudio intenta mostrar tanto la heterogeneidad social en la alimentación así como el conjunto de factores que conforman la *estrategia familiar* que posibilita una dieta diversa a nivel familiar en las zonas rurales. A través de un conjunto de factores tales como las redes familiares y sociales, el acceso a recursos, compra de alimentos, la producción para el autoconsumo, entre otros – algunos propios de economías informales. La *estrategia familiar* es distinta para cada familia; esto genera dietas diversas tanto en su contenido, así como dietas diversas entre familias y entre y dentro de las comunidades.

Por otro lado se consideró el trabajo de cuidados como un factor independiente pero que también conforma la estrategia familiar alimentaria en cada familia. El trabajo de cuidados en esta investigación se presentó como un factor que posibilita el mantenimiento y reproducción de la vida. En todos los casos a través de un trabajo no remunerado. Dicho de otro modo la alimentación, como una función cotidiana del ser humano es principalmente desarrollada y provista por la actividad de convertir estos alimentos en consumibles a través de la cocina, actividad que es desarrollada en todos los casos de este estudio por la mujer.

INTRODUCCIÓN

El acceso a alimentos diversos en las zonas rurales ha estado tradicionalmente ligado a la producción de los mismos en las fincas familiares campesinas. Sin embargo, en los países en vías de desarrollo, la producción diversificada en fincas familiares campesinas ha sido reemplazada por la producción de monocultivos comerciales. Por lo tanto, esta transformación disminuye la agro biodiversidad, y reduce las posibilidades de una dieta diversa producida localmente, tornándose más dependiente de productos provenientes del mercado.

Al respecto, ya a inicios del siglo XX, Rossmory Thorp, evidenciaba que en Colombia la producción de café estaba ligada a la biodiversidad y a los cultivos de auto subsistencia. Sin embargo, al aumentar el precio del café, aumentaba también su producción, y con esto disminuía la producción de cultivos de consumo familiar (Throp, 1998: 60-64) además de provocar la dependencia de la economía campesina de un producto cuyos precios se fijan internacionalmente.

Según Larrea (2006), en el Ecuador la desnutrición infantil se concentra en las zonas rurales, específicamente en la sierra centro. En esta zona, el consumo de grupos de alimentos de calidad proteica y ricos en micronutrientes son escasos (Larrea, 2006: 11-13). Sin embargo este patrón de consumo se reproduce, no sólo en la sierra centro. En el Ecuador, alimentos como el arroz y los fideos forman parte central del consumo habitual de hogares pobres, a diferencia de los hogares con mayores ingresos en donde existen sustitutos de estos bienes y en consecuencia, tienen una mejor alimentación. Por lo tanto, los hogares con mayores ingresos tienen acceso a mayor diversidad de alimentos, y a alimentos con mejor contenido nutricional (Burgos, 2011: 102).

Según Ray (2002 citado en Espinosa, 2011: 3) la pobreza genera malnutrición, y esta pobreza genera menor capacidad de desempeñar actividades que le permitirán, a la población, acceder a un determinado ingreso, destinado para la adquisición de alimentos de calidad. Por lo tanto nos enfrentamos a un círculo vicioso de la pobreza.

En este contexto, el cambio hacia la producción de monocultivos comerciales afecta la soberanía alimentaria, la misma que está basada en la diversidad local y la toma de decisiones locales respecto de la producción, circulación y consumo de alimentos (La Vía Campesina, 2011: 3).

El trabajo plantea estudiar la *estrategia familiar* que posibilita una mayor o menor diversidad de la dieta en las familias campesinas, además de mostrar la diversidad en la dieta de las familias campesinas de dos comunidades en la Sierra Norte del Ecuador. El estudio discute la paradoja de la producción de la agricultura familiar campesina, la cual no necesariamente puede estar alimentándose a sí misma.

Pregunta de investigación:

¿Cuáles son los factores que contribuyen a la diversificación en la alimentación de las familias campesinas de la Sierra Norte del Ecuador?

Objetivo principal:

Identificar las condiciones que promueven que las familias rurales tengan prácticas más acordes con una dieta diversa.

Objetivos secundarios:

1. Caracterizar cualitativamente la dieta de las familias campesinas de las comunidades de San Clemente y Jesús de Gran Poder.
2. Identificar los factores y/o estrategias que posibilitan la diversificación de la alimentación en estas familias.
3. Mostrar el rol del trabajo de cuidados para el logro de la diversidad¹ en la dieta.

El estudio parte de la hipótesis de que la diversidad de la dieta en las familias campesinas, familias que practican agricultura familiar, está relacionada con contar con ingresos estables y con redes familiares, sociales e institucionales (García y otros, 2006:218), aspectos que pueden tener impactos positivos o negativos en el alcance de la diversidad de la dieta. Existe una amplia heterogeneidad de factores, los cuales interactúan entre sí y dan al mismo tiempo como resultado una heterogeneidad de dietas en cada familia, en cada comunidad, e incluso en cada región.

Teniendo en cuenta lo anterior, en el primer capítulo de este documento se presentará una propuesta teórica, la misma que intenta explicar en los siguientes capítulos, junto con la información obtenida en el trabajo de campo, lo que implica la diversidad de la dieta. Además se mostrará la heterogeneidad en estas dietas, en

¹Hablamos de diversidad, pues nutricionalmente, esta es una condición para que una dieta sea de calidad y adecuada para una familia.

términos de cada *estrategia familiar* a través de la cual los actores acceden a la alimentación.

El capítulo segundo, por su parte, muestra la metodología utilizada en el presente estudio. Esta metodología consta de entrevistas a informantes clave, observación participante, ambos métodos parte del método etnográfico. También se muestra y explica el uso del método recordatorio de 24 horas. El objetivo de esto último es presentar una comparación de métodos y denotar la importancia de la investigación a través de la convivencia y vivencia en el territorio, así como el uso de otros métodos para enriquecer el tema alimentario, y caracterizar de manera más oportuna a las comunidades de manera especial a las familias.

El tercer capítulo se basa en un intento por contextualizar la zona de estudio, las provincias de la Sierra Norte del Ecuador (Carchi e Imbabura), y poco a poco acercarnos a los territorios específicos, es decir, las comunidades de: Jesús del Gran Poder, y San Clemente. En este capítulo, además se construye la historia y contexto alimentario de estos territorios de manera muy general.

Un cuarto capítulo está compuesto por los resultados referentes a la diversidad de la dieta provenientes de la investigación de campo y el análisis de los mismos. Además se hace un acercamiento al tema nutricional, realizando un posterior análisis para determinar la diversidad en la dieta de cada familia, a través de los datos obtenidos.

En el quinto capítulo se intenta mostrar el conjunto de factores que conforman la *estrategia familiar* y que ayudan con el alcance de los resultados expuestos en el capítulo cuarto, es decir, las condicionantes para una alta o baja diversidad de la dieta en cada familia. Se aborda el conjunto de factores por cada hogar y por comunidad. Esto debido a que, a pesar de que los factores son los mismos, éstos tienen un ordenamiento diferente en cada familia, ya que cada hogar tiene sus particularidades.

Y finalmente se presenta un capítulo de conclusiones y consideraciones finales que intenta vincular la teoría empleada con los resultados obtenidos, así como posibles críticas frente al tema de la alimentación y el conocimiento profundo que debe haber de éste al momento de hacer propuestas en términos de mejoramiento de la alimentación en las poblaciones.

CAPÍTULO I

LA HETEROGENEIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

El eje central de esta investigación es el estudio de la heterogeneidad de las estrategias familiares campesinas para obtener una dieta más o menos diversa. La perspectiva del actor social de Norman Long sirve como base a este tipo de estudio, sin embargo, se presentan varias secciones subsidiarias que aportan a este estudio en particular. Este marco teórico por tanto, define una dieta diversa desde diferentes puntos de vista, describe la condición particular del campesinado y por tanto estrategias particulares para acceder a una alimentación diversa e introduce la teoría del cuidado para explicar el importante rol de las mujeres en la alimentación, en este caso en particular, de las familias campesinas.

La heterogeneidad y su respuesta a nivel familiar

Abordaremos el tema alimentario desde la perspectiva del actor, es decir analizando las repuestas diversas que los actores manifiestan frente a impactos estructurales. La perspectiva centrada en el actor, perspectiva abordada por Norman Long, busca abordar los procesos interactivos a través de los cuales se construye, reproduce y transforma la vida (Long, 1998: 49). Bajo esta perspectiva no se considera determinante la noción de *estructura*, por el contrario esta perspectiva se centra en cómo lo externo es mediado a través de estrategias, interpretaciones y compromisos sociales de los actores y de red-actor (Long, 1998: 49). Además la misma muestra la construcción social de la subsistencia.

El análisis centrado en el actor trata principalmente los siguientes aspectos primero, la explicación de la heterogeneidad y su significado social; segundo, el análisis de las situaciones de “interface”, es decir en donde se produce una negociación o mediación entre los actores; y tercero, las capacidades que manifiestan las prácticas organizativas para efectuar un cambio (Long, 1998: 50). En esta investigación consideraré estos tres aspectos para abordar el tema alimentario. En primer lugar el término de heterogeneidad referido en este estudio a la diversidad en la dieta de cada familia campesina. En este sentido la heterogeneidad se ve reflejada en la decisión de la familia campesina de transformar, modificar, reaccionar y presentar alternativas ante modelos propuestos por el estado o por otras agencias de intervención, aplicados al caso

de la agricultura (Long y Van Der Ploeg, 1994: 74). Sin embargo algunos autores hablan de una homogenización alimentaria, la cual supone tomar en cuenta dos aspectos: la falta de variedad nutricional de las dietas y la homogenización por la similitud de consumos entre los diferentes países a partir de la disminución de variedades locales. Con relación al primer aspecto, contrariando nuestra naturaleza de omnívoros², limitamos las posibilidades de obtener energía a partir del consumo variado de alimentos (Gracia, 2005: 169).

La homogenización en la dieta supondrá excesos o carencias de orden nutricional (Gracia, 2005: 169). Sin embargo, se habla de homogenización en la dieta sin considerar que ésta se refleja en las unidades familiares, como respuesta también a monotonías locales, con relación a la producción. Sin embargo, a pesar de haber homogenización a nivel local, habrá rasgos que distingan a una unidad familiar de otra, si no es en términos dietarios, lo será en términos de los factores que les permiten a las familias acceder a esas dietas. Actualmente hablar de estandarización en la alimentación es real, sin embargo no se puede hablar de una única alimentación como si todos los cambios en hábitos hayan suprimido las diferentes formas de comer según si uno es hombre o mujer, niño o adulto, campesino o industrial, rico o pobre (Gracia, 2005: 171). Si vinculamos lo propuesto por Mabel Gracia a términos de Long, se supondrá una heterogeneidad tanto dentro de la familia, así como dentro de una comunidad en su alimentación.

La interfaz y las prácticas en el proceso alimentario

En cuanto a los procesos de mediación o interface, es decir la negociación casi invisible que se da entre la familia y el modelo alimentario, negociación que en nuestra investigación es vista a través de las prácticas sociales para el alcance de las distintas dietas que eligen las familias, como respuesta a los problemas o a ciertos procesos (Long, 1998: 51). Las maneras actuales de comer generalmente se entienden como respuesta a la modernización alimentaria. Sin embargo, según Gracia se desconoce cuáles son las causas que guían las elecciones alimentarias de manera particular; además

²Es Claude Fischler quien amplía y propone este término en su libro *El (H) omnívoro El gusto, la cocina y el cuerpo*. La condición de omnívoro, del ser humano, le permite adaptarse a una multitud de alimentos, a regímenes diferentes y a cambios en su entorno. Le permite al ser humano, hacerse simbólicamente y biológicamente de una gran variedad de alimentos. Sean estos conocidos o desconocidos para este (Fischler, 1995: 14- 61).

se desconoce el modo en que éstas están determinadas por factores socioculturales (Gracia, 2005: 161).

Para entender las elecciones alimentarias de las personas, es indispensable comprender cómo los saberes, las representaciones y los discursos alimentarios toman sentido para la acción; conviene relacionarlos, por un lado, con las prácticas cotidianas de la vida de la gente, así como con factores de orden social y motivacional (Gracia, 2005: 163- 164). Por ejemplo menciona Poulain (2002 citado en Gracia, 2005: 167), los franceses al describir sus prácticas alimentarias y argumentar el porqué de ciertas elecciones, se alejan de las prescripciones nutricionales. Este ejemplo demuestra que tanto las circunstancias contextuales, así mismo las dimensiones culturales basadas en la conveniencia, el placer o la identidad son muy importantes y además son determinantes para obtener diversas dietas en cada grupo de personas.

La explicación de lo que ocurre alrededor de la alimentación no se halla simbolizada en los alimentos como cebollas, nabos, papas u otros alimentos; por el contrario la explicación se halla también referenciada a las prácticas cotidianas que ocurren en la cocina (Weismantel, 1994:81) y alrededor del proceso alimentario. Las familias que todavía producen parte de su propia comida suelen seguir estrategias de alimentación muy diversas. Las estrategias incluyen la producción doméstica, pero también las compras en el mercado, recolección o donaciones (DeWalt, 1984 citado en Messer, 2006: 6).

Respecto a lo anterior, Long (1996: 6) asegura que las personas desarrollan sus propias estrategias ante problemas, para el caso de esta investigación el acceso a una alimentación diversa, tales como el uso de redes interpersonales, lazos comunitarios y barriales, instituciones como la iglesia o similares. En este sentido, no sólo se da una situación de interface entre las familias campesinas y un modelo alimentario, sino también entre las familias campesinas y otras familias; organizaciones no gubernamentales, etc. Vemos entonces que una estrategia particularmente interesante en el tema de la alimentación resultan ser las relaciones sociales y familiares, al respecto Barnes (1987: 167) manifiesta que una red social es el conjunto de relaciones interpersonales que vincula a unos individuos con otros. Algunas pueden ser relaciones de proximidad, como podrían ser las redes familiares; también podrían ser relaciones de amistad, o relaciones dadas por el poder. Por lo tanto estas situaciones de interface o

negociación casi invisible entre la familia campesina y sus redes sociales y familiares permiten a la familia acceder a otro tipo de alimentación, o simplemente acceder a ella.

Por otro lado, autores manifiestan que el autoconsumo es otro aspecto importante al momento de plantearlo como una estrategia para diversificación de la dieta; este término es definido por Leite (2004: 125 referenciado en Sacco dos Anjos y otros, 2010: 117) como la fracción de producción agropecuaria (agrícola, pecuaria, y aquella derivada de productos primarios). Ésta se realiza en el establecimiento rural, y se destina al autoconsumo alimentario de los miembros de la familia; e inclusive a la alimentación animal y a otros usos de la actividad productiva.

Evidentemente un mayor o menor nivel de autoconsumo se encuentra en relación al tipo de agricultura que llevan a cabo las familias campesinas. Al respecto podemos acotar un interesante aporte de Harriet Friedmann (1980) quien manifiesta que existen dos tipos de agricultura familiar: la primera, que le ofrece mayor importancia al autoconsumo, y por lo tanto se encuentra más distanciada de procesos mercantiles, mientras que la segunda guarda mayor relación con estos procesos mercantiles. Las formas de producción nos muestran que tan insertas están estas economías al modelo capitalista (Breton, 1993: 135 – 136) y su funcionalidad al modelo agroalimentario globalizado.

Entonces como manifiesta Claude Meillassoux (1977: 139), es mediante la conservación de un sector doméstico, en este caso a través de la agricultura familiar, como importante productor de alimentos, como el capitalismo puede continuar con la acumulación primitiva, esto a través de la transferencia de valor que se da a través del aprovechamiento de un modo de producción (de agricultura familiar) en provecho de otro (agricultura a gran escala). Así mismo, afirma que el modo de producción doméstico es simultáneamente preservado y destruido. Preservado como un subsidiario del modo de producción capitalista, y destruido pues existe una privación de éste de los medios de producción y reproducción (Meillassoux, 1977: 140).

Si continuamos con la perspectiva del actor para hablar acerca del consumo de alimentos en el ámbito doméstico de estas familias campesinas podemos apoyarnos también de el *significado interno* y *externo* que trae a colación el autor Sidney Mintz en su libro *Sabor a comida, sabor a libertad: incusiones en la comida, la cultura y el pasado*. Cuando el autor habla de un *significado interno*, este significado se refiere a

aquel que la familia otorga a un alimento, y se manifiesta cuando ya han ocurrido cambios en el significado *externo*; mientras que al hablar de un significado *externo* este se refiere a la dependencia de las condiciones del entorno económico, social y político, estas condiciones tienen como consecuencia la incorporación de nuevas prácticas y preferencias alimentarias a nivel del hogar, eligiendo productos del mercado, cuando ya no los cultivan (Mintz, 1996: 42-51). Así mismo autores como Bourdieu (1979) proponen que el proceso alimentario implica un proceso de distinción y clasificación social. Al respecto Sacco dos Anjos y otros (2010: 118) aducen que la creciente incorporación de productos industrializados podría ser considerada como una tendencia de ascensión social por parte de las familias rurales. Nuevamente, este es un ejemplo de cómo el *significado externo* impacta en el *significado interno*.

Marvin Harris (1985) desde el materialismo cultural sostiene que la vida social humana está dada en respuesta a los problemas terrenales más básicos, como la obtención de alimentos. Este autor asegura que los alimentos si bien son buenos para pensar³, antes de esto deben ser buenos para comer, es decir, estos alimentos primero deben nutrir el estómago, y después la mente. El autor además habla en términos de costos y beneficios. Es decir, algunos alimentos tienen un costo-beneficio menor que otros, por lo tanto se prefiere no producirlos. En lugar de ello se prefieren las alternativas que ofrece el mercado, las cuales podrían ser más nutritivas y baratas (Harris, 1985: 17).

Por otro lado, según García y otros (2006: 196), la organización del ingreso y el consumo familiar, al igual que el desarrollo de estrategias de supervivencia, influyen en el consumo, incluida la alimentación. Entonces las familias rurales y su organización están determinadas sobre la base de la premisa de suplir necesidades de consumo de los miembros del hogar, sobre la base de la fuerza de trabajo disponible (Chayanov, 1974: 55). Por lo tanto las familias adoptan mecanismos de organización de acuerdo al contexto en el que están inmersas. Más adelante se intenta desarrollar este tipo de organización partiendo de los casos estudiados.

Según Van Der Ploeg (1990: 18) la modernización de los procesos productivos agrarios vincula en gran medida la explotación agrícola a dinámicas mercantiles. Por lo tanto, los procesos productivos se tornan más subordinados y dependientes del

³ Principio propuesto por Claude Lévi-Strauss.

comportamiento de las dinámicas mercantiles. Los agricultores se vuelven más dependientes de insumos y servicios adquiridos fuera de la explotación agrícola.

Considero útil la aseveración de Van Der Ploeg, no solamente en términos de producción agrícola o ganadera, sino también para aplicarlo al consumo de alimentos. Las familias incorporan nuevos productos a su alimentación, entendido esto generalmente como un tipo de modernización alimentaria, y a través de esto las unidades familiares se vuelven más dependientes de alimentos producidos y adquiridos fuera de la explotación agrícola.

Según Sacco dos Anjos y otros (2010: 123), la modernización es la invalidación y deslegitimación de un conjunto de saberes y prácticas ligadas a la producción de autoconsumo y toda su diversidad. A mi juicio, podría haber una invalidación de las prácticas de diversificación en la producción; sin embargo no hay que negar que esta modernización y dependencia alimentaria, pudieran representar mayor diversidad en la dieta de las familias campesinas debido al acceso que tienen a otras fuentes de alimentos antes restringidas tales como tiendas, carros distribuidores, mercados locales, etc.

Los hábitos alimentarios, en ocasiones, en lugar de ser creados como una respuesta ideológica, suelen manifestarse como respuesta impulsiva o emocional. Estas respuestas se encuentran motivadas por la “necesidad” instantánea que suscita la globalización agroalimentaria a través de los medios de comunicación en masa, o incluso debido a la expansión de las cadenas de supermercados (Entrena, 2008: 35), todo lo anterior dada la condición de omnívoro del ser humano, específicamente debido a la *neo filia*, es decir la mayor afinidad y deseo por alimentos nuevos (Fischler, 1995: 63).

El estilo de vida para Bourdieu citado en Álvarez (1996: 153) se refiere al resultado de una serie de prácticas ejercidas por las personas. Sin embargo, Bourdieu plantea la necesidad de analizar y saber cuáles son las condiciones que determinan esas prácticas (Álvarez, 1996: 153). Evidentemente no se puede hablar de *habitus*, con el desconocimiento de los factores que lo determinan.

Finalmente sin menoscabar la importancia de una perspectiva desde la economía política, la cual tiene una descripción de gran alcance y crítica de los procesos macro-estructurales vinculados al sistema agroalimentario, esta perspectiva es pobre para analizar procesos particulares. Bajo el análisis de economía política se corre el riesgo de

opacar el análisis de los casos particulares y de la agencia humana frente a estos procesos, es por esta razón que al tomar a la familia como unidad de análisis hemos considerado que la perspectiva del actor puede aportar mucho al análisis del tema alimentario (Cid, 2007: 80). Tomamos en cuenta este abordaje para analizar la alimentación debido a que ésta no puede ser vista únicamente como una necesidad biológica, si bien este aspecto es relevante, este tema además debe ser visto como un fenómeno biocultural (Contreras y otros, 2005: 21).

La diversidad en la dieta en un sentido biológico

Según el International Food Policy Research Institute (IFPRI), la diversidad en la dieta se presenta como un buen indicador de la seguridad alimentaria. Las razones son: la diversidad en la dieta es un resultado positivo ya que está cumpliendo con el objetivo del derecho a la alimentación; una dieta variada está mayormente relacionada con el aumento de micronutrientes en la dieta; la reducción de incidencia en la hipertensión; menor riesgo de mortalidad por enfermedad cardiovascular y cáncer (Hoddinot y Yohannes, 2002: 4-5).

Por otro lado, hay que tomar en cuenta que la diversidad en la dieta no puede ser fácil. Además de estar condicionada a un limitado acceso de los alimentos, también lo está por su fuerte carga simbólica. En la mayoría de los casos estos alimentos son los que otorgan la mayor parte de la carga calórica de la dieta. Generalmente están conformados por carbohidratos y azúcares.

Los hogares que tengan un consumo de grupos de alimentos menor o igual a 4 al día serán considerados como dietas de “baja diversidad”. Por otro lado, para dietas con un consumo de grupos de alimentos de 5, 6 o 7 al día se tratan de dietas con “diversidad media”. Y finalmente para hogares con consumo de grupos de alimentos de 8 o más, se tratará de dietas con “alta diversidad”⁴ (Kennedy y otros, 2010: 29).

La dieta, según el criterio de Gracia se entiende como un patrón de evitación o restricción. Además refleja templanza, control de las pasiones y estabilidad, y salud, con relación a los alimentos (Gracia, 2005: 162). Según la misma autora, la dieta de todos los

⁴ Parámetro establecido por Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto WOTRO. Considero estos parámetros pues los recordatorios de 24 horas realizados previos a esta investigación fueron analizados sobre la base a esta tipología. Sin embargo la misma ha sido adaptada de la tipología utilizada por FAO.

miembros de la sociedad se construyó como un *problema bisocial*, por lo tanto la gente tenía que adaptarse a las recomendaciones nutricionales. En especial las clases trabajadoras, por lo que sus cuerpos eran la fuerza de trabajo, y evidentemente debían estar acorde a la reproducción social del sistemas (Gracia, 2005: 162).

Sin embargo, los alimentos no pueden ser vistos únicamente como elementos que sirvan para nutrirse, y tampoco deben ser percibidos como parte de aspectos únicamente biológicos(Contreras y otros, 2005: 21). La condición de omnívoro del ser humano no le permite obtener nutrientes de un solo alimento, por lo cual siempre requiere acceder a una gran variedad de alimentos. En la actualidad, según Adam y Herzlich (1994 referenciado en Gracia, 2005: 163) la dieta también se puede asumir como una norma. A través de la adopción de esta norma, el ser humano permite reducir una amenaza en particular para su salud.

Es evidente que al hablar del término dieta, rápidamente nuestro pensamiento se dirige hacia la medicina y la nutrición, lo anterior debido a la implementación de políticas de educación nutricional, que tratan de controlar aspectos de la vida cotidiana como la alimentación. Para lograr esto, se intenta modificar los hábitos alimentarios a través de la provisión de información de base científica (Gracia, 2005: 163).

Respecto a lo anterior, consideramos entonces que para tratar el tema de nutrición y específicamente el tema de la alimentación es importante considerarla desde una tridimensionalidad. Dicha tridimensionalidad se encuentra integrada por dimensiones sociales, ambientales, y biológicas (Macias y otros, 2009: 1129). Esta es una forma más coherente al momento de proveer información a las comunidades en las que se desea incidir, o como el inicio de una ruta de conocimiento de un territorio en particular.

Se conoce que la adopción de nuevos hábitos alimentarios ha propiciado una evolución acelerada del concepto de nutrición a nivel internacional, continental y nacional. Por lo tanto, las autoras hacen uso del término “tridimensionalidad” como una herramienta para proporcionar a las poblaciones conocimientos integrales para la adopción de hábitos de vida saludables (Macias y otros, 2009: 1130).

Los conceptos que integran la tridimensionalidad de la nutrición son: la dimensión biológica, misma que se refiere al proceso indispensable para el mantenimiento de la vida; la dimensión social, en la que intervienen factores culturales

como la religión, educación y hábitos alimentarios; y la dimensión ambiental, la cual es importante por la sustentabilidad de alimentos y la utilización de cultivos como fuente de energía y como medidas que no sólo apoyan la parte nutricional de las poblaciones sino que también contribuyen a la conservación del medio ambiente (Macias y otros, 2009: 1130).

A mi juicio es esta misma tridimensionalidad la que interviene en el proceso de cambios en hábitos alimentarios o en la modernización alimentaria. Los autores únicamente la consideran como un punto de partida para el anclaje de gente en pro de cambios alimentarios saludables; sin embargo, estas mismas dimensiones pueden integrar los cambios en hábitos alimentarios y por supuesto las elecciones alimentarias consideradas menos positivas.

La dimensión social, según los autores, tiene influencia sobre lo que la gente come, cómo prepara sus alimentos, sus prácticas alimentarias y los alimentos que prefiere (Latham, 2002 citado en Macias y otros, 2009: 1132). Las prácticas individuales tienen un reflejo en las prácticas poblacionales. En muchas ocasiones la cultura alimentaria limita la ingesta de algunos nutrientes que el cuerpo necesita (Macias y otros, 2009: 1129).

Al respecto de la dimensión social, Poulain (s/f: 1), al referirse a la alimentación, manifiesta que los hombres no comen nutrientes, ellos comen alimentos. Los hombres se nutren sobretodo de platos: zanahorias ralladas, hamburguesa, puré, mus de chocolate; es decir, alimentos combinados entre ellos en el seno de las preparaciones culinarias. Los hombres no comen ni nutrientes ni únicamente alimentos; comen alimentos cocinados, de forma más habitual, combinados entre ellos en el marco de las comidas preparadas (Poulain, s/f: 1).

Por otro lado, la dimensión biológica continúa siendo un eje central. En esta dimensión se percibe al ser humano como un transformador de alimentos, con el único fin de la obtención de energía. Al respecto se mencionan dos conceptos de la nutrición:

[...][C]onjunto de procesos mediante los cuales nuestro organismo, utiliza, transforma e incorpora a sus propios tejidos una serie de sustancias que recibe del mundo exterior y que han de cumplir tres fines básicos: aportar energía necesaria para mantener la integridad y el funcionamiento de las estructuras corporales, construir y reparar estas estructuras y regular los procesos metabólicos [...] (Gómez y otros, 2001 citado en Macias y otros, 2009: 1131).

Seguido de un segundo concepto de la nutrición:

[...][E]s el conjunto de procesos mediante los cuales el hombre ingiere, absorbe, transforma y utiliza las sustancias que se encuentran en los alimentos y que tienen que cumplir cuatro importantes objetivos: suministrar energía para el mantenimiento de sus funciones y actividades, aportar materiales para la formación, crecimiento y reparación de las estructuras corporales y para la reproducción, suministrar las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y reducir el riesgo de algunas enfermedades[...] (Pinto y otros, 2003 citado en Macias y otros, 2009: 1131).

Según Gómez y otros, es importante el segundo concepto, debido a que éste considera el riesgo a enfermedades. Evidentemente en la actualidad el acelerado cambio en hábitos en la alimentación supone un riesgo a contraer enfermedades relacionadas directamente con la alimentación.

Según Poulain las normas alimentarias están sometidas a una serie de influencias de principios gastronómicos, culinarios, dietéticos y simbólicos. La norma dietética se fundamenta por un conjunto de conocimientos científicos nutricionales y se difunde por medios médicos (Poulain, s/f: 19).

Finalmente y todavía dentro de la tridimensionalidad, la dimensión ambiental se trata de una perspectiva que propone asegurarse de que la práctica de la alimentación y nutrición apoyen a ecosistemas sostenibles y ambientes sanos. En la actualidad la disponibilidad de alimentos se ha visto afectada por las modificaciones en el medio ambiente, todo esto en detrimento de la disponibilidad diversa de alimentos (Macias y otros, 2009: 1131- 1132). Según los autores la sustentabilidad de la nutrición va a depender de la cooperación de las estrategias empleadas en el mundo para lograr que los alimentos estén distribuidos de manera equitativa en todo el planeta. En este sentido ha aparecido la denominada ecología de la nutrición, la que propone dietas saludables, equitativas y sostenibles (Macias y otros, 2009: 1131).

La alimentación y su relación con la subsistencia del campesinado

La fuerza de trabajo de la familia está determinada por los miembros disponibles de la familia que estén capacitados para realizar el trabajo. Además se debe considerar que el límite superior posible para el volumen de la actividad económica, depende del monto de trabajo que puede dar esta fuerza de trabajo, en su máxima intensidad. Y así mismo el límite inferior para el volumen de la actividad económica está determinado por el

total de beneficios absolutamente necesarios para la existencia de la familia (Chayanov, 1974: 47- 48).

Se debe considerar que el tamaño y composición de la familia influirán en la organización de la unidad económica campesina (Chayanov, 1947: 48). Sin embargo, el término familia no está entendido únicamente por los lazos biológicos que unen a un grupo de personas; el término también incluye relaciones tales como por ejemplo si una persona come en el mismo hogar, o comparte el mismo techo (Chayanov, 1947: 48). Por lo general también se habla de familias extendidas, conformadas por varias generaciones.

El funcionamiento de esta familia está determinado por la relación entre suplir necesidades de consumo sobre la base de la fuerza de trabajo disponible. Esta relación está determinada por consumidores, que son aquellos demandantes frente a las necesidades y están divididos por grupos de edad, y por la fuerza de trabajo, es decir trabajadores que suplirán las necesidades de los consumidores. Entre más trabajadores estén disponibles en una familia mas se aliviará la carga en la relación consumidor/trabajador (Chayanov, 1947: 55).

Por otro lado, Chayanov asevera que el trabajador campesino estimulado por las necesidades de la familia desarrolla mayor energía. Por lo tanto se da un tipo de auto explotación del trabajador. Nuevamente, el volumen de la actividad económica depende del número de consumidores. Y del mismo modo, la extensión de la unidad doméstica está determinada por la relación entre consumidores y trabajadores; mientras mayor sea esta relación, mayor será la presión ejercida sobre los trabajadores (Chayanov, 1947: 80-81; 89).

No se puede establecer un cálculo económico de la unidad económica campesina porque no existen salarios definidos. Únicamente existe un consumo de la fuerza de trabajo en unidades físicas. Por lo tanto se haría una evaluación subjetiva de la fatiga (Chayanov, 1947: 91-92). Sin embargo las unidades económicas campesinas, en situaciones de incertidumbre, no se ven tan afectadas como las empresas capitalistas en las mismas situaciones.

Los elementos de la unidad económica son la familia y los medios de producción (fuerza de trabajo, tierra y capital). La fuerza de trabajo está determinada por la composición familiar. Y los otros elementos, tanto tierra como capital deben estar dados

en función de la fuerza de trabajo. Cualquier exceso en los medios de producción se torna en una carga excesiva para la empresa, y esto sobrepasa los niveles de autoexploración que la familia está dispuesta a dar (Chayanov, 1947: 98-99).

Así mismo al haber un excedente de fuerza de trabajo en el interior de la unidad económica, con escasos medios de producción, como la tierra o el capital, el campesino destina su fuerza de trabajo hacia actividades fuera de la unidad económica campesina con el objetivo de lograr el balance económico básico, es decir supliendo las necesidades de los consumidores (Chayanov, 1947: 108-110).

Un campesino lucha por la autonomía, por la sobrevivencia, por la dignidad, por una vida mejor en una sociedad que los condena a la sumisión, dependencia, y amenaza con el deterioro de sus medios de vida (Van Der Ploeg, 2006: 20). Los campesinos presentan una constante defensa de sus recursos naturales (cultivos, animales, luz solar, agua), además de los recursos sociales como conocimiento local, redes sociales, instituciones.

La unidad económica campesina es una forma institucional que distancia las actividades agropecuarias, de manera específica y estratégicamente organizada, de los mercados (Van Der Ploeg, 2006: 21). El autor se refiere específicamente a los insumos agrícolas. Sí, es correcto, hay un distanciamiento, sin embargo es importante aclarar que también hay un acercamiento de la unidad campesina al mercado, de manera particular a través de los alimentos, tanto como proveedor, así como comprador de los mismos.

La co-producción es lo que Van Der Ploeg denomina como las relaciones que se dan entre la naturaleza y el hombre. O en términos más generales, entre lo social y lo material. Sin embargo, la co-producción se articula con los mercados. Por ejemplo, una parte de la producción campesina es vendida y otra parte de la producción puede ser consumida por la familia campesina, y una parte de la producción puede alimentar lo que será el próximo ciclo de cultivo (Van Der Ploeg, 2006: 22). Lo anterior da la oportunidad a la unidad de producción campesina de reproducirse y ampliarse.

Según Van Der Ploeg, el modo de producción campesina posee las siguientes características: a) disponibilidad limitada de recursos, por lo que la obtención de productos debe ser la mayor posible con los recursos que se posee sin el deterioro de estos recursos. Por lo tanto este tipo de producción es intensiva; b) abundancia de trabajo (mano de obra), mientras que los objetos de trabajo (tierra, animales, etc.) son escasos;

c) unidad orgánica de los recursos sociales y materiales, del modo de producción campesina. Estos recursos son controlados con aquellos directamente involucrados con la producción; d) intensidad, y la calidad y cantidad de trabajo. Esto sin duda depende de la cantidad de tecnología o ausencia de ella en la unidad campesina; e) relaciones de la unidad campesina y el mercado. Los recursos utilizados para la producción destinada al mercado son al mismo tiempo recursos utilizados para la reproducción de la unidad campesina (Van Der Ploeg, 2006: 23-24).

Según (Schneider, 2014: 7), la agricultura familiar se refiere al ejercicio de la actividad económica agrícola por parte de un grupo social unido por lazos de parentesco y de sangre, que es la familia. Esta última es un grupo social que trabaja y genera productos, bienes y servicios. De este modo, la agricultura familiar incluye una forma social del trabajo y de producción en la que una actividad - la agricultura - es realizada por un grupo doméstico unido por lazos familiares (Schneider, 2014: 9).

La comercialización de la agricultura familiar por su parte no siempre hace que los agricultores que destinan gran parte de su producción al mercado, sean vulnerables en cuanto a su producción para el autoconsumo. Es decir, una mayor mercantilización de alimentos no necesariamente hace que se cultiven menos alimentos para el autoconsumo (Gazolla, 2006: 90). Otros autores por su parte aseveran que cuando se desplazan cultivos para la subsistencia por cultivos orientados al mercado esto podría deteriorar o tener impactos negativos en la diversidad en la dieta. Sin embargo aseguran que la diversidad en la finca está positivamente relacionada con la diversidad en la dieta de los hogares. Por otro lado la producción destinada hacia la comercialización puede ser benéfica para la diversificación en la dieta en el caso de que las ganancias sean destinadas a la compra de alimentos nutritivos. Lo anterior dependerá de qué tipo de alimentos sean ofertados en el mercado, y que tan accesibles sean para las familias éstos, porque así también puede haber mayor facilidad de acceder a alimentos menos nutritivos (Jones y otros, 2014: 9-10).

La mercantilización del consumo (Van Der Ploeg, 1990; 1992 citado en Gazolla, 2006: 96) da como resultado la externalización del consumo alimentario. En esta externalización los alimentos de la producción propia, son sustituidos por alimentos comprados, de manera que estos alimentos puedan garantizar la reproducción social y alimentaria del grupo doméstico (Gazolla, 2006: 96).

Según algunos autores la pequeña producción agrícola a nivel de hogar está positivamente correlacionada con la diversidad en la dieta en las familias rurales en la sierra del Ecuador (Oyarzun y otros, 2013). Otros autores también manifiestan que el número de cultivos sembrados está asociado con una asociación positiva con la adecuación de micronutrientes en adultos (Torheim y otros, 2004). La diversidad en la granja en un estudio en Malawi estuvo positivamente asociada con la diversidad en la dieta de los hogares. En este estudio se demostró que existe una asociación positiva independientemente de las diferencias en riqueza y posición social de los hogares. La diversidad en la dieta fue fuertemente asociada con el consumo de legumbres, vegetales y frutas (Jones y otros, 2014: 9).

El trabajo de cuidados

Finalmente en el marco de esta investigación y en relación a lo vital y cotidiano de la alimentación, considero necesario hablar del trabajo de cuidados, como un trabajo no remunerado, y principal proveedor de la alimentación. Generalmente este trabajo es desempeñado por la mujer. Se habla de género cuando se establecen relaciones entre hombres y mujeres, con base en las características, los roles, y las oportunidades que el grupo social asigna a cada uno de aquellas y aquellos (DPN, 2009 citado en Barón, 2011: 152). Los estudios de género conllevan el análisis de las diferencias y relaciones contraídas social y culturalmente. Esto implica el estudio de roles para cada uno (Scott, 1996 citado en Barón, 2011: 152).

El trabajo productivo según Barón (2011:152) se define como el trabajo naturalizado para el hombre, en el cual intervienen las relaciones directas con el mercado, es decir la producción de bienes y servicios destinados al consumo. Este trabajo normalmente desarrollado en la economía campesina tiene como principal objetivos la reproducción de los productores y de la propia unidad de producción (Shejtman, 1980 citado en Barón, 2011: 152). Sin embargo este trabajo, visto desde un punto de vista más macro, puede entenderse como el trabajo que realiza la unidad de producción campesina, en pro del beneficio del capital, como productor de alimentos (Meillassoux, 1977:22).

Puesto en claro lo anterior, a nivel doméstico, el trabajo reproductivo en nuestras sociedades se encuentra naturalizado como un trabajo que compete a la mujer y a los

niños. En sociedades campesinas las actividades con frecuencia se encuentran vinculadas a la huerta, cuidado de los animales, ayudas domésticas (Barón, 2011: 152), y naturalmente la alimentación de la familia. Las mujeres quienes se encargan de la reproducción biológica y social de la familia (Campaña, 1994 citado en Barón, 2011: 152).

La alimentación, a nivel de hogar, históricamente se ha visto provista por la mujer. Sin embargo este trabajo, importante para el mantenimiento de la vida y bienestar social, no resulta visible a nivel de la sociedad (Franco, 2010: 1). La alimentación puede verse como una actividad de cuidado que permite que otros seres humanos se desarrollen, aprendan y crezcan. Sin embargo, este trabajo no se encuentra contabilizado, a pesar de que genera un ingreso –no monetario- que se constituye en bienestar para la familia (Folbre, 2009 citado en Esquivel, 2011: 8); esto debido a que el mismo no tiene una relación directa con el mercado (Barón, 2011: 152).

Autores muestran el trabajo doméstico como una respuesta a una necesidad del capitalismo (Carrasco, 2013: 41), es decir para la reproducción de la fuerza de trabajo. Así mismo, al vender la fuerza de trabajo, se generarían salarios que más tarde serían destinados a la obtención de bienes y servicios. Y esta fuerza de trabajo es reproducida a nivel doméstico, a través del trabajo mencionado anteriormente. Trabajo que genera valor que no es del todo visible en la sociedad capitalista (Carrasco, 2013: 41). Por lo tanto, a través del consumo de alimentos se generan relaciones de cuidado, entre el cuidador –generalmente la madre- y la familia.

En el caso de la alimentación como un aspecto fundamental para la misma reproducción de la fuerza de trabajo, éste es totalmente traslapado por otros aspectos. Por ejemplo cuando se profesionaliza y mercantiliza un tema como la alimentación, éste se carga de sentido; de otro modo, dentro del hogar este no es considerado de importancia. Es así que la alimentación únicamente cobra sentido dentro del mismo hogar o en ocasiones solamente para la persona que realiza este trabajo.

El trabajo de cuidados en actividades como la alimentación en el ámbito doméstico familiar es un aspecto a analizar. Este trabajo mayormente recae sobre la mujer o se cataloga como de condición femenina (Franco, 2010: 4-5). El análisis de los cuidados a través del consumo visibiliza la importancia de un trabajo no remunerado en el aseguramiento de una alimentación diversa a nivel del hogar. Éste se encuentra

vinculado con las transformaciones en términos alimentarios. El cuidador es quien decide qué es bueno para consumir.

Actividades como la agricultura también generan un “costo” de energía, tiempo e incluso de ingresos no percibidos para quienes la desempeñan (Esquivel, 2011: 7). Sin embargo el trabajo de cuidado tiene la finalidad de liberar al hombre adulto ganapán para que se relacione libremente con el mercado (Carrasco, 2013: 50). Entonces la alimentación, actividad desarrollada habitualmente por las mujeres es una precondition para que sea el hombre quien logre insertarse en el mercado laboral y en un ámbito más visible.

En conclusión haré uso de la teoría del actor de Norman Long, con la cual abordaré tanto la heterogeneidad, vista sobre todo como la diversidad en la dieta y entre las dietas en los territorios y familias. Por otro lado consideraré la interfaz y las prácticas que desarrollan las familias campesinas para mediar frente a un modelo alimentario y la negociación que las mismas realizan con otros para acceder a determinada dieta. Finalmente las prácticas serán vistas a través de los factores que condicionan una determinada estrategia familiar alimentaria que les permite acceder a la alimentación sea esta o no diversa. En este marco los elementos transversales son: la condición campesina de cada familia; y el trabajo de cuidados como elementos fundamentales para acceder a la alimentación.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

La metodología de esta investigación fue cualitativa. Para la investigación de temas relacionados con la alimentación utilicé instrumentos etnográficos tales como la observación participante, la entrevista semi-estructurada y entrevistas a informantes clave.

En las ciencias exactas, la descripción de la metodología es un aspecto muy importante. Los lectores e interesados en una investigación dada, deben contar con una descripción minuciosa de cuáles fueron los procedimientos para llevar a cabo un experimento. Esto no es una excepción en las ciencias sociales; el investigador tiene la obligación de mostrar a sus lectores las condiciones en las cuales se realizó un estudio (Malinowski, 1986: 20). Según Malinowski en estudios con base metodológica en la etnografía, es común que los investigadores únicamente nos muestren las conclusiones y datos y más datos. Sin embargo no nos presentan explicación alguna de la proveniencia de los mismos y sobre la base de qué instrumentación se realizaron (Malinowski, 1986: 21).

[...]¿Cuál es, pues, la magia del etnógrafo que le permite captar el espíritu de los indígenas, el auténtico cuadro de la vida tribal? Como de costumbre, sólo obtendremos resultados satisfactorios si aplicamos paciente y sistemáticamente cierto número de reglas de sentido común y los principios científicos demostrados, y nunca mediante el descubrimiento de algún atajo que conduzca a los resultados deseados sin esfuerzo, ni problemas [...] (Malinoswki, 1986: 23).

Lo anterior resulta fundamental, puesto que el trabajo etnográfico, a mi juicio requirió de esfuerzo, sobre todo al momento de establecer relaciones. Claramente en un tiempo corto resulta un tanto pedregoso establecer relaciones de tal confianza que uno se convierta en un integrante más de la comunidad. El tiempo que empleé para realizar el trabajo de campo fue de aproximadamente 2 meses. Estos meses se encuentran divididos de la siguiente manera:

1. Un mes empleado para la introducción a las dos comunidades estudiadas.
2. Un mes empleado para la introducción a cada familia, es decir 2 días para contacto y presentación por cada familia (días en los que no hubo convivencia durante el día completo, tiempo necesario para realizar el diario alimentario). Y por otro lado 5 días de

observación participante con cada familia, es decir, un total de 20 días para las 4 familias.

Por otro lado, respecto a lo anteriormente mencionado por Malinowski, mucha de la revisión bibliográfica en cuanto a estudios alimentarios que he realizado muestra de manera escasa o ausente la metodología que se utilizó para obtener resultados. Esto me llevó en muchas ocasiones a una gran confusión como investigadora.

Malinowski establece en su libro *“Los argonautas del pacífico occidental”* que la propuesta metodológica se basa en tres principios: el estudio debe albergar propósitos estrictamente científicos, deben haber buenas condiciones para el trabajo, y finalmente se deben utilizar cierto número de métodos precisos para recoger, manejar y establecer pruebas (Malinowski, 1986: 24).

Es importante contrastar la teoría con la realidad, aun cuando durante el trabajo de campo habrá ocasiones en que la teoría no se ajuste con la realidad. Es importante estar abierto a realizar cambios. Es necesario también tener en cuenta que nos encontramos probando una hipótesis (Malinowski, 1986: 26).

Estudio de las prácticas alimentarias

Por otro lado autores como Poulain aducen que el estudio del fenómeno alimentario va de lo objetivo a lo subjetivo (Poulain, s/f: 17). Entonces nos encontramos con: “...prácticas observadas, las prácticas objetivadas y las prácticas reconstruidas, (Poulain, s/f: 17-18). Las prácticas observadas se tratan de comportamientos que el comensal o grupo de comensales ponen en marcha. Por otro lado, las prácticas objetivadas, son comportamientos reales; sin embargo estos no son observados directamente, pero si objetivados directamente por las huellas que dejan, un ejemplo de esto son las compras realiza una familia y la clasificación jerarquizada que hace de las mismas (Poulain, s/f: 18).

El mismo autor habla acerca de las prácticas reconstruidas, las cuales son construidas a través de preguntas que se le hace al actor, haciendo que éste rememore sus propias prácticas. Esto se realiza a través de una encuesta, con una serie de descriptores definidos previamente. La escala de tiempo para la reconstrucción puede ser variable, desde 24 horas, tres días o una semana (Poulain, s/f: 18).

Para esta investigación desarrollaré un día normal de cada familia, un día en el que se evidencien las prácticas observadas que subyacen al proceso alimentario. Así como también denotaré las prácticas objetivadas. Sin embargo para el caso de las prácticas reconstruidas, estas serán observadas a través de los alimentos que consume la familia en su cotidiano. Y será analizada a través de la diversidad en la dieta: por grupos de alimentos, y frecuencia de consumo de los mismos.

Observación participante

Para fines de esta investigación citaré a la observación participante como instrumento etnográfico en el Anexo 1⁵. La observación participante consiste en integrarse en un grupo social y compartir su vida de la forma más concreta posible. De manera que el investigador se convierta en un miembro más del grupo (Poulain, s/f: 21). En el caso de mi investigación el trabajo de campo fue algo fructífero, sobre todo por la apertura de las personas. Sin embargo resulta de vital importancia convivir un día completo, para lo cual la tener la confianza de las personas es fundamental, adaptarse y ser parte de su experiencia.

Poulain hace mención a un segundo tipo de observación, la observación “armada” (Poulain, s/f: 21). Este tipo de observación se realiza mediante la técnica del itinerario, un método desarrollado por Dominique Desjeux. Este método consiste en construir el camino que sigue un objeto. Es decir se considera su adquisición, el camino a la tienda para adquirirlo, las interacciones sociales entre familia, amigos y colegas (Desjeux y otros, 2002: 2).

Desjeux (1994:1) cita un ejemplo sobre el uso del itinerario para estudios alimentarios: “Por ejemplo, en comida, es necesario distinguir las siguientes etapas: la situación antes de la compra, el momento de la compra, la preparación de los alimentos, la comida y los modales en la mesa y a continuación las sobras [al final de la comida]”. Sin embargo en la presente investigación, haré uso principalmente de la observación participante; es decir, el compartir, en la mañana, tarde y noche en las actividades que desarrollan las familias campesinas, en especial la madre de familia, o la encargada de

⁵ Este instrumento etnográfico contiene la hoja de ruta para realizar la observación participante en cada uno de los hogares. Por otro lado, también consta de una entrevista semi – estructurada, la cual nos ayudó a profundizar el tema alimentario.

la preparación de los alimentos. La observación participante sin duda ha sido un proceso enriquecedor y central en esta investigación.

Entrevista

Las entrevistas pueden ser individuales o colectivas; éstas permiten estudiar las representaciones de los comensales y del sentido que dan a sus acciones. La técnica de la entrevista semi-directa consiste en “hacer hablar” a las personas interrogadas sobre un tema (Poulain, s/f: 22). En este caso el tema central es la alimentación. En el caso de esta investigación las entrevistas a informantes clave fueron realizadas a ancianos que vivieron en cada comunidad desde su formación. Los he considerado informantes clave en relación a su conocimiento acerca de la comunidad, la antigüedad con la que habitan la misma, y porque son informantes clave para reconstruir, a grandes rasgos, la historia agroalimentaria de cada sector.

Métodos para el análisis de resultados

Diversidad en la dieta

Para la medición del consumo de alimentos en el hogar realicé una adaptación de la *Guía técnica para medir el consumo de alimentos a nivel de hogar*⁶. Esta guía fue desarrollada para medir tres aspectos: incremento del número de comidas por día; el incremento del número de alimentos o grupos de alimentos consumidos – este es el aspecto de más utilidad para nuestro estudio-; y por último el incremento de consumo calórico por hogares al día (Swindale y Ohri-Vachaspati, 2005:1).

La diversidad en la dieta fue medida de acuerdo a los grupos de alimentos que se consumieron durante el día. En este caso no resulta de mucha importancia medir el número de alimentos, ya que por ejemplo pan y fideo, son dos alimentos diferentes, sin embargo ambos pertenecen al mismo grupo de alimentos. Swindale y Ohri-Vachaspati (2005: 5) sugieren utilizar los grupos de alimentos – 12 grupos- utilizados para elaborar las hojas de balance de alimentos desarrolladas por la Food Agriculture Organization (FAO).

Para objeto de nuestro estudio usé 9 grupos de alimentos: granos y tubérculos; leguminosas; lácteos; carnes (incluyendo menudencia); huevos; frutas y verduras ricas

⁶Measuring Household Food Consumption: A Technical Guide

en vitamina A (más de 120 RE/100g); otras frutas y verduras; grasas y dulces. El grupo de otros: hierbas, condimentos y leche materna, no se contabilizaron como grupos de alimentos⁷. Seleccioné estos grupos de alimentos, ya que como sugieren Swindale y Ohri-Vachaspati (2005: 6) los grupos de alimentos pueden ser adaptados al contexto local, es decir el grupo de tubérculos tomará en cuenta aquellos presentes en la zona, al igual que para los otros grupos de alimentos. Además consideré los 9 grupos de alimentos debido a la necesidad de comparar metodologías, es decir el diario alimentario a través de la etnografía con el recordatorio de 24 horas llevado a cabo previamente en cada comunidad con ayuda del equipo del Proyecto WOTRO.

El hogar como unidad de análisis

En la investigación, y tomando como base la teoría del actor de Norman Long, tomé como base de análisis al hogar. La diversidad de la dieta en el hogar es una medida para saber la capacidad de acceso a grupos de alimentos costosos por parte de las familias (Kennedy y otros, 2010: 2). Seleccioné familias según la clasificación de la composición “familia nuclear”, es decir aquella con padre y madre y que puede estar compuesta por un solo padre o madre, y con uno o más hijos o hijas solteros (García y otros, 2006: 1999).

Además analicé la diversidad de la dieta a nivel de individuo, en este caso la mujer o la encargada de la preparación de los alimentos, que es la persona con quien compartí gran parte del trabajo de investigación de campo. Este análisis, a nivel de individuo (mujeres) me ayudó a conocer la adecuación de micronutrientes en la dieta (Kennedy y otros, 2010: 2 - 9).

Para la recolección de los datos sobre diversidad en la dieta realicé una adaptación del método de recordatorio de 24 horas, debido a que quien provee la información mayormente es la madre de familia, sin embargo esto no es de manera verbal, sino a través de la práctica de la preparación de los alimentos. Es decir realicé un diario alimentario en el transcurso de una semana. Lo cual me resultó bastante importante sobre todo para la comparación con los resultados provenientes del recordatorio de 24 horas, realizado a través de una encuesta previa.

⁷Peter Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, 2014, recomendación a través de comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto Wotro.

Para el caso del análisis a nivel de hogar consideré a aquellos alimentos preparados en el hogar o fuera de él, así como a los alimentos comprados fuera del hogar, pero únicamente se considerarán únicamente aquellos consumidos dentro del hogar. Para el caso del análisis individual, se consideraron los alimentos consumidos dentro y fuera del hogar (Kennedy, 2010: 9). El periodo de referencia fue de 5⁸ días, tomando únicamente los días lunes, martes, miércoles, jueves y viernes. Se tomaron en cuenta estos días debido a que representa con más precisión lo que ocurre en el cotidiano de la familia.

Selección de los hogares

Las familias que seleccioné fueron consideradas sobre la base de una encuesta denominada recordatorio de 24 horas. Esta encuesta se llevó a cabo en tres comunidades por parte del equipo del proyecto WOTRO⁹ del cual formé parte como investigadora. De estos datos he tomado, para efectos de comparación, los correspondientes a las comunidades de Jesús del Gran Poder y San Clemente. A comunidad de Jesús del Gran Poder la denominaremos Zona Alta por encontrarse a una altura aproximada de 3200 m.s.n.m., mientras que a la comunidad de San Clemente la denominaremos Zona Baja por encontrarse a una altura aproximada de 1880 m.s.n.m.

El recordatorio de 24 horas es una metodología para conocer la diversidad de la dieta a nivel de hogar o a nivel de individuos. Este recordatorio consistió en preguntar a la persona encuestada, en particular a la persona que se encarga de preparar los alimentos, sobre los alimentos que preparó y consumió el día anterior. Los resultados sobre el porcentaje de familias con baja, media o alta diversidad en la dieta (DD) a nivel de comunidad se observan en la Tabla 1.

⁸Peter Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, 2014, recomendación a través de comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto Wotro.

⁹ El proyecto WOTRO es un proyecto de investigación multidisciplinario que investiga la heterogeneidad en el uso del agua para la producción de alimentos y en el uso de los alimentos para la nutrición. El mismo está financiado por la Academia de Investigación de los Países Bajos.

Tabla 1. Porcentaje de familias con baja, media o alta diversidad en la dieta (DD) en las comunidades de Jesús del Gran Poder y San Clemente

Comunidad	% de familias con DD “baja” n. de grupos ≤ 4	% de familias con DD “media” n. de grupos = 5, 6 o 7	% de familias con DD “alta” n. de grupos ≥ 8
Zona Alta (Jesús del Gran Poder)	11%	72%	18%
Zona Baja (San Clemente)	5%	73%	22%

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta y análisis del proyecto WOTRO¹⁰.

En la Tabla 1., resalta que en ambas comunidades existe un porcentaje alto de familias que cuentan con una diversidad en la dieta “media”, aproximadamente un 70% de las familias en ambas comunidades, es decir estas familias consumen al día entre 5 a 7 grupos de alimentos.

Tabla 2. Porcentaje de familias por comunidad que utilizan alimentos para el autoconsumo, en baja, media, alta y muy alta proporción

	% de familias con % de autoconsumo 0% Bajo	% de familias con %de autoconsumo > 0<25% Medio	% de familias con %de autoconsumo ≥ 25% < 50% Alto	% de familias con %de autoconsumo ≥ 50%
Zona Alta (Jesús del Gran Poder)	12%	67%	21%	0
Zona Baja (San Clemente)	30%	49%	21%	0

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta y análisis del proyecto WOTRO¹¹.

En la Tabla 2., podemos observar que en ambas comunidades hay un porcentaje de entre el 0% al 25% de autoconsumo. En la comunidad de Jesús del Gran Poder, en la Zona Alta existe un 67% de las familias las cuales adquieren sus alimentos de la producción propia, a diferencia de un 49% de familias que se alimenta de la producción para el autoconsumo en la Zona Baja, en la comunidad de San Clemente

Posteriormente se seleccionaron los hogares para realizar la etnografía. Estos hogares, en lo posible, debieron ser hogares en los que ningún investigador dentro del Proyecto WOTRO haya realizado etnografía previamente, de manera que la información sea complementaria para el proyecto en general.

¹⁰ Análisis previo realizado por Peter Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, 2014, recomendación a través de comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto WOTRO

¹¹ Análisis previo realizado por Peter Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, 2014, recomendación a través de comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto WOTRO

Por lo tanto las familias seleccionadas se especifican en la Tabla 3., la misma explica que el hogar 2 presentó una diversidad en la dieta baja, es decir un consumo diario de 3 grupos de alimentos. Mientras que para el hogar 1 la diversidad en la dieta, según la encuesta realizada por el equipo del proyecto WOTRO fue de 8 grupos de alimentos al día, es decir una diversidad en la dieta alta. Ambos hogares pertenecientes a la Zona Alta, es decir a la comunidad Jesús del Gran Poder. En cuanto al hogar 4, este mantuvo un consumo de 8 grupos de alimentos al día, es decir una diversidad en la dieta alta, mientras que el hogar 3 mantuvo una diversidad en la dieta media, es decir un consumo al día de 5 grupos de alimentos.

En cuanto a porcentaje de autoconsumo, el hogar 2 mantuvo un porcentaje de autoconsumo nulo, mientras que el hogar 1 tuvo un porcentaje de autoconsumo del 26%. Por su parte el hogar 4 mantuvo un porcentaje de autoconsumo del 37%, mientras que el Hogar 3 contó con un porcentaje de autoconsumo del 43%. Es remarcable que tanto el hogar 1, 4 y el 3 mantuvieron un porcentaje de autoconsumo alto.

Tabla 3. Selección de hogares por diversidad en la dieta y por porcentaje de autoconsumo de los alimentos producidos en la finca

Hogares	Comunidad	Diversidad en la dieta (DD)	Porcentaje de autoconsumo
Hogar 1	Jesús del Gran Poder(Zona Alta)	DD “alta” n. de grupos de alimentos = 8	26%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	DD “baja” n. de grupos de alimentos = 3	0%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	DD “media” n. de grupos de alimentos = 5	43%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	DD “alta” n. de grupos de alimentos = 8	37%

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta y análisis del proyecto WOTRO.

Se seleccionaron estos hogares, a modo de conocer los factores que determinan la diversidad en la dieta (DD) en distintos tipos de hogares. Los hogares que seleccioné presentaron distintas combinaciones tanto en diversidad en la dieta así como en autoconsumo.

CAPÍTULO III

CARACTERIZACIÓN AGROALIMENTARIA DE LOS TERRITORIOS ESTUDIADOS EN LA SIERRA NORTE DEL ECUADOR

La Sierra Norte del Ecuador engloba a las provincias de Carchi, Imbabura y Pichincha. Sin embargo, en esta investigación consideré únicamente a las provincias del Carchi e Imbabura. Estas provincias se encuentran geográficamente adyacentes.

La implementación de políticas de ajuste estructural en la década de los 80 propició el deterioro de la calidad de vida de los habitantes de las zonas rurales en la región andina. Durante esta década decayó la contribución de la agricultura al mercado interno nacional de alimentos. Así también hubo un crecimiento del agro negocio, lo cual dio como resultado la exclusión de gran parte del sector campesino (Martínez, 1999: 1).

El contexto agroalimentario en la Provincia del Carchi

La provincia del Carchi se encuentra ubicada en la Sierra Norte del Ecuador. Sus límites geográficos son: al Norte con la República de Colombia, al Sur con la Provincia de Imbabura por medio del Río Chota, al Este con la Provincia de Sucumbíos y al Oeste con las provincias de Imbabura y Esmeraldas (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013:13). Su topografía y relieve son muy irregulares oscilando entre los 100 m.s.n.m., en las zonas más bajas, y 4729 m.s.n.m., en las zonas más altas. De la superficie total, únicamente el 8% es zona plana. La Provincia del Carchi es mayoritariamente montañosa. Por otro lado, su número de habitantes es de 164.524 habitantes (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 14).

La Provincia del Carchi ha sido denominada como aquella del “problema indígena”, ya que desde tiempos de la colonia se llevó a cabo un proceso de mestizaje. Sin embargo también existen grupos humanos de ascendencia africana. Esta provincia es atípica en cuanto a la ocupación en la agricultura porque no hay indígenas mayoritariamente vinculados a la agricultura, a diferencia de otras provincias en la Sierra Centro, así como en la zona de Otavalo y Cotacachi en la Provincia de Imbabura (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 17).

Este estudio se ubica en el Cantón Espejo, que cuenta con una superficie de 553.5 km². En este cantón se encuentra la Reserva Ecológica El Ángel y la Parroquia

La Libertad con 3.502 habitantes (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 18).

La provincia del Carchi tiene como actividad productiva principal a la agricultura y la ganadería. El territorio disponible para la actividad agrícola y ganadera no supera el 30% de su superficie (113.333 Ha). De esta superficie en un 10% se producen cultivos transitorios. Sin embargo el 20% restante se sobre utiliza con la producción de cultivos intensivos y pastos (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 22).

Según el III Censo Nacional Agropecuario los principales monocultivos transitorios en la Provincia del Carchi son: la papa, con una superficie sembrada de 6.179 Ha; seguido de la cebada, con una superficie sembrada de 2.421 Ha; y fréjol seco, con una superficie de 3.168 Ha sembradas. Sin embargo, en el Cantón Espejo los monocultivos transitorios predominantes son: la papa, con una superficie de 714 Ha sembradas; seguida de la cebada, con una superficie de 647 Ha sembradas; y finalmente el haba tierna, con una superficie sembrada de 230 Ha (CNA, 2000).

Tanto la Provincia de Carchi como la Provincia de Imbabura son productores de tubérculos, verduras, leguminosas, carne, lácteos y huevos. El principal mercado de abastecimiento, evidentemente seguido del mercado local, es la ciudad de Quito (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 27). La agricultura, ganadería, caza y silvicultura representan el 20% de la producción bruta de la provincia, siendo esta la segunda actividad económica de la provincia (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013:27).

Según el Grupo de Diálogo Provincial de Carchi, la provincia del Carchi y otros (2013: 34) se encuentra dividida en 3 zonas. La Zona 1, zona de alto andino que se encuentra entre los 3.000 a 4.735 m.s.n.m. Esta zona cuenta con suelos aptos para la agricultura y la ganadería.

Con referencia a la Zona 1, es en esta en donde hay mayor producción del cultivo de papa. En el Cantón Espejo, el 36% de las Unidades de Producción Agropecuaria (UPA) se dedican a este cultivo. Por otro lado existe un acceso diferenciado a recursos, como la tierra, existen productores medianamente tecnificados cuya producción se orienta a Quito y Colombia. Por otro lado, los productores con menos de 5 ha, se dedican mayormente a crianza de ganado porcino o cuyes, con

sistemas más tradicionales, y sin fuertes vinculaciones con el mercado (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013: 37).

En la misma Zona 1, las características anteriormente mencionadas favorecen la producción de leche. Esta zona es apta y presenta las condiciones ecológicas para la siembra de pasto para crianza de ganado bovino (Grupo de Diálogo Provincial de Carchi y otros, 2013:37).

Ya en 1977, en un informe del Ministerio de Agricultura y Ganadería se aseveraba que la producción agrícola de la Provincia del Carchi daba un aporte considerable a la producción nacional. Entre los cultivos que predominan son: papa, trigo, cebada, maíz, haba, arveja, lenteja, pastos naturales y sembrados MAG& otros, 1977: 32), siendo estos productos específicamente de las zonas altas. Por otro lado, en las zonas altas, se dice que hay una producción incipiente de ganado bovino y ovino (MAG y otros, 1977:32).

Caracterizando al Cantón Espejo

El Cantón Espejo se encuentra ubicado en la Provincia del Carchi a 4 horas de la ciudad de Quito, Panamericana Norte. El Cantón Espejo presenta una altitud que oscila entre los 1.850 m.s.n.m., hasta los 4.000 m.s.n.m. (Erazo, 2012: 72).

En este cantón las principales actividades corresponden a la agricultura y ganadería. Los cultivos principales son la papa, y pastos para la ganadería. En menor proporción encontramos el maíz, trigo, cebada y haba (Erazo, 2012: 74). La ganadería se ha incrementado debido a la calidad de pastizales que predominan. Por lo tanto predomina la crianza de ganado vacuno (Erazo, 2012: 88).

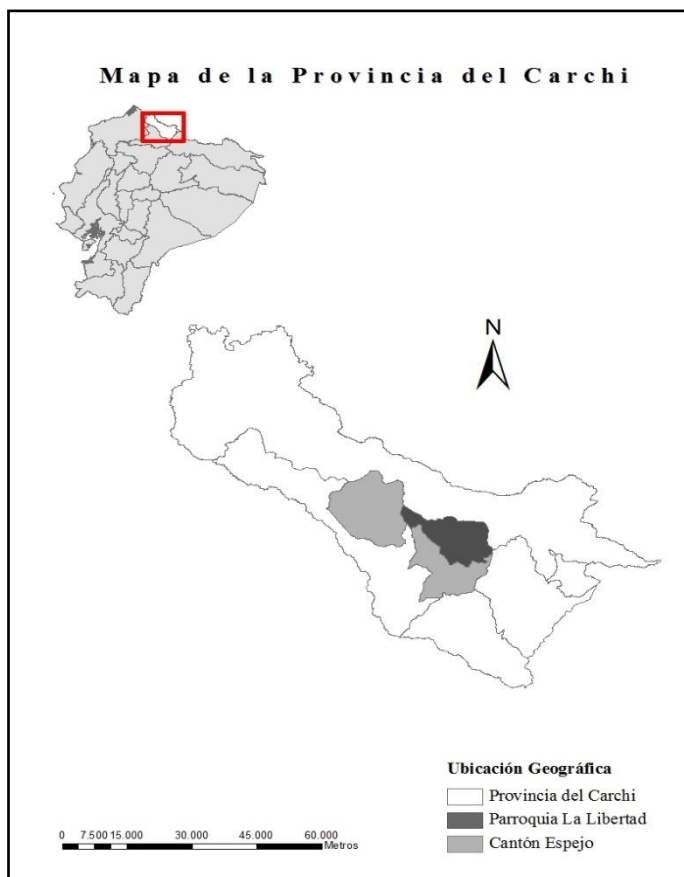
Según las estimaciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG en ese entonces) y otros en 1976, el Cantón Espejo, contaba con una predominancia del cultivo de trigo, con una superficie cultivada de 2.448 Ha seguido del cultivo de haba, con una superficie de 1.365 Ha, y finalmente una superficie de 1.200 Ha de cebada (MAG y otros: 1977: 32). El Cantón Espejo de la Provincia del Carchi contaba con un número de UPAs de 3.641, con una superficie total de 50.341 Ha Evidentemente no había un predominio del cultivo de papa en el Cantón Espejo. Este último cultivo contaba con apenas 215 Ha de superficie cultivadas. A pesar de no ser la papa el

principal cultivo en este cantón, si lo era a nivel provincial. La provincia del Carchi ocupaba el primer lugar en producción nacional de papa (MAG y otros, 1977: 33).

A nivel provincial para el cultivo de papa existen muchas variedades. Sin embargo, al año del informe, 1977, la variedad de papa que predomina es la “violeta”. Este informe menciona, entre otros, que los hábitos de consumo son un factor por el cual se cultiva esta papa. Sin embargo, en variedades como la “chola” y “santa catalina”, la importancia de las mismas se debió principalmente para la comercialización hacia las ciudades de Ibarra y Quito (MAG y otros, 1977: 37). El resto de variedades como “curipamba”, “pastuza”, “uvilla”, “rosada”, “ucahuila” se mantenían para el autoconsumo familiar (MAG, 1977: 36).

Por su parte, los cereales como la cebada y el trigo, ya a la fecha de este informe, 1977, han tenido una reducción considerable en la superficie cultivada de los mismos. La cebada debido a la afección en su totalidad por la “roya amarilla” (*Pucciniastriformis*). Mientras que el trigo debido a variedades introducidas por el INIAP, las cuales no pudieron ser adaptadas totalmente, a esto se sumó un ataque severo de “roya”. Según el informe del MAG, esta es una de las razones que provocó la disminución de este cultivo a nivel provincial.

Gráfico 1. Ubicación del territorio de estudio en la Provincia del Carchi



Fuente: Elaboración propia en base a datos del INEC.

Zona Alta, comunidad Jesús del Gran Poder 2014

Esta comunidad se encuentra a aproximadamente quince minutos de la ciudad de El Ángel. Pertenece a la Parroquia La Libertad. Jesús del Gran Poder desde el año 2013 cuenta con una carretera asfaltada que atraviesa la comunidad. Esta carretera conecta a la Parroquia de La Libertad con los poblados de San Francisco y San Isidro (GPC, 2013: 12), por lo que la comunidad es de fácil acceso. Anteriormente se trataba de un camino empedrado: “Este [camino] fue empedrado, luego lo pavimentaron, empedrado fue hace unos 20 años...” (DJFJGP, 2014, entrevista).

Jesús del Gran Poder cuenta con una casa comunal, una escuela, una iglesia y una cancha de fútbol, todos son espacios comunes. No cuenta con una plaza central. Esta comunidad recientemente cuenta con el servicio de agua potable, según testimonios de informantes clave: “El agua hace un año nos dieron” (DJaFJGP, 2014, entrevista).

Por otro lado, también cuentan con luz eléctrica, así mismo, esta información la obtuve según testimonios de informantes clave, informante que asegura lo siguiente: “...por el 78. Entonces la luz era así, de allá del palo venía, o sea que todo este posterior que ahora es de cemento, en ese tiempo que estaba en la hacienda, fueron una comisión de 10 postes...” (DJaFJGP, 2014, entrevista). Hasta la fecha no han tenido acceso a servicio de internet. Jesús del Gran Poder por su parte no es un barrio jurídicamente reconocido.

El mercado de alimentos más cercano y al que acuden los pobladores de la comunidad Jesús del Gran Poder, es el mercado de la ciudad de El Ángel, el mismo atiende todos los días lunes. Además existen tres tiendas para la compra de alimentos. De estas tres tiendas una tiene particular importancia para la comunidad ya que pertenece a la asociación de mujeres “Tercena Jesús del Gran Poder”.

La comunidad además colinda con la Reserva Ecológica de El Ángel. Una característica que sobresale de esta comunidad es que a pesar de encontrarse geográficamente cercana a la reserva, ésta no dedica su actividad al turismo. Varios habitantes manifiestan que ellos no se benefician de la actividad turística de la Reserva Ecológica de El Ángel, a pesar de que es en sus tierras donde se práctica y desarrolla. El páramo de El Ángel, ideal para desarrollar actividades de ganadería, no se encuentra disponible para realizar explotación, por ser área protegida.

La comunidad es conocida también como La Rinconada Grande, y se formó a partir de la Hacienda La Rinconada:

[...]Esta era la Rinconada Grande, de un solo dueño. Después ya porque pasó el tiempo y vino la Reforma Agraria, donó lo que era Huasipungo a los trabajadores, ahora son propietarios, en lo que se lotizó. Además de eso, tuvo la buena voluntad ese dueño que ya no existe, de vender parte de su terreno, de sus tierras a las mismas personas [...] (DJFJGP, 2014, entrevista).

La actividad principal en la comunidad es la ganadería, seguida por la agricultura. Durante mi estancia observé que el cultivo de papa es el que predomina, sin embargo, debido a la actividad ganadera también existen grandes extensiones de cultivo de pastos y por consiguiente la producción de leche.

Este año con apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGAP), los agricultores de la zona han podido acceder a semillas e

insumos para el cultivo de la quinua. El paisaje entonces se va transformando. Los agricultores optan por el cultivo de la quinua porque el precio actualmente se encuentra elevado “...el ministerio mismo va a comprar. A \$105 el quintal dice que va a comprar... [El ministerio] dio abono y todo...Dio semilla a todo el que tenía terreno” (DJaFJGP, 2014, entrevista).

A través de comunicaciones personales he constatado que los cultivos que predominaban en los años setenta en el sector eran la papa, haba, melloco y la oca. Ya en ese entonces las habas eran cultivadas para la comercialización (DBFJGP1, 2014 comunicación personal).

Con respecto a la producción de leche en la zona, existen dos centros de acopio de leche, importantes para los productores de la zona. Al respecto, se manifiesta que en el tiempo de la hacienda ya predominaba la ganadería de leche:

[...] La ganadería desde ese tiempo había, pero la mayor parte las haciendas, de ahí la gente también, pero poquito a poquito, una o dos vaquitas porque los patrones a los empleados daban teniendo en los potreros de ellos, o así en los huasipungos. No había mucho espacio para la ganadería, pero después de la reforma agraria que se hizo propiedad, ahí fue aumentando la ganadería, y ahí sí, cual más cual menos tiene su vaca de leche [...] (DJFJGP, 2014, entrevista).

El contexto agroalimentario en la Provincia de Imbabura

La Provincia de Imbabura cuenta con una extensión de 4.550 Km² aproximadamente. Y tiene una población de 398.244 habitantes(INEC, 2010: 2). La provincia cuenta con 6 cantones y 42 provincias. El Cantón Ibarra cuenta por su parte con 8 parroquias: Ibarra, Ambuquí, Angochagua, Carolina, La Esperanza, Lita, Salinas y San Antonio.

La población económicamente activa (PEA) se ubica en tres sectores, agropecuario con una participación de 28%, la industria manufacturera con un 19% y el comercio al por mayor y menor con un 17% (INEC, 2010:4). En cuanto a las personas productoras agrícolas según el III Censo Nacional Agropecuario, el Cantón Ibarra, cuenta con 7.476 productores, de los cuales 5.789 son hombres y 1.687 representan las mujeres.

Tanto la Provincia de Carchi, como la Provincia de Imbabura producen principalmente tubérculos, verduras, leguminosas, carne, lácteos y huevos. Sin embargo la industria azucarera representa un fuerte componente en la producción agrícola en la

Provincia de Imbabura. La producción está vinculada principalmente al consumo nacional.

Según el III Censo Nacional Agropecuario el Cantón Ibarra, cantón en donde realicé mi estudio, cuenta con 14.407 Ha de cultivos transitorios y barbecho, de un total de 90.392 Ha, y esta superficie se encuentra repartida en 6.395 UPAs es de 6.395. Y finalmente los pastos cultivados representan 17.662 Ha.

En el Cantón Ibarra, los principales monocultivos son: caña, maíz suave seco, trigo, fréjol seco y cebada. Por otro lado, si hablamos de los principales cultivos asociados el panorama se torna distinto, siendo estos cultivos: fréjol seco, maíz duro seco y fréjol tierno (III Censo Nacional Agropecuario). A nivel provincial las mayores superficies de cultivo son: fréjol, maíz suave y duro; trigo, cebada y papa. Sin embargo de estos cultivos únicamente el fréjol se destina al mercado internacional. Los otros están destinados al mercado interno o a la elaboración de concentrados y balanceados (MCPEC, 2011: 21). En 1974, según el II Censo Nacional agropecuario el Cantón Ibarra contaba con un número de UPAs de 11.487, con una superficie de 129.457 Ha.

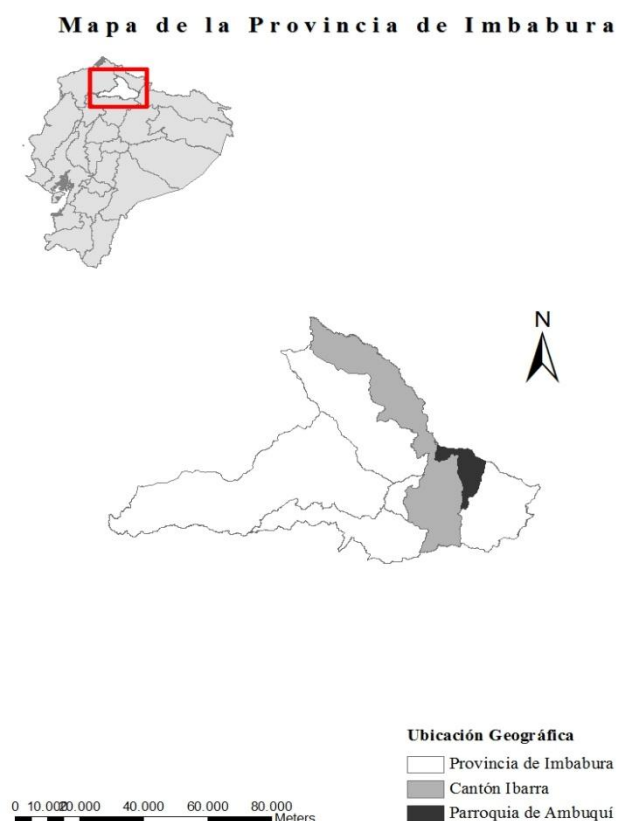
Caracterizando el Cantón Ibarra

El Cantón Ibarra se encuentra ubicado en la provincia de Imbabura a 3 horas y 30 minutos de la ciudad de Quito, Panamericana Norte. El Cantón Ibarra presenta una altitud aproximada de 2.220 m.s.n.m. Este cantón cuenta con 5 parroquias rurales y 6 parroquias urbanas.

La PEA para el 2010 se trata de 20.587 personas. Los principales sectores son: agropecuario, industria y de servicios (SNGR, 2013: 13). Según el INEC, la población total del Cantón Ibarra es de 181.175 personas. Esto corresponde al 45.49% del total de la población a nivel provincial (SNGR, 2013: 16).

El Cantón Ibarra tiene como principales actividades económicas a la agricultura y ganadería. Según el III Censo Nacional Agropecuario los cultivos permanentes principales son: caña de azúcar, plátano y naranjilla. Por otro lado, los cultivos transitorios principales son: maíz duro choclo, trigo y fréjol seco.

Gráfico 2. Ubicación del territorio de estudio en la Provincia de Imbabura



Fuente: Elaboración propia en base a datos del INEC.

Zona Baja, comunidad de San Clemente 2014

San Clemente es una comunidad que se encuentra a aproximadamente treinta minutos de la ciudad de Ibarra en auto particular, y en bus a unos cuarenta minutos. Esta comunidad pertenece a la parroquia rural de Ambuquí. San Clemente se formó a partir de la Hacienda La Iruminita. Las casas en la época de hacienda estaban elaboradas a partir de caña y paja. Anteriormente este sector se auto denominaba “El Chilcal”, debido a la gran cantidad de arbustos de chilca (*Baccharis latifolia*) en la zona; posteriormente y con la llegada de un sacerdote llamado Clemente, la comunidad toma su nombre (DACSC, 2014, entrevista).

San Clemente es una comunidad de fácil acceso. La parroquia de Ambuquí se ubica a 1.7 km de la carretera Panamericana Norte. Ambuquí territorialmente se encuentra dividido en zonas. Nuestra zona de interés será la zona media, que es donde se encuentra La Playa y el Ramal de Ambuquí, centro poblado de Ambuquí y San

Clemente. La población de esta zona, es mayormente mestiza. San Clemente tiene una altura aproximada de entre 1.600 a 2.000 m.s.n.m., (GAD Ambuquí, 2012: 9- 10).

La comunidad San Clemente desde el mes de marzo de 2014 cuenta con servicio público de transporte desde y hacia la ciudad de Ibarra, la cooperativa de buses “Campesinor;” como menciona un habitante: “Estos hombrecitos del transporte han venido a descubrir una América ofreciendo este servicio” (DACSC, 2014, entrevista). Al momento de mi estancia, San Clemente contaba con una carretera lastrada.

San Clemente tiene una casa comunal. Esta casa fue donada por la ONG Christian Children’s Fund (CCF); una escuela, construida a través de mingas y donaciones de tierras de los mismos habitantes de San Clemente, pero que está pronta a cerrarse pues no existe mucha afluencia de niños. Además hay una pequeña cancha en donde los fines de semana toman lugar los torneos de vóley. Por otro lado, existen dos tiendas pequeñas en donde la gente puede hacer pequeñas compras de alimentos. Una de ellas cuenta con comidas rápidas para los fines de semana: pescado frito, secos, salchipapas y chochos con tostado, su dueña menciona los cambios por la presencia de la carretera:

[...]esto sin necesidad de camino, ahora con el camino ya no hay gente, uuy señorita, cuando no había camino esto no había donde poner un pie por el gentío, la gente bajaba. Ahora con el camino se van a Pimampiro, a Guayaquil [...] (DACSC, 2014, entrevista).

La comunidad de San Clemente cuenta con luz eléctrica desde 1980; los pobladores compraron los postes, mientras que el agua entubada para consumo humano llegó a San Clemente en el año 1978, durante la Alcaldía del Doctor Luis Andrade Galindo (DACSC, 2014, entrevista). Al momento la comunidad no cuenta con servicio de internet; para ello existe un Infocentro en el centro poblado de la parroquia rural de Ambuquí.

Para realizar compras importantes de alimentos el mercado más cercano y al que acuden los pobladores de la comunidad de San Clemente, es el mercado mayorista de la ciudad de Ibarra, así como en el mercado ubicado en Pimampiro. En ambos lugares también se comercializan los productos agrícolas.

La actividad principal en la comunidad es la agricultura. Al momento de mi estancia con las familias de la comunidad observé que el cultivo de tomate es el que predomina, seguido del cultivo de pimiento y el cultivo de fréjol, como cultivos

transitorios. Estos cultivos tienen una importancia principalmente comercial. Sin embargo existen cultivos destinados únicamente para el consumo propio, como por ejemplo el cultivo de fréjol guandúl o fréjol de palo (*Cajanuscanjan*) y fréjol Cabascango. Sin embargo en ocasiones este también se comercializada en volúmenes muy limitados en el centro poblado de Ambuquí. Por otro lado, si hablamos de cultivos permanentes, la predominancia es el cultivo de aguacate y en menores cantidades, para autoconsumo, el cultivo de cítricos: naranjas y mandarinas.

Las comunidades estudiadas

Vamos a diferenciar a las dos comunidades estudiadas por su ubicación altitudinal; lo cual, sin duda influye en el tipo de cultivos y actividades agrícolas a las que se van a dedicar cada una de estas: Jesús del Gran Poder como Zona Alta, con una altura aproximada de 3200 m.s.n.m. Y por otro lado denominaremos a San Clemente como una comunidad ubicada en Zona Baja, con una altura aproximada de 1880 m.s.n.m. En la Zona Alta la precipitación media anual es de aproximadamente 500 a 2500 mm, mientras que en la Zona Baja la precipitación media anual es de aproximadamente 480 mm.

Durante mi estancia observe que la comunidad de Jesús del Gran Poder dedicaba la mayor parte de su actividad agropecuaria a la producción de leche. Por lo tanto, como necesidad de esta actividad predomina también el cultivo de pastos: naturales y cultivados. Es un lugar verde, con grandes parcelas de pastos principalmente.

Mientras tanto, en la zona baja, comunidad de San Clemente, hay más predominancia de cultivos de ciclo corto para la comercialización: tomate, pimiento y fréjol principalmente. Sin embargo al llegar a la comunidad la primera impresión que se tiene es de estar en presencia de un lugar donde no hay mucha oportunidad de producir alimentos, debido a la sequedad. Conforme me adentré a la comunidad, me dio la impresión de ver pequeños oasis de producción de alimentos.

Por otro lado, en cuanto a organizaciones presentes, la zona alta presenta cuatro organizaciones: Tercena Jesús del Gran Poder, Caja de Ahorro y Crédito Unión y Progreso, Asociación San Luis, Tejedoras Barrio Jesús del Gran Poder. En el caso de la zona baja, existe una organización de mujeres: Caja comunitaria de mujeres.

El acceso a alimentos provenientes del mercado se dificulta mayormente en la Zona baja debido a la distancia al mercado más cercano, que en este caso se trata de Pimampiro, a aproximadamente 30 minutos de distancia en bus; mientras que el mercado más cercano de la Zona Alta, se encuentra a aproximadamente 15 minutos, en El Ángel, la ciudad más cercana.

Foto 1. Comunidad de San Clemente – Zona Baja.



Fuente: Laura Boada

Foto 2. Comunidad de Jesús del Gran Poder – Zona Alta.



Fuente: Laura Boada.

CAPÍTULO IV DIVERSIDAD Y PRÁCTICAS EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN

Diversidad en la dieta

Los alimentos evidentemente no pueden ser vistos únicamente como elementos que sirvan para nutrirse, y tampoco deben ser percibidos como parte de aspectos únicamente biológicos, es decir a través de la ingestión de carbohidratos, vitaminas, minerales, etc. La condición de omnívoro, término introducido por Claude Fischler, no le permite al ser humano obtener nutrientes de un solo alimento, sino de una variedad de los mismos, además esta misma condición le da una gran capacidad de adaptabilidad a varios ecosistemas (Contreras y otros, 2005: 22); (Contreras, 2005: 51).

La diversidad en la dieta se ha medido con la cantidad de grupos de alimentos, o alimentos consumidos. Hay que tener en cuenta que las dietas monótonas están basadas principalmente en almidones; estas dietas predominan en hogares donde hay inseguridad alimentaria (Kennedy y otros, 2010: 2). Sin embargo también las dietas diversas pueden estar asociadas a la obesidad, debido a que en ocasiones estas presentan una diversidad energética elevada (García y otros, 2006: 195).

En la Tabla 4., se observa que los hogares de la Zona Alta, en la comunidad de Jesús del Gran Poder, cuentan con una diversidad de la dieta “media”, es decir con un promedio de consumo de 7 grupos de alimentos al día. Vemos un resultado parecido para el caso de la Zona Baja, comunidad de San Clemente, en donde el número promedio de grupos de alimentos consumidos a diario es de 5,5; es decir, se trata de una diversidad de la dieta “media”.

Tabla 4. Diversidad de la dieta por consumo promedio de grupos de alimentos en los hogares

Zona Alta		Zona Baja	
Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
7	7	4	7

Fuente: Elaboración propia sobre base la base de observación participante

Por su parte en la Tabla 5, se observa que en la diversidad en la dieta de las mujeres (a nivel individual) se repite el mismo patrón de consumo de grupos de alimentos. Para la Zona Alta una diversidad en la dieta “media”, con un promedio de consumo de 6.5

grupos de alimentos al día. Y para el caso de la Zona Baja un promedio de consumo de 5.5 grupos de alimentos al día.

Tabla 5. Diversidad de la dieta por consumo promedio de grupos de alimentos en las mujeres

Zona Alta		Zona Baja	
Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
6	7	4	7

Fuente: Elaboración propia sobre la base de observación participante.

Si tomamos en cuenta los casos particulares en casa zona, podemos observar que existe *heterogeneidad* entre las dietas, es decir las mismas están compuestas por distinta diversidad en la dieta. Es decir, tomando en cuenta cada hogar como un todo, existe una heterogeneidad social (diversidad entre dietas) entre hogares.

Sin embargo para el análisis de la diversidad dentro de cada dieta hemos considerado 9 grupos de alimentos, como ya se explicó en la metodología hice esto con el objeto de comparar resultados a través de distintas metodologías, tanto a través de etnografía, así como a través de la encuesta realizada previamente por el equipo del proyecto WOTRO. .

Cabe aclarar que en este análisis no se realizó una división de acuerdo al valor social (Bourdieu, 2002:18) que representan estos alimentos, sino de acuerdo a la composición físico – química de los mismos. En la Tabla 6.,se muestra el promedio de consumo por grupo de alimentos por comunidad, y por hogar. Este promedio está basado en los 5 días de observación participante por familia (de lunes a viernes). En estos 5 días realicé un diario alimentario, por familia. Para el análisis excluiré el grupo de “Otros”, compuesto por condimentos, sal y otras especias, que si bien pueden contribuir a enfermedades como la hipertensión, no son objeto de análisis en términos de diversidad en la dieta. Los grupos a considerar son: Granos y tubérculos, Frutas y vegetales, Frutas y vegetales ricos en Vitamina A, Carnes, Leguminosas, Lácteos, Huevos, Grasas y Dulces.

Tabla 6. Consumo promedio por grupo de alimentos en la familia. Promedio basado en la frecuencia de consumo diario en cinco días de observación

Grupo de Alimentos	Alimento	Zona Alta		Zona Baja	
		Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
Carnes	PROMEDIO	5,5		1,5	
	Atún	0	2	0	0
	Molleja	1	0	0	0
	Pescado	0	0	0	2
	Pollo	5	0	0	1
	Salchichas	1	2	0	0
Dulces	PROMEDIO	14,5		7,5	
	Azúcar	12	16	5	10
	Panela	0	1	0	0
Frutas y vegetales (ricos en Vitamina A)	PROMEDIO	4		1,5	
	Espinaca	1	0	0	0
	Pimiento rojo		1	0	0
	Zanahoria	1	5	0	3
Frutas y vegetales	PROMEDIO	21,5		16	
	Aguacate	0	0	0	2
	Ají	1	0	0	0
	Brócoli	0	3	0	0
	Cebolla	10	5	3	6
	Chilguacán	3	0	0	0
	Cilantro	0	3	0	5
	Lechuga	1	0	0	1
	Limón	0	1	1	2
	Mandarina	0	0	0	1
	Mortiño	4	0	0	0
	Nabo	1	0	0	0
	Naranja	0	0	0	4
	Naranjilla	0	1	0	0
	Pimiento	0	1	0	0
	Plátano	0	2	1	4
	Zambo	0	0	1	0
	Tomate	1	4	0	1
	Tomate de árbol	0	2	0	0
	Granos y tubérculos	PROMEDIO	39		15,5
Arroz		8	7	5	6
Avena		2	3	2	0
Cebada		0	0	1	0
Fideo		2	0	0	3
Harina de haba		0	2	0	0
Harina de maíz		4	0	0	0
Harina de trigo		3	0	0	1

	Maíz	0	3	3	4
	Mellico	6	4	1	0
	Oca	1	0	0	0
	Pan	2	9	1	0
	Papa	15	4	1	3
	Tallarín	1	2	0	0
Grasas	PROMEDIO	17,5		15,5	
	Aceite	22	13	7	23
	Mantequilla	0	0	0	1
Huevos	PROMEDIO	3		1,5	
	Huevo	2	4	0	3
Lácteos	PROMEDIO	5		2	
	Leche	5	2	0	3
	Queso	0	3	0	1
Leguminosas	PROMEDIO	4		6,5	
	Arveja	0	1	0	4
	Cabascango	0	0	1	1
	Chocho	0	0	1	0
	Fréjol	0	0	4	0
	Guandíl	0	0	0	1
	Haba	0	1	1	0
	Lenteja	3	3	0	0
Otros	PROMEDIO	36,5		18	
	Achiote	0	0	0	1
	Anís	0	1	0	0
	Café	1	9	0	5
	Cedrón	5	0	0	0
	Glutamato monosódico	0	3	0	0
	Hoja de limón	0	0	1	0
	Orégano	0	1	0	0
	Sal	31	21	13	16
	Sunfo	1	0	0	0
	Total de alimentos	156	145	53	118

Fuente: Elaboración propia sobre la base de observación participante.

Es evidente que las dimensiones globales adquieren significados en las condiciones locales, tal como afirma Long: “[L]a globalización ha generado nuevos patrones diversificados de reacciones en los ámbitos locales...” (Long, 1996: 39). Si consideramos los alimentos que componen estos grupos, en la Tabla 6., vemos que aparentemente son diferentes tanto entre las familias, así como entre las comunidades, es decir existe una heterogeneidad social.

Lo anterior se explica al observar la frecuencia de consumo por grupo de alimentos vemos que para el caso de la Zona Alta, el grupo de alimentos que presenta mayor consumo promedio es el de “Granos y tubérculos” seguido del grupo de “Frutas y vegetales”. Mientras tanto, para la Zona Baja, el grupo de alimentos que presenta mayor consumo es el de “Frutas y vegetales”, seguido por el grupo de “Granos y tubérculos” y el grupo de “Grasas”. Vemos que al hablar en términos de grupos de alimentos existe diferencia entre el consumo de alimentos en los hogares. Esto a nivel de comunidad.

Heterogeneidad alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Considerando que el grupo de alimentos de mayor consumo promedio en la comunidad de Jesús del Gran Poder, Zona Alta, es “Granos y tubérculos”. Entonces veamos únicamente los alimentos de manera individual, entonces observamos que para el caso de la Zona Alta, el alimento de consumo más frecuente se trata de la papa, para el caso del hogar 1, sin embargo para el caso del hogar 2, el alimento de mayor consumo se trata del pan.

En el caso del hogar 1, de la Zona Alta, más adelante observaremos que se trata de un hogar que, dadas las condiciones y estrategias, destina parte de la producción para el autoconsumo, sin embargo, en el caso del hogar 2 de la Zona Alta, éste se encuentra más vinculado a relaciones mercantiles, debido a la producción de la quinua, principalmente. La frecuencia alta de consumo de pan muestra que esta familia se encuentra mayormente vinculada al mercado, pues puede acceder a los alimentos provenientes de él, dado que el pan no es un alimento comúnmente elaborado por las familias en Carchi, ni el trigo un grano producido localmente.

Por otro lado también podemos ver que la Zona Alta muestra mayor consumo de Vitamina A. Esta vitamina se encuentra presente en los grupos “Lácteos”, “Huevos” y “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” (Kennedy y otros, 2010: 27). Es importante conocer esto pues podemos asumir que si la distribución de alimentos dentro del hogar es equitativa, es posible que todos los miembros del hogar mantengan una calidad de la dieta similar, con mejor calidad para la Zona Alta.

Heterogeneidad alimentaria en la comunidad de San Clemente

Considerando que el grupo de alimentos de mayor consumo promedio en la comunidad de San Clemente, Zona Baja, es el de “Frutas y vegetales”. Podemos observar que para cada hogar el consumo es similar, es decir, tanto para el caso del hogar 3, como para el hogar 4, el alimento de consumo más frecuente se trata de la cebolla. Sin embargo, la obtención de este alimento es particularmente diferente para ambos casos. En el caso del hogar 4 la cebolla proviene de la producción familiar (autoconsumo), y por el contrario, el hogar 3 obtiene este alimento del mercado.

Por otro lado también podemos ver que la Zona Baja muestra menor consumo de Vitamina A. Esta vitamina se encuentra presente en los grupos “Lácteos”, “Huevos” y “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” (Kennedy y otros, 2010: 27). Es importante conocer esto pues podemos asumir que si la distribución de alimentos dentro del hogar es equitativa, es posible que todos los miembros del hogar mantengan una alimentación de baja calidad, debido al consumo limitado de alimentos que contienen esta vitamina.

Para analizar las relaciones mercantiles de unos hogares (hogar 2 y hogar 3) podemos citar a Harriet Friedmann (1980), quien manifiesta que existen dos tipos de agricultura, la primera, mayormente vinculada a las manifestaciones de autoconsumo, y la segunda se acerca más a relaciones del tipo mercantil (Breton, 1993: 135 – 136). El caso de las cuatro familias tanto las de la zona alta así como las de la zona baja parece reflejar estos dos tipos de agricultura, la de autoconsumo para el hogar 1 y el hogar 4, mientras que el hogar 2 y el hogar 3 parecen reflejar una agricultura de tipo mercantil.

El análisis se vería un poco, o muy afectado si es que me centrara únicamente en los promedios de consumo de alimentos, sean estos, papas, pan, cebolla, etc., que representan al grupo de alimentos sea este “Carbohidratos” o “Frutas y vegetales”. Evidentemente los promedios nos muestran a familias con las mismas condiciones de acceso a los alimentos por zona. Sin embargo he considerado interesante también tomar en cuenta, la frecuencia de consumo por alimento la cual observaremos en la Tabla 7. Así mismo vemos que en términos de grupos de alimentos vemos que existe una homogenización social por comunidad. Sin embargo al mirar más profundo, es decir al ver los alimentos que se consumen y su naturaleza, estos presentan una marcada diferencia en su procedencia (agricultura familiar – mercado), en el caso de ambas zonas, y en su procedencia y naturaleza en el caso de la zona alta (pan – papa).

Tabla 7. Frecuencia de consumo de alimentos, de mayor prevalencia por hogar

Zona Alta		Zona Baja	
Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
1. aceite	1. azúcar	1. aceite	1. aceite
2. papa	2. aceite	2. arroz/ azúcar	2. azúcar
3. azúcar	3. arroz	3. fréjol	3. cebolla/ arroz

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

Como se observa en la Tabla 7, los alimentos de mayor frecuencia de consumo generalmente son alimentos procesados. Tanto el aceite como el azúcar son productos procesados de la agroindustria, que fueron introducidos como alimentos de la “civilización”, “urbanos” o “modernos”. El mismo patrón se da con el arroz, un producto básico en la dieta, pero que no es producido localmente. Todo lo anterior va en detrimento de alimentos producidos localmente, los cuales van perdiendo importancia; estos alimentos incluyen la papa – y sus variedades-, el fréjol y la cebolla, que se presentan una sola vez entre las cuatro familias.

Evidentemente la presencia del aceite y su uso frecuente en el Hogar 1, Hogar 3 y Hogar 4, se encuentra mayormente asociado a la preparación de papas fritas y arroz, tanto para la Zona Alta como para la Zona Baja respectivamente. Sin embargo en la Tabla 8., podemos observar que la forma de preparación de los alimentos que predomina en ambas zonas es la preparación *Cocido* no la preparación *Frito*, como se pensaría, en relación a la predominancia en el consumo del aceite. Es decir la mayor parte de los alimentos preparados que componen la dieta no están asociados al uso de aceite en grandes cantidades.

Por otro lado, es importante tomar en cuenta los alimentos con frecuencia de consumo en segundo lugar. Para el caso de la Zona Alta, en el Hogar 1 tenemos que el alimento de mayor consumo se trata de la papa, como ya expliqué previamente, debido a su asociación con la producción para el autoconsumo. Sin embargo para el caso del Hogar 2, se trata del aceite, nuevamente, esto se debe a las formas de preparación de los alimentos. En este caso, la respuesta está vinculada al alimento en tercer puesto de frecuencia de consumo, el arroz. Sin embargo hay que considerar que en la práctica el uso de aceite no es en grandes cantidades, en el caso de la preparación del arroz, en donde la forma de preparación que predomina es el *Cocido*.

Y finalmente para el caso de la Zona Baja, el segundo alimento de mayor frecuencia de consumo para el caso del Hogar 3, se trata del arroz, igualmente esto se encuentra asociado a una vinculación más cercana con el mercado, debido a que no existe producción de arroz para el autoconsumo. Para el Hogar 4 el alimento en segundo lugar es el azúcar y esto se encuentra asociado a la preparación de jugos, os jugos normalmente con frutas provenientes de la producción propia, tales como naranjas y limones.

Para ambos hogares, el alimento de consumo frecuente en tercer puesto se trata de alimentos vinculados con la producción para el autoconsumo; fréjol -también vinculado a la producción para el mercado- y cebolla. Para el Hogar 3 el consumo de fréjol se encuentra vinculado a la producción para la comercialización y a los hábitos alimentarios de la zona, costumbre vinculada al consumo de fréjol. En el caso del Hogar 4, el consumo de cebolla denota una dieta con mayor diversidad, en el caso de esta familia la producción de cebolla está relacionada con el autoconsumo únicamente, y este alimento era frecuentemente utilizado en la preparación del fréjol, fréjol guandúl o grano que acompañaría el arroz.

Hemos notado que los alimentos procesados se encuentran vinculados tanto a alimentos que no se producen localmente, así como a alimentos que se producen localmente. Tal es el caso del aceite y el azúcar. El primero utilizado con mayor frecuencia para la preparación del arroz, mientras que el segundo se encuentra mayormente asociado a frutas producidas en las zonas.

Tabla 8. Formas de preparación de los alimentos

	Asada	Cocido	Crudo	Frito	Ninguna	Tostado
Zona Alta	1	55	14	17	32	1
Hogar 1	1	28	7	12	11	0
Hogar 2	0	27	7	5	21	1
Zona Baja	0	31	13	13	8	1
Hogar 3	0	13	2	2	3	1
Hogar 4	0	18	11	11	5	0
Total general	1	86	27	30	40	2

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

Es probable que la incorporación de preparaciones dependientes de productos como aceite y azúcar estén relacionadas con una tendencia de ascensión social por parte de las familias rurales (Sacco dos Anjos y otros, 2010: 118). Sin embargo estos productos no

dejan de estar adaptados a las condiciones de la localidad, es decir, adaptados al consumo de productos que históricamente ya estaban siendo cultivados y consumidos en la zona, como es el caso de las papas, las cuales son consumidas fritas para el caso de la Zona Alta. El abuelito de la casa del Hogar 3 (Zona Baja) considera que las papas fritas son una comida para “los blancos.” Lo mismo se puede comprobar con las apreciaciones frente a la quinua, como un alimento que se consume afuera, como un alimento para gente con mayor poder adquisitivo. Esto puede ser comparado con las apreciaciones que Mary Weismantel tuvo en Zumbagua, respecto al arroz como un alimento blanco de gente blanca (Weismantel, 1994: 224).

Tabla 9. Consumo promedio por grupo de alimentos en las mujeres encargadas de la preparación de los alimentos. Promedio basado en la frecuencia de consumo diario en cinco días de observación

Grupo de Alimentos	Alimento	Zona Alta		Zona Baja	
		Mujer 1	Mujer 2	Mujer 3	Mujer 4
Carnes	PROMEDIO	5,5		1,5	
	Atún	0	2	0	0
	Molleja	1	0	0	0
	Pescado	0	0	0	2
	Pollo	5	0	0	1
	Salchichas	1	2	0	0
Dulces	PROMEDIO	12		7	
	Azúcar	9	15	5	9
Frutas y vegetales (ricos en Vitamina A)	PROMEDIO	3,5		1,5	
	Pimiento rojo	0	1	0	0
	Zanahoria	1	5	0	3
Frutas y vegetales	PROMEDIO	17,5		16	
	Aguacate	0	0	0	2
	Ají	1	0	0	0
	Brócoli	0	3	0	0
	Cebolla	9	5	3	6
	Chilguacán	1	0	0	0
	Cilantro	0	3	0	5
	Lechuga	0	0	0	1
	Limón	0	1	1	2
	Mandarina	0	0	0	1
	Mortiño	2	0	0	0
	Nabo	1	0	0	0
	Naranja	0	0	0	4
	Naranjilla	0	1	0	0

	Pimiento	0	1	0	0
	Plátano	0	1	1	4
	Zambo	0	0	1	
	Tomate	0	4	0	1
	Tomate de Árbol	0	2	0	0
	PROMEDIO	32,5		15,5	
Granos y tubérculos	Arroz	7	6	5	6
	Avena	2	2	2	
	Cebada	0	0	1	
	Fideo	2	0	0	3
	Harina de haba	0	2	0	0
	Harina de maíz	2	0	0	0
	Harina de Trigo	1	0	0	1
	Maíz	0	2	3	4
	Mel loco	4	4	1	0
	Pan	1	9	1	0
	Papa	14	4	1	3
	Tallarín	1	2	0	0
		PROMEDIO	13,5		15
Grasas	Aceite	16	11	7	22
	Mantequilla	0	0	0	1
	PROMEDIO	1,5		1,5	
Huevos	Huevo	1	2		3
		PROMEDIO	2,5		2
Lácteos	Leche	1	1	0	3
	Queso	0	3	0	1
		PROMEDIO	4,5		7
Leguminosas	Arveja	0	1	0	5
	Cabascango	0	0	1	1
	Chocho	0	0	1	0
	Fréjol	0	0	4	0
	Guandúl	0	0	0	1
	Haba	2	0	1	0
	Lenteja	3	3	0	0
		PROMEDIO	31,5		17,5
Otros	Achiote	0	0	0	1
	Anís	0	1	0	
	Café	0	9	0	4
	Cedrón	5	0	0	0
	Glutamato monosódico	0	3	0	0
	Hoja de limón	0	0	1	0

	Orégano	0	1	0	0
	Sal	26	17	13	16
	Sunfo	1	0	0	0
Total de alimentos		120	129	53	116

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante.

El análisis a nivel de individuos nos ayuda a ver, sobre todo la calidad de la dieta en las mujeres. Este análisis es importante, pues a grandes rasgos nos muestra la adecuación de micronutrientes a nivel de individuos (Kennedy y otros, 2010: 2). Por otro lado nos muestra el consumo de alimentos que mantienen las informantes claves, en todos los casos las mujeres, madres de hogar. Para el caso de las mujeres (individuos), podemos observar un comportamiento similar, es decir, para las mujeres de la Zona Alta el grupo de alimentos con un promedio mayor de consumo es el de “Granos y tubérculos”, seguido del grupo de “Frutas y vegetales”. Mientras que para la Zona Baja el grupo de alimentos que predomina es el de “Frutas y vegetales”, seguido por el grupo de “Granos y tubérculos”.

Hemos considerado el grupo de “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” fuera de las frutas y vegetales debido a que conocer acerca del consumo de este grupo de alimentos nos da noción de dietas ricas en micronutrientes, como la Vitamina A (FAO, 2010: 28). Y para el análisis de la dieta de la mujer hemos priorizado este grupo de alimentos, puesto que se trata de un determinante de la calidad de la dieta, a diferencia del análisis a nivel de hogar, que se trata de un análisis de acceso a alimentos. Esta es la principal característica que diferencia el análisis a nivel de individuo, y el análisis a nivel de hogar.

Cabe aclarar que las dietas pobres están basadas en su mayoría por lo que se conocerían como alimentos básicos, en nuestro caso el grupo de “Granos y tubérculos”. Estas dietas, por lo general, tienen bajo consumo de frutas y vegetales, así como de recursos animales ricos en micronutrientes. Sin embargo en el caso de la Zona Alta podemos observar que existe mayor predominancia de alimentos ricos en Vitamina A. Esto se debe a que los grupos de alimentos “Lácteos”, “Huevos” sumado al grupo de “Frutas y verduras ricas en Vitamina A” presentan mayor consumo promedio en esta zona.

Es importante considerar que el grupo de “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” se toma de manera independiente debido a que esta vitamina se encuentra en pocos

alimentos. Entonces si se consumen todos los grupos excepto el de Vitamina A habrá un desbalance en la calidad de la dieta¹².

A pesar de encontrar, en promedio por Zona o comunidad, un consumo del grupo de alimentos “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A”, esto se trata de una generalidad de la operación matemática. Es decir los promedios no nos dan resultados certeros de que todos los individuos, en este caso mujeres tengan una misma calidad buena o mala en su dieta. Pero si nos fijamos en cada hogar, por ejemplo, en la Mujer 4 de la Zona Baja, en este caso sí existe consumo de este grupo de alimentos; sin embargo en el caso de la Mujer 3 de la Zona Baja, no existe consumo de este grupo de alimentos. En el caso de la Zona Baja, la producción para el autoconsumo es la que posibilita que la Mujer 4 pueda acceder a una dieta de mejor calidad y a mayor cantidad de micronutrientes.

Por otro lado, en las mujeres de la Zona Alta, sucede algo parecido; en el caso de la Mujer 1, el consumo de este grupo de alimentos “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” es mucho menor, mientras que para la Mujer 2 de la Zona Alta, con menor predominancia de alimentación proveniente de la producción familiar(autoconsumo), tiene mayor posibilidad de acceder a una dieta de mejor calidad. Sin embargo, la Mujer 2 también consume más azúcar y carnes procesadas. Así mismo consume más pan, a diferencia de la Mujer 1, quien consume más papas, las cuales, al ser menos procesadas, le proporcionan una dieta de mejor calidad.

A pesar de encontrar en ambas Zonas la predominancia de “Granos y tubérculos” o de “Frutas y vegetales”, en ambas comunidades, en promedio, sí existe consumo de alimentos de origen animal; esto le da un aporte importante a la dieta. Hay mayor probabilidad de acceso a Vitamina B12, la cual podría aportar con la prevención de enfermedades como la anemia (Conteras y otros, 2005: 22). Así mismo existe la posibilidad de acceder a proteína de mejor calidad por porción, y esto favorecerá el crecimiento de los tejidos (Contreras y otros, 2005: 28).

Para el análisis de calidad de la dieta en las mujeres, observamos en la Tabla 9 que existe mayor consumo de “Frutas y vegetales ricos en Vitamina A” por parte de las mujeres de la Zona alta. Por otro lado, autores como Torheim y otros (2010: 2055) aseguran que en las mujeres en Latinoamérica existe una deficiencia en micronutrientes

¹²Peter Berti, Asesor de nutrición en HealthBridge – Canadá, 2014, recomendación a través de comunicación personal, grupo de nutrición, Proyecto WOTRO.

como el hierro. En la Tabla 9, además podemos observar que existe un bajo consumo del grupo de alimentos “Carnes” que es el que aportaría este micronutriente (Kennedy y otros, 2010: 27) de una manera posiblemente más eficiente por cantidad de alimento (también las leguminosas y las hojas verdes pueden aportar pero en menor cantidad). De igual forma podemos asumir que si el consumo se mantiene bajo en las mujeres no existe un aporte importante de hierro por parte de este grupo.

Así mismo, como asegura Sidney Mintz (1996: 42) todo lo que hemos observado, referente a las dietas, en términos de grupos de alimentos, se refiere al *significado interno*, y todo este significado—diversidad de la dieta, mayor frecuencia de unos alimentos que de otros, y el patrón similar en cuanto a consumo de alimentos que se encuentran relacionados con preparaciones más modernas como aceite y azúcar—se encuentra vinculado con el *significado externo*.

Por otro lado, al realizar el análisis y comparar los resultados obtenidos sobre la base de la etnografía con los resultados que se obtuvieron de la encuesta de recordatorio de 24 horas aplicada previo a este estudio.

En la Tabla 10 podemos observar que de los cuatro hogares con los que realicé el trabajo etnográfico, tres de ellos presentaron una diversidad en la dieta “media;” es decir presentan una frecuencia de consumo de 7 grupos de alimentos al día para el hogar 1, el hogar 2 y el hogar 4. Sin embargo para el hogar 3 la diversidad en la dieta es “baja”, es decir un consumo de 4 grupos de alimentos al día. En este último hogar, se podría hablar de una homogenización alimentaria, debido a la falta de variedad de alimentos, contrariando a la naturaleza del omnívoro (Gracia, 2005: 169).

Tabla 10. Comparación de resultados de diversidad en la dieta (DD) en base a distintas metodologías

Hogares	Comunidad	Diversidad en la dieta (DD) R24h	Porcentaje de autoconsumo R24h	Diversidad en la dieta (DD) Etnografía	Porcentaje de autoconsumo Etnografía
Hogar 1	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	DD “alta” n. de grupos = 8	26%	DD “media” n. de grupos = 7	20%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	DD “baja” n. de grupos = 3	0%	DD “media” n. de grupos = 7	6.2%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	DD “media” n. de grupos = 5	43%	DD “baja” n. de grupos = 4	13.2%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	DD “alta” n. de grupos = 8	37%	DD “media” n. de grupos = 7	28%

Fuente: Elaboración propia sobre la base a observación participante comparada con resultados de los recordatorios de 24 horas, análisis realizado por el proyecto WOTRO.

Por otro lado, en cuanto a homogenización debido a la similitud de alimentos consumidos entre las comunidades, por la disminución de variedades locales (Gracia, 1005: 169), observamos que hay presencia importante de este patrón. Esto debido a que si bien los alimentos de mayor frecuencia en el consumo son el aceite, las papas, el arroz y el azúcar, existe una heterogeneidad en cuanto al consumo de otros alimentos por hogar, y evidentemente entre comunidades de la Zona Alta y Zona Baja.

Según Contreras y otros (2005: 31), el sistema alimentario del monovoro se desencadena con el hambre y se detiene con la saciedad. En el caso del omnívoro se consideran aspectos más hedonistas. A mi juicio, la diversidad de la dieta puede verse afectada por estas dos aseveraciones, el monovoro y el omnívoro, el primero podría tratarse de un individuo con un acceso más limitado a los alimentos, el cual podría alcanzar rápidamente la saciedad, con un número limitado de grupos de alimentos, o de alimentos en general. Sin embargo el segundo, el omnívoro, con una gran variedad de alimentos disponibles, podría mostrar una brecha más amplia entre hambre y saciedad.

Prácticas alimentarias

Las prácticas alimentarias en esta investigación han sido evaluadas a nivel de la base propuesta por Poulain para estudios del fenómeno alimentario, el cual, según el autor, va de lo objetivo a lo subjetivo (Poulain, s/f: 17). En nuestro estudio evidenciaremos las prácticas observadas y las prácticas objetivadas (Poulain, s/f: 17-18). Aunque Poulain habla de prácticas reconstruidas, que de cierto modo lo he desarrollado al recolectar los consumos diarios de cada familia, tanto en la comunidad de Jesús del Gran Poder, así como en la comunidad de San Clemente.

En los cuatro hogares se manifiestan tanto las prácticas observadas como prácticas objetivadas. Las primeras reflejan comportamientos reales y vistos al momento mientras que las segundas se refieren más bien a comportamientos que dejan huella, es decir pueden visualizarse a pesar de no ser actuados en el momento, como es el caso de las compras que fueron realizadas previamente y se manifiestan a través de los alimentos que son vistos en la cocina (Poulain, s/f: 18).

El hogar uno, la alimentación en la práctica en la comunidad Jesús del Gran Poder

En el caso de este hogar, este se encuentra conformado por la madre, el padre, una hija de 12 años, una hija de 14 años y un hijo de 17 años. En este hogar es principalmente la madre quien prepara los alimentos; sin embargo, para la cena encarga tareas específicas a sus hijas, como pelar las papas, o calentar el agua. Al igual que el hogar anterior, son tareas asistenciales. En un día normal, de lunes a viernes, la familia usualmente se reúne en la mesa durante el almuerzo y la cena. A la mesa asisten la madre, el padre, las dos hijas, y el hijo mayor.

Para la primera comida del día, el desayuno únicamente se reúnen las hijas y el hijo, antes de ir al colegio. Ellos se sirven el desayuno. Usualmente una de las hijas es la encargada de preparar y servir el desayuno, mientras la otra arregla las camas. La actividad del hermano mayor es transportar a la madre hasta el lugar de ordeño, en moto. Por su parte el padre deja la casa más temprano para ir al trabajo; él siempre lleva un refrigerio para comer en el trabajo. La madre no desayuna con la familia. Ella desayuna cuando vuelve del ordeño de la leche. Cuando toda la familia está reunida en la mesa, siempre hacen una oración antes de cada comida, esto debido a su religión,

ellos son cristianos evangélicos. Es evidente que esta práctica hace que toda la familia se presente en la mesa para las dos comidas más importantes, el almuerzo y la cena.

Con relación a las prácticas en la producción de alimentos para el autoconsumo, la familia destina, en ocasiones, 1 litro de leche, de un total de 17 litros de leche diarios. Sin embargo esta es consumida por los hijos, únicamente cuando hay disponible cereal dulce de desayuno. Durante mi estancia, esta práctica no se realizó por parte de los hijos. Por otro lado, alimentos como las papas y habas, nunca faltan en casa. La papa es un alimento de consumo habitual en la familia, esta se obtiene a través del cultivo y a través del trabajo como jornaleros en la cosecha de papa, este alimentos es un tipo de remuneración.

Por otro lado en el caso del haba se trata de un alimento producido por la familia, para la venta y el autoconsumo. Al momento de compartir con el hogar 1, había papas, y habas para consumir en la casa. En cuanto al cuidado de los cultivos comerciales, éste lo realiza principalmente el padre de familia, mientras que el ordeño y cuidado del ganado lechero lo realiza la madre. A pesar de que el padre no puede consumir alimentos verdes por recomendaciones médicas, la familia tiene a su disposición una gran variedad de alimentos, provenientes del huerto del abuelo, que se encuentra a unos 100 metros de la casa del hogar 1.

El hogar dos, la alimentación en la práctica en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Este apartado consiste en hacer una revisión con relación a la alimentación en un día normal entre semana, es decir de lunes a viernes. Primero aclararé cuáles son los miembros que conforman al hogar 2, el mismo consta de la madre, el padre, una hija mayor de aproximadamente 18 años, y un hijo menor de aproximadamente 10 años. En este hogar pude evidenciar que es la madre quien prepara los alimentos; en ocasiones también lo hace la hija. Su ayuda consiste en asistir en esta actividad a su madre.

La primera comida del día es el desayuno la familia no comparte el mismo espacio para comer; únicamente la madre, el padre y el hijo. La madre porque es quien prepara los alimentos, el padre porque sale aproximadamente a las 6 de la mañana hacia el trabajo, y el hijo porque sale alrededor de las 6:30 de la mañana hacia la escuela.

La segunda comida del día dentro de la casa es el almuerzo, esta comida por lo general la comparten la madre y la hija en la mesa. En ese momento el padre de familia,

y el hijo menor usualmente se encontraban fuera de casa. El primero desempeñando trabajos ocasionales en el campo, o en la ciudad, mientras que el hijo menor, se encuentra en la escuela. Sin embargo cuando este último regresa de la escuela la madre le sirve el almuerzo, a él le gusta comer frente al televisor en el cuarto de los padres. Este patrón se manifiesta principalmente durante el almuerzo.

A media tarde la madre, la hija, y el hijo menor comparten un refrigerio; durante esta tercera comida el padre se encuentra fuera de la casa. Mientras que para la cena, en ocasiones el padre come en casa de la abuela, que queda a unos 10 minutos a pie de la casa del hogar 2. Sin embargo la mayoría de ocasiones la familia cenan juntos, esta es entonces una cuarta comida. Para la misma comparten el mismo espacio.

En cuanto a las prácticas observadas en la producción de alimentos, el padre de familia no dedica mucho tiempo a la producción de alimentos. Al momento cultivan quinua, la misma se encuentra destinada a la comercialización. La madre de familia cultiva papas, cuatro hileras de 3 metros cada una, además de algunas hortalizas. Por otro lado, la familia tiene un chancho; es la madre quien cuida de este, lo alimenta y lo cambia de lugar durante el día. Alimentos como el haba son usados para la alimentación propia, y para alimentación de los animales debido a su abundancia.

Por otro lado, es la madre quien compra los alimentos, y es la hija quien recoge la leche de casa de sus abuelos, leche que será consumida en la casa sólo por la madre y los hijos. Si hablamos de prácticas objetivadas, en términos de Poulain, éstas se manifiestan en las huellas que dejan las compras, es decir no se ve de manera directa si los alimentos fueron comprados, sin embargo por testimonios y la presencia de los mismos en la cocina sé que provienen del mercado, por ejemplo, alimentos como el pan siempre están disponibles en casa, así como el azúcar, y el arroz. Y evidentemente se trata de alimentos de producción ajena a la finca. Por otro lado, en la casa siempre hay disponibilidad de aguacates, y aunque se pensaría que estos son comprados, en realidad se tratan de alimentos traídos de la producción de terrenos en la zona baja, que aunque no son de propiedad del hogar 2, son alimentos disponibles para la familia como un regalo.

El hogar tres, la alimentación en la práctica en la comunidad de San Clemente

Esta familia está compuesta por la madre, el abuelo, un hijo de 23 años y una hija de 16 años. En casa normalmente se encuentra únicamente la madre de familia. Sus hijos salen de casa muy temprano por la mañana. Su hijo, quien trabaja en una florícola cercana, sale de casa aproximadamente a la 5 de la mañana, mientras que su hija, que parte para el colegio en Carpuela, sale a las 6 de la mañana. Normalmente el hijo no desayuna en la casa, mientras que la hija desayuna únicamente cuando tiene tiempo, razón por la cual lleva dinero para comer en el colegio. Por su parte, la madre habitualmente desayuna avena; ella desayuna sin compañía.

En este caso es la madre quien prepara los alimentos y realiza la compra de los mismos cuando llega el camión de los alimentos a la comunidad. El abuelo, en caso de que no haya salido a trabajar en el día, desayuna con la madre de familia; en otro caso, no desayuna.

Para el almuerzo, se repite el mismo patrón; las únicas personas que comen en casa son la madre, la hija y el abuelo. Para la cena, igualmente es la madre quien prepara los alimentos. Es en este momento del día cuando la familia se reúne. Sin embargo no comparten un espacio para servirse los alimentos; por el contrario, los hijos comen viendo el televisor, y la madre come en la cocina, y el abuelo en su cuarto.

En cuando a prácticas observadas con relación a la producción de alimentos, evidencí que la madre de familia dedica tiempo a los cultivos de autoconsumo. En tanto el abuelo dedica mayor tiempo a los cultivos comerciales como el fréjol. La madre de familia guarda semillas para sembrar más tarde junto a la acequia. Por su parte, y con relación a los cultivos comerciales y también de autoconsumo (caso del fréjol) es el abuelo quien realiza las aplicaciones de agroquímicos en estos cultivos. En ocasiones esta práctica no es controlada, afectando a cultivos de autoconsumo, como es el caso del zambo.

En cuanto al riego de los cultivos, es el abuelo quien lo realiza, tanto para los cultivos comerciales, como para los cultivos de autoconsumo, ya que ambos cultivos comparten el mismo espacio. Y algunos cultivos de autoconsumo, cuidados mayoritariamente por la madre, permanecen junto a la acequia de regadío. La familia dispone de animales, respecto al cuidado de los animales (pollos, cuyes y ovejas), es la madre principalmente quien se encarga de la alimentación de los mismos.

Finalmente, en mi estadía pude evidenciar que la compra de los alimentos mayormente la realiza el hijo mayor, y el abuelo, ellos son quienes tienen mayor contacto con la ciudad porque se trasladan con mayor frecuencia. Estos alimentos comúnmente son: arroz, papa, gaseosa, azúcar y pan. Lo importante de este punto, es resaltar quien realiza la práctica de la compra debido a que es la persona que tiene mayor poder de decisión sobre los alimentos que se consumen en el hogar. En cuanto a prácticas objetivadas, es evidente la importancia que tiene el fréjol en la dieta; sin embargo alimentos como el guandúl o fréjol de palo, propios de la zona, y sin uso de insumos químicos, son elegidos en segundo lugar, o como segunda opción, y como un sustituto del fréjol, en situaciones de escasez.

El hogar cuatro, la alimentación en la práctica en la comunidad de San Clemente

Esta familia se encuentra conformada por la madre, el padre, un hijo mayor de 18 años, una hija de 17 años, un hijo de 15 años y un hijo menor de 6 años. En este caso es la madre y la hija quienes preparan los alimentos, ambas comparten esta responsabilidad, y así mismo ambas comparten la responsabilidad de trabajar en el cultivo del tomate (al momento de mi trabajo de campo). A quien le corresponda, madre o hija, tiene que llevar el almuerzo o el desayuno para los trabajadores que se encuentran en el cultivo de tomate. Desde la casa, hasta el lugar de trabajo deben caminar alrededor de 30 minutos. La familia no come junta, en este caso comen únicamente los que estén trabajando en el cultivo de tomate, es decir comúnmente la madre, la hija, el padre y la tía, esta última no vive en la misma casa con la familia, hogar 4. Por su parte el hijo más pequeño de la casa almuerza sin ninguna compañía en casa, o en ocasiones camina de la escuela, hasta el cultivo, y almuerza con la familia.

Las personas que almuerzan cerca del cultivo de tomate, normalmente lo hacen en un cuarto donde guardan materiales, insumos y herramientas que ocupan para los cultivos, entre los insumos se encuentran bolsas y envases de los agroquímicos que aplican a los cultivos. Después de comer, es la madre o la hija quienes lavan los platos. Los platos son lavados en un cuarto donde se encuentran las bombas para aplicar agroquímicos.

Por su parte los otros dos hijos, trabajan en los cultivos de su abuelo; ellos comen allá, y su almuerzo lo prepara su abuela, quien del mismo modo, les lleva el

almuerzo hasta el lugar donde tienen los cultivos. Para la cena la mayor parte de la familia come en la casa, sin embargo no lo hacen juntos, sino en partes, es decir primero la madre, la hija y el hijo menor. Y el segundo grupo que asiste a la cena es el padre y los dos hijos. La cena habitualmente la hace la madre de familia. En ocasiones el padre y los dos hijos mayores prefieren cenar en casa de la abuela. A la casa de la abuela también llegan otros familiares, hermanas y cuñados del padre de familia del hogar 4.

En cuanto a las prácticas con relación a la producción de alimentos, los alimentos destinados para el autoconsumo son cuidados por la madre, aunque el padre es quien se encarga del riego de los mismos. Por otro lado, el padre, la madre y la hija mayor se dedican a la producción de los cultivos comerciales, cultivos que en menor cantidad también están destinados para el autoconsumo, como es el caso del tomate, y el pimiento. Llama la atención que el huerto se convierte en un “refrigerador” o “verdulería” disponible para la familia, en el momento que requieren un alimento. Los alimentos son cosechados, al momento de ser utilizados, dada la cercanía del huerto.

Si hablamos de prácticas objetivadas, observamos que el aceite es un producto de alto consumo en la casa, constantemente hay botellas vacías de este producto en la mesa de la casa. Y así mismo, es mayoritariamente utilizado para frituras, cocidos, y ensaladas.

Miremos las dimensiones

Dimensión biológica

Si consideramos el concepto de la tridimensionalidad de la nutrición para el análisis de los factores que diversifican la dieta, debemos tomar en cuenta las dimensiones tanto sociales, ambientales y biológicas (Macias y otros, 2009: 1129).

En el análisis hecho previamente, hemos realizado un análisis más apegado a consideraciones más del tipo nutricional. Por lo tanto la dimensión que hemos tomado en cuenta es la dimensión biológica. Es decir, observamos que tanto en la Zona Alta, como en la Zona Baja la persona encargada de la preparación de los alimentos prefiere o tiene las condiciones para incluir preponderantemente los grupos de: “Granos y tubérculos” y “Frutas y vegetales” para la Zona Alta; y “Frutas y vegetales” y “Granos y tubérculos” para la Zona Baja.

Por otro lado, en lo referente a las formas de preparación de los alimentos, la persona encargada de la preparación de los alimentos para el caso de la Zona Alta prefiere la “cocción” como forma principal de preparación, seguida por el “freído”. Para el caso de la Zona Baja, la encargada de la preparación de los alimentos prefiere principalmente la “cocción” como forma de preparación, seguido de los alimentos “crudos” y “fritos” por igual. Cabe tener en cuenta que en las formas de preparación, en el caso de la Zona Alta, con un alimento tan común como es el caso de la papa, al ser esta pelada, como se da en todos los casos, se pierde un importante porcentaje de elementos nutritivos como la vitamina C y proteínas (Contreras y otros, 2005: 31).

Dimensión social

En esta dimensión se observa la influencia de factores culturales como religión, educación y hábitos de alimentación (Macias y otros, 2009: 1130). En esta dimensión hemos visto importante considerar los métodos de preparación de alimentos. Como ya visualizamos anteriormente, tanto en la Zona Alta como en la Zona Baja se prefiere la cocción como método principal de preparación.

En la Zona Baja pudimos evidenciar la disponibilidad de *tulpas* utilizadas para la cocción de granos y leguminosas. Esto permite tener un ahorro en el consumo de gas doméstico, debido a la dificultad de acceder a gas doméstico por cuestiones de distancia y acceso a la comunidad. Sin embargo en la Zona Alta no existe presencia de este tipo de mecanismos para cocción de alimentos. Hay mayor facilidad de acceso a gas doméstico en la comunidad. Según Contreras y otros (2005: 52), alimentos como cereales y leguminosas no son muy frecuentes en regiones altas porque requieren mayor tiempo para su cocción. Consideramos que la topografía juega un papel determinante en la elección de otros alimentos. En la Zona Alta es más común el consumo de tubérculos, mientras que en la Zona Baja existe mayor consumo de granos como el fréjol. Si bien los implementos como tal no conforman la dimensión social, el uso de éstos si tiene un impacto.

Foto 3. Uso de tulpa para cocción de granos.



Fuente: Laura Boada

La dimensión social, según los autores, en casi todos los países tiene influencia sobre lo que la gente come, cómo preparan sus alimentos, sus prácticas alimentarias y los alimentos que prefieren (Latham, 2002 citado en Macias y otros, 2009: 1132). Las prácticas individuales tienen un reflejo en las prácticas poblacionales. En muchas ocasiones la cultura alimentaria limita la ingesta de algunos nutrientes que el cuerpo necesita (Macias y otros, 2009: 1129). En el caso de las familias con las que compartí y trabajé sí se manifestaron impactos en las comidas por el aspecto de creencias religiosas. En la comunidad de la Zona Alta, existe un segmento importante de familias cristianas y esto evidentemente tiene un efecto al momento de compartir en la mesa con todos los comensales miembros de la familia, como se evidenció en el caso del hogar 1, sin embargo esta creencia no tuvo mayor impacto sobre la diversidad en la dieta.

Podemos observar que existe una heterogeneidad entre las dietas entre las comunidades. Entre familias, es probable que por la zona, nos enfrentemos a dietas muy parecidas, en términos de los grupos de alimentos que las componen. Sin embargo, consideramos que esta heterogeneidad puede ser visible al momento de evaluar las estrategias o factores que hacen posible estas dietas. Esto veremos en el siguiente acápite.

Dimensión ambiental

En el caso de las comunidades estudiadas, tanto las de la Zona Alta como la Zona Baja, la producción de cultivos, principalmente los destinados a la comercialización mantienen el uso de pesticidas. Por ejemplo, para el caso de la Zona Alta, los cultivos comerciales de quinua, papa y haba utilizan en gran parte del ciclo del cultivo insumos agroquímicos externos. Igualmente, para el caso de la Zona Baja, cultivos comerciales como tomate, pimiento y fréjol principalmente, son los cultivos que utilizan insumos agroquímicos externos. Cuando los autores consideran esta dimensión, se refieren principalmente a prácticas en detrimento del medio ambiente y los recursos disponibles para posibilitar la alimentación y la nutrición de las familias.

Para argumentar lo anterior, podríamos estar hablando de *El Proceso de Externalización en la Agricultura* término utilizado por Jan Douwe Van Der Ploeg (1990: 18-19) para referirse a la dependencia en términos de insumos de la agricultura familiar, Existe un gradual y algunas veces radical cambio de las tareas que antes podían ser administradas dentro de la unidad de producción, tareas que actualmente son realizadas por instituciones externas. Esto significa que hay insumos que ya no son producidos dentro de la unidad de producción, como por ejemplo, abonos a base de estiércol de ganado, sino por el contrario, se trata de fertilizantes adquiridos en el mercado o subsidiados por instituciones.

Así mismo sucede con la alimentación de la familia, en el caso de la Zona Baja, en especial el hogar 1, han externalizado su alimentación, por lo tanto existe mayor dependencia de alimentos que provienen del mercado. En el caso de la Zona Alta, el Hogar 2, es el que presenta con más fuerza este patrón, dado que la producción de alimentos es netamente destinada al comercio, como es el caso de un alimentos de calidad como la quinua, y del mismo modo es el caso que presenta menor porcentaje de autoconsumo.

CAPÍTULO V

ESTRATEGIAS DE LA FAMILIA CAMPESINA PARA EL ACCESO A LA ALIMENTACIÓN

Para el análisis de la unidad de producción campesina y su relación con el consumo de alimentos y su aporte para la diversidad en la dieta hemos considerado oportuno tomar en cuenta las estrategias alimentarias y estrategias de supervivencia (Long y otros, 1998; Oswald, 1991; DeWalt, 1984).

Las estrategias son un conjunto de factores que posibilitan la diversidad “media” y “baja” en las dietas de cada uno de los hogares estudiados, tanto en la Zona Alta, como en la Zona Baja. Me refiero a la diversidad “media” y “baja” debido a que estos son los patrones que constaté que existen en las familias y también fueron presentados en el capítulo anterior. Así mismo este conjunto de factores son los que posibilitan una diversidad en la dieta “media” o “baja” en cada familia. Esta diversidad de dietas, tanto por los alimentos que las componen, así como por la diferencia de dietas entre familias y por consiguiente por comunidad como manifiesta Long, se trata de una diversidad generada por la heterogeneidad social, producto de la globalización (Long, 1996: 3), que en este caso se manifiesta a nivel alimentario.

Así como la alimentación es una función biológica, también se trata de una función social. Es decir, no sólo se trata de ingerir nutrimentos. En ocasiones la ciencia de la nutrición, y la mirada biológica de la alimentación, ha hecho a un lado aspectos sociales que pueden, sin duda, determinar un tipo u otro de alimentación. (Fichler, 1995: 14-16).

Independientemente de lo anterior, se desconocen las causas que guían las elecciones alimentarias de manera particular, y se desconoce el modo en que éstas están determinadas por factores socioculturales (Gracia, 2005: 161). Por esta razón más adelante describiremos y analizaremos las estrategias que determinaron las dietas que se analizaron en el acápite anterior.

Estrategias alimentarias

Las estrategias alimentarias que hemos identificado son las siguientes: compra de alimentos; producción para el autoconsumo; cría de animales; acceso a la información nutricional y alimentaria; y comercialización de alimentos. En este caso expondremos

los resultados en función del conjunto de factores que describe de mejor modo a cada familia. Si bien hay factores que son muy importantes para la diversificación de la alimentación en unas familias, hay otros factores que no son tan relevantes para otras familias.

El hogar uno y su estrategia alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Cría de animales

Con respecto a la cría de animales, este hogar recientemente ha empezado con la cría de pollos. La cría de pollos ha sido promovida por la Cooperación Técnica Belga y el GAD de la provincia del Carchi y además el hogar tuvo que realizar un aporte de USD 40. La donación, más el aporte de la familia incluyen: 100 pollos, cuatro láminas de madera triplex, 5qq de alimento. Sin embargo la familia tiene que adquirir insumos y vitaminas requeridas para el cuidado de los pollos. Al final de la crianza de los pollos la familia recibirá USD 1, 50 por libra de pollo en pie, es decir de animal vivo.

Por otro lado, el hogar 1 se dedica a la cría de ganado lechero. Este es el principal ingreso de la familia. La familia cuenta con dos vacas en producción, dos vacas secas y un ternero. La familia obtiene en total, de las dos vacas en producción, alrededor de 10 litros de leche en la mañana, y 7 litros de leche en la tarde. Durante los cinco días de mi estadía, únicamente se consumieron 2 litros de leche dentro del hogar.

La alimentación del ganado se basa principalmente en pasto natural y en pasto cultivado. Para las vacas en producción se “mudan” las vacas con la remoción de la cerca, es decir, las vacas se alimentan con aproximadamente 300m² de pasto diariamente, junto con 4 vacas más de propiedad de la abuela.

Comercialización de los alimentos

Los cultivos y alimentos comerciales en esta familia son: la leche, los pollos, el haba y el cultivo de la papa. La leche que se recoge diariamente es entregada al centro de acopio ubicado en la plaza del barrio aledaño, San Francisco. El propietario del centro de acopio recolecta la leche de los pequeños productores de la zona en una camioneta, cada mañana, a las 07h30.

Esta familia en particular tiene el ganado lechero lejano al lugar en donde viven, aproximadamente a una hora de distancia a pie. Los terrenos de propiedad de la abuela

de la familia, se encuentran alejados unos de otros y en total se trata de 4 terrenos que se utilizan para la *producción al partir* entre la abuela y la familia.

Los productores entregan la leche en el centro de acopio. Para el caso de esta familia, el acopiador les paga USD 0,36 por litro de leche. El hogar 1 entrega diariamente aproximadamente 17 litros de leche. La encargada de entregar la leche, y realizar el ordeño es la madre de familia, DEJGP2, especialmente en las mañanas. En las tardes esta actividad se divide entre el padre, DMPJGP2, y el hijo mayor HMaDEJGP1. Ella manifiesta: “si nos tomamos un litro de leche, se daña la quincena” (DEJGP2, 2014, comunicación personal). Esta expresión surge porque la familia recibe el pago por la leche entregada cada quince días.

Para la cría del ganado lechero la familia también se dedica al cultivo de pastos. Actualmente este hogar cultiva pasto “raygrass” anual y pasto natural plumilla, para la alimentación del ganado. Igualmente, la madre es quien se encarga de la alimentación del ganado.

El hogar 1 además se dedica al cultivo comercial de papa. Sin embargo este cultivo también es de importancia para el autoconsumo en el hogar. Por lo tanto, la papa, al ser un cultivo comercial, podría pensarse como un cultivo que no aporta en la diversificación de la dieta. Sin embargo, este cultivo ya pertenece y permanece en el imaginario alimentario en esta comunidad, y es parte de la cotidianeidad alimentaria de esta familia. Se da la misma situación con el haba, como el segundo cultivo comercial más importante para esta familia.

Producción para el autoconsumo

En el hogar 1, en la Zona Alta, el alimento que se produce únicamente para el autoconsumo es el nabo. Este alimento crece de manera silvestre en la zona. También es conocido como “la carne verde”, y ocasionalmente es consumido por la familia. Por otro lado, el mortiño (*Vaccinium meridionale*) es un alimento que se utiliza únicamente para el autoconsumo. Este fruto crece de manera silvestre, especialmente en los meses de abril y mayo.

En el caso de esta familia al momento de mi visita los alimentos comprados fueron huevos, salchichas, arroz, azúcar, pan, pollo y zanahoria. Estos alimentos son comprados en la ciudad de El Ángel. El cereal de desayuno dulce, un alimento

particular, puesto que únicamente lo compran, como manifiesta HMeDE: “sólo cuando hay plata”. Este es un alimento que les gusta principalmente a los jóvenes de la casa. HMeDE me contó que el que ella prefiere es el “chocapic”, únicamente con la disponibilidad de este producto las hijas e hijo consumen la leche de la producción propia. Así también me contaron que alimentos como jugos de sobre los compran únicamente cuando los padres de la familia se van al “cave” (cosecha) de papa, porque es más fácil de preparar en el campo.

Tabla 11. Calendario alimentario del hogar 1 en el año 2014.

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Nov. (2013)	Dic.
Estación de lluvias					■	■	■			■	■		■
Estación seca	■	■	■	■				■	■				
Papa	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Haba				■					■	■			
				■					■	■			
Leche	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fuente: Elaboración propia sobre la base de entrevista y observación participante.

Durante mi estancia, hubo consumo de estos tres alimentos (papa, haba y leche) en distintas ocasiones, lo que da luces de que la familia no produce estos alimentos únicamente para la comercialización sino también para el autoconsumo de la familia. Las preparaciones de los mismos fueron, para el caso de la papa: sopa de pollo con papa, papas fritas, papas cocidas con cáscara. En el caso del haba: habas tostadas y además la leche hervida, aunque la leche no se consume con frecuencia en la casa.

En la Tabla 11, podemos ver los alimentos que la familia tiene disponibles durante todo el año 2014. Respecto a los colores: el negro marca la estación seca y la estación de lluvias. El color gris oscuro se refiere a la siembra, el color gris claro se refiere a la cosecha, y el color verde se refiere a la disponibilidad de ese alimento para consumo. Se puede ver que la papa y la leche son alimentos ampliamente disponibles para el autoconsumo durante todo el año, a diferencia del haba; esto se debe a que según

DEJGP2 el haba es un alimento altamente perecedero, y es preferible consumir este producto fresco.

Tabla 12. Porcentaje de autoconsumo en el hogar uno

Hogares	Comunidad	Porcentaje de autoconsumo R24h	Porcentaje de autoconsumo Etnografía
Hogar 1	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	26%	20%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	0%	6.2%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	43%	13.2%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	37%	28%

Fuente: Elaboración propia sobre la base a observación participante comparada con resultados de los recordatorios de 24 horas, análisis realizado por el proyecto WOTRO.

En la Tabla 12., por otro lado podemos observar el porcentaje de autoconsumo del hogar 1, el cual según el trabajo etnográfico fue de un 20%, porcentaje que no dista mucho de los resultados obtenidos en la encuesta realizada previamente por el equipo del proyecto WOTRO, el cual es de un 26% de autoconsumo.

La familia ha limitado y casi cortado por completo el consumo de vegetales, debido a que por parte del médico, al padre de familia le fue prohibido el consumo de estos debido a que su cuerpo sufría un tipo de adormecimiento: “a mí [padre] me gustaba comer y porque me llegó como enfermedad y ahí cambió, y trate de evitar y me hace falta. Los vegetales son buenos, yo tenía más energía, ahora ya tengo cansancio físico” (DMPJGP2, 2014, entrevista).

Esta familia también manifiesta que las frituras y la “chatarra” son alimentos malos para la salud: “Siempre creí que las grasas eran malas para la salud” (DEJGP2, 2014, entrevista). La familia también ha cambiado su consumo de manteca vegetal a aceite de girasol, por recomendación del médico. Así también los alimentos como las papas que para su criterio tienen mucho almidón y también por información que les llegó a través de la publicidad: “Las comidas chatarras son las salchipapas, porque dicen que la salchipapa le fríen en el mismo aceite quemado” (HMeDEFGP2, 2014, entrevista).

Por otro lado, los hijos de esta familia reciben la colada, yogur y granola, proveniente del Programa de Alimentación Escolar. Sin embargo, respecto a esto manifiestan: “la colada es fea; cuando nos dan la colada corremos, a mí me hace mal, a veces me gusta el sabor, pero a veces le quemán. También nos dan una granola al mes para llevar a la casa; mi papa come la granola” (HMaDEJGP, 2014, entrevista).

El hogar dos y su estrategia alimentaria en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Compra de alimentos

Para el caso del Hogar 1 correspondiente a las Zona Alta observamos que la mayor parte de los alimentos para el consumo familiar provienen del mercado. Los alimentos comúnmente son comprados en la feria de El Ángel. Este mercado abastece a la familia y a los consumidores de la zona los días lunes de cada semana.

Durante mi estancia pude observar que algunos de los alimentos provenientes de las compras y que estuvieron presentes en las preparaciones fueron: arroz, lenteja, azúcar, panela, pimienta roja, zanahoria, brócoli, cebolla, lechuga, limón, naranjilla, pimienta verde, plátano, tomate, tomate de árbol, avena, maíz, melloco, pan, tallarín, aceite y salchicha. Por otro lado, la madre de familia menciona que uno de los alimentos que se compra con frecuencia es el fideo. La encargada de la preparación de los alimentos en el hogar 2 me manifestó lo siguiente, respecto a la compra de alimentos y a la no producción de los mismos: “...es que somos cómodos, ¿qué será? ¿Pereza?, pero es más fácil comprar” (DGCJGP1, 2014, comunicación personal).

El hogar 2 cuenta con una escasa producción de alimentos para el autoconsumo. A través de la observación constaté que los alimentos provenientes de la agricultura familiar fueron harina de haba, habas, papas, huevos y cilantro. Con el análisis de la observación participante se comprobó que la unidad de producción campesina mantiene un 6, 2 % de autoconsumo¹³ en este hogar, este fue el hogar con menor porcentaje de producción para el autoconsumo al igual que en los resultados arrojados por la encuesta realizada previamente, sin embargo en ese caso el autoconsumo se trató de un 0% (ver Tabla 13).

¹³ Este valor se refiere al porcentaje de alimentos que son cultivados por la familia y que son consumidos dentro del hogar. Sean estos alimentos destinados para el mercado o sólo para el autoconsumo.

Tabla 13. Porcentaje de autoconsumo en el hogar dos.

Hogares	Comunidad	Porcentaje de autoconsumo R24h	Porcentaje de autoconsumo Etnografía
Hogar 1	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	26%	20%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	0%	6.2%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	43%	13.2%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	37%	28%

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la observación participante, comparada con los resultados del trabajo etnográfico.

Se pudo comprobar que los productos que no logran un precio justo en el mercado son destinados para el autoconsumo. El alimento con el que se constató este patrón es el haba. Al momento de mi estancia, la mayor parte de las preparaciones se basaron en harina de haba como por ejemplo: la crema de haba y habas tostadas. Así mismo, al haber altas cantidades de este alimento, éste también se destinó como alimento para el chanco, bajo la forma de harina de haba.

Otro de los productos cultivados para el autoconsumo es la papa. En el caso de este hogar, el cultivo de papa no es el predominante. Sin embargo se le ha dado un espacio en el huerto familiar para ser un alimento únicamente para el autoconsumo, según la madre de familia: “...una papa que nos vinieron a dejar y puse ahí para ver si se daba, pero ya cuando me da unos wachitos ya siembro, pero él [el esposo] no quiere” (DGCJGP1, 2014, comunicación personal). Las circunstancias contextuales (Poulain, 2002 citado en Gracia, 2005: 167), en el caso de la Zona Alta hacen que la producción se incline hacia alimentos como la papa, los cuales han sido tradicionalmente producidos en la zona, y que del mismo modo son de consumo habitual.

En este hogar además hay un gallo, una gallina ponedora, y un chanco. De estos animales, los destinados para el autoconsumo son los huevos de la gallina. La carne que proviene del chanco, no está pensada para el consumo familiar; cabe aclarar que el dinero proveniente de la venta del mismo, sí se destinará a la compra de otros alimentos. Durante mi estadía el hogar realizó una ampliación del corral para aumentar el número de chancos.

La madre del hogar me cuenta que en caso de que no haya huevos de la gallina ponedora, estos deben ser comprados. El alimento para la gallina ponedora se trata de las sobras provenientes de la cocina, en especial restos de arroz. Para el chanco el alimento se trata igualmente de los restos de la cocina y harina de haba.

Comercialización de los alimentos

En cuanto a la producción de cultivos y/o productos para la comercialización: “...somos tradicionalistas, sólo papa, sólo papa. Nosotros sembrábamos alcachofa, y ahora la quinua...es que lo que se siembra acá es más para vender” (DBFJGP1, 2014, comunicación personal).

La familia no contaba con un cultivo comercial de papa. El cultivo de papa tenía como fin el autoconsumo. Sin embargo en la zona, el cultivo de papa es el que predomina, al igual que el cultivo de pastos. En el caso de este hogar, constatamos que existen cultivos comerciales tales como la quinua, y anterior a este, el cultivo de alcachofa.

Actualmente la semilla para el cultivo de la quinua fue otorgada por el MAGAP (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca): “...El ministerio mismo va a comprar... a \$105 [el quintal] dice que va a comprar”. El hogar 2 actualmente se dedicó a la siembra del cultivo de quinua y sienten seguridad acerca de que será el mismo ministerio quien les compre la quinua. Por otro lado se sienten desmotivados por haber perdido el comprador del cultivo de alcachofa, este cultivo les generaba seguridad económica, sin embargo la procesadora de alcachofa se fue de la ciudad de El Ángel. Evidentemente en la familia esta transición genera una incertidumbre económica, sin embargo no se encuentra directamente relacionada con los alimentos que consumen, ya que ni la alcachofa, ni la quinua forman parte de su dieta habitual. Anteriormente se dedicaron al cultivo de alcachofa, y previo a este, al cultivo de papa.

El cultivo de alcachofa fue promovido por una empresa que realizaba encadenamiento productivo para enlatado de alcachofa para la exportación:

[...][T]eníamos alcachofa, se da bueno, sino que el gobierno... el gobierno le echó al Perú [la fábrica decidió irse al Perú], el centro de acopio era en El Ángel...nosotros vendíamos 35 o 40... por kilogramo, no por costales... vendíamos a \$35 o \$40 el Kg... pero se quedaron enseñados los guambras, cuatro o cinco pepitas [cabezas de alcachofa] pesaba un kilogramo... Estuvimos metidos como unos cinco años [...] (DJaFJGP, 2014, entrevista).

A pesar de destinar el uso de la tierra al cultivo de alcachofa, DGCJGP1 manifiesta que no comían alcachofa. Así mismo, con respecto a la quinua, manifiesta que en el hogar no se consumía quinua, ni antes, ni ahora: "...la quinua es para que lo consuman los países afuera y las grandes ciudades, acá es el fideo". Ella dice que la familia siembra este cultivo debido a que actualmente el precio es bueno, y porque el ministerio les dio la semilla, y así mismo les comprará (DGCJGP1, 2014, comunicación personal).

Debido a la importancia que tienen los cultivos comerciales, el hogar 2 no combina cultivos "...no se da nada aquí, siempre hemos sembrado una sola cosa, no combinamos, porque así no sale mucho" (DGCJGP1, 2014, comunicación personal). Sin embargo observé que si el precio en el mercado para un cultivo comercial, y de consumo habitual es bajo, este alimento se destina netamente para el autoconsumo, a pesar de que el objetivo inicial no haya sido este, como es el caso del haba.

En la Tabla 14., podemos observar el calendario alimentario de esta familia, es decir los alimentos que se encuentran disponibles durante todo el año y podrían conformar la dieta del hogar 2. Respecto a los colores: el negro marca la estación seca y la estación de lluvias. El color gris oscuro se refiere a la siembra, el color gris claro se refiere a la cosecha, y el color verde se refiere al consumo.

Tabla 14. Calendario alimentario del hogar 2 en el año 2014.

	Ene	Feb. (2013)	Feb.	Mar	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov. (2013)	Dic.
Estación de lluvias													
Estación seca													
Papa													
Haba													
Quinua													

Fuente: Elaboración propia sobre la base de entrevista y observación participante.

Foto 4. Cultivo de quinua en el hogar 2. Comunidad Jesús del Gran Poder.



Fuente: Laura Boada.

Acceso a la información nutricional y alimentaria

En cuanto al acceso a información sobre nutrición y alimentación, este hogar dispone de ésta a través de los médicos del centro de salud, colegio del hijo menor y a través de talleres y recetarios dados por “Ayuda en Acción”, una organización no gubernamental que se enfoca en el consumo de la quinua.

Con relación a alimentos que se consideran malos para la salud, esta familia mencionó: “me han dicho que no coma mucha chatarra...la comida chatarra y gaseosas, pero si se toma en exceso debe ser malo. Pero aquí sólo me dan almidón...Las papas no creo que son buenas, porque son fumigadas. No se piensa” (DBFJGP1, 2014, entrevista). Al hablar de comida chatarra el informante se refiere a las papas fritas sobre todo que son de consumo común en la zona, y a las gaseosas.

Según los miembros de la misma familia: “si ha cambiado nuestra comida, hubo un tiempo que comimos papas fritas y papas fritas, y ya nos enfermamos, mucho colesterol. El médico dijo ya no coma esto. Antes comíamos arroz, fideo y papas, ahora le pongo verdura...porque estábamos muy gordos” (DGCJGP1, 2014, entrevista). Evidentemente la intervención médica tuvo un impacto sobre la diversificación en la dieta de este hogar. Tomando en cuenta que este hogar presentó una diversidad en la

dieta “media”, de consumo promedio de 7 grupos de alimentos al día, siendo el principal grupo de alimentos el de los “Granos y tubérculos”.

Por su parte la capacitación realizada por “Ayuda en Acción” fue sobre la base de un alimento, la quinua, sobre todo en relación a preparaciones como: tortillas de harina de quinua, colada de quinua, dulce de quinua y sopa de quinua. La encargada de la preparación de los alimentos manifiesta que no prepara estas recetas debido a la falta de ingredientes, o al desconocimiento de los mismos. Por un lado, el acceso a la información con relación a la alimentación es pertinente por parte de los médicos del centro de salud; sin embargo, en cuanto a la capacitación acerca de nuevos alimentos potencialmente buenos como la quinua, no ha habido un avance importante. Esto se nota claramente en declaraciones anteriores, en las que la misma familia manifiesta que la quinua es para vender principalmente, sin ser considerada un posible alimento para consumo de la familia, sobre todo porque es vista con mayor potencial para la comercialización, y por la falta de adaptabilidad a alimentos nuevos que se piensan como más apropiados para otros países.

El hogar tres y su estrategia alimentaria en la comunidad de San Clemente

Comercialización de los alimentos

En cuanto a la mercantilización de cultivos o producción de cultivos comerciales, en el caso del Hogar 4 de la Zona Baja existe la producción de fréjol, camote y yuca. En una extensión de terreno de alrededor de 3000 m², el 50% se encuentra en producción de cultivo comercial de fréjol. Una de las informantes manifiesta: “...él [refiriéndose a su abuelo] no piensa en mezclar cultivos; él solo siembra poroto...cuando venían a sembrar, cortaban todo [el guandúl]” (DACSC2, 2014, comunicación personal; DMCS2, 2014, comunicación personal). Esto refiriéndose al padre de familia y tíos, quienes priorizan la producción de cultivos comerciales.

Foto 5. Cosecha de fréjol de palo o fréjol guandúl



Fuente: Laura Boada.

Los cultivos comerciales, en especial el fréjol, que como ya se mencionó antes, es el que ocupa la mayor parte de la propiedad, este cultivo demanda la aplicación de pesticidas. En ocasiones también se aplicaron estos productos a los cultivos destinados para el autoconsumo afectando a la salud. Esto último se evidenció en dos ocasiones tras la aplicación de pesticidas en el cultivo de fréjol. La fumigación fue realizada por el padre de la familia, y al siguiente día, sin poder afirmar que exista una relación directa, el padre sufrió molestias como náuseas y vómitos. Así mismo, el hijo realizó una aplicación posteriormente, y presentó los mismos síntomas. Cabe aclarar también que puede ser debido a que este hogar guarda los insumos y herramientas agrícolas en el cuarto donde preparan los alimentos. Según la madre de familia, antes cocinaban en el cuarto donde vivían, pero las cosas se manchaban de negro por el humo de la tupa, por lo que decidió cocinar en el cuarto donde guardan los insumos.

Foto 6. Cocina y cuarto de insumos y herramientas agrícolas.



Fuente: Laura Boada.

Foto 7. Cultivo de fréjol en el hogar 3. Comunidad de San Clemente.



Fuente: Laura Boada.

Producción para el autoconsumo

Los alimentos de autoconsumo, son: fréjol guandúl, fréjol cabascango, porotón, yuca, camote, zambo, cebolla, granadilla y fréjol. DMCSC2, me comentó que ella escoge

semillas de frutas que consume para obtener plantas: “escojo la semilla de la fruta más bonita” (DMC, 2014, comunicación personal). Luego coloca estas semillas cerca de la acequia de regadío para que germinen como por ejemplo: la naranja y el mango, limón, aguacate y chirimoya.

Foto 8. Diversificación de cultivos a lo largo de la acequia, en el hogar 3. Comunidad de San Clemente



Fuente: Laura Boada.

Los alimentos como el fréjol guandúl, fréjol, cabascango y porotón, son alimentos que no se encuentran disponibles comercialmente, ni son vistos como potenciales comercializables en esta familia, sin embargo hay casos en los que este producto es comercializado en el centro poblado de Ambuquí. Estos alimentos son preferidos cuando hay escasez de alimentos, debido a que se encuentran en producción durante todo el año y son de fácil acceso, y agradables (DMC, 2014, comunicación personal).

La hija menor de la familia, HMeDMC manifiesta que en la casa se le da prioridad a la producción de fréjol. Ella dice que en el terreno toda la vida se sembró fréjol. Este es el alimento más frecuente y que predomina en las preparaciones, como arroz con fréjol y cebolla.

En cuanto a la cría de animales, la familia cuenta con tres ovejas. Actualmente en la comunidad ya no crían ovejas. Anteriormente había una lavadora de lana de oveja.

Esta dejó de funcionar en marzo del 2014. La madre manifiesta que venderá las ovejas, pues las condiciones del lugar, sobre todo la falta de agua, no permiten que las ovejas accedan a alimentos (hierba fresca). Por lo tanto las ovejas podrían ser un potencial ingreso. Debido a lo anterior, había mayor recirculación de sobras para la alimentación de los animales: cáscaras de habas, plátano y cebolla, un patrón más prominente en el caso de esta familia.

Así mismo la familia dispone de ocho cuyes y cuatro gallinas. Los cuyes y las gallinas ya estaban destinados al consumo propio. La familia tiene la costumbre de celebrar las fiestas de San Juan en el mes de junio. No evaluaré el consumo propio, durante las fiestas, porque se trata de circunstancias que no se dan en lo cotidiano, por lo que no podrían influir en la diversidad en la dieta; sin embargo si es importante considerar el valor simbólico que representa el consumo de cuyes. Al igual que el Hogar 3, este sólo se da en ocasiones especiales, en ámbito de fiesta, como un alimento de lujo.

Manifestaciones tales como: “si no desayuno, me duermo en el colegio”, así como “no hay que comer papas fritas, grasa como el chanco, las cosas ácidas como el limón con sal” (DACSC2, 2014, comunicación personal), parten de información provista en el colegio, información relacionada con el cuidado en la etapa de crecimiento, sobre las cosas que deben evitarse, como la carne de chanco, papas fritas, y todo lo que contenga grasa.

En cuanto a alimentos buenos para la salud, esta familia manifiesta que la máchica es una preparación saludable; incluso manifiestan que se trata de una preparación mejor para el consumo que el pan. Sin embargo, esta no es una preparación consumida con frecuencia en el hogar.

Este factor, vemos que juega un papel importante sobre todo en casos en que la familia ya ha tenido experiencias previas de enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos. Por ejemplo, en el caso de las familias de la Zona Alta, ambas manifestaron la existencia de colesterol alto, parálisis y enfermedades relacionadas con el consumo de manteca vegetal. En este caso existió un cambio puntual en cuanto a la alimentación: eliminación de vegetales por un lado, y por el otro la incorporación de los mismos. Cabe aclarar que ambas fueron recomendaciones médicas. Evidentemente, en este punto, consideramos muy pertinente relacionarlo con la dimensión biológica de la

tridimensionalidad de la nutrición (Macias y otros, 2009: 1130). Esta dimensión claramente manifiesta, entre otras cosas, lo siguiente: “...alimentos que tienen que cumplir con...suministrar las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y reducir el riesgo de algunas enfermedades” (Pinto y otros, 2003 citado en Macias y otros, 2009: 1131). Sin embargo, tienen también una relación con la dimensión cultural en el sentido de que las recomendaciones del médico son respetadas por la gente en este lugar y que las recomendaciones del colegio, escuela e instituciones similares de educación son reconocidas.

Tabla 15. Calendario Alimentario del hogar 3 en el año 2014.

	Ene	Feb.	Mar	Abr.	May.	Jun. (2013)	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Estación de lluvias	■									■			
Estación seca				■			■					■	
Fréjol (rojo del valle)		■		■	■								
Fréjol (mantequilla)			■		■		■	■	■				
Guandúl	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■
Cabascango	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■
Cebolla				■				■					
Plátano				■	■								
Zambo				■			■		■				
Morocho			■						■	■	■	■	■
Camote						■	■	■	■				
Yuca						■		■					

Fuente: Elaboración propia basado en entrevista y observación participante.

En la Tabla 15, podemos observar todos los alimentos disponibles en el año 2014 para el Hogar 4 de la Zona Baja. Al momento de mi visita aún no empezaba la cosecha ni el consumo de gran parte de estos cultivos. En el caso de este hogar, es sobre todo la mujer quien se dedica a diversificar la producción. El hombre principalmente se dedica a los cultivos comercializables como fréjol, camote y yuca. Sin embargo estos cultivos también están destinados para el autoconsumo, y más, particularmente cuando el precio en el mercado no es bueno. Respecto a los colores: el negro marca la estación seca y la estación de lluvias. El color gris oscuro se refiere a la siembra, el color gris claro se refiere a la cosecha, y el color verde se refiere a la disponibilidad de ese alimento para consumo.

Tabla 16. Porcentaje de autoconsumo en el hogar tres.

Hogares	Comunidad	Porcentaje de autoconsumo R24h	Porcentaje de autoconsumo Etnografía
Hogar 1	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	26%	20%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	0%	6.2%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	43%	13.2%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	37%	28%

Fuente: Elaboración propia sobre la base a observación participante comparada con resultados de los recordatorios de 24 horas, análisis realizado por el proyecto WOTRO.

En la Tabla 16., podemos evidenciar el porcentaje de autoconsumo en relación al hogar 3, el mismo cuenta con un porcentaje de autoconsumo del 13.2% según el trabajo etnográfico, sin embargo en la encuesta realizada previamente este hogar contó con un porcentaje de autoconsumo del 43%.

Compra de alimentos

En este hogar, al momento de mi estancia, las compras fueron de: papas, arroz, cebolla, chochos, maíz, arveja, pan y gaseosa. Así mismo, según DMCSC1, la encargada de preparar los alimentos, otros alimentos que se compran comúnmente son: avena, azúcar morena, cebada, aceite, sal, condimentos, mellocos. Los alimentos son comúnmente

comprados en la ciudad de Ibarra, en los camiones expendedores que llegan a la comunidad, y en la tienda del barrio.

El hogar cuatro y su estrategia alimentaria en la comunidad de San Clemente

Producción para el autoconsumo

En el caso de este hogar, los alimentos para el autoconsumo fueron: arvejas, zanahoria, cebolla, limón, fréjol, col, lechuga, maíz, culantro, camote, fréjol guandúl, fréjol cabascango, guayaba, plátano, naranja y mandarina. Al momento del trabajo de campo, estos eran los alimentos presentes en la huerta familiar, y los mismos tenían el único fin de ser utilizados para el autoconsumo familiar. Junto con los cultivos comerciales también se destinan espacios para el cultivo de alimentos como lechuga, col, arveja, morocho y fréjol para el autoconsumo. Así mismo, los cultivos comerciales como el tomate y el pimiento también se destinan para el autoconsumo, a pesar de que su objetivo principal es la comercialización.

En la Tabla 17, podemos observar los alimentos disponibles para el hogar 4 de la Zona Baja, durante todo el año. Igualmente en esta tabla podemos observar la estación de lluvia y la estación seca. Evidentemente también podemos notar que en esta zona existen otros cultivos; dadas las condiciones ambientales de la zona, es posible disponer de mayor variedad en la agricultura.

En la Tabla 17, podemos hallar productos como el fréjol guandúl y el fréjol cabascango que llaman la atención por su disponibilidad durante todo el año. Este se encuentra distribuido en todo el terreno propio de la familia. DRQSC1, la madre y encargada de la preparación de los alimentos, con quien compartí gran parte de mi trabajo de campo, manifiesta que el fréjol guandúl se lo regalaban a ella y a su madre, cuando ella era tan sólo una niña. Respecto a los colores: el negro marca la estación seca y la estación de lluvias. El color gris oscuro se refiere a la siembra, el color gris claro se refiere a la cosecha, y el color verde se refiere a la disponibilidad para el consumo.

Durante mi estancia tuve la oportunidad de participar en un intercambio de alimentos en Pimampiro; al sugerirle que llevara el fréjol guandúl, encontré que ella tenía un poco de vergüenza por llevarlo, porque relaciona este alimento con la escases de alimentos que sufría su familia cuando ella era pequeña. De igual forma en la familia

este producto está relacionado con situaciones de escasez a pesar de que en mi opinión es un alimento bastante agradable y en otras experiencias también es comercializado en el poblado de Ambuquí.

Algunos de los alimentos que fueron llevados al mercado de Pimampiro fueron naranjas; mandarinas; camote: rojo y morado; fréjol de palo o guandúl; y plátano; todos fueron producidos en la finca, a excepción del plátano. Con ninguno de los primeros alimentos hubo resistencia o vergüenza por llevarlos al intercambio, a diferencia del guandúl, como ya se mencionó anteriormente. Esta era la primera ocasión que la familia asistía a un intercambio de alimentos. La participación de la familia en el intercambio fue promovida por la Fundación Ekorural.

Foto 9. Productos llevados al intercambio en Pimampiro.



Fuente: Laura Boada

Los alimentos que no provienen de la producción para el autoconsumo fueron aceite, sal, azúcar. También se compran alimentos como plátano, arroz, café y papas. Estos alimentos son usualmente comprados en el mercado de Pimampiro y en el mercado Mayorista de Ibarra. La encargada de la preparación de los alimentos manifestó que cada quince días viene un camión a vender víveres: “...cosas de tienda, azúcar, aceite y

esas cosas...de Quito...vende esto muy caro. Por ejemplo un aceite que en Ibarra cuesta 2, ella lo vende a 2,5” (DRQSC1, 2014, comunicación personal).

Así mismo se compran alimentos como pescado, listo para consumir en una de las tiendas del barrio, en donde además de vender productos empacados venden alimentos preparados. Y pescado para preparar (fresco) en las camionetas que visitan la zona los días jueves por la tarde con la siguiente propaganda: “Señora ama de casa, tenemos pescado, camarón y la deliciosa corvina, y le atendemos como usted se merece” (DRQSC1, 2014, comunicación personal).

Tabla 17. Calendario alimentario del hogar 4 en el año 2014.

	Ene	Feb.	Mar	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Oct. (2013)	Nov.	Dic.
Estación de lluvias	■									■			
Estación seca				■								■	
Fréjol	■			■	■								
Pimiento	■			■	■								
Tomate		■	■	■			■	■	■		■		
Arveja	■			■							■		
Morocho	■			■									
Cebolla			■	■									■
Maíz		■				■	■	■					
Guandúl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■

Cabascango	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Naranja	■			■	■	■	■							■
	■			■	■	■	■							■
Limón				■	■	■	■							
				■	■	■	■							
Aguacate				■							■		■	
				■							■		■	
Camote														
Lechuga	■			■										
	■			■										
Zanahoria	■			■	■									
	■			■	■									

Fuente: Elaboración propia en base a entrevista y observación participante.

Tabla 18. Porcentaje de autoconsumo en el hogar cuatro.

Hogares	Comunidad	Porcentaje de autoconsumo R24h	Porcentaje de autoconsumo Etnografía
Hogar 1	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	26%	20%
Hogar 2	Jesús del Gran Poder (Zona Alta)	0%	6.2%
Hogar 3	San Clemente (Zona Baja)	43%	13.2%
Hogar 4	San Clemente (Zona Baja)	37%	28%

Fuente: Elaboración propia sobre la base a observación participante comparada con resultados de los recordatorios de 24 horas, análisis realizado por el proyecto WOTRO.

En la Tabla 18., podemos observar que el hogar 4 es el de mayor porcentaje de autoconsumo. Un porcentaje de autoconsumo medio, sin embargo es el más alto respecto con las otras familias, y respecto al hogar 3 en la comunidad de San Clemente.

Éste hogar además se dedica a la cría de cuyes, gallinas y un chanco. La encargada de la preparación de los alimentos manifiesta que la familia únicamente come cuy o gallina cuando tiene ganas de carne o cuando hay un acontecimiento importante, como la futura graduación de su hijo mayor; es por eso que un alimento como el cuy no puede ser considerado como un alimento para la diversificación de la dieta, ya que no es de consumo habitual, sino de consumo en ocasiones especiales, en situaciones de celebración.

La “casita” de los cuyes se encuentra dividida en tres secciones. Cada sección tiene el propósito de dividir los cuyes por propietario, todos miembros de la familia, la madre, su hija mayor y su hijo menor. Son aproximadamente 40 cuyes. Los cuyes se alimentan de hierba cultivada por la madre.

La familia también dispone de gallinas. Estas son alimentadas con morocho. El morocho proviene también de producción propia. La familia tiene aproximadamente 15 gallinas. Tanto las gallinas como los cuyes están destinadas a la venta, o a ser consumidos en ocasiones especiales como la graduación de uno de los hijos de la familia, o un paseo fuera de la ciudad. Por otro lado, el chancho lo adquirieron durante mi estancia. Este chancho fue un obsequio de la hermana de DRQSC1. Ella vive en una comunidad aledaña llamada Chaupi. El chancho tiene un precio de USD 25. El chancho se alimenta de las sobras que provienen de la cocina.

Comercialización de los alimentos

En cuanto a la comercialización de los cultivos, en esta sección podemos ubicar a cultivos tales como el tomate y el pimiento; seguido, en mínimas cantidades, por el fréjol, el cual se encontraba en producción al momento de mi visita.

El tomate es predominante como cultivo comercial en la zona. El Hogar 3 de la Zona Baja se encontraba en cosecha e inicio de un nuevo cultivo de tomate al momento de mi estancia. Las actividades más comunes en esta etapa del cultivo fueron: riego, fumigación, quitar los tallos pequeños, actividad conocida como “desñavitado”. El segundo cultivo que predomina como cultivo comercial es el pimiento; las actividades agrícolas en el caso de este cultivo durante mi estancia, fueron fumigación y riego.

La particularidad de estos cultivos es que son combinados con pequeñas cantidades de cultivos para el autoconsumo como: lechuga, col, acelga, arveja, maíz y fréjol. Todo esto se encuentra rodeando el cultivo de tomate y el cultivo de pimiento. Esta es una práctica de sistemas alternativos de cultivos, debido a que hay mayor diversidad de cultivos, una integración de la producción vegetal con el uso de leguminosas. Al colocar cultivos simultáneamente se tiene un ahorro en términos de nutrientes y uso de agua; y la posibilidad de reducción de ataque de plagas (Altieri y otros, 2000:16-18), aunque no tiene el mismo efecto como si estuvieran asociados o intercalados porque el cultivo principal mantiene las condiciones de un monocultivo.

En cuanto a la comercialización del tomate, ésta se realiza mayormente en la ciudad de Ibarra, en el mercado Mayorista. La producción del cultivo comercial de tomate también se destina al autoconsumo del Hogar 3; es decir, es un alimento de alta disponibilidad para la alimentación de la familia al momento de su producción. Al momento del trabajo de campo, el costo de la caja de tomate en el mercado mayorista era de USD 3 a USD 3,50: "...este precio no es el que esperábamos, está muy bajo la caja, si estuviera a USD 5 sería otra cosa..." (DRQSC1, 2014, comunicación personal). Un mes más tarde, la misma caja de tomate en el mercado mayorista se encontraba a USD 8, mientras que el costal de pimienta se encontraba a USD 7.

Acceso a la información nutricional y alimentaria

Acerca del acceso a la información nutricional, el Hogar 3 de la Zona Baja, al momento de la etnografía, se encontraba participando en talleres de nutrición impartidos por la Fundación Ekorural. Estos talleres consistían en capacitar a las personas acerca de los productos nutritivos disponibles en la zona, y sobre cómo poner variedad en su plato, con cultivos localmente producidos.

Una de las encargadas de la preparación de alimentos en este hogar manifestó: "nos daban sólo zanahorias crudas, no tenían sabor, y eran grandotas, pero eso es lo que les gusta a ellos, los gringos; nosotros vamos con hambre y nos quedamos con hambre, yo no sé porque le ven malo a las papas fritas" (HMaDRQSC1, 2014, comunicación personal).

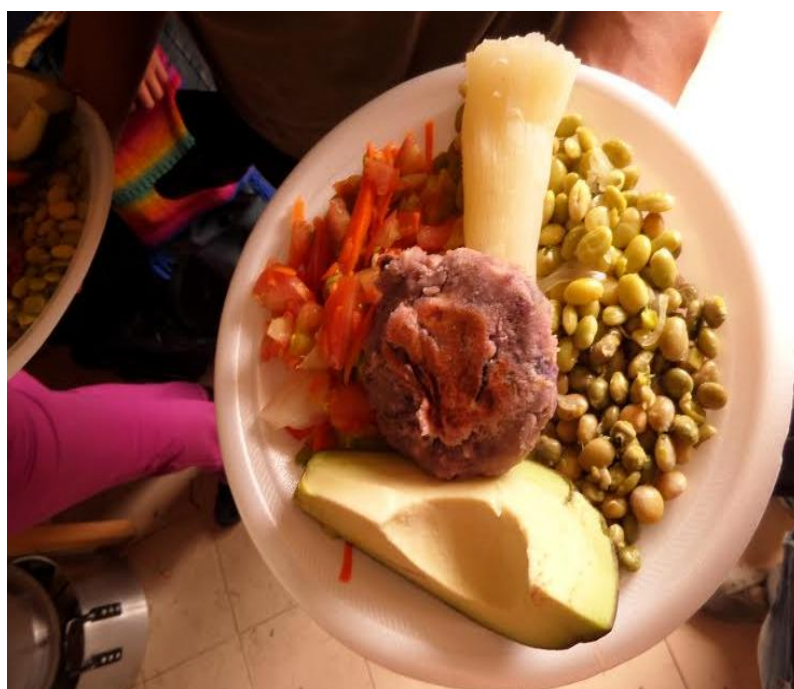
En este hogar, la encargada de la preparación de los alimentos considera que todos los alimentos son buenos para la salud. Así mismo manifiesta que las papas fritas podrían ser un alimento malo para la salud. Sin embargo no está totalmente segura de eso (DRQSC1, 2014, entrevista). Así mismo consideran que después de recibir los talleres por parte de la Fundación Ekorural sus hábitos de alimentación han cambiado "un poquito", debido a que anteriormente nadie les habló de estos temas, ni en la escuela ni en el centro de salud (HMaDRQSC1, 2014, entrevista).

Respecto a los talleres que fueron impartidos gracias al aporte de la Fundación Ekorural estos no tuvieron gran receptividad en esta familia, única familia de las cuatro que participó en los mismos, debido a la falta de adaptabilidad en cuanto a las dietas que tienen estas familias, se evidencia en sus respuestas que el desarrollo no fue progresivo,

evidentemente a la familia le causó un gran impacto el cambio drástico en formas de preparación y en los insumos alimenticios que si bien se encuentran en la zona, no son de uso cotidiano en el hogar. Sin embargo se trató de un proceso enriquecedor ya que al menos introdujo a esta familia a tener una relación más cercana con temas referentes a una mejor alimentación. En la Foto 6., podemos observar una de las preparaciones que se realizó en uno de los talleres impartidos. La preparación no utilizó ni aceite, ni sal, ni arroz. Generalmente este último alimento está asociado con la saciedad, evidentemente es un choque cultural no tener este alimento en el plato.

El aguacate por su parte está muy asociado con la comercialización, al igual que el tomate y la yuca. El camote por su parte, en esta familia se trata de un alimento que se consume en pocas ocasiones dada su difícil cosecha. Si bien todos se encuentran disponibles en la zona, cada alimento ya ocupa una posición determinada en el imaginario y el cotidiano de la gente.

Foto 10. Taller de nutrición impartido en la comunidad de San Clemente.



Fuente: Laura Boada

Finalmente en esta familia se manifiesta que en el caso del tomate les preocupa el consumo del mismo debido a las aplicaciones de pesticidas: “no me preocupa al momento de comer, pero sí lo pienso, mi mamá les pone en el agua, les deja 2 días en el agua, si a la ciudad se va así no más para comer” (HMaDRQSC1, 2014, entrevista).

Tabla 19. Resumen del nivel de contribución de diferentes factores que conforman la estrategia familiar para la diversificación de la dieta para los cuatro hogares¹⁴

Factores	Zona Alta		Zona Baja	
	Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
Compra de alimentos	4	1	3	5
Producción para el autoconsumo	3	5	2	1
Cría de animales	1	4	4	4
Comercialización de los cultivos (alimentos)	2	2	1	2
Acceso a información nutricional	5	3	5	3

Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas y observación participante.

Estrategias de supervivencia

Para continuar con el conjunto de factores que crean estrategias de supervivencia que contribuyen a la diversificación de la dieta, o por el contrario limitan la misma, mencionaremos los siguientes: acceso a recursos (tierra y agua); bono de desarrollo humano¹⁵; producción de cultivos “al partir”; trabajo asalariado; y redes sociales y familiares.

El hogar uno y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Redes sociales y familiares

Las relaciones de consanguinidad ayudan a que esta familia disponga de acceso a la tierra. Esto es posible a través del abuelo y la abuela, padres de la madre de este hogar. La familia accede a la tierra a través del préstamo de terrenos; en los mismos mantienen al ganado lechero, y además cultivan papa y haba, en *producción al partir* con los propietarios del terreno.

Dadas estas relaciones de proximidad, el Hogar 2 accede a los alimentos para el autoconsumo a través de los abuelos, en este caso los padres del padre de este hogar. Son ellos quienes, a través de su huerto familiar, ponen a disposición de esta familia los

¹⁴ En la Tabla 19, los números representan el grado de importancia que denota cada uno de los factores, esto de acuerdo al trabajo etnográfico.

¹⁵ El bono de desarrollo humano se trata de una compensación monetaria que se otorga a las familias que están bajo la línea de pobreza establecida por el Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social de acuerdo a los resultados obtenidos del Registro Social, a fin de garantizar a los núcleos familiares un nivel mínimo de consumo; Incorporar responsabilidades específicas orientadas a la inversión en educación y salud lo que permitirá: contribuir con la disminución de los niveles de desnutrición crónica y de enfermedades prevenibles para niñas y niños menores de 5 años de edad; y promover la reinserción escolar, y asegurar la asistencia continua a clases a niñas, niños y adolescentes de entre 5 y 18 años de edad y finalmente proteger a los adultos mayores y personas con discapacidad.

siguientes alimentos: lechuga, melloco, pepino dulce, habas, nabos, cebolla, alimentos que se encuentran disponibles para la familia durante todo el año.

Foto 11. Huerto familiar cultivado por el abuelo del hogar 1. Comunidad de Jesús del Gran Poder.



Fuente: Laura Boada.

En cuanto a redes sociales, el padre del hogar 1 es socio de la Organización Comunitaria Unión y Progreso:

[...]El propósito...era para trabajar por la comunidad... Sacar proyectos, hacer alguna cosa y trabajar juntamente con la comunidad, para cualquier trabajo. A veces vienen ayudas con ONG y se puede. Como anteriormente nosotros trabajábamos en siembra de papas para hacer semilleros y si es posible vender a los que necesiten apoyar...Funciona así, se hacen los préstamos a los socios, y los pagos, los préstamos se hacen a 1,7%. Se presta a 6 meses hasta 8 meses, un valor de \$200 y \$300 y se va pagando cada 15 días, según las letras. [...] (DMPJGP1, 2014, entrevista).

La familia tiene acceso a préstamos monetarios al ser el padre miembro activo de esta organización. Por otro lado, pertenecer a una organización hace que la familia pueda tener acceso también a oportunidades provenientes de ONGs. Esta relación o red, en términos de Barnes, también pueden tratarse de relaciones en términos de poder (Barnes, 1987: 167). Es decir al formar parte de una organización, y al ser el tesorero de la misma el padre tiene acceso a mayores “privilegios” a diferencia de las familias

que no forman parte de alguna organización. Oportunidades como ésta, le permiten a la familia acceder a beneficios como el apoyo para la cría de pollos.

Producción “al partir”

La *producción al partir* es sin duda un factor que facilita el acceso a recursos para el caso de este hogar. La producción al partir es realizada con personas de confianza; en el caso de este hogar, familiares y amigos. La producción al partir se realiza para obtener cultivos como papa y haba, que son cultivos comerciales. Sin embargo estos cultivos también se destinan para el autoconsumo en el hogar.

Acceso a recursos

El Hogar 2 no dispone de tierras propias. Sin embargo, tiene acceso a la tierra para la producción de cultivos y alimentos comerciales como leche, papa y haba, a través de los padres de DEJGP1, la madre de este hogar. Ellos comparten cuatro terrenos al partir, terrenos de propiedad de la abuela. Estos terrenos se encuentran aproximadamente a una hora a pie del lugar en donde vive la familia. En estos terrenos el acceso al agua es a través de acequia de regadío. El acceso para el consumo humano está disponible. Esto facilita la crianza de los pollos en el hogar, y la disponibilidad de un huerto familiar, que aunque al momento no está en uso debido a que el padre no puede comer alimentos verdes, es un espacio disponible para la familia.

El hogar dos y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Redes sociales y familiares

El hogar 2, además de los factores anteriormente citados, evidencia la facilidad de acceso a alimentos para la diversificación de la dieta a través de redes familiares. Esto se da principalmente por parte del abuelo y la abuela, parientes del padre del Hogar 1. Ellos son quienes hacen posible la funcionalidad de esta red. Esta red familiar además le permite al Hogar 1 acceder a maquinaria, tierra y alimentos. Lo primero, pues es la familia, quien pone a disposición del Hogar 1 la maquinaria agrícola para la preparación del terreno que el padre utiliza para cumplir con el trabajo asalariado. Así mismo, esta red familiar hace posible el acceso a la tierra, para realizar cultivos comerciales.

Y finalmente, la red familiar provee de alimentos al Hogar 1. Esta red le ha permitido a esta familia acceder a alimentos no disponibles en la producción propia – leche y papas para el resto del año-, así como tener una fuente alterna para la alimentación de algunos miembros del hogar, como es el caso del padre. La consanguinidad, en el caso de esta familia juega un papel fundamental, para la reproducción de la vida. Las relaciones de proximidad posibilitan la sobrevivencia en términos alimentarios de esta familia.

Trabajo asalariado

Para el Hogar 1 el trabajo asalariado se muestra como un factor que aporta a la diversificación de la dieta, debido a que se obtienen mayores ingresos. En el caso del Hogar 1 es el padre quien dispone de trabajo asalariado. Sin embargo este trabajo no es constante; él dispone de trabajos esporádicos como preparación de terrenos para siembra, recolección y almacenamiento de pacas con alimento para ganado, e incluso trabajos fuera de la ciudad como conductor de transporte de carga (DGCJGP1, 2014, comunicación personal).

Acceso a recursos

Sin embargo, el acceso a recursos (tenencia de tierra y acceso al agua) es otro de los factores que contribuyen a la diversificación de la dieta. En el caso del Hogar 1, este tiene acceso a la tierra. HMaDG, la hija mayor manifiesta que las tierras que rodean la hacienda son de propiedad de su abuelo y de su tío. Sin embargo explica que únicamente el terreno donde se encuentra la casa es de propiedad de su padre. El terreno que rodea a la casa es un préstamo de su abuelo (HMaDG, 2014, comunicación personal).

Para los cultivos comerciales, que son los que más predominan en la propiedad, la familia cuenta con 1Ha. De esta superficie, aproximadamente 7500m² están destinados al cultivo comercial de la quinua. Con respecto al acceso al recurso agua, el Hogar 1 tiene acceso a agua potable. Así mismo disponen de acceso a una acequia de regadío, lo que facilita el cultivo de los alimentos comerciales, en este caso la quinua.

El hogar tres y su estrategia de supervivencia en la comunidad de Jesús del Gran Poder

Trabajo asalariado

En cuanto al trabajo asalariado, en la familia existen dos miembros del hogar que acceden al trabajo asalariado. El trabajo asalariado del padre de familia es esporádico; él trabaja “al diario” con la hacienda, o cuando alguien en la zona lo requiere. Durante mi estancia, el trabajo más común era realizando las labores de riego y la cosecha de tomate. El otro miembro de la familia es el hijo de 25 años que trabaja en una floricultora en la provincia del Carchi.

Acceso a recursos

El acceso a recursos en el caso de este hogar es muy particular; a diferencia de las otras familias, ellos no disponen de tierras propias. Desde que esta familia se radicó en la comunidad, trabajaron para la hacienda La Iruminita. La hacienda les daba acceso a la tierra; ellos contaban con aproximadamente 1 Ha para producir al partir. Finalmente, como contribución a los años de trabajo recibieron aproximadamente 3000 m² por parte de la hacienda: “Nosotros les hemos lavado la ropa, les dimos trabajando y sólo nos dan eso” (DMCSC2, 2014, comunicación personal).

Sin embargo, hasta el momento no disponen de escrituras de la propiedad. Una de las prácticas, dada la incertidumbre en cuanto a la falta de escrituras, es la siembra de árboles frutales, como mango, naranja, limón y otros; esta práctica es realizada por la mujer. El padre de familia manifiesta: “Esto es propio, propio cuando tenga las escrituras, y así estaré tranquilo” (DACSC2, 2014, comunicación personal). Esta práctica debido a que de este modo la familia puede probar que está trabajando la tierra, por lo tanto merece ser propietaria de la misma.

Debido a la falta de escrituras, la familia no dispone de acceso a agua para el consumo humano. Ellos acceden a este recurso a través de la acequia de regadío a la cual tienen acceso los días lunes a las 04H00 en la mañana cuando recolectan el agua; el agua es únicamente utilizada para el consumo y preparación de alimentos, y almacenada en 2 tanques de 25 litros cada uno, para la madre y los dos hijos. Por su parte el abuelo recolecta 25 litros extra, para uso personal. Estos 75 litros de agua duran aproximadamente una semana, considerando que sólo es utilizada para el consumo

humano. Para lavar la ropa utilizan la misma agua de la acequia de regadío cuando está fluyendo; para esta actividad, no se recolecta agua. Ellos manifiestan que esta es el agua más limpia, porque a esa hora nadie se encuentra realizando actividades en la parte alta, como lavar la ropa por ejemplo.

Bono de desarrollo humano

En cuanto al bono, éste lo recibe la madre de la familia. Ella manifiesta que cuando cobra el bono, el monto del mismo lo dedica a la compra de sal, azúcar, aceite y sal. Hay incertidumbre cuando se acerca la fecha de cobro del bono, debido a que en ese momento hay escasez de alimentos. Sobre todo los alimentos comprados y que son de uso común como el azúcar, el aceite, el arroz y condimentos que componen la dieta (DMCSC2, 2014, comunicación personal).

El hogar cuatro y su estrategia de supervivencia en la comunidad de San Clemente

Producción “al partir”

Por otro lado, el factor o estrategia de *producción al partir*, permite a esta familia tener acceso a la tierra. El uso de la tierra prestada, en este caso, está destinado principalmente a la producción de cultivos comerciales. Sin embargo, esta *producción al partir* permite que la familia tenga acceso a alimentos para el autoconsumo como arveja, col, lechuga, acelga, fréjol y morocho, gracias a prácticas de diversificación de cultivos. La *producción al partir*, además, le permite a la familia priorizar en alimentos únicamente para el autoconsumo en sus terrenos propios. Sin embargo, al ser estos cultivos parte del trato de la *producción al partir*, deben ser repartidos entre las familias que forman parte de esta estrategia de producción.

Foto 12. Cultivo comercial de tomate en combinación con cultivos para el autoconsumo en el hogar 4 en la comunidad de San Clemente.



Fuente: Laura Boada.

Redes sociales y familiares

Las redes familiares y sociales le posibilitan a esta familia disponer de la dieta que poseen. Como observamos en el acápite anterior, esta familia se trata de una de las que tiene mayor diversidad en la Zona Baja.

Consideramos que uno de los factores que posibilitan la diversificación en la dieta de este hogar son las redes familiares cercanas, es decir, aquellas dentro de la misma comunidad, como los abuelos, así como las redes familiares lejanas, como hermanos y primos. Esto permite que el hogar 4 de la Zona Baja, tenga acceso a una variedad de alimentos, como maíz, papas, trigo, cebada, habas y arvejas.

Sin embargo, en el caso de esta familia considero mucho más importantes las redes sociales ya que estas posibilitan el acceso a la tierra, a través de la *producción al partir*. Esta actividad es posible a través de las relaciones de confianza que se establecen. Gracias al acceso a la tierra a través de la *producción al partir*, el Hogar 1 de la Zona Baja tiene la posibilidad de usar el terreno propio para la producción de alimentos para el autoconsumo. En el terreno con la *producción al partir* se dispone un

patrón de cultivo diversificado, entre cultivo comercial, y cultivo para el autoconsumo, priorizando el comercial.

Acceso a recursos

En cuanto a las estrategias de supervivencia en el caso del Hogar 1 de la Zona Baja encontramos el acceso a recursos como primera estrategia o factor que contribuye a diversificar la dieta. El Hogar 1 de la Zona Baja dispone de tierras cercanas a su lugar de vivienda. El uso de la tierra que rodea la vivienda está destinado para la producción de autoconsumo. Ellos disponen de aproximadamente unos 5000 m².

La familia dispone de agua para el consumo humano, importante para la preparación de alimentos. Además disponen de agua para riego. Ellos tienen disponible el agua para riego los días jueves de 18H00 a 19H00. Este turno es únicamente para el terreno propio. En los terrenos de *producción al partir* la familia dispone de agua para riego proveniente de la acequia de regadío; este riego está disponible los martes de 10H00 a 15H00. Ellos realizan el riego a través de la práctica de *entable*¹⁶.

Tabla 20. Resumen del nivel de contribución de diferentes factores que conforman la estrategia familiar de supervivencia para la diversificación de la dieta para los cuatro hogares¹⁷

Factores	Zona Alta		Zona Baja	
	Hogar 1	Hogar 2	Hogar 3	Hogar 4
Acceso a recursos	3	3	2	3
Bono de desarrollo humano	5	4	3	4
Producción “al partir”	2	5	4	1
Trabajo asalariado	4	2	1	5
Redes sociales y familiares	1	1	5	2

Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas y observación participante.

Trabajo de cuidados: la mujer garantizando el sostenimiento de la vida

Consideraremos este tema de manera independiente pues creemos que resulta un determinante importante al momento de tratar el tema de la alimentación. Es evidente, que el papel de la mujer, y su trabajo de cuidados, en lo relacionado a la alimentación, resulta fundamental. Como sabemos la unidad económica campesina está fuertemente

¹⁶Práctica que consiste en realizar la labor del riego con ayuda del relieve del terreno y ordenamiento adecuado de los surcos.

¹⁷En la Tabla 16., los números representan el grado de importancia que denota cada uno de los factores, esto de acuerdo al trabajo etnográfico.

relacionada con el empleo de la fuerza de trabajo familiar. Así mismo, se considera la fuerza de trabajo como un aspecto fundamental para suplir las necesidades de los consumidores. Existe una relación, según Chayanov (1974), entre los consumidores y trabajadores, relación dada en base a las necesidades. Así pues para el caso de las cuatro familias con las que trabajé tenemos los resultados en la Tabla 21.

Tabla 21. Análisis de unidades consumidoras por unidad económica campesina

		Total de miembros de la familia	Consumidores	Trabajadores	Relación C/T
Zona Alta	Hogar 1	4	3	1	3
	Hogar 2	5	2	3	0,66
Zona Baja	Hogar 3	6	3	4	0,75
	Hogar 4	4	3	2	1,5

Fuente: Elaboración propia basado en observación participante y en base al análisis de las unidades consumidoras de Chayanov (1974: 50).

Habitualmente se considera trabajo a aquel realizado fuera de la esfera del hogar. Es decir que las mujeres trabajadoras sean únicamente aquellas que realizan una actividad fuera del hogar, sin embargo, en términos de la alimentación y sobre todo si estamos analizando su papel en la diversificación en la dieta, esta aseveración no es cierta. En la Tabla 21, podemos observar la relación entre consumidores y trabajadores. Los trabajadores son quienes suplen las necesidades que los consumidores demandan en el hogar. Los consumidores se encuentran separados por edades. Vemos que en el hogar que existe mayor presión para los trabajadores es en el hogar 2 de la Zona Alta, con una relación de 3. Mientras que el hogar 1 presenta la menor relación 0,66, es decir menor presión. Es decir hay más trabajadores que se encuentran supliendo las necesidades de los consumidores.

Por otro lado, este cuadro sólo está considerando el trabajo o la mano de obra directa utilizada para la actividad económica de la familia. Sin embargo, no está considerando la mano de obra indirecta, mano de obra que alimenta la unidad económica y que permite también su reproducción. Esto debido a que este trabajo no se encuentra relacionado directamente con el mercado (Barón, 2011: 152).

En el caso de la Zona Alta, en el hogar 2, las actividades más comunes que la madre realizó durante mi estancia fueron preparar los alimentos: desayuno, almuerzo y

merienda; lavar la ropa; así como alimentar a los animales y llevar a su hijo al centro de salud, éstas son algunas de las actividades pertenecientes a lo que se denomina trabajo de cuidados. Por otro lado, para el caso del hogar 1, las actividades que realiza la madre incluyen preparación del desayuno, ordeño de las vacas, entrega de la leche al centro de acopio, preparación del almuerzo, lavar la ropa, preparar la merienda, alimentar al ganado lechero, alimentar a los pollos y seleccionar la semilla de papa.

Para la Zona Baja, en el hogar 4, las actividades de cuidado, fueron preparación del desayuno, cuidado del hijo de 6 años, preparación del almuerzo, llevar el almuerzo al lugar de trabajo y en algunas ocasiones el desayuno para los jornaleros en el terreno de *producción al partir*, lavar la ropa, retirar los tallos a las plantas de tomate, cosecha de tomate, camote, arveja, fréjol, guandúl, maíz y pimiento. Estas actividades usualmente también son realizadas por la hija HMaDRQSC1. Para el caso del hogar 3, la mujer por su parte se dedica a la preparación de los alimentos: desayuno, almuerzo y merienda; lavar la ropa; cuidado de los animales; tejido, cuidado y propagación de cultivos para el autoconsumo.

Si consideramos el trabajo de cuidado dentro de la unidad económica campesina tendríamos lo siguiente:

Tabla 22. Análisis de unidades consumidoras por unidad económica campesina considerando el trabajo de cuidados

		Total de miembros de la familia	Consumidores	Trabajadores	Relación C/T
Zona Alta	Hogar 1	5	2	3	0,66
	Hogar 2	4	3	2	1,5
Zona Baja	Hogar 3	4	3	3	1
	Hogar 4	6	3	5	0,6

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante y en base al análisis de las unidades consumidoras de Chayanov (1974: 50)..

En la Tabla 22, observamos que la carga o presión para los trabajadores, y para la unidad económica en general se reduce al considerar como un trabajador o trabajadora más a quien realiza las actividades de cuidado, incluida entre estas la alimentación. Si bien estas actividades no siempre están relacionadas directamente con el volumen de la actividad económica, guardan una gran relación con la misma ya que posibilitan la

actividad económica. Las mujeres están dedicadas a la preparación de los alimentos, productos agrícolas que de otro modo permanecerían estériles sin la función metabólica que desarrolla la mujer (Meillassoux, 1977:114).

Foto 13. Mujeres y el trabajo de cuidados.



Fuente: Laura Boadaa

CAPÍTULO VI CONCLUSIONES

Para empezar considero importante concluir acerca de la metodología utilizada, sin duda la etnografía es un método que enriqueció el estudio. Como se mencionó en el capítulo de la metodología, este estudio se realizó sobre la base de una encuesta previa que se llevó a cabo por parte del equipo del proyecto WOTRO. Esta encuesta me proveyó de información muy valiosa. Sin embargo, a través de la etnografía, se han podido resaltar aspectos que no logran ser visualizados fácilmente en una encuesta, o que de otro modo logran ampliarse a través del trabajo etnográfico.

En cuanto a los resultados, considero que no se pueden hacer juicios de valor frente a si la dieta de los hogares campesinos de las dos comunidades estudiadas es buena o mala. Hemos visto que en ambas comunidades hay una predominancia de dietas con diversidad “media”. En uno de los hogares estudiados (hogar 3 en la Zona Baja) la diversidad en la dieta fue “baja”. A pesar de ello el grupo de mayor frecuencia de consumo fue el de “Frutas y Vegetales”. Algunos autores manifiestan que al ser las legumbres y/o vegetales los que componen de manera principal la dieta esto está asociado positivamente con dietas diversas (Jones y otros, 2014).

Creo que es importante proponer dietas, guías y pirámides nutricionales acorde a la realidad local. Así mismo es fundamental considerar las estrategias de las que se hacen las familias y actores en los distintos territorios para acceder a una determinada alimentación. En la presente investigación hemos esbozado a grandes rasgos cuales podrían ser estas estrategias, sin embargo la limitación del estudio es que se encuentra basada en casos específicos.

Todo lo anterior es importante, sin olvidar que no se tratan de personas, ni comunidades aisladas; por el contrario se tratan de lugares que tienen acceso a mercados, que han incorporado a su dieta alimentos que son parte de una dieta urbana y modernizada, al introducir alimentos como el aceite, la sal, el azúcar blanca, el arroz, y los condimentos, etc. A pesar de dedicar su hacer principalmente a la agricultura, en sus prioridades, en mayor o menor medida, se van a volcar a la producción para la comercialización, como hemos corroborado en los cuatro casos presentados. Sin embargo vemos que en los cuatro hogares la producción agrícola para el autoconsumo se muestra positivamente relacionada con la diversidad en la dieta, y el caso ejemplar es

el del hogar 4 de la Zona Baja el cual a pesar de tener una dieta bastante similar (arroz y fréjol principalmente) a la del hogar 3, dispone de mayor diversidad en la finca y como resultado mayor diversidad en la dieta.

Igualmente considero que para el hogar 3 las redes familiares y sociales se encuentran relacionadas con la diversidad en la dieta “baja” en esta familia, a diferencia los hogares 1, 2 y 4. Los hogares 1, 2 y 4 tienen una relación positiva entre las relaciones familiares y sociales y una diversidad en la dieta “media”. Lo anterior gracias que a través de las redes familiares y sociales estas familias pueden acceder a recursos (tierra), y alimentación directamente.

Referente a las estrategias alimentarias

En cuando a la compra de alimentos, vemos que hay particularidades en cada hogar, tanto de la Zona Alta como los de la Zona Baja. Sin embargo, todas las familias realizan compras en el mercado, entendiendo al mercado como las tiendas del barrio, mercados locales cercanos y carros expendedores de alimentos. Particularmente vemos que este es un factor fundamental en el hogar 2. Es decir, en términos de alimentación, para este hogar podemos adaptar el término del *proceso de externalización en la agricultura* utilizado por Van Der Ploeg (1990: 18-19). Si bien este término se centra en los insumos agrícolas destinados a la producción, bien puede ser utilizado en el caso del consumo externo de alimentos. Familias como la del hogar 2 tienen un avanzado proceso de externalización de la alimentación debido a que adquieren la mayor parte de su dieta en el mercado, y dejan de producir para el autoconsumo. Esto se encuentra relacionado con la producción de alimentos para la comercialización. Las ganancias obtenidas en la comercialización se destinan a la compra de otros alimentos, lo cual sin duda es algo positivo, sin embargo no es totalmente seguro que la familia haga compras de alimentos de alta calidad nutricional. Sin embargo esta familia alcanza una diversidad en la dieta “media”.

Respecto a lo anterior, es importante considerar la aseveración de Marvin Harris acerca de los costos y beneficios de producir un alimento, o en su lugar comprar uno (Harris, 1985: 17). Sabemos que un alimento comprado se va a preferir en lugar de uno producido en la finca, si el costo de producirlo es mayor que comprarlo o si al comprar un alimento, éste nos va a proporcionar los mismos nutrimentos y palatabilidad que uno

producido, o viceversa. La compra de alimentos fue un factor clave en el hogar 2 y en el hogar 3, de la Zona Alta y Zona Baja respectivamente en diferente nivel de importancia. Sin embargo es evidente que estos hogares no sólo prefieren la compra de alimentos debido a su costo, sino también debido a los otros factores que forman parte de su estrategia familiar para diversificar la dieta como son la comercialización de los alimentos; las redes sociales y familiares; y el trabajo asalariado.

La producción de autoconsumo es sin duda un factor muy importante para la diversificación en la dieta. En otras palabras, la producción para el autoconsumo es un aspecto que asegura la reproducción de la vida. Nuevamente podemos citar a Marvin Harris, primeramente, para hablar de alimentos buenos para comer. En el caso de los hogares de la Zona Alta los alimentos que se destinaron para el autoconsumo, así como para la comercialización, son alimentos que sin duda tienen mejor relación costo beneficio, como es el caso de la papa, y el haba. Este comportamiento lo pudimos observar en el hogar 1. Sin embargo también pudimos observar que si los alimentos muestran una peor relación de costos y beneficios al momento de la comercialización, entonces se prioriza el autoconsumo de los mismos, como es el caso de la harina de haba para consumo humano y animal, en el caso del hogar 2, encontrando mayor beneficio al consumirlos en lugar de venderlos, y de forma inversa para el caso de la quinua en el hogar 2. En donde hay mayor costo y beneficio al vender este producto por su precio en el mercado, así como por la falta de costumbre en el consumo.

Continuando con los productos de la producción en la finca, destinados para el autoconsumo, podemos citar a Lévi-Strauss con su máxima de “bueno para pensar, entonces bueno para comer.” En este punto pienso sobre todo en la Zona Baja, en especial en el caso de los fréjoles de palo (guandúl y cabascango), en ambas familias. En situaciones de abundancia de otros alimentos como el fréjol y la arveja, el fréjol de palo se piensa como alimento malo para pensar, por lo tanto son alimentos que no se consumen a pesar de su amplia disponibilidad, durante todo el año. Sin embargo, en situaciones de escasez de alimentos, es el fréjol de palo (guandúl y cabascango) un alimento que se considera bueno para pensar y por lo tanto bueno para comer. En este momento también es adecuada la aseveración de Harris de que un alimento primero debe nutrir el estómago, en lugar de la mente. A mi juicio las aseveraciones de ambos autores, para los casos a los que nos estamos remitiendo dependen de la situación; en

este caso los aspectos determinantes son la escasez o la abundancia de alimentos. Estos aspectos determinan en los hogares la manera en que es visto un alimento y en qué condiciones se da su consumo.

En cuanto a la cría de animales, para los hogares 2, 3 y 4 este factor no presenta una gran relación con la diversidad en la dieta. Sin embargo para el hogar 1 de la Zona Alta, la cría de animales se trata principalmente de una actividad con el objetivo de tener mayores ingresos. Estos ingresos además de ser destinados a otros rubros como la educación de los hijos, tienen una relación directa con la compra de alimentos.

Por otro lado, en el caso de la cría de animales podemos observar la naturaleza de la unidad campesina, es decir, vemos como esta organización distancia de manera estratégica su relación con los mercados, por ejemplo en el caso de uso de mano de obra familiar, o uso de insumos disponibles en la finca, como el pasto natural, para la producción de leche. Sin embargo, y al mismo tiempo se da un acercamiento con los mercados al ofrecerles el producto (leche) de esta actividad agropecuaria (Van Der Ploeg, 2006: 21). El mismo patrón podemos observar para los otros casos. Es decir, la unidad campesina le otorga valor a la producción agropecuaria, en cuanto a la cría de animales; este valor no necesariamente se hace con ayuda de insumos provenientes del mercado, sino provenientes de la misma unidad campesina, como alimentos (sobras de comida, morocho de la producción propia para el alimento de pollos, cuyes y chanchos etc.) y luego se vincula con el mercado para la comercialización de estos productos. Podríamos excluir de este patrón a los huevos, debido a que este alimento se convierte en un circulante porque se destina al autoconsumo familiar.

En cuanto a la comercialización de productos agrícolas y agropecuarios, podemos utilizar la tipología propuesta por Milton Santos (1979:33-37 citado en Azevedo Da Silva, 2009: 17). Es decir, los circuitos intensivos en capital y vinculados mayormente con grandes cantidades de capital y uso intensivo de tecnología son circuitos “superiores”. Por el contrario, los circuitos dependientes de economías más informales, intensivos en mano de obra y de tipo más local, son los denominados circuitos “inferiores”. Para el caso de las cuatro familias, en mayor o menor proporción, se da la comercialización de productos agropecuarios. Por lo tanto, estos se encuentran bajo la tipología de circuitos “inferiores” debido a la naturaleza informal de su economía. Del mismo modo observamos que para las cuatro familias, la

comercialización de productos o alimentos, es un factor importante que conforma en mayor o menor medida la estrategia familiar para la diversificación de la dieta debido a que los ingresos que se obtienen de esta actividad, en parte son destinados para la compra de alimentos.

Por otro lado, en el caso de las cuatro familias se realizan aplicaciones de insumos externos a la finca para la práctica de fumigación. Nuevamente podemos observar que a través de esta práctica se da el *proceso de externalización de la agricultura*. La familia requiere del uso de insumos químicos para llevar a cabo las prácticas agrícolas en los cultivos que serán comercializados. De esta manera se da un tipo de *co-producción*; es decir, las familias campesinas se articulan a los mercados, a través de la producción que es vendida y mientras que otra parte de esta producción alimenta el próximo ciclo de cultivo, e incluso a la misma familia; esto le da la oportunidad a la familia campesina de reproducirse y extenderse (Van Der Ploeg, 2006: 22).

Con referencia a las estrategias de supervivencia

El modo de producción campesina se encuentra caracterizado por la disponibilidad limitada de recursos (Van Der Ploeg, 2006: 23-24). En respuesta a esto, la obtención de productos debe ser lo más alta posible con los recursos que se disponen. Es decir, en los hogares que he estudiado, existe una escasez del recurso tierra. Sin embargo observamos que existen factores que posibilitan el acceso de las familias campesinas a estos recursos. Las redes familiares y sociales son un claro determinante para acceder a la tierra, en 3 de las 4 familias (hogares 1, 2 y 4). Es claro que la familia que posee redes familiares y sociales débiles está positivamente relacionada con una baja diversidad en la dieta, como es el caso del hogar 3. Las redes familiares y la consanguinidad son aspectos fundamentales en el alcance de la reproducción de la vida de las familias campesinas.

Por otro lado quiero mencionar la importancia de acceder a la tierra propia. Es remarcable esto debido a que de este modo se prioriza el cultivo de alimentos para el autoconsumo en los terrenos propios, como es el caso del hogar 4 de la Zona Baja. Este hogar dispone tanto de terrenos prestados, así como de terrenos propios para el cultivo.

En relación al tema de las redes familiares y sociales, aquellas familias que no poseen relaciones fuertes, están relacionadas con baja diversidad en la dieta (hogar 3). Nuevamente, las redes familiares y sociales le posibilitan a la familia el acceso a otros recursos, como la tierra y el agua. Si bien la relación entre redes familiares y diversidad en la dieta podría no ser directa, hay recursos que parten gracias a la existencia de estas redes.

Observé que el acceso limitado a recursos como la tierra, hace que la producción de cultivos comerciales ocurra de manera intensiva como es el caso de los hogares 2 y 3, tanto con la producción de quinua, en el primero, como con la producción de fréjol, en el segundo. Tanto en la teoría como en la realidad de las familias estudiadas, las familias campesinas disponen de abundancia de mano de obra. Para algunas familias hubo una relación inversa entre acceso a recursos y cantidad de mano de obra disponible, como es el caso del hogar 2, 3, y 4.

Para el hogar 2 de la Zona Alta, la escasez del recurso tierra obliga al padre de familia a destinar su fuerza de trabajo a actividades fuera del predio familiar, que no requiere de actividades en el cultivo de manera constante debido a la presencia de un solo cultivo en una limitada extensión de tierra. Entonces la mano de obra utilizada para la producción para el mercado – cultivo de quinua- también es utilizada para la reproducción de la unidad campesina fuera de esta a través del trabajo asalariado. Para el caso del hogar 1 de la Zona Alta, observamos el mismo patrón. Sin embargo, existe un mayor acceso al recurso tierra, sea este a través de préstamos de familiares (redes sociales) u otros mecanismos. Por lo tanto la familia entrega su fuerza de trabajo a la unidad campesina – madre, padre e hijo. Sin embargo, al mismo tiempo el padre y el hijo venden su fuerza de trabajo como una forma de reproducción de la unidad campesina, fuera de la unidad económica (Van Der Ploeg, 2006: 23-24).

En cuanto a la Zona Baja, el hogar 4 se ajusta a la característica de la intensidad, calidad y cantidad de trabajo. La ausencia de tecnología, por un lado, y el mayor acceso al recurso tierra por el otro lado, posibilitan que el padre, la madre y la hija entreguen su fuerza de trabajo a la unidad campesina. Los recursos (tierra propia) utilizados para la producción para el mercado son al mismo tiempo utilizados para la reproducción de la unidad campesina; menciono esto para referirme a la producción de autoconsumo que proviene del recurso tierra que prioriza el cultivo para la comercialización. Para el caso

del hogar 3 de esta Zona, la escasez de tierra orilla al padre y al hijo a vender su fuerza de trabajo fuera del predio familiar.

La fuerza de trabajo de las familias está determinada por los miembros disponibles de la familia en capacidad de trabajar. Generalmente se trata de miembros de la familia que superan los 15 años. Se debe tomar en cuenta que el volumen de la actividad económica depende del total de beneficios necesarios para la existencia de la familia (Chayanov, 1947: 47-48). Entonces, considerando lo anterior, vemos que la actividad económica principal de las cuatro familias es la agricultura. Sin embargo, el volumen de esta actividad económica varía en cada familia, sobre todo por la disponibilidad de la fuerza de trabajo. Sin embargo, el volumen de la actividad económica también se encuentra ligado a la disponibilidad de recursos como la tierra. Esto debido a que a pesar de existir fuerza de trabajo, al haber escasez de recursos, esta puede volcarse a otras actividades, fuera de la unidad económica campesina. Cabe aclarar que todo lo anterior está en función de la relación consumidores/trabajadores dentro de la unidad (Chayanov, 1947:55). Es decir a mayor sea la relación, mayor será la presión sobre la fuerza de trabajo por suplir las necesidades de la familia.

Cada familia establece una estrategia particular, es decir un conjunto de factores que le posibilitan acceder a una alimentación diversificada; resalta pues la importancia de las redes familiares y sociales las cuales posibilitan acceso a recursos. Por otro lado, encuentro que la compra de alimentos, y el trabajo asalariado se encuentran relacionados en el hogar 2. Esto debido a que la familia tiene la capacidad de diversificar su dieta a través del ingreso que le proporciona vender la fuerza de trabajo. Por su parte el hogar 3 presenta el mismo patrón; aunque no hay mayor aporte en la diversificación, al menos le permite acceder a la alimentación.

Al haber abordado la diversidad en la alimentación desde la perspectiva del actor, he corroborado que existen repuestas diversas frente a factores estructurales. Esta perspectiva evidentemente nos muestra los procesos interactivos a través de los cuales se construye y reproduce la vida. He mostrado, tan sólo en cuatro casos de estudio, las formas en cómo se manifiesta la heterogeneidad social en las familias campesinas, en un aspecto tan cotidiano como lo es la alimentación. Teniendo lo anterior en cuenta es indispensable que las políticas públicas no se presenten como una imposición, sino por el contrario como una negociación positiva para las familias que las adoptan.

BIBLIOGRAFIA

- Adam, Philippe y Claudine Herzilch (1994). *Sociologie de la maladie et de la médecine*. París: Nathan.
- Altieri, Miguel y Clara Nicholls (2000). *AGROECOLOGÍA. Teoría y práctica para una agricultura sustentable*. México, D. F. : Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.
- Álvarez, Antonio (1996) EL CONSTRUCTIVISMO ESTRUCTURALISTA: LA TEORÍA DE LAS CLASES SOCIALES DE PIERRE BOURDIEU. *REIS*, 145-172.
- Azevedo da Silva, Clecio (2009). La configuración de los circuitos "de proximidad" en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. *Documents d'Analisis Geogràfica*, 11-32.
- Barón Cruz, Teresa (2011). MUJER Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: ESTRATEGIAS Y APORTES A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA FAMILIAR. En C. Cortez, Á. Gama, & A. Gómez (coord.), *EL DESARROLLO RURAL EN MÉXICO Y COLOMBIA* (págs. 151-160). Bogotá, D.C.: Pontificia Universidad Javeriana.
- Bourdieu, Pierre (1979). Les trois états du capital culturel. *Actes de la Recherche en Sciences*, 3-6.
- Bourdieu, Pierre (2002). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México D.F.: Taurus.
- Breton Solo de Zaldivar, Victor (1993). ¿De campesino a agricultor? La pequeña producción familiar en el marco del desarrollo capitalista. *Noticiero de Historia Agraria*, 127-159.
- Burgos, Sebastián (2011). Incremento de los precios de los alimentos y su impacto en el consumo calórico de los hogares ecuatorianos. En M. C. Social, *SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ECUADOR. Construyendo la soberanía alimentaria* (págs. 91-126). Quito: Aries.
- Campana, Pilar (1994). La perspectiva de género en el desarrollo rural de América Latina. *Memorias del Seminario Taller-Internacional. El Desarrollo Rural en América Latina hacia el Siglo XXI* (págs. 81-96). PUJ.

- Carrasco, Cristina (2013). El cuidado como eje vertebrador de una nueva economía. *Cuadernos de Relaciones Laborales*, 39-56.
- Chayanov, Alexander (1974). *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Cid, Beatriz (2007). Para una economía política de la comida: Una revisión teórica. *Sociedad Hoy*, 73-82.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Desjeux, Dominique y Zheng Lihua (2002). The itinerary method: comparing intercultural daily life: The case of Guangzhou, China. *Consumptions & Sociétés*, 1-12.
- DeWalt, Kathleen (1984). *Nutritional strategies and agricultural change in a Mexican community*. Michigan: UMI Research Press.
- Entrena Durán, Francisco (2008). GLOBALIZACIÓN, IDENTIDAD SOCIAL Y HÁBITOS ALIMENTARIOS. *Revista de Ciencias Sociales*, 27-38.
- Erazo Cadena, Liseth Patricia (2012). PROPUESTA DE UN PLAN DE TURISMO COMUNITARIO PARA LA PARROQUIA LA LIBERTAD, CANTÓN ESPEJO, PROVINCIA DEL CARCHI, PERIODO 2012-2013. *Universidad Central del Ecuador*, 1-227.
- Espinosa, Elizabeth (2011). POBREZA, CONSUMO ALIMENTARIO Y ACCESO A LA TIERRA: CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN AGRÍCOLA DE LA ZONA RURAL DEL ECUADOR. Tesis para Maestría en Economía del Desarrollo. *FLACSO, Ecuador*, 1-75.
- Esquivel, Valeria (2011). La "Economía del cuidado": un recorrido conceptual. *Universidad Nacional de General Sarmiento*, 1-13.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Folbre, Nancy (2009). Inequality and Time Use in the Household. *Handbook of Economic Inequality*.
- Franco, Sandra Milena (2010). "La alimentación familiar: una expresión del cuidado no remunerado". *Prácticas de oficio. Investigación y reflexión en Ciencias Sociales*". número 6

- García, Mercedes, Jeanette Pardo, Pedro Arroyo y Salvador Arana (2006). Organización familiar y social y diversidad de la dieta: un estudio etnográfico en el estado de Aguascalientes. En F. M. Nutrición, *Antropología y nutrición* (pp. 195-220). México, D.F.: Fundación Mexicana para la Salud, A.C.
- Gazolla, Márcio (2006). O processo de mercantilização do consumo de alimentos na agricultura familiar. En S. Schneider, *A Diversidade da Agricultura Familiar* (págs. 82-103). Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIA RURAL AMBUQUÍ - CHOTA. (2012). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL. 1-309.
- GOBIERNO AUTÓNOMO PROVINCIAL DEL CARCHI. (Enero de 2013). LA LIBERTAD. *Carchi PERIÓDICO PARROQUIAL*, págs. 1-16.
- Gómez, Carmen y Ana De Cos (2001). Requerimientos nutricionales. Nutrición en atención primaria. En U. d. Dietética. Madrid: Hospital Universitario La Paz.
- Gracia, Mabel. (2005). MANERAS DE COMER HOY Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*, 159-182.
- Grignon, Claude y Christiane Grignon (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*, 531-569.
- Grupo de Diálogo Provincial de Carchi; Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2013). *PRIORIDADES PARA EL DESARROLLO, AGENDA 2013 - 2020*.
- Harris, Marvin (1985). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorail S.A.
- Hoddinot, Johny Yisehac Yohannes(2002). DIETARY DIVERSITY AS A FOOD SECURITY INDICATOR. *International Food Policy Research Institute*, 1-136.
- Inglehart,Ronald (1991). *El cambio cultural en las sociedades industriales avanzadas*. Madrid: CIS/S XXI.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (2010). *Resultados del Censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador*.
- Jones, A. D., Shrinivas, A., & Bezner-Kerr, R. (2014). Farm production diversity is associated with greater household dietary diversity in Malawi: Findings from nationally representative data. *Food Policy* , 1-12.

- Kennedy, Gina, Terry Ballard y MarieClaude Dop (2013). *Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar*. Italia: FAO.
- La Vía Campesina. (2011). *La agricultura campesina sostenible puede alimentar al mundo*. Yakarta.
- Larrea, Carlos (2006). Desnutrición, Etnicidad y Pobreza en el Ecuador y el Área Andina. *Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador*, 1-22.
- Latham, Michael (2002). Nutrición humana en mundo en desarrollo. En O. d. (FAO), *Colección FAO: Alimentación y nutrición* (págs. 35-43). Roma.
- Leite, Sérgio (2004). Autoconsumo y sustentabilidad en la agricultura familiar: una aproximación a la experiencia brasileña. En W. Belik, *Políticas de seguridad alimentaria y nutrición en América Latina* (págs. 123-181). Sao Pulo.
- Long, Norman (1996). Globalización y Localización: Nuevos Retos para la Investigación Rural. In S. Lara, & M. Chauvet, *La Inserción de la Agricultura Mexicana en la Economía Mundial* (pp. 1-19).
- Long, Norman (1998). ACTORES Y CAMPOS SOCIALES: PERSPECTIVAS Y PROPUESTAS. In E. C. A.C, *LAS DISPUTAS POR EL MÉXICO RURAL* (pp. 45-72). Michoacán : Colegio de Michoacán.
- Long, Norman y Jan Douwe Van Der Ploeg (1994). Heterogeneity, Actor and Structure: Towards a reconstitution of the concept of structure. En D. Booth (ed.), *Rethinking Social Development: Theory, Research and Practice* (págs. 62-89). Longman Scientific and Technical.
- Macias, Adriana Ivette, María Luisa Quintero, Esteban Jaime Camacho y Juan Manuel Sánchez(2009). LA TRIDIMENSIONALIDAD DEL CONCEPTO DE NUTRICIÓN: SU RELACIÓN CON LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD. *Revista Chilena de Nutrición*, 1129-1135.
- Malassis, Louis (1973). Économie de la consommation et de la production agroalimentaire. En *Économie Agroalimentaire. Tomo I*. París:Cujas.
- Malinowski, Bronislaw (1986). *Los argonautas del Pacífico occidental*. Barcelona: Planera-De Agostini, S.A..
- Martínez, Luciano (2008). Respuestas endógenas de los campesinos frente al ajuste estructural Ecuador desde una perspectiva andina comparativa. En L. North, & J.

- D. Cameron, *Desarrollo rural y neoliberalismo* (págs. 105-127). Quito: Corporación Editora Nacional.
- Meillassoux, Claude (1977). *mujeres, graneros y capitales*. México, D.F.: siglo xxi editores, s.a. de c.v.
- Messer, Ellen (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En F. M. Salud, *Antropología y nutrición* (págs. 27-74). México: Fundación Mexicana para la Salud, A.C.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA; BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO; INSTITUTO INTERAMERICANO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS - OEA. (1977). *DESARROLLO AGROPECUARIO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI*. Quito.
- Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC). (2011). *AGENDAS PARA LA TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA TERRITORIAL: PROVINCIA DE IMBABURA*. 1-74.
- Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incusiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D.F.: Ediciones de la Reina Roja.
- Oficina de los Censos Nacionales. (1974). *II Censo Agropecuario*. Quito.
- Oswald, Ursula (1991). *Estrategias de supervivencia en la ciudad de México*. México, D.F.: UNAM-CRIM.
- Oyarzun, P., Borja, R., Sherwood, S., & Parra, V. (2013). Making Sense of Agrobiodiversity, Diet and Intensification of Smallholder Family Farming in the Highland Andes of Ecuador. *Ecology Food and Nutrition* , 1.26.
- Pinto, Antonio y Ángeles Carbajal (2003). La dieta equilibrada, prudente o saludable. En I. d. Pública, *Nutrición y salud* (págs. 3-80). Madrid.
- Polulain, Jean-Pierre (2002). *Sociologies de l' alimentation*. París: P.U.F.
- Poulain, Jean-Pierre (s/f). *Cómo estudiar los fenomenos alimentarios*. 1-41.
- Ray, Debraj (2002). *Economía del Desarrollo*. Barcelona.
- Ruel, M. (2002). IS DIETARY DIVERSITY AN INDICATOR OF FOOD SECURITY OR DIETARY QUALITY? A REVIEW OF MEASUREMENT ISSUES AND RESEARCH NEEDS . *International Food Policy Research Institute* , 1-54.
- Sacco dos Anjos, Flávio, Nádia Velleda Caldas yWanda Griep Hirai (2010). *MUDANÇAS NAS PRÁTICAS DE AUTOCONSUMO DOS PRODUTORES*

- FAMILIARES: ESTUDO DE CASO NO SUL DO BRASIL. *AGROALIMENTARIA*, 115-125.
- Santos, Milton (1979). O espaço dividido. Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. Rio de Janeiro: Francisco Ales ed.
- Schneider, Sergio (2014). *La agricultura familiar en América Latina en América Latina. Un nuevo análisis comparativo.* . Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola.
- Scott, Joan (1996). El género: una categoría útil para el análisis histórico. En M. Lamas (comp.), *El género: La construcción cultural de la diferencia sexual*. México: PUEG.
- Secretaria Nacional de Gestión de Riesgos (SNGR). (2013). "PROYECTO ANÁLISIS DE VULNERABILIDADES A NIVEL MUNICIPAL" PERFIL TERRITORIAL CANTÓN SAN MIGUEL DE IBARRA. 1-167.
- Swindale, Anney Punam Ohri-Vachaspati (2005). *Measuring Household Food Consumption: A Technical Guide*. Food and Nutrition Technical Assistance Project (FANTA).
- Throp, Rosemary (1998). *PROGRES, POBREZA Y EXCLUSIÓN UNA HISTORIA ECONÓMICA DE AMÉRICA LATINA EN EL SIGLO XX*. Washington D.C: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Torheim, L. E., Ferguson, E. L., Penrose, K., & Arimond, M. (2010). Women in Resource-Poor Settings Are at Risk of Inadequate Intakes of Multiple Micronutrients. *Journal of Nutrition* , 1-8.
- Torheim, L. E., Ouattara, F., Diarra, M., Thiam, F., Barikmo, I., Hatløy, A., et al. (2004). Nutrient adequacy and dietary diversity in rural Mali: association and determinants. *European Journal of Clinical Nutrition* , 594-604.
- Van Der Ploeg, Jan Douwe (1990). *LABOR, MARKETS, AND AGRICULTURAL PRODUCTION*. Oxford: Westview Press.
- Van Der Ploeg, Jan Douwe (2006). O modo de produção camponês. En S. Schneider (Org.), *A diversidade da agricultura familiar* (págs. 13-54). Porto Alegre: UFRGS.
- Weismantel, Mary (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.

ENTREVISTAS

DACSC2, 15 – 04 – 2014

DMCSC2, 15 – 04 – 2014

HMeDMCSC2, 14 – 04 – 2014

DRQSC1, 11 – 04 – 2014

HMaDRQSC1, 10 – 04 – 2014

HMedDRQSC1, 12 – 04 – 2014

DPPSC1, 22 – 05 – 2014

DBFJGP1, 09 – 05 – 2014

DGCJGP1, 08 – 05 – 2014

HMaDGCJGP1, 21 – 05 – 2014

DAPJGP2, 18 – 05 – 2014

HMeDEJGP2, 22 – 05 – 2014

DEJGP2, 15 – 05 – 2014

DMPJGP2, 18 – 05 – 2014

HMaDEJGP2, 22 – 04 – 2014

DJFJGP, 09 – 05 – 2014

DJaFJGP, 09 – 05 – 2014

ANEXOS

Anexo 1. Instrumento etnográfico

Se invitará a participar a dos familias de la comunidad de San Clemente, y dos familias de la comunidad de Jesús del Gran Poder. Un requisito importante es que las familias tengan hijos. Según García y otros (2006: 198) en función de la presencia de los hijos, las actividades del grupo familiar, incluida la alimentación pueden evidenciar mejor la organización y la dinámica familiar.

Previamente se han seleccionado las familias en función de la encuesta de diversidad de la dieta, bajo la metodología del recordatorio de 24 horas. En base a esto se preseleccionaron, no únicamente dos familias por comunidad, sino alrededor de cuatro familias por comunidad, para asegurar la participación de al menos dos.

Se tendrán en cuenta, además de los datos de la diversidad en la dieta, la diversidad en la finca, y % de autoconsumo (resultado de la encuesta de diversidad de la alimentación) por familia seleccionada. Estos datos serán importantes al momento de la caracterización de la diversidad en las dietas de las familias.

Objetivo principal: Identificar los factores que contribuyen en la diversidad en la dieta de las familias campesinas de las comunidades de San Clemente y Jesús del Gran Poder en la Sierra Norte del Ecuador.

Observación participante

1. Identificar si los alimentos que se consumen en el hogar provienen de: producción propia, tiendas, mercados, etc.
2. ¿Qué alimentos son adquiridos a través de otro tipo de negociación? ¿Cuál? ¿Cómo?
3. Especifique las prácticas de lavado de alimentos, implementos para preparación.
4. ¿Qué aspectos se consideran para organizar la comida del día, por ejemplo: salud, precio, facilidad de preparación, número de comensales, etc.?
5. ¿Qué alimentos se perciben como malos para comer?
6. ¿Qué cuestiones causan preocupación respecto al tema alimentario?

7. ¿Qué alimentos se perciben como buenos para la salud?
8. ¿Qué alimentos son los que más gustan según la percepción?
9. ¿Qué alimentos son los que más engordan según la percepción?
10. Detallar los alimentos que se consumen con más frecuencia.

Entrevista semi-estructurada

1. Las comidas que come actualmente son las comidas de toda la vida o han cambiado
2. ¿Los alimentos que compra hoy en día son alimentos que compraba desde siempre? ¿Cuáles?
3. ¿Cuándo empezó a comprarlos? ¿Dónde?
4. ¿Cultiva alimentos para comerlos en casa?
5. ¿Qué alimentos para autoconsumo se cultivaban antes y ahora ya no?
6. ¿Qué alimentos para autoconsumo se cultivan ahora y antes no?
7. ¿Alguna vez intercambió alimentos con otras comunidades u otras personas de la misma comunidad?
8. ¿Siempre habían tiendas cercanas al barrio?
9. ¿Cuál es su comida favorita?
10. Hay alimentos que preparaba su madre que ahora usted ya no los prepara ¿Por qué?
11. ¿Suelen comer fuera de la casa? ¿En qué ocasiones?
12. ¿Le gusta cocinar?
13. Antes, ¿qué comidas decía la gente que eran malas para la salud?
14. Ahora ¿qué comidas piensa la gente que son malas la salud?
15. Quién le transmitió los conocimientos referentes con la comida y la cocina: de dónde fueron aprendidos, cómo se informa sobre ellos: familiares, amigos, libros de cocina, televisión, radio, expertos en nutrición, etc.
16. ¿Creen que han cambiado las cosas, las actitudes frente a la alimentación?

Objetivo específico: Caracterizar cualitativamente la diversidad en la dieta de las familias campesinas de las comunidades de San Clemente y Jesús del Gran Poder en la Sierra Norte del Ecuador.

Para la caracterización de la diversidad de la dieta en las familias la investigadora pondrá énfasis en los alimentos que conformarán cada comida: desayuno, almuerzo y cena. Tomando en cuenta además las comidas que son consumidas entre estos tiempos de consumo.

Observación participante

1. Detallar los alimentos frescos que se utilizan en la preparación de las comidas: desayuno, almuerzo y cena, entre otros.
2. Detallar los alimentos procesados que se utilizan en la preparación de las comidas: desayuno, almuerzo y cena, entre otros.
3. Especificar las formas de preparación de cada alimento y preparación: cocinado, freído, al vapor, a la plancha, etc.
4. Indicar el número de personas con quienes se comparten los alimentos.
5. Estudiar las prácticas que condicionan la diversidad de la dieta a través del proceso alimentario (abastecimiento, preparación y distribución).
 - a. Identificar las prácticas observadas.
 - b. Identificar las prácticas objetivadas.
 - c. Identificar las prácticas reconstruidas.

Objetivo específico: Visibilizar el rol de la economía de cuidados en el alcance de la diversidad en la dieta.

Observación participante

1. ¿Quién es el/la responsable de hacer las compras, recolección de los alimentos o negociación de los mismos?
2. Para los alimentos que proceden de la finca, ¿quién se encarga de la producción de estos alimentos? ¿qué actividades realiza cada quién?
3. ¿Cuánto tiempo ocupa cada miembro de la familia en relación directa con la alimentación?

4. ¿Quiénes se encargan de la preparación de los alimentos?
5. Analizar las percepciones frente a la tarea de cocinar: les gusta, no les gusta, es una obligación, etc.
6. Según las percepciones, ¿qué alimentos son más adecuados para las mujeres? y ¿qué alimentos son más adecuados para los hombres (adultos)? y ¿qué alimentos son más adecuados para jóvenes y para niños?