

## “La Alimentación de los Mayores”. Perspectiva de Cambios en la Producción y Consumo en Comunidades de Saraguro, El Tambo y Cuenca, 2016

Marcelo Quishpe B.<sup>1</sup>, Aydée Angulo R.<sup>1 2</sup>, David Achig B.<sup>1 2</sup>, Liliana Brito R.<sup>1</sup>, Rosendo Rojas R.<sup>1</sup>

1. Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

2. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Cuenca

**Correspondencia:**

Marcelo Quishpe

**Email:** jmquishpe@gmail.com

**Dirección:** Avenida 12 de Abril y Avenida de El Paraíso.

**Código postal:** EC010172

**Teléfono:** 593 982259460

**Fecha de recepción:**

12-05-2018

**Fecha de aceptación:**

28-06-2018

**Fecha de publicación:**

30-06-2018

**Membrete bibliográfico**

Quishpe M, Angulo A, Achig-Balarezo D, Brito L, Rojas R. La alimentación de los mayores”. Perspectiva de cambios en la producción y consumo en comunidades de Saraguro, El Tambo y Cuenca, 2016. Rev. Med Ateneo 2018; 20 (1): 11-28.

### RESUMEN

Desde una perspectiva física los Andes han constituido un reto para sus pobladores, quienes lo han llenado de memoria, es decir, un espacio que contiene las huellas de pueblos viejos y los conocimientos prácticos de los actuales, resultado de un largo proceso de construcción, resistencia y adaptación a la experiencia de colonialismo que no termina. En los Andes septentrionales se puede evidenciar hoy experiencias comunitarias y familiares de manejo de pisos ecológicos contiguos que permiten el acceso a diversos productos que constituyen la base de su dieta y de un tejido de relaciones sociales y simbólicas que otorgan sentidos de pertenencia. A través de ocho historias de vida construidas con comuneros del pueblo saraguro, cañari y mestizo de Cuenca, ubicadas en la sierra sur del Ecuador, se reconstruye las estrategias de manejo del espacio y su relación con la alimentación en una generación nacida en la primera mitad del siglo XX, y los cambios que operan sus descendientes a lo largo del siglo, tiempo que coinciden con las políticas de modernización del estado y la sociedad.

**PALABRAS CLAVE:** ECONOMÍA CAMPESINA, AGROBIODIVERSIDAD, PUEBLOS INDÍGENAS, ALIMENTACIÓN

### ABSTRACT

From a physical perspective, the Andes has been a challenge for the people living there, who have filled it with memories. In other words, it's a space that contains footprints of older cultures and practical knowledge of the present, resulting in a long process in construction, resistance and adaptation to the unending colonialist experience.

It is evident today that in the septentrional Andes, community and family experience in the management of contiguous bio-regions is prevalent. It has facilitated the access to diverse food products that constitute the base of their diets, a societal and symbolic network

that gives them a sense of belonging. Through the eight stories built on the lives of commoners from the towns of Saraguro, Cañari and the *mestizos* inhabitants of Cuenca located to the south Ecuadorian sierra, strategies will be shown on how the management of space is used. It's relationship to the food production by a generation born during the first half of the twentieth century, the changes that have affected the descendants throughout that century and all coinciding with a time of a political state and societal modernization.

**KEY WORDS:** PEASANT ECONOMY, AGROBIODIVERSITY, INDIGENOUS PEOPLES, FOOD

## INTRODUCCIÓN

El Ecuador, en menos de un siglo, ha vivido transformaciones significativas que responde a una lógica interna y global de expansión del capitalismo. Para inicios de la década de 1950 el primer censo agrario mostró que la mayoría de la población de la Sierra ecuatoriana era rural (73-8 por ciento) y las haciendas monopolizaban las tres cuartas partes de la superficie total. En las décadas de 1960 y 1980 las leyes de reforma agraria erosionaron el poder de las haciendas e introdujeron un conjunto de cambios. Por ejemplo, para mediados de la década de 1980, la propiedad de la tierra se había modificado: el 36,2% constituían grandes propiedades, el 30,3% unidades medianas y el 33,5% pequeñas propiedades (1). Para el año 2001 las unidades de producción agrícola (UPAs) menores a cinco hectáreas constituían el 64.4% del total del país y disponían del 6,3% de la superficie, en cambio las propiedades mayores a 200 has, que se han reducido en número, representan el 0,1% de las UPAs y controlan el 29% de la superficie. En ese mismo año la población rural representó el 38% de la población total del país (2).

Existe dos relaciones directas en los datos presentados: distribución desigual de la tierra y crecimiento urbano. Como señala Carlos de la Torre, las transformaciones en el agro no pusieron fin al sistema de latifundio-minifundio (1), sino más bien construyeron un panorama más complejo que Carlos Larrea (3) lo resume en la existencia de una estrecha relación entre minifundio, pobreza y desnutrición, relación que es más evidente al sobreponer las zonas de mayor pobreza y con las zonas de mayor presencia indígena.

En este marco es interesante preguntarse sobre las estrategias y de manera específica sobre los conocimientos prácticos que los campesinos indígenas construyeron para enfrentar esta situación. En los Andes se construyó en la época prehispánica una racionalidad social, política y económica que configuró un sistema cultural que, a pesar de las rupturas introducidas por el sistema colonial y republicano, tiene vigencia en algunas comunidades campesinas del Ecuador en el siglo XXI.

El componente económico y político de esa racionalidad fue analizado detalladamente por John Murra (4) al estudiar la economía Inka. Evidenció un sistema complejo de "control vertical de un máximo de pisos ecológicos" que proporcionaba el acceso a recursos de diferentes ecologías en los Andes centrales o Andes de puna. Para los Andes del Norte los trabajos de U. Oberen (5) y F. Sálomon dieron cuenta de una variante del modelo que corresponde a las particularidades geográficas de los Andes de páramo que se conoce como microverticalidad, es decir, un conjunto de poblaciones articuladas política y culturalmente que controlan zonas de producción agrícola ubicadas en pisos ecológicos diferentes alcanzables en un mismo día, permitiendo el retorno a la residencia, que se complementa con un sistema de relaciones políticas, que facilitan el intercambio entre *llajtakunas*, y una red de comerciantes especializados. En lo central el modelo da

cuenta del complejo sistema de conocimientos que tenía sobre: la interacción de factores como clima, suelo, recursos biológicos; tecnologías y diversidad agropecuaria; gastronomía y dieta, entre otros que fueron parte importante de una compleja organización social y cultural.

Esta racionalidad fue desestructurada a largo plazo con la imposición del sistema colonial y republicano. La experiencia colonial hispana en las tierras altas de los Andes sobrepuso su estructura política y económica sobre las bases anteriores. Para el caso ecuatoriano tanto las encomiendas como en el complejo obraje-hacienda constituyeron espacios de control de la fuerza de trabajo indígena para la configuración de relaciones sociales, económicas y simbólicas. Sin embargo; la agencia de los pueblos originarios, que ha sido poco considerada en el análisis histórico, fue importante no solo para resistir, adaptarse y sobrevivir sino para modelar la sociedad colonial de la Audiencia de Quito.

La experiencia republicana para los pueblos indígenas es un tema pendiente en la historiografía, algunos elementos permiten delinear que su condición de ciudadanos en las nuevas repúblicas significó, en mucho, la continuidad de su condición colonial de manera más precaria. En relación a la tierra, elemento central de forma de vida material y espiritual de los pueblos indígenas, las haciendas de origen colonial fueron la base para un proceso de expansión del latifundio durante el siglo XIX y perduró sin mayores modificaciones hasta después de la promulgación de las leyes de reforma agraria en las décadas de 1960 y 1970.

La hacienda se constituyó en una unidad económica autárquica que permitió la producción de excedentes destinados al mercado interior. Su fuerza de trabajo conformada por una población indígena cautiva por deudas y peones "libres" vinculados con relaciones laborales precarias, además de entramado complejo de relaciones culturales y simbólicas recreó en la hacienda estrategias de sobrevivencia (6,7,8). Su modernización inicia en la década de 1950 con la transformación de las haciendas ganaderas en haciendas lecheras, continuó en las décadas siguientes con la reforma agraria con el impulso del Estado como un mecanismo de dar fin a las relaciones precarias de producción, quien tenía la presión social de la lucha campesina indígena (8,9). Sin embargo, su modernización despegó "a partir de la imposición de los programas de ajuste económico de 1983 y la imposición del neoliberalismo, el sistema hacienda experimentará un rápido proceso de neomodernización hacia dos ejes fundamentales: la agroindustria y la agroexportación" (8).

La hacienda controló un conjunto de pisos ecológicos y una población con memoria y conocimiento práctico para aprovecharlos. El manejo vertical toma nuevas dimensiones y funcionalidad, en el caso de los *indios* para la subsistencia y del hacendado para el mercado (6,10).

Las transformaciones en el agro a lo largo del siglo XX paulatinamente fueron erosionando el manejo vertical del espacio debido a factores internos de las comunidades indígenas como estructurales. La hacienda se debilitó por el avance paulatino del sistema capitalista, la pérdida de centralidad política de los terratenientes en la sierra y la acción del campesinado (Guerrero 1983; Thurner 2000). La reforma agraria repartió tierra entre los huasipungueros y la formación de cooperativas agrícolas demandó a los nuevos propietarios adecuar su producción en torno al mercado local, es decir su especialización como productores de monocultivos, tarea que fue apoyada por una variedad de proyectos de desarrollo estatales y no estatales para mejorar su inmersión en la economía capitalista (10,11,12). Desde la perspectiva interna la ley de comunas de 1937, si bien facilitó la regularización de los derechos de propiedad sobre la tierra también contribuyó a la parcelación de la tierra comunal. La propiedad individual tanto en comunidades

libres como en comunidades o cooperativas re-constituidas por la reforma agraria dio lugar a otro proceso importante: la fragmentación de la tierra entre los herederos (10,11), aportando mayor presión a la problemática y abriendo la puerta de la migración.

Sin embargo, como señala Luciano Martínez, las familias poseen diversas parcelas que no conforman un solo cuerpo, que están diseminadas en territorio comunal o fuera de él, lo cual constituye "la estrategia 'ideal' [que] es poseer parcelas en varias latitudes, en varios 'nichos ecológicos', con lo cual se busca obtener una variedad lo más extensa posible de productos agrícolas. Se trata de una modalidad típica de explotación de los recursos naturales del hombre andino, con especificidades regionales que dependen del calendario agrícola y ritual". (10).

Las experiencias trabajadas por Martínez, Bretón y Auqui (1) evidencia la continuidad de una estrategia utilizada por los pueblos indígenas, que no es un modelo "estándar" sino flexible que da cuenta de una memoria, un acumulado histórico de tensión, negociación y construcción de respuestas desde la época colonial hasta el presente, en definitiva es un ejercicio de resistencia y adaptación a partir de la "racionalidad de la organización andina"(14).

Desde otra perspectiva, la comida, la preparación de ésta y el comer son parte importante de un entramado de relaciones sociales y culturales que dan cuenta de una doble condición como seres culturales y seres biológicos. Permite formularse preguntas como ¿cuál es la relación entre cocina y chakra?, ¿qué conocimientos, prácticas y cosmovisiones subyacen en esa relación?, ¿qué conocimientos y prácticas sobre la naturaleza, el manejo y cuidado de la diversidad agroecosistémica están contenidos en la cocina? o ¿cómo el cocinar evidencia las relaciones sociales, económicas y culturales?

Se articulan espacio y alimentación desde la perspectiva que el primero contiene las marcas culturales acumuladas de quienes fueron modelando, dándole sentido y construyéndolo como un territorio. El manejo microvertical del espacio, de su territorio fue la estrategia de acceso a la tierra y por ende de la comida. Cómo sustenta Ramiro Delgado:

Comer es digerir culturalmente el territorio. El control del territorio siempre ha sido un punto sustancial de las diversas sociedades, de él depende la existencia de la energía vital de la comida. Cada cultura le asigna diversos significados a su territorio que van desde ser y tener un valor de uso hasta ser un valor de cambio, una mercancía; la tierra es sentida y vivida desde la cultura. Además, es esta mirada al territorio es necesario articular el referente temporal, es decir, la dinámica de cambio alrededor de los significados del espacio a través del tiempo. (15).

## METODOLOGÍA

El objetivo del presente trabajo es evidenciar los cambios en el manejo del espacio y su relación con el acceso a alimentos en comunidades rurales de la sierra sur del Ecuador. Los resultados que se presentan forman parte de un proyecto más amplio denominado *Hibridación cultural en salud, significados y sentidos. Una mirada al malestar en el mundo kichwa de Cuenca, El Tambo y Saraguro* que incluyó un subcomponente relacionado con los cambios en la alimentación. Desde una perspectiva antropológica se realizó un estudio cualitativo con ocho (8) sujetos oriundos de las tres zonas de estudio: comunidades indígenas de Saraguro (Lagunas, Yukukapak-Puente Chico) comunidades cañarís (Cachi y Cuchocoral-Sisid) en El Tambo y una comunidad mestiza o "chola"<sup>1</sup> de Sayausí (barrios de Marianza y Bellavista) ubicada en la ciudad de Cuenca.

La selección de los sujetos se realizó con la orientación de personas de la localidad y el conocimiento previo de las zonas de estudio. Los criterios de inclusión fueron: hombres y mujeres quienes crecieron con sus padres y/o abuelos, quienes tuvieron una forma de vida basada en la agricultura, han sido o son parte de la organización campesina, sus procesos de educación y/o labor profesional les alejó de forma parcial del estilo de vida de sus mayores, y actualmente mantienen actividades agrícolas como actividad principal o complementaria de alimentación, es decir, se aplicó un muestreo opinático de conveniencia; a todos los participantes se les informó de los objetivos de la investigación, de la metodología, de los riesgos (que no había) y beneficios, de la manera en que será utilizada la información y se solicitó autorización para citarlos explícitamente a lo cual no hubo objeción.

Se realizó un trabajo metodológico de corte etnográfico que implica asumir a los sujetos como interlocutores reflexivos de su experiencia y no como simples informantes, es decir, un acercamiento conjunto al conocimiento (16), y se asumió que las narrativas construidas oralmente son trabajos de la memoria, que como señala E. Jelin (17) involucra un trabajo de recordar desde el presente donde confluyen expectativas futuras. Esta orientación pone énfasis en el cómo se realizan las prácticas de manejo de espacio y alimentación y no tanto en el por qué se hacen para, a partir de ello, reconstruir el punto de vista de los sujetos. Se realizó visitas e interacción en la zona de estudio para delimitar el campo de estudio y la recolección de datos a través de la observación e historias de vida (conversaciones-inducidas). Se realizó la codificación en el programa Atlas ti considerando las diferencias generacionales de la muestra y se trabajaron las categorías producción y consumo.

Se procura construir un discurso interpretativo sobre los cambios en la manera de alimentarse desde la voz, desde el punto de vista, desde la experiencia del "otro", es decir sus narrativas no son consideradas simplemente como datos sino como interpretaciones de su realidad que son puestas en diálogo con otras experiencias para explicitar una manera de conocer y vivir en el mundo, un mundo que se comparte.

---

1 Para mayor referencia sobre el uso del término y la configuración del grupo denominado "cholo" o "chola cuencana" en el Azuay ver: Arteaga, D. (2012). La chola cuencana". *Universidad verdad*, (64), 147-91; Arteaga, D. (1999). Tras las huellas de la chola cuencana (siglos XVI-XVII). *Estudios, crónicas y relatos de nuestra tierra*. Valcuende del Río, José María, & Vásquez Andrade, Piedad. (2016). Orden corporal y representaciones raciales, de clase y género en la ciudad de Cuenca (Ecuador). *Chungará* (Arica), 48(2), 307-317. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562016005000008>. Weismantel, M. (2003). Mothers of the Patria, La Chola Cuencana and la Mama Negra. *Millennial Ecuador, Critical essay on cultural transformations and social dynamics*, University of Iowa Press, Iowa City. Mancero Acosta, M. (2012). *Nobles y cholos: raza, género y clase en Cuenca, 1995-2005* (1a. edición). Quito, Ecuador: FLACSO Ecuador.

## MANEJO DEL ESPACIO Y LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Los pobladores de los Andes desarrollaron diversas estrategias para el aprovisionamiento de alimentos tanto productivas, políticas y rituales que permitieron un abastecimiento constante y diverso donde el rol de la familia y la comunidad fueron centrales. La continuidad de estos mecanismos se aprecia en el manejo del espacio que los padres y/o abuelos de los entrevistados realizaron y que paulatinamente se pierde en sus descendientes.

Al indagar a los entrevistados sobre qué productos estuvieron disponibles para comer en casa de sus padres y/o abuelos se hizo referencia directa a las actividades agropecuarias, las cuales evidenciaron la continuidad de una racionalidad en el manejo del espacio y de relaciones comunitarias que posibilitaron el acceso a productos de diversas ecologías. Los hallazgos deben ser considerados dentro de la trayectoria histórica de cada pueblo, así en el caso de Saraguro un elemento central es la existencia de comunidades libres que tuvieron poca o nula relación con la hacienda. En el caso de los campesinos indígenas y mestizos de las provincias de Azuay y Cañar la hacienda y los procesos de lucha por la tierra y organización durante el siglo XX marcaron decisivamente su historia.

Existen referencias al manejo microvertical del espacio que se caracteriza por el control de terrenos en al menos dos zonas ecológicas diferenciadas, una alta, fría y húmeda dedicada a la producción de tubérculos y maíz complementada con pastos para ganado vacuno y ovino y otra zona más baja y menos fría donde reside la familia cuyos terrenos tienen características o vocaciones productivas diferenciadas que giran en torno al trabajo en las *chacras*, (terrenos dedicados al cultivo de varios productos) cultivo asociado del maíz, trigo, cebada, quinua; la huerta (la parte de un predio ubicado junto a la casa donde se cultivan diversas plantas) donde hay hortalizas y plantas medicinales, y la crianza de animales menores (cuy y gallinas). El abastecimiento se complementó con el acceso a productos escasos como el maíz, la sal, panela o frutas mediante el intercambio y el mercado.

Son casos más representativos, la experiencia de los padres/abuelos de María, Mercedes y Asunción del pueblo Saraguro y de Isaura del pueblo Cañari que presentamos a continuación destacando tres aspectos asociados: primero la relación entre el acceso a la tierra y el manejo del espacio; segundo, los mecanismos de abastecimiento de otros productos y la venta su producción, y finalmente las técnicas de conservación y almacenaje.

María<sup>2</sup> nació en 1957, su madre es oriunda de la comunidad de Yukukapak<sup>3</sup> y su padre originario de la comunidad de Puente Chico<sup>4</sup>, su matrimonio les posibilitó el acceso a terrenos con características ecológicas distintas en ambas comunidades. La residencia principal estuvo en Puente Chico pero María conoció de cerca la forma de vida de sus abuelos maternos con quienes vivió entre los 5 a 10 años, a la muerte de su abuela regresó con sus padres hasta los 17 años cuando migró por estudios a la ciudad de Quito.

2 La referencia a la fuente de conocimiento se realiza de manera directa al mencionar su nombre o exponer su trayectoria que tiene relación con la consulta y autorización de los entrevistados a ser mencionados explícitamente en los documentos escritos y publicados de la presente investigación.

3 Ubicada al noroccidente de la ciudad de Saraguro al pie del cerro sagrado Puglla y entre los 2700-2900 msnm.

4 Ubicada al norte de la ciudad de Saraguro y entre los 2200-2300 msnm

Respecto a la disponibilidad de tierra, poseían varios terrenos ubicados en las dos comunidades, que no conforman un solo cuerpo, y que en su mayoría fueron heredados. María diferencia con claridad que los terrenos de Yukukapak son fríos, están arriba y requerían de una jornada de alrededor de 4 horas a pie para ir y volver; en tanto que los predios de Puente Chico son "calientes", están abajo y cercanos a la vivienda. En el cuadro No. 1 se detalla lo producido en cada zona diferenciado los espacios de trabajo: *chacra*, huerta y las tierras de pastoreo. Las actividades para la preparación de la tierra, siembra, cuidado de la chacra o huerta y cosecha definió un calendario de trabajo escalonado en cada zona a lo largo del año, que se combinaba con las tareas diarias de cuidado de los animales, donde sobresale el pastoreo y ordeño que demandó la movilización a los terrenos de la zona alta.

<b>Zona baja - Puente Chico</b>		<b>Zona alta - Yukukapak</b>	
Chacras	Huerta	Chacras	Pasto
Maíz asociado con frejol, haba y achogcha. Zambo, trigo, cebada, lenteja, quinua sembrado en parcelas o en los cantos de la chacra.	Camote, achira, arracacha (zanahoria) blanca y amarilla. Cebolla, col de hoja, 1 culantro, cebolla de corte 2, camote, achira.	Oca, mellocos, mashua, aracacha que se siembra por separado en parcelas. Cultivo de maíz en pequeñas cantidades. Papa chio	Pastos para ganado vacuno y ovino. Con la leche se realiza quesillo y queso amasado.
Papa chio o de chacra que no se siembra sino permanece la chacra. Nabo de chacra	Plantas medicinales		
Guaba, chirimoya, aguacate, naranja, luma, jícama.	Gallinas y chancho criados en corrales y cuyes en la misma habitación destinada para la cocina		
Cultivo de penco negro para mishque <sup>3</sup>			

Fuente: María M.  
 Elaboración: Los autores

La diversidad de productos a los que accedió la familia de María es mayor si se desglosa las variedades de cada cultivo y la época de cosecha, por ejemplo, existen tres tipos de maíz: zhima, amarillo y blanco, y considerando el estado de maduración es tierno (choclo), que se potencia con la diversidad de preparaciones que se realizan.

En esta parte es oportuno resaltar la introducción de las hortalizas (col, zanahoria, lechuga, brócoli, coliflor, zuquini, rábano, acelga, apio, espinaca, remolacha) en la década de 1980 por diversos medios, por ejemplo María recuerda que comió ensalada de remolacha a los 17 años (finales de la década de 1970) cuando asistió al catecismo y les daban charlas de nutrición, cuando vivió en Quito conoció toda la variedad disponible y las formas de consumo, a su regreso a Saraguro impulsó en su familia el cultivo y consumo sin mucho éxito sin embargo casi dos décadas después su padre las había incorporado en la huerta y su dieta.

La dieta se complementó con la compra, en la plaza de Saraguro, de sal, panela, frutas (guineo y mangos) y pan, a principios de la década de 1970 se fue incorporado el fideo y el arroz. El dinero



lo obtenía con la venta de excedentes de la producción de aguacates<sup>5</sup>, chirimoyas<sup>6</sup>, guaba, achira, jícama y manteca de chanco; además por la elaboración de utensilios en piedra, ollas de barro o madera que realizaba su padre, recursos que también sirvieron para cubrir la vestimenta<sup>7</sup>, educación e imprevistos.

En tercer lugar, la producción de alimentos requirió de conocimientos y técnicas de conservación. El grueso de la producción de maíz, frejol, cebada, trigo, lenteja se cosechaba en seco y almacenaba en tinajas de barro tapadas con cuero de oveja, sobre la que se colocaba ceniza para evitar el ingreso de la polilla, y permanecía en buen estado hasta por tres años. En el caso del maíz seco se realizaba guayungas (separar la hoja o puquin de la mazorca sin desprenderla) para luego armar tingues (amarrar por sus hojas 2 y hasta 4 maíces) que serán colocadas en la saya (una vara de madera que colgaba de las vigas de la cubierta de la casa); cuando entraba la polilla, el maíz era desgranado y parcialmente tostado para matar el insecto y guardado en ollas de barro. Las familias que tenían abundante producción guardaban en cajones con tapa elaborados en madera denominados "tacos".

En un extremo de la cocina se construían el "soberano", un tendido de carrizo o madera elevado 1.5 m del piso aproximadamente que se utilizaba para secar el maíz, las papas, o madurar las frutas aprovechando el abrigo que generaba la tulpa (fogón de la cocina) y debajo del cual estaba la cuyera. Otra práctica interesante fue el procesamiento de los chanchos con los cuales se elaboró manteca, fritada y charqui (carne seca). La "manteca blanca" y la fritada envuelta en manteca eran guardadas en ollas de barro, para evitar que "les de el aire o crezca lanas", semanalmente se sacaba una porción para el consumo y duraban entre 6 y 7 meses antes de que se haga "granciado". Todos los granos y la manteca se guardaban en una habitación oscura y fría de la casa destinada para almacenaje.

Mercedes (1968) y Asunción (1934) viven en la comunidad de Lagunas, sus madres fueron oriundas de la misma comunidad y sus padres de las comunidades de Ilincho y Tuncarta respectivamente. Sus progenitores manejaron varias parcelas (la mayoría de ellas heredadas y otras adquiridas) ubicadas en diversos lugares de la comunidad y fuera de ella en el sector de Loma del Oro, conocido como cerro.<sup>8</sup> Lagunas no presenta una variación altitudinal<sup>9</sup> significativa pero diferencian a los terrenos por su vocación agrícola donde se asocia factores como humedad, tipo de suelo y clima, así los terrenos de la hueca son más abrigados y los que están al pie de Puglla más fríos, en tanto las parcelas del cerro son frías.

En el cuadro No. 2 y 3 se resume la producción que realizaban los padres de Mercedes y Asunción respectivamente. En ambos casos el acceso a la tierra fue progresivo; después del matrimonio se asignaba las parcelas a la nueva pareja o trabajaban junto a los padres y luego asumían un control total de los predios heredados que se unen a los terrenos que adquirirían en la

5 4 aguacates grandes (palma de mano llena) se vendía por 2 reales.

6 Las más pequeñas vendía a medio real y las más grandes por cinco reales.

7 Compraba camisas, sombreros, zapatos de caucho, tintura para los anacos o el pago de la confección de polleras o tintura de anacos y ponchos.

8 Localizado a 13 km de distancia aproximadamente en dirección a Loja siguiendo la vía panamericana y su cota está entre 2800-3000 msnm.

9 Lagunas se ubica al sur-orienté de la ciudad de Saraguro y prácticamente están contiguas lo que imprime presión sobre su condición comunitario y espacio rural, su cota esta entre 2700-2800 msnm.



misma comunidad y en el cerro con la finalidad de conseguir una producción complementaria. Una diferencia está en la mayor cantidad de terrenos que tuvieron los padres de Mercedes en ambas zonas y de manera especial en el cerro que le permitió mantener un ato de entre 30 a 40 cabezas de ganado que demandó la residencia de su padre en el cerro y mantener una huerta con diversos productos para su mantenimiento y de la casa; regresaba con su familia en Lagunas dos veces a la semana para visitarla, apoyar en tareas agrícolas y proveer-proveerse de alimentos y a comercializar el queso; además, el ato de ganado le permitió obtener recursos para la compra de más tierra, sostener actividades festivas e incursionar en la amazonia con la compra de una finca. En el caso de los padres de Asunción el pastoreo fue una actividad diaria que implicaba ir y volver en el mismo día junto a los borregos a pie, en otro caso se movilizaban en caballo en un viaje de hora y media.

<b>Tabla No. 2 producción de alimentos por zona - padres de Mercedes, Saraguro</b>			
<b>Zona media – Lagunas</b>		<b>Zona alta – cerro – Loma de Oro</b>	
Chacras	Huerta	Huerta al pie cerro	Pastos
Maíz blanco y zhima asociado con habas, porto.	Papanabo, quinua, culantro, plantas medicinales, frutas, flores.	Maíz, melloco, mashua, habas, papa chaucha amarilla y bolona (10 a 14 quintales)	30 a 40 ganado, elaboración diaria de 10 15 libras de queso
Trigo y melloco en pocas cantidades.			
En la chacra crece papa, nabo y jícama	Cuyes, gallinas		

Fuente: Mercedes

Elaboración: Los autores

<b>Tabla No. 3 producción de alimentos por zona – padres de Asunción, Saraguro</b>			
<b>Zona media – estancia - Lagunas</b>		<b>Zona alta – Loma de Oro</b>	
Chacras	Huerta	Chacra	Pastos
Maíz asociación con poroto y habas.	Aracacha blanca y morada, cebolla y col que no hace ovillo.	oca, mellocos, mashua, maíz amarillo	Res y borregos
En parcelas específicas o en los cantos de la chacra siembra cebada, trigo, quinua morada y "blaqueadito", alverja, zambo, zapallo.			
En la chacra crece papa y cuchi papa, nabos, jícama	Cuy, gallinas, borregos		

Fuente: Asunción

Elaboración: Los autores

El aprovisionamiento de productos cambio entre la generación de los abuelos y los padres de Asunción, pues recuerda que "los mayores" realizaban viajes al Cisne, Malacatos, Zaruma para intercambiar queso, ajo, cebolla por sal y panela.<sup>10</sup> E indica que sus padres no realizaron estos viajes sino que compraban sal, panela y frutas provenientes de la zona de Chayasapa<sup>11</sup> en la plaza de

10 En la zona contigua de Tena y Cañicapac estos viajes se realizaban principalmente para proveerse de sal, panela y yuca para las fiestas.

11 Ubicada al noroccidente de la cabecera cantonal es una zona cálida ubicada por debajo de los 2000 msnm.

Saraguro. El dinero lo obtenía de la venta de borregos<sup>12</sup> y huevos a los mestizos y del trabajo de su padre en actividades como siembra, "cantear, raspar o chamber" en las propiedades de los mestizos. Una variante es el caso de su suegro que realizaba viajes quincenales a pie a Santa Isabel<sup>13</sup> para adquirir los mismos productos y venderlos en Saraguro. En el caso de Mercedes su padre comerciaba quesillo y ganado para la compra de huevos, panela, machica y frutas (guineo, oritos, naranjas). Los viajes de intercambio y comercio finalizaron con el mejoramiento del sistema vial principal y la construcción de la red secundaria que facilitó la llegada de comerciantes con productos diversos y de zonas más distantes.

En cuanto a las técnicas de conservación de los granos secos son similares al caso de María, algunas variantes son: la elaboración de carne seca de borrego y ganado, cuando alguno moría accidentalmente, para lo cual se salaba la carne para evitar los moscos y secaba al sol diariamente para luego ser almacenada (Asunción 2016); la elaboración de *chuchuga* que consiste en la cocción hasta el punto de sancochado del choclo con parte de su hoja para luego ser secado al sol y se guardaba haciendo guayunga (Asunción 2016). En el caso de Mercedes sus padres ordenaban el maíz en sayas de maíz blanco, morocho y zhima, dos de cada una y el restante desgranado y guardado en ollas. Las papas se guardaban extendidas en el piso previo a la clasificación por tamaño: pequeñas, medianas y grandes que eran utilizadas en preparaciones específicas.

En Cañar, la experiencia de Isaura<sup>14</sup> (1975) se desarrolla en la comunidad de Sisid, en el sector de Cullca Loma junto a sus padres y abuelos paternos originarios de la misma comunidad, con los últimos vivió entre los cuatro y catorce años, se casó a los 19 y desde hace quince años vive en la comunidad de Chuchocorral, en el cantón El Tambo. Sus recuerdos sobre la manera de alimentarse dieron cuenta de una interesante memoria comunal de control de espacio y relaciones sociales que permitieron el acceso a recursos de diferentes ecologías y formas de conservación que se mantuvieron hasta finales de la década de 1990. Las tierras manejadas por sus abuelos y padres se ubicaron en tres zonas distintas: la baja, "la estancia" y alta dentro de la comunidad de Sisid<sup>15</sup>, uno de los pocos casos cañaris de comunidad libre que con títulos de propiedad colonial lograron defender su territorio hasta el presente, y que mantiene un sistema comunal de propiedad y acceso a los terrenos del cerro.<sup>16</sup> El cuadro No. 4 resume la producción agropecuaria realizada en cada zona.

---

12 Juan Bernardo Silva quien los mataba para la venta a los mestizos

13 Localidad de la provincia del Azuay ubicada en la cuenca del Río Jubones de la cual son tributarios los ríos que nacen en el cantón Saraguro, desde hace dos décadas existe un camino de segundo y tercer orden que conecta estas dos poblaciones en un viaje de aproximadamente 4 horas.

14 Su padre nació en el año 1944 y su madre en 1946.

15 Las comunidades de Sisid y Caguanapamaba era una sola hasta 1919 cuando se realizó la división parroquial del cantón Cañar, la primera pasó a ser parte de Inpapirca y la segunda de El Tambo, ordenándose conformar dos cabildos, sin embargo de ello se han mantenido las relaciones socioculturales (18)

16 En términos generales la familia accedió a terrenos ubicados entre 2800 y 3300 msnm. Un interesante trabajo escrito por uno de sus comuneros es el realizado por Segundo Miguel Duy (18).

<b>Zona baja</b>	<b>Zona media - estancia</b>		<b>Zona alta</b>
Coyoctor, cerca del río Ingapirca	Cullca Loma – chacra	Cullca Loma – huerta junto a la casa	Terrenos comunitarios en sector de Hato de la Virgen
Maíz morocho y zhima asociado con frejol, achogchas, quinua,	Cebada, trigo, alverja, habas, papas, lenteja llira	Chño, cebolla blanca (cebolla de hoja), ajo, aracacha.  Plantas medicinales como toronjil, patacupanga, claveles	Ocas amarillas (también denominadas negras) y rojizas; papa bolona, chiwila y yuto; mellocos, habas,
		Cuy, gallinas, chanchos, caballos	Borregos, una o dos yuntas de ganado <sup>5</sup>
Podían ir y volver realizando tareas agrícolas empleando medio día	Terrenos junto o cerca de la casa de habitación		Podían ir y volver realizando tareas agrícolas empleando todo el día

Fuente: Isaura (2016)  
 Elaboración: Los autores

La familia de Isaura fue de los pocos casos que tuvieron propiedades en la zona baja y con ello producción de maíz, sin embargo, fue insuficiente para el abastecimiento anual. Por otra parte las actividades comerciales de su abuelo con la compra-venta de ganado y de su padre con la producción y venta de papas les permitieron acceder a recursos monetarios destinados a la compra de tierra que fue utilizada para producir con relaciones pre-capitalistas como "al partir"<sup>17</sup>, además al ser el padre de Isaura hijo único heredó íntegramente las tierras y las amplió con su trabajo y las parcelas asignadas a su esposa por herencia, logrando tener una importante cantidad de tierras que facilitaron una producción y productividad significativa, en relación al común de los indígenas.

Situación que se potenció con las estrategias de abastecimiento de alimentos y otros recursos. Con poblaciones cañaris de la zona "yunga" (cálida) o baja ubicadas en lo que actualmente es el cantón Suscal se realizó intercambios anuales<sup>18</sup> gracias a las relaciones de compadrazgo y amistad que tejieron en el mercado de Cañar, así en el sector de La Dolorosa, la familia de enlace organizaba con sus familiares y vecinos el intercambio de maíz seco por papa fresca, cebada y machica. En el sector de Gabadel se cambiaban los mismos productos por miel de caña, aguardiente y zapallo huigra, y otros productos como plátano verde, frutas o caña que tenían menor importancia.

Con los cañaris de Puerto Guayco y Coyoctor, ubicados al pie de Sisid junto al río Cañar, acudían ocasionalmente con papas y ocas para obtener *pulcre*; en cambio, en época de cosecha

17 Una suerte de sociedad temporal donde uno facilita la tierra y semilla y otro aporta la fuerza de trabajo para el cultivo, la cosecha es dividida en partes iguales.

18 Los viajes duraban entre 4 y 5 días, demoraban por el tiempo requerido para desgranar el maíz, puesto que el intercambio se realizaba en términos de igualdad de porciones, es decir una canasta de papas por una similar de maíz desgranado, en la zona baja se entregaba porciones mazorcas de maíz que al ser desgranadas debía completar las porciones acordadas, si faltaba se complementaba y si sobraba se devolvía.

subían con pulcre, chumales, chiviles, choclo mote, empanadas, pan, y capulí para obtener papa. Con los de Huayrapungo, ubicado en la zona alta de Ingapirca, intercambiaban varias veces al año diversos productos por leña (del arbusto trenza) para cocinar, completando con paja que se obtenía de los páramos comunitarios. Las papas fueron utilizadas para intercambiar con ollas de Jatumpamba<sup>19</sup> y canastas elaboradas en Biblián y Azogues, los productores recorrían la zona de Sisid realizando su comercio y acumulando varios quintales de papas. En tanto con los pobladores de Cajabamba y Colta, ubicados en la sierra central, intercambiaban granos secos, cueros de res, ovejas y lana de oveja por sogas para los animales, baldes de metal, cedazos, rayadores de metal. Finalmente el comercio de ganado realizado por su padre y abuelos y luego la producción-venta de papa cubaleña y bolona por su padre les permitió la compra de guineo, aguacates, arroz y fideo en el mercado de Cañar.

En relación a las técnicas de conservación, la familia tenía una casa de paredes de barro y techo de paja dedicada para el almacenaje, sobresale la conservación de los tubérculos en huecos excavados en la tierra los cuales eran clasificados y seleccionados previamente<sup>20</sup>, a cada variedad le correspondía un "silo", por ejemplo uno para la oca negra, otro para las ocas rojizas; alrededor del hueco se colocaba paja y hojas de eucalipto. Las papas se cubrían de hojas de poleo y tierra, especialmente la chiguila y el yuto que después de siete u ocho meses estaban secas y se caracterizaban por ser dulces y arenosas. Los granos se conservaban en ollas de barro. En tanto con el cerdo se realizaba una vez al año fritada que se la envolvía en machica y guardaba en ollas de barro para el fiambre, junto con el cuero que se hacía lonjas no largas y la manteca para el consumo diario.

En el caso de las otras historias se aprecia la idea de control de pisos ecológicamente complementarios en una dimensión menor. Así los abuelos maternos de Jacinto (1960) oriundos del de la parroquia de San José de Raranga, del cantón Sigsig en la provincia del Azuay, tenían dos terrenos con clima similar pero con vocaciones distintas, en el terreno más bajo se "daba mejor" el cultivo de maíz zhima y blanco asociado con frejol y achogcha; en tanto que en terrenos más altos "se daba mejor" el maíz amarillo asociado con haba, cebolla paiteña, mellocos y ocas. En las chacras había nabo, papas chio, jicama, zambo y se sembraba cashiles de alverja, quinua, cebada, avena, aracacha. En la huerta tenían cebolla de hoja o "vitalicia", col chaucha o de hoja, col queso o de repollo, malva olorosa, toronjil, manzanilla y otras plantas medicinales. También tenían vacas, borregos, gallinas, cuyes y chanchos de los cuales extraían la manteca para el año, la carne secada al sol y el quesillo secado en la escusa o cashil localizado en la cocina. Mediante el intercambio con los vecinos y familiares de la zona baja obtenían productos complementarios como el zapallo y mediante el intercambio de quesillo y huevos en el mercado de Jima se abastecían de sal en grano, panela, frutas (guineo, naranja, aguacate y otras de temporada), pan y azúcar en pocas cantidades.

La experiencia de los abuelos de Jacinto no fue continuada por sus padres que migraron a la amazonia en busca de tierra, cuando él tenía ocho meses y se quedó al cuidado de sus abuelos. La falta de tierra también fue crucial también en la experiencia de Juan (1941) oriundo de Nero, un sector de la parroquia rural de Baños del cantón Cuenca, donde sus padres tenían porciones no grandes de terreno que les obligo a emplearse en una hacienda por un salario anual de 100

19 Comunidad de origen cañari especializada en la elaboración de piezas de alfarería con técnicas prehispánicas.

20 Eliminaba los productos agusanados o lastimados.

sucres que lo complementaba con la venta semanal de cargas de leña en la ciudad de Cuenca (5 sucres cada una). La penuria económica que se reflejaba en la falta de alimento le motivó para migrar a los 9 años de edad a la zona de Santa Isabel iniciando un periplo por varias haciendas que terminó a los 19 años en Jesús María en la planicie litoral de la provincia de Cañar.

Similar es la historia de los padres de Víctor (1956) oriundos del barrio Bellavista de la parroquia de Sayausí que vivieron y trabajaron como vaqueros y "lecheros" por cerca de 30 años en la hacienda Sorocucho. A su salida, con el dinero acumulado, compraron tierras que junto a las heredadas suman cerca de una hectárea y las tierras comunales ubicadas en el cerro Minas; esta adquisición les permitió tener una producción diversificada que giraba en torno a la chacra de maíz asociada con fréjol, haba y achogchas, además de producción en pequeñas "huertas" de papa bolona y chaucha, cashiles de alverja, cebada, col, cebolla, culantro y plantas aromáticas-medicinales. La crianza de ganado para producción de leche en las tierras comunales y en potreros en la zona baja proveía de leche y carne, que se complementaba con la crianza de gallinas, cuyes, borregos y chanchos. En los tiempos libres su padre construía casas de abobe con la tecnología tradicional, ingresos que se destinaban para la provisión de la familia; se compraba frutas, sal, panela principalmente en el Mercado 9 de Octubre de la ciudad de Cuenca.

En el caso de los padres de Manuela oriundos de la comunidad de Cachi en el cantón El Tambo, heredaron una porción de terreno donde construyeron su casa y esto empujó a su padre a migrar a la costa en tanto su madre trabajaba "al partir". En esta comunidad la presión sobre la tierra era muy alta y se mantenía un sistema intensivo de trabajo, la fácil adaptación de las semillas les permitió mantener una producción diversificada. Paulatinamente adquirieron más tierra que permitió una producción suficiente que giraba en torno al cultivo asociado del maíz jima, cusco y morocho, complementado con "tapes" o porciones de terreno dedicados al trigo nabo, cebada, alverja zhira, papas (jubaleña, bolona, suscaleña, cecilia), quinua y otros productos como zambo y zapallo; en la huerta se mencionan achira, aracacha, jícamas, col "ramosa", cebolla de corte, entre otras. Manuela recuerda que el impulso de su cultivo se relaciona con los programas de desarrollo y asistencia agrícola y la demanda del mercado. Suerte distinta corrieron las variedades de papas de chacra, nabo, jicama, aracacha, achira o las frutas de los cercos que desaparecen con la urbanización del espacio rural. El abastecimiento se complementaba con la crianza de cuyes, gallinas, patos, borregos y ganado para los cuales se compraba hierba.

En el caso de Juan a los 19 años se casó con una vecina de su comunidad y decidió no regresar a la costa, trabajó en la hacienda de Sorocucho, en la parroquia de Sayausí. Inició viviendo en medio del bosque en condiciones precarias con la responsabilidad de talar el bosque, trozar la leña y armar cargas que debía transportar y venderlas en la ciudad de Cuenca semanalmente a cambio de un salario mensual de 150 sucres. Llegó a ser encargado de la producción de la hacienda y de otros predios del mismo dueño en otros lugares y junto a su familia se encargó de cuidar el hato de ganado y de la venta de la leche en la ciudad de Cuenca. Durante su estancia por cerca de 20 años sus ingresos fueron destinados a la compra de alimentos en la ciudad, dinámica que cambió parcialmente al emplearse en el Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago (CREA) que le permitió acceder a mayores recursos y por lo tanto para la compra de tierra en donde su esposa organizó una huerta para su manutención y excedentes para el mercado. A partir de su jubilación adquirió más terrenos con lo cual amplió los cultivos, manteniendo maíz y huertas de hortalizas orgánicas destinadas para consumo y venta en su casa, ubicada al pie de la vía Cuenca-Molleturo hasta donde hoy en día llegan

sus clientes y los viajeros que regresan a la costa. Sus hijos y nietos no continúan con el trabajo agrícola, aquellos que viven en Ecuador tienen diversas actividades profesionales y los otros se encuentran en los EUA.

Agustín llegó en 1974 a Sayausí para estudiar en el Colegio Campesino Javeriano, después de su graduación que coincidió con su matrimonio con una vecina de Marianza, se radicó en la zona. No pudo continuar sus estudios superiores y debió emplearse en distintos oficios y trabajos hasta ingresar como guardaparques en el Ministerio de Agricultura, cargo que ocupa hasta la actualidad. Su vinculación con la tierra fue más afectiva, ha mantenido una pequeña huerta y ha seguido las costumbres de alimentación que aprendió de sus abuelos, complementa su abastecimiento con otros productos que los adquiere semanalmente en el mercado; en sus hijos la vinculación con la tierra no existe pero sí, el valor a los alimentos y la forma tradicional de comer.

Víctor se casó temprano y cursó buena parte de la carrera de Agronomía, sin embargo, las necesidades familiares le obligaron a realizar diversos oficios y trabajos en la organización campesina hasta lograr un empleo estable en una ONG, su salario fue la base de su sustento que se complementó con la producción de la huerta mantenida por su esposa. La situación cambió significativamente hace unos años cuando logró superar una grave enfermedad y decidió trabajar la tierra de manera "limpia" para obtener una producción "sana" de hortalizas, gallinas, cuyes y chanchos para el consumo y comercialización. La tierra que disponen Víctor y su esposa son espacios pequeños que heredaron de sus padres y que incluso se reducen con lo entregado a sus hijos, en ellos realizan un manejo intensivo del suelo y logran una producción diversificada. Se manifestó que en Bellavista- Sayausí, es apreciable la parcelación de la tierra, la urbanización<sup>21</sup> y la expansión de frontera urbana que amenaza con seguir y presenta resistencia en los mayores de la comunidad. Se observa varias chacras de maíz, que a criterio de Víctor, es más por costumbre, por "no tener la tierra ociosa" pero la gente ya no vive de la tierra, y en los pocos casos existentes es la práctica de los mayores o de renacientes dedicados a la producción intensiva y con agroquímicos de hortalizas para el mercado de la costa. Esta dinámica se refleja en los hijos de Víctor, ninguno la continúa y sus nietos (niños y jóvenes) son quienes apoyan a sus abuelos semanalmente en el trabajo de la huerta.

La experiencia de Isaura y María son algo similares, en tanto, fue la educación que abrió nuevas oportunidades. María, cuando tenía 17 años, con el apoyo del sacerdote de Saraguro viajó a la ciudad de Quito junto a otras jóvenes para terminar la primaria y cursar el ciclo básico en la ciudad de Quito; seguidamente, realizó el curso de Auxiliar de enfermería en la ciudad de Ambato con una beca estatal. A su regreso a Saraguro se vinculó al Ministerio de Salud que abrió un centro de salud en la parroquia de Tenta, donde contrajo matrimonio. Durante los primeros años la pareja no dispuso de tierra y su salario permitió comprar todos los productos que comían, posteriormente compró tierra que con el apoyo de su padre empezó a cultivar, sin embargo, a la muerte de éste se volvieron pastos la mayoría pero ha conservado las chacras de maíz. Con ocasión de su jubilación ha retomado el cuidado de su huerta y la crianza de animales menores con la finalidad de producir orgánicamente para su consumo y compartir con su familia; la disponibilidad de tierras en distintos sectores de la comunidad en un momento le posibilitaron una producción diversificada y complementaria que actualmente no puede lograrlo

---

21 Utilizamos el término para referirnos a la dotación de servicios básicos (agua, alcantarillado, electricidad, interconectividad), una red de caminos de segundo y tercer orden junto al aumento de la densidad de edificación pero que difiere de la parte urbana por no ser estructurada en manzanas.



porque sus hijos han migrado y es cada vez más escasa la mano de obra agrícola: "no hay quien trabaje, nadie quiere ganar trabajando la tierra". Ninguno de sus cinco hijos continuó con el trabajo de la tierra, uno vive con ellos y el resto ha migrado por estudios o trabajo y no tienen la expectativa de que regresen.

Con el apoyo de sus padres y luego de su esposo Isaura concluyó sus estudios superiores en educación, trabajó como docente y después de una estancia en la ciudad de Quito junto a su esposo emprendieron en el negocio de hospedaje en El Tambo y en los últimos años ampliaron el negocio hacia Cuenca, sin embargo, el trabajo con la tierra nunca lo perdieron, es una actividad familiar de los fines de semana que les proporciona maíz y hortalizas que son destinadas al consumo y solidaridad familiar. Para Isaura, la tierra y de manera especial la producción es un vínculo profundo que lo relaciona con la familia y la organización que es base para "el buen vivir". En contraste sus hermanos han migrado y ninguno mantiene relación con la tierra, su madre vive con uno de sus nietos en Sisid y mantiene la producción necesaria para consumo personal.

Todos los entrevistados al casarse no disponían de tierra y el acceso, cuando tuvieron oportunidad, se relacionaba con la disponibilidad que tenían padres, por lo general recibían una porción de terreno que se utilizaba como huerta, la excepción es Isaura quien recibió un terreno de su padre y con el apoyo de sus suegros pudo cultivar papas destinadas al mercado pero no se convirtió en su actividad central. En el caso de Mercedes y Manuela el acceso a terrenos familiares de ambos lados y/o la compra de un predio les permitió organizar su economía en torno a la tierra, constituyéndose en la actividad principal con la cual se mantiene la familia y existe una apuesta a la producción orgánica y la comercialización como parte de proyectos asociativos más amplios, cada una es parte de una organización agroecológica que en sus localidades están consolidando espacios de comercialización, formación y tejen lazos organizativos regionales, además comparten el camino de la medicina tradicional. La alimentación depende de su producción que continúa con la tradición de sus mayores y que se complementa con otros alimentos como sal, azúcar, aceite, frutas, arroz, fideos, productos que adquieren de la venta de verduras que tienen demanda local y que además les permite acceder a otros recursos como servicios básicos, transporte, educación, vestido, entre otros. Los hijos participan del trabajo familiar si bien con menor intensidad a la que ellas realizaron porque el régimen escolar exige mayor tiempo y se valora altamente la educación en perspectivas de futuro.

Respecto a la racionalidad de manejo del espacio y producción continuo en los hijos y nietos, a los factores que contribuyeron o no para mantener una práctica agrocéntrica, se puede decir que son varios elementos que trabajan asociados y que tendrán pesos distintos en cada caso, al menos tres tienen mayor centralidad: la disponibilidad de tierra, las expectativas familiares y personales sobre la educación frente al trabajo agrícola, y el continuo proceso de modernización de la sociedad que en el campo se evidencia con la presencia del estado con nuevas oportunidades laborales, el mejoramiento y ampliación de las tecnologías, de la comunicación (red vial, radio, televisión, internet...), las agencias de los programas de desarrollo, la consolidación de los mercados locales y la monetarización de la economía.



## CONCLUSIONES

Es evidente que la continuidad de los conocimientos y tecnologías relacionadas con la producción, conservación y procesamiento de alimentos ha cambiado significativamente en las últimas décadas y existe una ruptura generacional que pone en riesgo su continuidad. El manejo del espacio que se evidencia en los relatos de los abuelos fue desintegrándose paulatinamente al dividir la tierra con el reparto de las herencias. También se aprecia una pérdida de agrobiodiversidad, muchos de los productos referenciados en el trabajo de los abuelos y padres de los entrevistados ya no existen o se cultivan esporádicamente en sus localidades, resultado de factores como: la disminución del área de cultivos, la orientación de cultivos para el mercado, la introducción de nuevas variedades de semillas y la política pública y no gubernamental que apostó a producción campesina destinada al mercado, que no prestó atención a las particularidad del manejo microvertical del espacio que posibilitaba lo que hoy los expertos denomina "seguridad alimentaria" sin embargo la intervención del gobierno y otras organizaciones presentaron programas de desarrollo y asistencia agrícola que impulsaron la demanda del mercado.

Por otra parte la dinámica expansiva-penetración del mercado y modernización de la sociedad dio fin a las prácticas de intercambio, en Saraguro se hace referencia central a cómo la construcción de la carreteras y el mercado facilitó el acceso a recursos que eran escasos como la yuca y la panela y se volvieron recursos de uso cotidiano. En el Tambo los datos de los últimos intercambios coinciden con la dolarización y el proceso de migración de buen parte de su población, fenómenos que dieron lugar a otras problemáticas como el abandono del campo por la falta de mano de obra y la disponibilidad de recursos (remesas) que facilitó una agresiva vinculación-dependencia al mercado.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. De la Torre, C. Civilization and Barbarism. En C. de la Torre, S. Striffler (Eds.), *The Ecuador Reader*. Durham: Duke U.P. 2008: (267-270).
2. Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC), VI Censo de Población y V de vivienda. 2001.
3. Larrea, C. Tenencia de la tierra, cambios agrarios y etnicidad indígena en el Ecuador: 1954-2000. En: Liisa North y Jhon D.Cameron (edit.). *Desarrollo Rural y Neoliberalismo: Ecuador desde una perspectiva comparada* Quito: Universidad Andina Simón Bolívar/Corporación Editora Nacional, 2008.
4. Murra, J. *El mundo andino: población, medio ambiente y economía*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos (IEP), Pontificia Universidad Católica del Perú. 2002.
5. Oberem, U. 'Indios libres' e 'indios sujetos a haciendas' en la sierra ecuatoriana a fines de la colonia, En U. Oberem & S. Moreno (Eds.), *Contribuciones a la etnohistoria Ecuatoriana*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología. 1981.
6. Guerrero, A. *La semántica de la dominación: el concertaje de indios*. Quito: Libri-Mundi, 1991:336.

7. Oberem, U. El acceso a recursos naturales de diferentes ecologías en la sierra ecuatoriana. En U. Oberem & S. Moreno (Eds.), *Contribuciones a la etnohistoria Ecuatoriana* (Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología), 1981:45-71.
8. Dávalos, P. Los sistemas productivos del Ecuador: El sistema hacienda y el sistema plantación. *Boletín ICCI*, 1991.1 (3). Recuperado a partir de <http://icci.nativeweb.org/boletin/junio99/davalos.html>
9. Barsky, O. *La reforma agraria ecuatoriana*. Quito: CEN. 1986.
10. Martínez V., L. La crisis del modelo comunal. En: Economía política de las comunidades indígenas. FLACSO / Abya-Yala / OXFAM, Quito. 2002: 33.54.
11. Bretón, V. *Toacazo. En los Andes equinocciales tras la Reforma Agraria*, Quito: FLACSO-Ecuador/ Universitat de Lleida/ABYA YALA/Universidad Politécnica Salesiana. 2012.
12. Sánchez P. J. *Estrategias de Supervivencia en la Comunidad Andina*. Quito: Centro Andino de Acción Popular, 1984.
13. Auqui, F. *Microverticalidad, poder y mercado en los Andes equinocciales*. Tesis de maestría. FLACSO sede Ecuador, Quito. 2016. Recuperado a partir de <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/8950/1/TFLACSO-2016FOAC.pdf>.
14. Golte, J. *Cultura, racionalidad y migración andina*. Lima: IEP, Instituto de Estudios Peruanos. 2001.
15. Delgado Salazar, R. Comida y cultura : identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 2001;36(1-114), 83-108. Recuperado a partir de <http://estudios-deasiayafrika.colmex.mx/index.php/ea/article/view/1620>.
16. Rappaport J. Más allá de la escritura: la epistemología de la etnografía en colaboración. *Revista Colombiana de Antropología*2007(43):224
17. Jelin, E. *Los trabajos de la memoria*. Madrid: Siglo XXI, Social Science Research Council. 2002.
18. Duy, M. 1999. Estudio histórico de la comunidad indígena de Sisid, del cantón Cañar. Tesis de licenciatura. Universidad de Bolívar, Guaranda. 195 pp.
19. Ayora, D., y Quito, K. 2013. *Procesos de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en Ñamarin, provincia del Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas*. Tesis licenciatura. Universidad de Cuenca, Cuenca. Recuperado a partir de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5025/1/Monografia.pdf.pdf>.

## FUENTES ORALES

1. Asunción Guedelec, 2016, Saraguro, Comunidad Lagunas, barrio San Vicente.
2. Mercedes Quizhpe, 2016, Saraguro, Comunidad Lagunas, barrio San Vicente.
3. María Minga, 2016, Saraguro, Comunidad Membrillo, Puente Chico, Yukukapak.

4. Jacinto Ordóñez, 2016, Cuenca, Parroquia Sayausi, Barrio Marianza.
5. Juan Manuel Jarama, 2016, Cuenca, Parroquia Sayausi, Barrio Marianza.
6. Víctor Buestan , 2016, Cuenca, Parroquia Sayausi, Barrio Bellavista.
7. Isaura Quiroz, 2016, El Tambo, Centro urbano.
8. Manuela Guaman, 2016, El Tambo, Comunidad de Cachi.

#### **CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES**

Marcelo Quishpe, Recolección de datos, revisión bibliográfica, escritura y análisis del artículo con lectura y aprobación de la versión final. Aydeé Angulo R., David Achig B., Liliana Brito R., Rosendo Rojas R, Revisión bibliográfica, análisis del artículo con lecturas y aprobación de la versión final.

#### **INFORMACIÓN DE LOS AUTORES**

##### **Marcelo Quishpe**

Licenciado en Ciencias históricas y Magister en estudios de la cultura mención políticas culturales. Investigador de la Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

##### **Aydeé Angulo**

Magister en enfermería clínico quirúrgica, Directora de Proyectos de Investigación de la Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

##### **David Achig-Balarezo**

Doctor en Acupuntura, Magister en Investigación de la Salud. Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

##### **Liliana Brito**

Egresada de Sociología. Investigadora de la Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

##### **Rosendo Rojas**

Magister en investigación de la salud, Investigador de la Dirección de Investigación de la Universidad de Cuenca.

**CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PUBLICACIÓN** El autor cuenta con el consentimiento informado de los encuestados.

#### **DISPONIBILIDAD DE DATOS**

Los datos fueron recolectados de revistas y bibliotecas virtuales y está a disposición.

#### **CONFLICTO DE INTERESES**

El autor no reporta conflicto de intereses.

#### **COMO CITAR ESTE ARTÍCULO**

Quishpe M, Angulo A, Achig-Balarezo D, Brito L, Rojas R. La alimentación de los mayores. Perspectiva de cambios en la producción y consumo en comunidades de Saraguro, El Tambo y Cuenca, 2016. Rev. Med Ateneo 2018; 20 (1): 11-28.