



**DIÁLOGO DE
MUJERES SOBRE
SOBERANÍA ALIMENTARIA**



DIÁLOGO DE
MUJERES
SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA

2012



Título: "Dialogo de Mujeres sobre Soberanía Alimentaria"

Coordinación: Xavier León

Entrevistas y sistematización: Ana Lucía Bravo

Portada: Rini Templeton

Correcciones: Mabe Bonilla, Elizabeth Bravo,
Cecilia Chérrez y Gabriela Ruales.

Con el apoyo de

Junta de Andalucía
Entrepueblos
MISEREOR
Appleton Foundation

Acción Ecológica
2012

Copyleft

Se permite la reproducción total o parcial del documento citando la fuente.



Índice

Introducción. Cecilia Chérrez.....	5
Una mirada a la Soberanía Alimentaria, desde las mujeres. Chela Calle.....	9
Semillas y Soberanía Alimentaria. Propuestas de Ley de Agrobiodiversidad en Ecuador: Reflexiones sobre las semillas campesinas. Nancy Minga.....	15
Soberanía Alimentaria, industrias extractivas y agronegocio. Elizabeth Bravo.....	23
Agricultura campesina, agua y Soberanía Alimentaria. Fernanda Vallejo.....	37
Cómo las plantaciones forestales afectan a las comunidades indígenas. Josefina Lema	45
La construcción de represas afecta la Soberanía Alimentaria Katherine Heredia	51
Las mujeres nos organizamos para fortalecer nuestras comunidades. Luz María Lanchimba.....	57
Conquistando la Soberanía Alimentaria después del desastre llamado Texaco. Luz Cuzanguá.....	65
Mares y manglares en la construcción de la Soberanía Alimentaria. Marlene Sayayin Loor.....	73
Construyendo la Soberanía Alimentaria en un barrio periurbano de Quito María Angélica Pila.....	81



**Soberanía Alimentaria y resistencia en la Amazonía
ecuatoriana** Cristina Corina Gualinga..... 89

Soberanía Alimentaria y Minería Yolanda Reyes..... 99



INTRODUCCIÓN

Cecilia Chérrez

Mujeres y soberanía alimentaria

Frente a la violencia del capitalismo que busca destruir la diversidad de la vida y la libertad, las mujeres con su defensa de la naturaleza, de las semillas, responden con una propuesta de paz.

Vandana Shiva

La soberanía alimentaria es un derecho ganado en el Ecuador. Su legitimidad radica en la lucha del movimiento indígena y campesino llevada por mucho tiempo en demanda de tierra y agua, y más recientemente para evitar que mediante los tratados de libre comercio las corporaciones controlen la alimentación, un aspecto fundamental para el sostenimiento de la vida.

El artículo 281 de la Constitución de Montecristi establece el deber del Estado de garantizar la soberanía alimentaria para toda la población. Sin embargo este avance constitucional es desconocido en la práctica porque los pilares fundamentales del modelo económico dominante atentan contra el cumplimiento de este derecho.



Más de treinta mujeres que mantienen un vínculo permanente con la Pachamama lo confirmaron en el encuentro sobre “Soberanía Alimentaria vista desde las Mujeres” (Chone, agosto de 2012) organizado por Acción Ecológica y la Red de Ecologistas Populares. Desde los procesos de lucha en defensa de sus espacios de vida amenazados por el modelo extractivista y agroindustrial, estas mujeres convocadas bajo la perspectiva de articular como Mujeres del Maíz -Saramanta Warmikuna-, compartieron sus testimonios: las plantaciones de pino, ciprés y eucalipto se expanden en los páramos y en las tierras agrícolas, despojando del agua a las comunidades; el monocultivo y la dependencia a los agrotóxicos crecen con el apoyo descarado del Estado; la destrucción de los manglares provocada por la industria camaronera sigue impune; la industria pesquera arrasa dentro de las 8 millas destinadas para la pesca artesanal; la contaminación del mar se ve agravada por la extracción del gas; la devastación provocada por Chevron -Texaco se repetirá en el centro sur de la Amazonia a causa de una nueva ronda de licitaciones petroleras; se declaran “zonas de seguridad” en territorios campesinos con el fin de viabilizar (con apoyo militar y policial) la construcción de represas que inundarán tierras agrícolas y desplazarán a familias campesinas; se entregan territorios a la minería que contaminará el agua y la tierra.

Junto a estos testimonios suenan más alarmas -develadas por otras mujeres- en relación con los peligros de los agrocombustibles como falsa solución al cambio climático, sobre la amenaza de que ingresen semillas transgénicas a un país megadiverso como el Ecuador, y sobre miopes decisiones legislativas que plantean el control de las semillas bajo criterios de seguridad nacional. Los retos para construir soberanía alimentaria son complejos y nada fáciles.

La base material de los territorios, así como el tejido de historias y relaciones con las que adquieren sentido los espacios ancestrales



están seriamente amenazados; sin embargo, en las condiciones más adversas, en muchas partes, mujeres ligadas al cuidado de la vida y la agricultura han logrado mantener la memoria intercambiando constantemente saberes.

Es muy antiguo el vínculo entre las mujeres y las múltiples dimensiones de la agricultura: el alimento, la salud, la ritualidad. En 1548 el cronista Cieza de León relataba que en tierras andinas que hoy son parte del Ecuador "...las mujeres labran los campos y benefician tierras y mieses...", dando cuenta de una relación que ha venido nutriendo presentes y provocando futuros desde hace mucho tiempo y lo sigue haciendo. Así lo demuestran los relatos recogidos aquí de Josefina Lema (Mojandita, Imbabura), Katherine Heredia (Río Grande, Manabí), Luz Trinidad Cuzanguá (Joya de los Sachas, Orellana), María Angélica Pila (Barrio La Argelia Alta, Quito), Yolanda Reyes (Zamora), Cristina Gualinga (Sarayaku, Pastaza), Luz María Lanchimba (Cotacachi, Imbabura), Marlene Sayayin (Machala, El Oro).

Estas mujeres son sanadoras con plantas y alimentos. Siembran con generosidad no sólo para el autosustento sino también para que coman los animales. Nutren la tierra, limpian el agua, hacen posible la abundancia. Trabajan para diversificar y recuperar variedades de maíz, fréjol, mashua, oca; se esfuerzan para defender el mar; no pierden de vista a los mercados locales. Participan fortaleciendo procesos organizativos y la defensa de los territorios.

Es decir, construyen soberanía alimentaria más allá de los diseños del Estado y las empresas. Son hilo, puntada y trama en la defensa y continuidad de la vida.





Una mirada a la soberanía alimentaria, desde las mujeres

Chela Calle¹

¿Qué gritamos hoy? ¡Uyayay Pachamama! ¡yaku mama! ¡wayra mama! ¡inti taita!

Gritamos juntas: ¡Qué viva la madre tierra! ¡Qué viva el agua; el viento, el bosque! ¿De dónde vienen estos elementos? De la naturaleza. Esta ceremonia sagrada nos permite retomar la sabiduría y la energía de nuestros taitas, nuestras mamas, gracias a nuestras hermanas que nos muestran que los elementos de la naturaleza se complementan y son el fundamento de la soberanía alimentaria, gracias a ellos se producen nuestros alimentos.

La madre naturaleza, la pachamama, constituye el sustento, la fuente de vida, el alma universal de todos y todas. Es una madre que ampara, protege, cuida, revitaliza, alimenta; nos llena de energía vital. Por ello, la soberanía alimentaria es la columna vertebral en la construcción del Sumak Kawsay y configura el fundamento de la autodeterminación de los pueblos.

1 Notas de la ponencia presentada en el Encuentro Soberanía Alimentaria, una visión desde las mujeres. Chone 2 – 5 de agosto.



Las mujeres, al igual que la Pachamama, que la tierra, somos sostenedoras de la vida. Además de dar vida a nuestros hijos, cuidamos de esa vida, nos ocupamos de ella, así como también nos encargamos de la casa, sostenemos a diario la vida creativamente, hacemos cualquier cosa para sustentar a nuestra familia. Sin embargo, en esta época en la que todo se cuantifica, nuestro trabajo no se contabiliza y cuando eso sucede, se empiezan a vulnerar nuestros derechos.

La soberanía alimentaria es un derecho humano colectivo fundamental, el cual garantiza el poder de decidir y controlar la producción, conservación, consumo, comercialización, distribución de nuestras cosechas, asegurando la calidad, cantidad, diversidad y acceso oportuno a los alimentos.

Es, además, parte fundamental de la autodeterminación de los pueblos y es un asunto de seguridad nacional, pues si un pueblo o un país no es autosuficiente en la producción, conservación y calidad de sus alimentos, está indefenso y se vuelve dependiente del mercado externo y condenado a importar y consumir productos peligrosos para la salud como los transgénicos, la comida chatarra, alimentos con agrotóxicos o contaminados.

Si queremos lograr la soberanía alimentaria, debemos tener una mirada integral de sus componentes. Si perdemos nuestra autonomía, estamos obligadas a comprar comida y comer comida no alimenticia, y una vez creado el hilo de la dependencia este es muy difícil de romper.

La soberanía alimentaria se sustenta en la pequeña y mediana producción familiar.

Para que haya Soberanía Alimentaria se debe garantizar a los agricultores:



- Acceso y control del agua y la tierra;
- Control, conservación e intercambio de las semillas y razas animales, así como la conservación de la agrobiodiversidad local.
- Recuperación, control y enriquecimiento del conocimiento tradicional y comunitario;
- La práctica de la agroecología como una propuesta integral que implica una agricultura sana, que recoge y aplica el conocimiento tradicional, que promueve la armonía con todas las formas de vida, es decir, con la Pachamama y fortalece la reciprocidad entre pueblos, entre familias, entre personas, con la naturaleza.

La Soberanía Alimentaria es libertad, independencia, autosuficiencia y solidaridad; es parte de nuestra vida y es la herencia que queremos dejar a nuestros hijos. La sabiduría y fuerza vital de las mujeres como defensoras de los derechos de la naturaleza es porque somos tierra con espíritu y guardamos una íntima relación con ella.

El trabajo del hogar en el campo implica una relación estrecha y contacto directo de las mujeres con el agua del río donde ella lava, sacia la sed de sus animalitos y la usa para su propio consumo; con la tierra de quien obtiene su sustento; con el bosque, con la chacra. Si estos elementos: tierra, agua, bosque son destruidos o contaminados, la salud de las mujeres se ve afectada por el contacto con sustancias y agentes tóxicos.

Es importante el rol de las mujeres en la resistencia contra la contaminación por actividades petroleras, mineras, hidroeléctricas, agrocombustibles, por el uso de transgénicos. A veces como lideresas, otras, desde las bases, sosteniendo la lucha desde las diferentes acciones que refuerzan la resistencia: mediante el cuidado cotidiano del tejido familiar y comunitario, la provisión de alimentos. Es importante puntualizar que la voz de las mujeres, sus decisiones sobre el cuidado del medio ambiente y control



territorial se imponen en medio de un sistema patriarcal, de inequidad de género, el pensamiento de las mujeres frente a la vida persiste.

Recordemos siempre que la tierra está viva, es sagrada y hermosa. Es la que da vida y sostiene a cualquier forma de vida, incluso a los dañinos capitalistas. Recordemos también que así como la tierra, las mujeres somos tierra viva y al igual que ella, hemos desarrollado una creatividad para sostener la vida. Esta capacidad es constantemente negada y desplazada por el capitalismo que, a través de su discurso, nos dice que las mujeres no trabajamos y que la agricultura campesina no es productiva. Sin embargo, recordemos que la agricultura campesina e indígena aporta el 70 % de la producción mundial de alimentos. Recordemos cómo cotidianamente nosotras alimentamos y sostenemos a nuestras familias.

La soberanía alimentaria, sólo es posible:

- Si nosotras las mujeres junto a nuestras respectivas comunidades defendemos y cuidamos la naturaleza y sus componentes: el agua, la tierra, la biodiversidad, los bosques, los páramos, los manglares, la selva.
- Si evitamos la destrucción, contaminación y muerte que causan las empresas (mineras, petroleras, hidroeléctricas, madereras, camaroneras, palmicultoras, bananeras, floricultoras, los agrocombustibles y los agrotóxicos,) porque solo están interesadas en la acumulación de capital, en la ganancia rápida y por eso no les importa destruir la naturaleza y explotar a los seres humanos.
- Si recuperamos nuestra identidad, la sabiduría y tejemos la organización social, ponemos en práctica la solidaridad y creamos continuamente relaciones de intercambio, para complementarnos.



Mujeres y soberanía alimentaria en el Ecuador

- El 11,72% de la superficie de las Unidades de Producción Agrícola (UPA) está en manos de mujeres productoras, mientras que el 88,22% le pertenece a hombres.
- Solamente el 2% de las mujeres accede a una extensión mayor a 50 hectáreas, a diferencia de los hombres cuya proporción aumenta a 8%.
- Las productoras poseen el 33,97% del total de las UPA, frente al 66,03% de los hombres.
El 81,6% de los hogares rurales entrevistados para la Encuestas de
- Condiciones de Vida (ECV) 2006 que declaró tener tierras con título propio estaba bajo jefatura de hogar masculina, y sólo el 14,9% tenía jefa mujer.
- Sólo el 4,6% de las mujeres productoras recibieron crédito agropecuario mientras que un 8% de los hombres accedió a él. Del total de los/as productores/as que recibieron crédito, las mujeres participaron con el 15,8% y los hombres con el 84,8%.
- De acuerdo a la Encuesta de Condiciones de Vida 2006, del total de préstamos otorgados al sector rural el 93,1% fue adjudicado a hogares con jefatura masculina y 6,9% a aquellos encabezados por una mujer. Además, apenas el 4,36% de las solicitudes de crédito de las jefas de hogar fue aprobado, frente al 10,39% de jefes de cuyas solicitudes fueron aprobadas.

Fuente: FAO, 2008, "Situación de las mujeres rurales en Ecuador", Capítulo 6, Roma-Italia.

Derechos de la mujer y soberanía alimentaria

En la Constitución del Ecuador

El Estado garantizará la igualdad de derechos y oportunidades de mujeres y hombres en el acceso a la propiedad y en la toma de decisiones para la administración de la sociedad conyugal (Art. 324).

El Estado adoptará medidas de acción afirmativa que promuevan la igualdad real en favor de los titulares de derechos que se encuentren en situación de desigualdad (Art. 4).



El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá: Numeral 2. Desarrollar políticas específicas para erradicar la desigualdad y discriminación hacia las mujeres productoras, en el acceso a los factores de producción (Art. 334).

El Estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierras, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra (...) (Art.282).

En la Ley de Soberanía Alimentaria

(...) La ley que regule el régimen de propiedad de la tierra permitirá el acceso equitativo a ésta, privilegiando a los pequeños productores y a las mujeres productoras jefas de familia (...) (Art.6).

La mitad de la población mundial es campesina y produce el 70% de los alimentos que se consumen en el planeta

Existen 1 500 millones de campesinos en 380 millones de parcelas; 800 millones más cultivan en las ciudades; 410 millones recolectan la cosecha oculta de nuestros bosques y sabanas; hay 190 millones de pastores y bastante más de 100 millones de campesinos pescadores. Al menos 370 millones de todos ellos pertenecen a pueblos indígenas. Juntos, esos campesinos son casi la mitad de la población mundial y cultivan al menos el 70 por ciento de los alimentos del planeta.

Fuente: Grupo ETC, 2009, ¿Quién nos alimentará? Preguntas sobre la crisis alimentaria y climática. Noviembre 2009.





Semillas y soberanía alimentaria

Propuesta de ley de Agrobiodiversidad en Ecuador: Reflexiones sobre las semillas campesinas

Nancy Minga ²

“Hoy en día somos víctimas de una guerra por el control de las semillas. Nuestras agriculturas están amenazadas por industrias que intentan controlar nuestras semillas por todos los medios posibles. El resultado de esta guerra será determinante para el futuro de la humanidad, porque de las semillas dependemos todos y todas para nuestra alimentación cotidiana”³. Esta cita inicial refleja muy bien el marco de las reflexiones sobre las semillas en el Ecuador y la discusión social y legislativa de una ley que será fundamental para que nuestro valioso patrimonio, la agrobiodiversidad, crezca o desaparezca.

En el mundo, y en América Latina, hay una fuerte disputa para evitar que los grandes intereses de las empresas transnacionales, quienes se adueñan de las semillas, genes, tecnologías e insumos (herbicidas, pesticidas, abonos químicos) impongan sus “leyes”, cuyo espíritu es la apropiación, el control, la ganancia, sin importar el costo ambiental y social que dejan, hay demasiadas evidencias

2. Notas de la ponencia presentada en el Encuentro Soberanía Alimentaria, una visión desde las mujeres. Chone 2 – 5 de agosto.

3. Manifiesto de Vía Campesina, declaración de Bali sobre las semillas.
<http://www.gritodelosexcluidos.org/article/bali-declaracion-sobre-semillas/>



que estas semillas y tecnologías generan contaminación al suelo, daños a la salud humana, pérdidas de agrobiodiversidad, dependencia económica de las familias, en resumen más hambre y pobreza.

Así, en América Latina las empresas trasnacionales a través de los estados promocionan leyes, normas y acuerdos internacionales para controlar las semillas. Hace poco en Chile, en el marco de la cumbre de la Organización Mundial del Comercio, se aprobó un acuerdo internacional llamado UPOV 91⁴, que permite a las empresas prácticamente adueñarse de las semillas de este país vecino. Éstas se pueden patentar y privatizar mientras que los campesinos pueden ser perseguidos por manejar sus propias semillas. De igual forma, en Colombia y Perú, a causa de los acuerdos internacionales de comercio con Estados Unidos, se exige el mantener el control de las semillas. Nuestro país no es una excepción; a pesar de que se ha hecho un gran esfuerzo para que la Ley de Agrobiodiversidad permita conservar y recuperar nuestras semillas nativas, hay una campaña de las empresas y del mismo estado para controlarlas e introducir semillas transgénicas, con atención especial hacia el banano, ya que este cultivo es uno de los más importantes para la exportación nivel mundial.

Las compañías hacen un gran cabildeo para que esto ocurra, incluso intentan pasar por encima de la Constitución, como en el caso particular del uso de transgénicos, e intentan controlar vía certificación nuestras semillas e impedir su libre circulación en el país.

Las semillas son garantía de la vida. Sin las semillas no es posible tener alimentos ni animales. La agrobiodiversidad es un elemento

4. La Unión Internacional para la Protección de Obtenciones Vegetales, UPOV, es un acuerdo multilateral, creado en Europa a finales de la década de los 50 y establece unas normas según las cuales los fitomejoradores obtienen derechos de propiedad exclusiva y privada sobre la biodiversidad (plantas). Este acuerdo ha sido modificado en tres ocasiones: 1972, 1978 y 1991. Actualmente, todos los miembros son parte del acuerdo de 1978, ó del 1991.



fundamental de la soberanía alimentaria, en esta definición se incluyen las semillas pero también las razas animales, los microorganismos y el conocimiento. La agrobiodiversidad es también la base de la identidad campesina: lo que comemos, como sembramos, como nos vestimos, como intercambiamos saberes, todo está relacionado.

Actualmente en el país, está en debate la propuesta de ley de Agrobiodiversidad, Semillas y Fomento Agroecológico⁵, en ella se establece que la agrobiodiversidad “es la convivencia entre cultivos vegetales y forestales, crianzas de animales, incluidos sus parientes silvestres, y demás organismos existentes en sistemas agrícolas y en ecosistemas de recolección, que son fundamentales para la agricultura y alimentación. Es producto de la cultura y conocimientos humanos que interactúan con la naturaleza en diversos contextos ecológicos, y está en constante evolución; es base de la soberanía alimentaria y garantiza la sostenibilidad de los agroecosistemas. La existencia de la agrobiodiversidad depende de la presencia de: variabilidad genética, diversidad de especies y diversidad de agroecosistemas”. Esta definición visibiliza los siguientes ámbitos, indispensables para el mantenimiento y la conservación de la agrobiodiversidad:

- Las semillas son garantía de vida y de su continuidad. Es además un elemento indispensable para la Soberanía alimentaria.
- Existe un vínculo fundamental entre la agrobiodiversidad y una agricultura diversa y agroecológica, condición clave para su mantenimiento.
- La agrobiodiversidad tiene como origen las culturas locales y el conocimiento ancestral y local. Mantener la diversidad cultural,

5. Propuesta de Ley de Agrobiodiversidad presentada por el Frente Parlamentario Ecuador Sin Hambre a la Asamblea Nacional, fue elaborada por la Conferencia Plurinacional de Soberanía Alimentaria, COPISA, través de consultas y participación de actores de la sociedad civil.



esa riqueza de saberes sostiene la agrobiodiversidad. Si bien parte de ese conocimiento se ha perdido, todavía existe, lo guardamos y lo re-creamos cotidianamente con nuestras prácticas. No hay una semilla, un esqueje, un animalito que no tenga atrás nuestro conocimiento de cuidado y manejo. Nosotras como mujeres defendemos esos conocimientos específicos que permiten la existencia de la agrobiodiversidad, están adaptados a cada situación específica y realidad particular. La agricultura andina es complementaria, esto permite tejer el buen vivir.

- Las fuentes naturales de diversidad son: la diversidad de agroecosistemas, diversidad de especies y diversidad genética. Es necesario conservar estas fuentes naturales de biodiversidad porque proveen muchas especies para nuestra alimentación. Las variedades silvestres representan la diversidad que no es cultivada, antes los diseños de las fincas las incluían en las cercas vivas. Mayormente, estas especies son útiles para el forraje, la medicina y en muchos casos aún no se conoce exactamente su uso.

En nuestras chacras y huertas hay diversidad, y hay que mantenerla. Tenemos muchas variedades dentro de una especie, por ejemplo con las papas o con el maíz; lo mismo sucede con la yuca y el maní.

La diversidad es también diversidad de alimento, de contenido nutritivo. Así tenemos, la papa negra, la blanca y amarilla en altura, que nos permiten tener diferentes nutrientes. Además, con cada variedad cambia el sabor, el tiempo en el que se cocina, con lo que se combina. Al perder una variedad se pierde en cadena todo esto.

Otra fuente es el agroecosistema: chacras, fincas, ajas, huertos, todas las formas en las que las familias siembran y asocian los cultivos para producir. En la chacra andina, el maíz se combina con fréjol, cebada, arvejas, etc. Así, se hacen aportes nutricionales importantes para el suelo. Estos sistemas son conocimiento que lamentablemente se ha perdido por la



homogenización causada por el implemento de monocultivos. Estos sistemas son complejos y son el resultado de la experimentación, por eso es importante defender la agricultura agroecológica campesina.

Por lo tanto, durante el debate de la propuesta de ley, no se puede dejar de lado los ámbitos señalados: la conservación de la agrobiodiversidad privilegiando la conservación in situ (fincas de los agricultores/as), el fomento a la agricultura agroecológica y la agricultura campesina e indígena diversa, el fortalecimiento de las culturas locales y la valoración debida del conocimiento ancestral y local. Así mismo, la ley debe fortalecer el círculo vital de las semillas: su cuidado, recombinación, selección, cosecha, guardado, consumo, venta, intercambio y siembra, ninguno de estos pasos podrían eliminarse, es decir, es necesario el libre flujo de las semillas campesinas por todo el territorio nacional.

El ciclo de las semillas

Las inquietudes en relación al contenido de la ley nacen de un primer informe técnico legislativo que fue emitido recientemente, porque no enfatiza los temas antes mencionados, más bien, tiene un espíritu de control y delimitación territorial, contraria a las necesidades planteadas, las dudas surgen de que:

- Se enfatiza la “regularización” de la agroecología y no de la agricultura convencional, que es la responsable de la pérdida de la agrobiodiversidad.
- Bajo el pretexto de resguardo de la “calidad” (que no está claramente definido hacia donde se orienta, pero que debería tener como fin último la soberanía alimentaria) se observa el peligro de que se limite el libre flujo de las semillas campesinas y, en adición, es insistente en la exigencia de que el estado “certifique” las semillas. Pero, a la par, no se discute la “calidad”



de las semillas que usa y difunde la industria (dependientes de paquetes tecnológicos nocivos).

- Se plantea asegurar zonas delimitadas de agroecología en los territorios. Nada más ajeno a la necesidad de que todo el territorio mantenga las condiciones naturales (ecosistemas y agro ecosistemas diversos) y culturales (usos y conocimientos) para que crezca y se incremente la agrobiodiversidad, las semillas de vida. Pequeñas islas de diversidad rompen con las condiciones citadas, estas islas-zonas solo serían un muestrario folklórico y estático que acabaría lentamente con el patrimonio más importante del Ecuador megadiverso.
- Todo país tiene como estrategia la conservación ex situ, el Ecuador dispone de un banco nacional de germoplasma administrado por el INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias), esta estrategia se sostiene en la conservación in situ, en la agricultura campesina e indígena diversa y agroecología. No sería posible la existencia de un banco como este si no hubiesen existido estos aportes; en ese sentido, su existencia y gestión debe ser trabajada de manera participativa, descentralizada y democrática. No se entiende por qué se debe resguardar el germoplasma desde la Seguridad Nacional, como sugiere el informe. Las estrategias de conservación son dinámicas, no es posible guardar la dinámica de la vida en un cofre con seguridad nacional. Mientras la gestión del banco no incluya a todos sus actores y sujetos, realmente no será posible incrementar nuestro patrimonio, “cosificándolo” solamente lo limitará.

Las dudas están planteadas, las campesinas y campesinos indígenas y mestizos, las sociedades urbanas, todos y todas tenemos que entrar a dialogar, posicionarnos e influir para que las leyes y normas que se expidan, especialmente la ley de agrobiodiversidad y fomento a la agroecología mantenga el espíritu de facilitar el flujo de la vida, para lograr el Sumak Kawsay,



ese es el mandato del pueblo de Ecuador, consignado en su Constitución.

Desde nuestras comunidades, las tareas que tenemos para conservar y recuperar nuestras semillas son varias:

- Una de las bases más fuertes para que existan las semillas es conservar nuestra cultura, recuperar el conocimiento de mujeres y hombres sabios (cuidado, conservación, usos). Sobre todo de mujeres;
- Realizar intercambios de semillas y saberes;
- Mantener la experimentación para mejorar las semillas; Oponerse, denunciar y luchar contra el agronegocio, agrotóxicos, transgénicos, propiedad intelectual; Controlar socialmente de manera organizada los sistemas de distribución de semillas y alimentos (ferias libres, agroecológicas, diversas).

La biodiversidad del Ecuador amenazada

El Ecuador es un país megadiverso, ocupa el primer lugar en el mundo al hacer la relación entre número de especies de vertebrados por cada 1000 km² de superficie, y el segundo al hacer el mismo cálculo pero contando solo las especies de vertebrados endémicos, es decir, aquellas que solo se encuentran en Ecuador. Se ubica entre los primeros lugares en el ámbito mundial en lo que se refiere a números absolutos de especies de anfibios, aves y mariposas. La flora comprende aproximadamente entre 22 000 y 25 000 especies de plantas vasculares.

A pesar de que el Ecuador no cuenta con una información detallada sobre la distribución y el estado actual de las especies silvestres y cultivares locales, es evidente que la destrucción de los hábitats, los cambios en los hábitos alimenticios, la explotación maderera, la explotación petrolera, explotación camaronera, monocultivos industriales y aperturas de carreteras están entre los factores que causan erosión genética.



En la región Amazónica y el Archipiélago de Galápagos la erosión genética es causada especialmente por la expansión de las áreas agrícolas, los asentamientos urbanos, la ampliación de la infraestructura vial, la introducción de plantas y animales invasores y la explotación petrolera. La Sierra en la actualidad enfrenta amenazas de deforestación y erosión de sus suelos, causando pérdida de la biodiversidad andina. La vegetación natural ha sido casi totalmente reemplazada por cultivos “modernos” y asentamientos urbanos. En la Costa se han destruido casi la totalidad de los bosques secos y manglares, los daños han sido causados por las empresas madereras y camaroneras y los sistemas agrícolas extensivos. En las últimas tres décadas, la construcción de más de 1 200 km² de piscinas camaroneras ha provocado la pérdida casi completa de los manglares y sus recursos.

Fuente: INIAP, 2008, Informe Nacional sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Quito-Ecuador.

La biodiversidad agrícola en el Ecuador

El Ecuador es un centro importante de biodiversidad agrícola. Aquí se encuentran dos centros de origen de cultivos, de acuerdo a la clasificación de Vavilov, quien definió como centros de diversidad agrícola, a aquellos lugares donde se han asentado culturas que han sido capaces de domesticar importantes cultivos.

En el Ecuador hay dos de estos centros: El Andino, donde se domesticó la papa (principal fuente de carbohidratos en los países de clima frío), junto con otros tubérculos. La Amazonía es el centro de origen del cacao, la yuca, el camote, la papa china, así como de frutas como la papaya.

Generalmente, en los sitios donde se ha domesticado una especie, se encuentran lo que se llama parientes silvestres de los cultivos, éstas son especies relacionadas con las plantas cultivadas, y en muchos casos, son sus antecesores. En el Ecuador hay parientes silvestres de muchos cultivos que fueron domesticadas en los Andes y Amazonía, incluyendo: cacao, maní, tomate, papa, algodón. Desafortunadamente el estudio de los parientes silvestres en el Ecuador es muy pobre

Fuente: Bravo, E, 2012, La Biodiversidad en el Ecuador, presentación.





Soberanía alimentaria, industrias extractivas y agronegocio⁶

Elizabeth Bravo
Acción Ecológica

La crisis ambiental del planeta no se debe a la superpoblación humana en África, Asia y Latinoamérica es consecuencia del accionar del 20 % de la población más rica del planeta. Las culturas tribales, por ejemplo en la selva amazónica, acumulaban con el fin de afrontar periodos de escasez, sin embargo, la situación de hoy es distinta, porque las personas ricas -e incluso aquellas que no lo son tanto- viven entre la insatisfacción crónica y el sueño del despilfarro. Debido a la desesperación por consumir, la gente vive todo el tiempo con la sensación de vivir en escasez.

Los consumos desmedidos de una parte de la población restringen necesariamente los consumos básicos del resto; de hecho, una parte enorme y creciente de la humanidad sufre una escasez material haciendo más difícil que esta pueda realizar plenamente su derecho a la salud y a la soberanía alimentaria. El acaparamiento individual -a través del cual algunas personas se

6. Notas de la ponencia presentada en el Encuentro Soberanía Alimentaria, una visión desde las mujeres. Chone 2 – 5 de agosto.



apropian de un bien que antes era colectivo en una proporción mayor a la que les corresponde- hace que ese bien sea más inaccesible a otra parte de la población.

Los altos índices de consumo se evidencian al mirar que se requiere un nuevo planeta cada 1,2 años para regenerar lo que la humanidad usó en 1999. Las dos terceras partes de las reservas de peces han sido explotadas; la agricultura global está agotando el agua subterránea y una de cada cuatro personas no tiene acceso a agua limpia.

La apropiación y la privatización de los bienes comunes es uno de los mecanismos más antiguos de acaparamiento. Por ejemplo, cuando se instala un gran complejo turístico en una playa que antes era el territorio de pesca de las poblaciones locales, es una forma de acaparamiento y despojo.

La minería

La minería es una actividad que afecta fuertemente a la soberanía alimentaria local. En primer lugar, cambia totalmente el relieve. Ocupa grandes extensiones de territorio en la disposición de desechos líquidos y sólidos. La generación de desechos es muy grande. Las reservas mineras en el Ecuador, que son de 13,7 millones de onzas de oro, generarían 384 mil millones de toneladas de desechos (cifra comparable a la basura producida en Cuenca durante más de 5 mil años). Esos desechos se quedan en el ambiente generando contaminación masiva, lo que impide la agricultura.

Esta actividad usa y contamina grandes cantidades de agua en las distintas fases de la misma. Se calcula que para producir 246.317 toneladas métricas de cobre se utilizan 1.700 litros de agua por segundo. Para obtener las 13,7 millones de onzas de oro, se



necesitaría 274 mil millones de litros de agua (cantidad suficiente para dotar de agua potable a todos los ecuatorianos durante 8,5 años).

Necesitan tanta energía, que las mineras tienen sus propias represas hidroeléctricas.

En zonas donde se instalan las grandes empresas mineras, se altera totalmente la forma de producir alimentos. Muchos campesinos pasan a ser empleados de las empresas, y los que se mantienen como campesinos producen en función de las necesidades de las compañías.

En el Ecuador existen más de 842 mil hectáreas de concesiones mineras. Se deforestan más de 250 mil hectáreas por año, hay más de 200 proyectos hidroeléctricos.

Expansión de la frontera petrolera

El modelo descrito requiere de una gran cantidad de energía para funcionar, y la mayoría de esta energía proviene del petróleo. Por eso, vivimos en estos días un proceso de expansión de la frontera petrolera a hacia ecosistemas más remotos y difíciles de acceder como mares profundos en algunos casos y en otros, se desplaza la producción de alimentos.

Las actividades de la industria petrolera cambian totalmente la estructura física del ambiente, haciendo imposible que se desarrollen otras actividades productivas.

Gran parte de la expansión de la industria petrolera tiene lugar en bosques tropicales y mares donde habitan muchas poblaciones locales, o en lugares donde la gente adquiere sus alimentos. Durante el ciclo de vida de esta industria, se produce una gran



cantidad de sustancias contaminantes, como las piscinas de desechos petroleros. Éstas contienen todo un rango de compuestos provenientes de la perforación de los pozos y su reacondicionamiento, están abiertas, y cuando llueve, se derraman contaminando los bosques, cultivos, ríos y las aguas subterráneas. Cuando se extrae petróleo, éste viene asociado con gas, el cual se quema día y noche generando una gran cantidad de contaminantes, algunos de ellos tóxicos aún en concentraciones muy pequeñas. Estos contaminantes se quedan en la atmósfera y eventualmente caen en forma de lluvia ácida, contaminando bosques, cultivos y afectando la salud de la población que vive en zonas aledañas a los campos petroleros.

Además, el agua se contamina por prácticas rutinarias como goteos o por grandes derrames. Cuando esto sucede, el petróleo destruye cultivos, la vida silvestre y los peces.

A pesar de estos impactos, la frontera petrolera se expande a los rincones más alejados del mundo para satisfacer el consumo de los automóviles, en el mundo hay unos 800 millones de automóviles que consumen más del 50% de la energía producida en el mundo.

Actualmente, la actividad petrolera está concentrada en el norte de la Amazonía. Están destinadas cerca de 4 millones de hectáreas para la misma. En las 8 rondas de licitaciones se han entregado 20 bloques, de ellos están en operación 14, a cargo de 7 compañías o consorcios petroleros.

Las operaciones actuales de todas estas compañías afectan a 9 áreas protegidas: Parque Nacional Yasuni, Reserva de la Biósfera Yasuni, Reserva de Producción Faunística Cuabeo, Reserva Biológica Limoncocha, Parque Nacional Sumaco, Reserva de la Biosfera Sumaco, Reserva Cofán Bermejo, Reserva Cayambe Coca, y Bosque Protector Pañacocha .



Las operaciones de todas estas compañías afectan a 9 pueblos indígenas amazónicos: Siona Secoya, Kichwa, Cofán, Waorani, Shuar, Zápara, Tagaeri, Taromenane. Los dos últimos son Pueblos en aislamiento voluntario.

En Noviembre de 2012 se anunció la XI ronda petrolera en la cual se licitarían 13 bloques.

El cambio climático y los agrocombustibles

Para enfrentar los problemas generados por el cambio climático y contrarrestar el declive de las reservas petroleras, se propone como solución los agrocombustibles: la producción de biodiesel obtenida a partir de la palma aceitera, la soya, el ricino, el girasol y la colza; o de etanol proveniente de la caña, el maíz, y la celulosa (especies forestales) y otras especies ricas en azúcar.

Los agrocombustibles son una amenaza para la soberanía alimentaria: para llenar el tanque de un automóvil de 25 galones con etanol, se necesita una cantidad de granos suficientes para alimentar a una persona durante un año. Para llenar ese tanque por dos semanas, se podrían alimentar a 26 personas durante un año.

Además, la producción de agrocombustibles implica:

- La conversión en el uso de tierras agrícolas
- La conversión de ecosistemas naturales
- El incremento en el uso de fertilizantes inorgánicos y, por lo mismo, de la contaminación
- El incremento del uso de agua
- El uso de combustibles fósiles durante el uso de maquinaria agrícola y otros insumos a base de petróleo.



Adicionalmente, son las empresas transnacionales las que invierten en este tipo de energías. Tenemos en el siguiente cuadro un ejemplo de las empresas privadas que, desde distintas ramas de la industria, están invirtiendo en el campo de los agrocombustibles.

Sin embargo, nos estamos acercando a un agotamiento del petróleo, viviremos una época de escasez crónica de energía. Los países con recursos petroleros enfrentaremos constantes crisis y conflictos, como los que se evidencian en estos días en el Norte de África y el Medio Oriente.

Empresas que invierten en agrocombustibles

Sector	Empresas
Petroleras	BP, Shell, Agip, Repsol, Total, Petrobras, Chevron, Statoil
Bioteconológicas	Syngenta, Bayer, Monsanto, DuPont
Agronegocio	British Sugar, ADM, Cargill, Bunge, grupos empresariales locales
Automovilística	BMW, Toyota, Mercedes Benz

Se presentan estos nuevos combustibles como amigables con el medio ambiente, sin embargo, lo que hacen es perpetuar el modelo de producción y acumulación capitalista, creando nuevos impactos en el ambiente y la soberanía alimentaria, porque para satisfacer las necesidades energéticas globales, la generación de agrocombustibles está hecha a tal escala que afecta irremediablemente la producción autónoma de alimentos. Es imposible que se mantenga el sistema con el actual ritmo de explotación de los recursos, si ha de mantenerse la civilización humana y la vida en el planeta.



Los agrocombustibles tampoco son una solución para el calentamiento global, pues el cambio climático es el resultado de un modelo de desarrollo, que es fortalecido con los combustibles de origen agrícola, como tampoco lo son otros modelos a través de los cuales los países responsables del Cambio Climático no quieren tomar medidas efectivas y transfieren sus responsabilidades a los países del sur. Uno de estos mecanismos es el Mecanismo de desarrollo Limpio, a través del cual los países del norte, compran bonos de carbono absorbido o almacenado en países del sur. Así surge la figura de venta de servicios ambientales. Una forma de vender carbono es a través de las plantaciones forestales, cuando los árboles están creciendo, absorben más CO₂ por eso se promueven proyectos de plantaciones de eucalipto y pino en zonas como los Andes, que deberían estar dedicadas a la producción de alimentos.

Pero, irónicamente, el incremento de la temperatura en el planeta hará que la zona de producción de alimentos se altere, afectando a los países que son menos responsables de este problema ecológico global. Así por ejemplo, cambiaría la zona de producción de algunos cultivos, como la papa. Debido a las temperaturas altas cada vez se tendrá que subir más y más para su producción, pero luego, habrá un efecto negativo por la altura y la presión.

En nuestro país se existe un Plan Nacional de Biocombustibles. Esta producción está destinada al sector automotor o a la generación eléctrica. En el Ecuador se desarrollarán los siguientes agrocombustibles:

- Etanol (caña de azúcar)
- Biodiesel (palma, piñón, higuera y colza)
- Aceite vegetal (piñón, higuera y colza)

Se creó un plan piloto en la ciudad de Guayaquil que funciona desde enero de 2010 y entrega 105 mil galones diarios de combustible que es una mezcla de gasolina regular con etanol proveniente de la caña de azúcar. Luego de la aplicación del plan en Guayaquil, el gobierno espera



que se pueda establecer el mismo sistema en todo el país. Para hacerlo es necesario contar con materia prima, entonces, se desarrollarán programas para aumentar la siembra de cultivos que sirvan de materia prima para la producción de agrocombustibles.

Estos planes se desarrollan a pesar de que la Constitución del Ecuador presenta algunos lineamientos muy claros que buscan evitar que la producción de agrocombustibles amenace la soberanía alimentaria del país:

Art. 15. “El Estado promoverá en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua”.

Art. 413 “El Estado promoverá la eficiencia energética, el desarrollo y uso de prácticas y tecnologías ambientalmente limpias y sanas; así como de energías renovables, diversificadas, de bajo impacto y que no pongan en riesgo la soberanía alimentaria, el equilibrio ecológico de los ecosistemas ni el derecho al agua”.

De igual forma, en la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria se establece que es un deber del Estado:

Artículo 3 literal d. “Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional”.

EL MODELO AGRÍCOLA

Los cultivos transgénicos

Los transgénicos son organismos vivos a los que se les ha manipulado la información de sus genes. Se les introducen genes de organismos que no están relacionados entre sí. Por ejemplo, se han insertado genes de pez en plantas tomate, rompiendo y violentando las barreras biológicas existentes, con los consecuentes impactos negativos en la salud humana y el ambiente.



Adicionalmente, todos los cultivos transgénicos están patentados; esto significa que los agricultores deben pagar regalías a las empresas dueñas de las patentes. Los transgénicos aumentan el uso de agrotóxicos: El 70% de los cultivos transgénicos tiene resistencia a herbicidas, por lo que los cultivos usan grandes cantidades de estos químicos.

Los impactos de los cultivos de soya en el Cono Sur son muy altos:

- Deforestación de ecosistemas naturales
- Reemplazo de cultivos alimenticios
- Desplazamiento de pequeños productores
- Afectación a territorios

Veamos, por ejemplo, lo que ha sucedido en Argentina con la producción agrícola: Mientras que algunos cultivos (como la soya transgénica) se han incrementado en un 137%, otros cultivos de los que depende la soberanía alimentaria de la gente han disminuido en más del 50%. Esto se ilustra en la siguiente tabla.

Cambios en la producción de cultivos en Argentina

Cultivo	Porcentaje de cambio
Soya	137%
Trigo	19%
Trigo blanco	-15%
Sorgo	-19%
Maíz	-16%
Girasol	-46%
Arroz	-19%
Avena	-27%
Algodón	-74%
Fréjol	-52%
Total sin incluir Soya	-17%

Fuente: Benbrook, 2005



El Art. 401 de la Constitución: “Declara al Ecuador, libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente, y sólo en caso de interés nacional debidamente fundamentado por la Presidencia de la República y aprobado por la Asamblea Nacional, se podrá introducir semillas y cultivos genéticamente modificados. El Estado regulará bajo estrictas normas de bioseguridad, el uso, y el desarrollo de la biotecnología moderna y sus productos, así como su experimentación, uso, y comercialización. Se prohíbe la aplicación de biotecnologías riesgosas o experimentales”

La agroindustria

La agroindustria está controlada por grandes capitales, ya sea porque son ellos los que producen y son los dueños de la tierra, o porque venden sus insumos o están involucrados en diversas fases de transformación o comercialización de los productos finales. En general, la agroindustria usa grandes cantidades de agua. Una empresa de brócoli de 200 hectáreas en la provincia de Cotopaxi, tiene una concesión de 60 litros de agua por segundo, esto equivale a más de 5 millones de litros de agua al día, que se almacenan en un reservorio para luego regar los cultivos de brócoli con irrigación. Luego, el agua sale para uso de las comunidades, pero está contaminada, debido a la gran cantidad de químicos que se utiliza. La empresa exporta el brócoli, y con él también está exportando agua virtual.

La agroindustria en el Ecuador se extiende por todo el país, pero existe una concentración regional, como se puede apreciar en la siguiente tabla:

Provincia	Porcentaje
Guayas	52%
Pichincha	30%
El Oro	4%
Resto del país	14%

Fuente: La agroindustria en el Ecuador. Un diagnóstico Integral MAG – IICA (2006)



Una de las actividades que más acapara agua es el cultivo de caña para la elaboración de azúcar. Las plantaciones de caña se instalaron en el Ecuador durante la Colonia de la mano de la esclavitud, pero es en la época republicana cuando se instauran los grandes ingenios en la cuenca del río Guayas, donde se encuentran las mejores tierras agrícolas del Ecuador por ser tierras aluviales bañadas por el agua que baja del Chimborazo. Hay acaparamiento del agua a través de los sistemas estatales de riego, bombeo de aguas corrientes y aguas subterráneas y desvío de cauces.

Por otro lado, en esta actividad hay una altísima concentración de la tierra. Cuatro ingenios en la cuenca baja del río Guayas controlan (directa o indirectamente 100 mil hectáreas).

- Dentro de los cultivos permanentes, la superficie destinada al cacao, banano, café y palma africana ocupan la mayor proporción de la superficie nacional plantada, con el 25%, 15%, 14% y 12%, respectivamente.
- En cuanto al riego, del total de la superficie con irrigación, el banano se lleva el 39,4% del total, seguido por la caña de azúcar con el 23,7%, y del cacao con el 15,9%.
- Y, del total de la superficie que utiliza fertilizantes, el banano participa con el 25,8%; la caña de azúcar con el 13,8% y la palma africana con el 23,8%. Esta misma relación se cumple en la superficie con presencia de fitosanitarios con el 25,8%, 13,8% 23,5% respectivamente.

Fuente: FAO, 2008, "Situación de las mujeres rurales en Ecuador", Capítulo 6, Roma-Italia.

La cadena del maíz y la avicultura

Una misma empresa domina todos los eslabones de la "cadena productiva", que se inician con la semilla de maíz. La empresa entrega al campesino semillas híbridas, que no se pueden guardar,



para que tenga que volver a comprar cada año, y esto ata al productor a la agroindustria.

En muchos casos funciona como agricultura de contrato. Junto con la semilla, se entrega un paquete tecnológico: agrotóxicos, fertilizantes, asistencia técnica. Todo esto significa deuda para el productor y quien corre con todos los riesgos es el campesino: riesgos agronómicos, laborales, cambio climático, hipoteca de sus tierras.

Hay una especialidad en la cadena, algunas comunidades se dedican a hacer semilla, otras a producir granos de maíz, otras a criar pollitos, otras reciben los desechos de los grandes planteles avícolas. Pero lo que tienen todos en común, es que dependen fuertemente de la empresa.

En la cadena del maíz, casi todas las semillas son propiedad de empresas transnacionales. Producir maíz para alimentar pollos, en lugar de hacerlo para el consumo humano, atenta contra de la soberanía alimentaria. En el mundo hay una tendencia a priorizar el cultivo destinado a alimentos para animales a costa del autoabastecimiento. De esta forma se aumenta la necesidad de producir maíz y soya para elaborar balanceados. Se necesita 700 calorías de grano para producir 100 calorías de carne.

Conclusión

La alimentación es un derecho humano y la forma que han planteado las organizaciones campesinas para alcanzarlo es a través de la soberanía alimentaria, que implica un control del campesino sobre el sistema productivo y que esta producción sea primordialmente para el consumo local, regional y nacional; además, que el consumidor tenga la potestad de saber qué



consume y quién lo produce y así pueda decidir sobre su alimentación.

Lamentablemente, cada vez es más difícil conseguir la consecución de este derecho. No sólo porque de manera consuetudinaria el agronegocio va adquiriendo un control mayor de la producción agroalimentaria, ya que esta producción está destinada a la industria avícola y cada vez más a la producción de combustibles, sino porque además se priorizan otras actividades como las extractivas, que compiten severamente con la agricultura.

La Constitución del Ecuador plantea algunos principios que deben regir las políticas públicas del país: la soberanía alimentaria, el Buen Vivir y los derechos de la naturaleza. Lamentablemente, nos alejamos cada vez más de estos grandes objetivos nacionales, pero está en nuestras manos que los construyamos desde nuestros espacios locales.





Agricultura campesina, agua y Soberanía Alimentaria

Fernanda Vallejo⁷

En esta exposición se tratan principalmente dos temas: El uso y control del agua y las características de la agricultura campesina.

¿Qué vínculos tienen las mujeres con el agua?

Las mujeres usamos el agua para la cocina, la alimentación de animales, la preparación de los alimentos, el aseo, para refrescarse, y en la medicina. Si no existe agua entubada en la casa, es necesario caminar, movilizarse para obtenerla, hay comunidades que caminan hasta 6 horas para poder acceder al agua.

¿Sabían ustedes que los mayores imperios del mundo se construyeron a partir del manejo del agua? ¿Saben ustedes quienes domesticaron las plantas?

7. Notas de la ponencia presentada en el Encuentro Soberanía Alimentaria, una visión desde las mujeres. Chone 2 – 5 de agosto.



La evidencia arqueológica nos muestra que el proceso de observación que permitió crear la agricultura lo realizaron las mujeres; mientras los varones se encargaban de la cacería, las mujeres observaban como se comportaban las plantas y las empezaron a domesticar.

Cuando esto sucedió, se inició el sedentarismo, los grupos se pudieron establecer en un lugar, realizando labores agrícolas para obtener comida. Como se conoce, para poder cultivar alimentos se necesita agua, pero no siempre está disponible o a veces está en exceso. Hace 5 o 6 mil años las poblaciones entendieron el comportamiento del agua y desarrollaron tecnologías a través de ensayos, tal como lo hicieron con las plantas. Así se aprendió a manejar el comportamiento del agua. En el caso de los egipcios, el río Nilo inunda temporalmente las tierras; y se desarrollaron tecnologías como los tapes, las albardas, etc. El manejo de esa tecnología permite la producción agrícola no solo para la familia sino para otros, la abundancia de cosechas da origen a procesos de reciprocidad y de división del trabajo: Hay quienes manejan el agua y quienes siembran.

En esa dinámica se fortalecen más unos territorios en relación a otros. Los imperios se hicieron imperios y empezaron a recibir tributos por ese manejo tecnológico que permitió la producción agrícola y el aumento de la producción. A cambio de ese manejo del agua se generan formas de reciprocidad no siempre igual, quien maneja el agua deja de trabajar y recibe tributo por el acceso al agua (no cultivan, reciben alimentos como tributo por el acceso al agua).

En resumen, tenemos dos puntos importantes: a) La agricultura manejada por las mujeres, b) El manejo y control del agua, genera una diferenciación social que otorga poder a quien la maneja. Conocer y controlar la tecnología del agua constituye una



herramienta de poder. Esa herramienta se puede convertir en algo favorable.

Los pueblos que desarrollaron tecnologías alrededor del agua necesitaron mucho trabajo organizado o esclavo para la construcción de infraestructura. Si ahora pensamos que el agua nos llega fácilmente, pensemos también en el trabajo que se requiere: las juntas de usuarios y las mingas permiten traer el agua. La inversión estatal no está vinculada a la producción de alimentos sino a la producción de energía (hidroeléctricas) o de productos de exportación. El Estado invierte en proyectos de agua, pero eso no ha significado la distribución de la tecnología alrededor del agua.

Como se ha visto, manejar el agua otorga poder a quienes la controlan. En otros momentos de la historia, este control no se hacía a través del despojo; ahora control significa concentración. En un determinado momento no hay separación entre manejar el agua y la agricultura, en los últimos 40 años, y, en Ecuador desde la década del 90, se separa el manejo del agua del manejo de la tierra. De esta forma se favorece el control y la separación entre tierra y agua; se crean organizaciones de regantes por fuera de las organizaciones comunitarias, controladas por varones.

¿Hay mujeres que sean presidentas de las juntas de regantes? No, casi nunca, a veces están de reemplazo. La organización de las juntas de regantes está impuesta desde la lógica del Estado, donde el representante a la junta es el jefe de familia. Estas son creadas desde afuera de las comunidades; el Estado además de controlador y distribuidor del agua, decide cómo se organizan las comunidades para manejar el agua.

El Estado controla quién tiene el agua, cómo la tiene y cómo debe organizarse. En las organizaciones comunitarias encontramos



mujeres, pero no en las juntas de regantes. Sin embargo, cuando hay mingas si les llaman a las mujeres. El espacio de gestión del agua es un reino de hombres, lo cual es inexplicable.

El agua tiene dos disputas: hacia afuera y hacia adentro. ¿Qué priorizamos en la chackra cuando tenemos riego? La producción de alimentos o la monocrianza del ganado lechero o el monocultivo de papas, de los cuales se encargan los hombres. El caso de la costa es muy interesante, se evidencia claramente la renuncia al cultivo de alimentos.

Características de la agricultura del capital y la agricultura del alimento

Agricultura del capital	Agricultura del alimento (campesina)
Tecnología: nos dice que no sabemos hacer, que no entendemos	Se reconoce el conocimiento, la sabiduría de las comunidades
Se prioriza el rendimiento	Se busca la fertilidad de la finca, la diversidad
Se requiere maquinaria	El trabajo es colectivo, se practican las mingas
Necesita asistencia técnica	Se promueve el diálogo de saberes
Depende del crédito	Se sustenta en la reciprocidad, se comparte el trabajo, la semilla o el producto.
Compra Segura por parte de la empresa (fija el precio) Estructura de cadena	Se produce para el autosustento, el excedente se vende en ferias agroecológicas y a través de otras modalidades solidarias.
Depende de insumos, incluyendo semillas y agrotóxicos.	La semilla es campesina, no hay deudas, hay diversidad de semillas.



La agricultura del capital se impone, pretende la eliminación de los campesinos, ocupa su territorio porque esta agricultura requiere la apropiación privada de los bienes. Se necesita apropiación privada y despojo, se requiere mucha agua, tierra, recursos que están en manos de quienes producen el alimento.

Por su parte, la agricultura del alimento requiere relaciones comunitarias, colectivas de producción y uso de los recursos.

La tecnología de la agricultura del capital se usa como el lazo, la sal que nos engancha para pasarnos a la forma de agricultura del capital. Hay una disputa entre estos dos tipos de agricultura, el capital necesita que la gente no sea libre, no sea posesionaria de los bienes y territorios, para ello usa la tecnología y la fuerza del mercado para que la gente vaya dejando su territorio. Así por ejemplo, el agua de riego tiene un precio alto, de igual forma los insumos. Si ya no se puede pagar por el agua del sistema de riego, o si no se puede afrontar las deudas, el campesino quiebra y le quitan la tierra. En otros casos, se emplea la fuerza pública, la guerra, etc.

La agricultura del alimento, por otro lado, requiere comunidad, reciprocidad. Esta es su fuerza, es la herramienta económica. La cosecha se comparte, es el dinero de esta economía, en la cual circulan bienes y servicios. No somos pobres, estamos generando una permanente circulación de bienes, servicios y relaciones producidos en nuestro propio entorno.

El capital busca acumular, despojar y concentrar, los recursos que mantienen la producción del territorio. ¿Qué es el territorio? Es el espacio físico, ligado al conocimiento del manejo de ese espacio y a las relaciones que en él existen y se desarrollan. Cuando se rompen las relaciones y se minimiza el conocimiento, se rompe el territorio.



Al manejar con sabiduría y mantener las relaciones solidarias de producción esos territorios se pueden expandir. Si, al contrario, se deja de transmitir el conocimiento colectivo y se lo reemplaza por el conocimiento del capital, se acaba el territorio.

Donde está el desprecio, está también la fuente de la liberación, en este mundo no cuantificado, lleno de riqueza real se recluyó totalmente a las mujeres, y desde allí son ellas las que permiten el combate al despojo porque su trabajo es capaz de sostener las familias y eso nos permite actuar, transformar el mundo.

Tenemos la fuerza de una comunidad capaz de resistir el modelo que nos encadena. ¿Cómo hacemos para reconstituir y fortalecer esa fuerza? Está en nuestras manos lo que sembramos, lo que comemos, lo que hacemos. Nosotros podemos circular las semillas, tenemos el conocimiento y el manejo de la gran familia comunitaria y entre comunidades. Por nuestros territorios circula nuestra sabiduría y esto es lo que nos permite ser libres y no ceder nuestros territorios que son objeto de codicia del capital. Las mujeres podemos transformar nuestra invisibilidad en fuerza, tenemos en nuestras manos el control y las decisiones cotidianas.

Algunos datos sobre la situación de la agricultura familiar campesina en el Ecuador

Las unidades de producción de menos de cinco hectáreas constituyen el 63% de las unidades de producción registradas, pero tienen solamente el 6,3% de las tierras productivas; mientras que las grandes explotaciones constituyen únicamente el 2,3% de las unidades de producción pero concentran el 42,6% de la tierra. Sólo el 14% de los terrenos menores de 20 hectáreas tiene alguna forma de riego; el 92,6% de los agricultores no tienen acceso a crédito y el 93,2% no tienen asistencia técnica (Censo Agropecuario, 2000).



La exclusión y marginación de las poblaciones rurales del país, indígenas y campesinos, se debe a condiciones históricas y estructurales (colonización, consolidación de una economía primario exportadora). Sin embargo, las políticas de modernización de la agricultura (revolución verde) y las políticas neoliberales (1980-2006) han exacerbado estos problemas, al promover un modelo agrícola que privilegia el monocultivo extensivo a gran escala, la dependencia de insumos químicos y la dependencia del mercado externo.

A los problemas estructurales, se suman entonces problemas sociales y ambientales como: a) Precarización laboral y migración; b) Cambios en los patrones alimentarios; c) Pérdida de biodiversidad, en 1996, el 40,9% de los ecosistemas naturales se había transformado, degradado o destruido (Sierra, 1999); c) Contaminación de las fuentes de agua y el suelo por el uso indiscriminado de insumos, la importación de plaguicidas en 2006 alcanzaba, 258 millones de dólares; mientras que la importación fertilizantes 155 millones de dólares (Bravo, 2009).

Las políticas aplicadas entre en 2007 y el 2010, si bien muestran un aumento en el presupuesto destinado al sector (152%), mantienen su orientación hacia el fomento agropecuario, lo cual implica buscar un crecimiento económico sustentado en los productores medianos y grandes, quienes reciben el apoyo estatal. Estas políticas no son redistributivas y por lo tanto no resuelven las inequidades del agro. En este contexto, las economías campesinas son vistas como sujetos “ineficientes” que deben ser apoyados por el Estado para sobrevivir. Buena parte de la inversión dirigida hacia esos sectores se canaliza a través de las instituciones de bienestar social, la inversión productiva representa únicamente el 26% del presupuesto sectorial de agricultura. La inversión para estos sectores combina asistencia con integración al mercado a través de cadenas productivas ligadas al agronegocio, lo cual significa consolidar la subordinación de este sector al gran capital (Carrión, 2011).

Esto es preocupante, pues las poblaciones rurales del país, indígenas y campesinos, aportan a la economía del país y al consumo interno de alimentos (seguridad alimentaria). Las unidades de producción, menores a 20 hectáreas abastecen: el 41% de la producción de leche, el 63% de la producción de papa; el 46% de la producción de maíz, y el 48% de la



producción de arroz. Un estudio de la CEPAL muestra que del total de unidades productivas, el 52,7% son unidades familiares de subsistencia, el 37% de la población vive en zonas rurales y tiene una estrecha relación con la producción agraria.

Fuente: Bravo A, 2012. Pequeños agricultores y políticas públicas. Documento inédito.





Cómo las plantaciones forestales afectan a las comunidades indígenas

**Entrevista a Josefina Lema,
Integrante de la Comunidad
Avelino Dávila de Monjandita**

Introducción

La comunidad Avelino Dávila de Mojanidita es una comunidad indígena ubicada en la parroquia Eugenio Espejo, cantón Otavalo, provincia de Imbabura. En el 2001, esta comunidad firma un convenio con el Programa FACE de Forestación del Ecuador S.A –PROFAFOR. El proyecto de forestación se realizó en una extensión de 130 hectáreas, que equivalía al 39% del total de 335.52 hectáreas de la Comunidad Avelino Dávila, el proyecto cambió el uso de la tierra que estaba destinado a actividades de pastoreo y a actividades agrícolas. Por su lado, FACE obtenía el derecho exclusivo de captar y compensar CO2 mediante la forestación que realice la comunidad dentro de su territorio.

PROFAFOR ofreció un pago equivalente a 165 dólares por hectárea, durante un mínimo de 25 años, monto que ascendía a 21.450 dólares. Sin embargo, de ese pago se descontaba el 46%, 9.750 dólares por el costo de las plantas y asistencia técnica. El monto restante llegaba a la comunidad solamente si esta cumplía a cabalidad las actividades establecidas por el plan de manejo elaborado por PROFAFOR.



Por otro lado, la venta de los recursos forestales debía hacerse bajo conocimiento y supervisión de PROFAFOR, y esta institución debía recibir en su cuenta el 30% de los ingresos provenientes de la venta. El contrato contemplaba además una cláusula penal por incumplimiento cuyo monto era 35.100 dólares, por concepto de indemnización.

Este contrato ocasionó a la comunidad problemas con las otras comunidades, amenazó su soberanía alimentaria al poner en riesgo las fuentes de agua y al dejar de realizar sus actividades económicas tradicionales. Además se comprometían a trabajar para la empresa en forma gratuita pues todas las labores culturales de la plantación debían ser hechas por ellos sin ninguna remuneración extra, considerando que las plantaciones se realizan a 4.000 metros de altura, este trabajo es extremadamente duro.

Fuente: Granda Patricia, 2005, Sumideros de Carbono en los Andes Ecuatorianos, Los impactos de las plantaciones forestales del proyecto holandés FACE-PROFAFOR sobre comunidades indígenas y campesinas, Acción Ecológica

Josefina Lema nos cuenta su historia

He sido dirigente en mi organización. El proceso de dirigencia viene desde mi abuelita, ella me pasó esa energía. Llevo ya 35 años en liderazgo, desde que tenía 12 años he sido dirigente de la comunidad, de la parroquia, de la provincia y hasta de las regionales; fui dirigente de la Ecuarunari. En ese espacio he tenido oportunidades de resistencia, en contra de las propuestas que afectan a los pueblos indígenas. He participado en tres tomas de haciendas.

Dejé la dirigencia y ahora me dedico a mi espacio propio, la salud ancestral, las ceremonias a la Pachamama, trabajo con las comunidades, las organizaciones, yo apporto con mi sabiduría. Esto me ha servido para reencontrarme con los taitas, las mamás, los mayores y líderes de las comunidades. Hay otros espacios en donde participo, como este de las Saramanta, ahí me encuentro, en cambio, con mujeres jóvenes líderes.



Tengo 3 hijos. Yo soy curadora ancestral: diagnostico con el cuy, curo y limpio. Receto con plantas, comidas y jugos de frutas, curo sólo a base de alimentos, no mando ninguna otra medicina. A la gente que toma coca-cola se le está pudriendo el estómago, ya está suave, al pasar el cuy, ahí mismo sale facilito, toda la pintura de la coca cola queda en el estómago, queda así negro. Después para limpiar ese tóxico se necesitan plantas de ortiga, hoja de zambo, lengua de vaca.

Por eso, en la comunidad se prohibió la coca-cola; ahora, usamos más la chicha y siempre, en cualquier evento, hay chicha. A veces, la gente de otras comunidades como no sabe, trae cola para alguna fiesta, pero ya están dejando de hacerlo poco a poco; al menos a mi casa ya no traen ni vino ni cola. Recién pusieron una tienda por el barrio y como adrede pusieron la coca-cola, llamé a la tendera y ahí le reclamamos, le dijimos que venda otras cosas. Yo tomo agua de todas las hierbas pero hay que combinarlas porque si se toma solo las hierbas frescas se produce cólico. Se mezcla por mitades. Yo siempre uso el orégano, es bueno para el estómago.

La soberanía alimentaria

Desde las cinco de la mañana trabajo en mi terreno, mi tierra está en mis manos. Recupero semilla de maíz, tengo ya 10 variedades: negro, rojo, blanco, amarillo, mote, chulpi, rosado, morocho, canguil. Con el maíz amarillo se hace tostado, con el negro colada, el chulpi se usa para la chicha del yamor. Hay también un maíz especial que sirve para leer, buscar mensajes.

Mi terreno es de media hectárea y siembro para la familia trigo, cebada, haba, lenteja, fréjol, zambo, oca, papa, mashua y meloco. Siembro otros cultivos para la venta como el chocho y la quinua, a veces saco 10 quintales de quinua.



Cada año preparo harina multivitamínica: primero pongo a tostar el maíz amarillo, el morocho, la lenteja, el haba, el trigo, la cebada, la pepa de zambo, y la quinua lavada. Luego, se muele todo, esa harina sirve para hacer colada de dulce y de sal. Se les da a los desnutridos, a las embarazadas y a los enfermos, les fortalece.

La soberanía alimentaria, para mí, es tener alimentos para sobrevivir. Es un tema importante para hablar en nuestras comunidades para el Sumak Kausay. La soberanía alimentaria sería para nosotros *alli muyu*⁸: semillas sanas, semillas vivas, alimentos sanos, siembra sin químicos, cuidando el agua y la tierra. Yo uso abono de animal, hierbas, todo natural, tengo buena semilla.

Yo intercambio semillas. Siempre ando a nivel nacional, en diferentes provincias, llevo lo que tengo en mi casa y traigo de otros lados. Ahorita, también la comuna está apoyando con las semillas: ellos traen de otro lado y llevan las semillas de mi comunidad a otra que no tiene.

Amenazas a la soberanía alimentaria

En el verano no tenemos agua, se han perdido las vertientes por la siembra de pino. Los compañeros que firmaron el convenio no sabían eso. Nosotros no podíamos pasar por esos espacios, junto a los pinos no crecen otras cosas.

Sembramos 140 hectáreas de pino, teníamos problemas con las comunidades vecinas que no sembraron, primero tenían envidia decían que íbamos a tener trabajo, porque eso dijo el jefe de la institución: que íbamos a tener mucho trabajo ahí mismo, mucha plata. Luego, estábamos en riesgo de perder el agua, cuando las otras comunidades llegaron a saber eso, los jóvenes quemaron los árboles... esa vez alcanzamos a apagar el fuego.



8. Buena semilla

Algún tiempo después, había un fuerte verano y subió un mayor, el taita José Anrango, al cerro donde tenemos una vertiente para hacer una ceremonia del agua, hizo la ceremonia con todo, preparó un altar con la comida y la vela. Dejo el altar ahí y debido al viento, cuando se terminó de quemar la vela se prendieron las matas; como estaba muy seco se prendió todo. Nosotros fuimos corriendo pero como vivimos a 2 horas, no llegamos y como somos pocos sólo subimos 50, se incendiaron 40 hectáreas. Apagábamos un lado y otro se prendía, estuvimos desde las 10 de la mañana hasta la 1 de la madrugada intentando apagar el fuego.

Teníamos miedo, porque el convenio decía que cualquier cosa que pase era responsabilidad de la comuna, nos dijeron que teníamos que cuidar mucho esas plantas. Por eso fuimos a apagar el incendio casi un día entero, pero no pudimos apagar, casi morimos por todo el humo, todo el fuego, por eso mejor dejamos y regresamos a la madrugada.

¿Y qué pasó con la empresa?

Después de que todo se quemó, hicimos un informe indicando lo que pasó, siempre había que hacer un informe de cada cosa. Nos dijeron que la comuna debía responder, que debíamos volver a sembrar buscando nosotros mismos las plantas y recuperar todo. Pero los compañeros de la comuna no quisieron, dijeron que para qué estar sufriendo todo de nuevo, a cada rato incendios. Nosotros estábamos preocupados y buscamos ayuda de instituciones, de organizaciones conocidas y les contamos lo que pasó, ellos fueron los que más nos ayudaron.

El cerro antes de la siembra era todo páramo sólo paja, después de la siembra del pino y la quema quedó llucho⁹ todito, ceniza no

9. desnudo



más quedó. Hubo problemas porque por el incendio, la vertiente del río se secó, muchas comunidades usaban esa vertiente para comer. La paja es el colchón del agua, la guarda. Recién ahora, 4 años más tarde se está recuperando.

Luego de esta experiencia ya no sembramos nada en el páramo. La empresa decía: “siembra, siembra, siembra”, pero nunca nos dijeron que nos iban a cobrar y a seguir un juicio. En esos momentos, yo era presidenta de la comuna y como no había firmado yo el convenio dije “no, aquí yo no respondo y nadie va a responder porque fue un accidente”.

¿Y qué hacen ustedes ahora para recuperar el agua?

Estamos cuidando el pajonal que se está recuperando, hacemos ceremonias con chicha, sal y azúcar, para recuperar el ojo de agua. Vamos a sembrar plantas que ayuden al agua. Cuidamos al páramo de las quemas, nosotros mismos como comuna cuidamos responsablemente, sin empresas o instituciones que hacen daño. Ni el Municipio llega, nuestro páramo está en nuestras manos.

Mi compromiso es seguir luchando por la Pachamama, el agua, las semillas. Luchar desde las mujeres, los varones a veces se olvidan de seguir luchando por la Madre Naturaleza.





La construcción de represas afecta la soberanía alimentaria

**Entrevista a Katherine Heredia
Presidenta del Comité de Mujeres Montubias
Agroproductoras de Río Grande**

Introducción

Río Grande es una micro-cuenca de más de 60 kilómetros cuadrados, ubicada a ocho kilómetros de la ciudad de Chone, en la provincia de Manabí. Hablamos de una zona biótica correspondiente al bosque tropical húmedo, tiene una población de alrededor de 1.700 familias. La zona es muy fértil, produce cítricos, cacao, yuca, maíz, maní y plátanos; ganado vacuno porcino y avícola, leche y sus derivados. La producción agrícola ganadera de Río Grande genera puestos de empleo a más de cuatro mil personas, estimándose en cerca de 20 millones de dólares anuales su aportación a la economía local de Chone. En esta zona el peonaje apenas existe, dado que existe una forma de explotación agraria basada en el apoyo colectivo entre los vecinos de la comunidad, todos por cierto propietarios de pequeñas cantidades de tierra.

Río Grande será afectado por la construcción del Proyecto Multipropósito Chone, esta obra implica la edificación de una represa en el Río Grande y el desagüe en la parroquia San Antonio. La represa de río Grande deberá almacenar 113,24 hectómetros cúbicos de agua, y tendrá una



altura de 57,50 metros y una longitud de 276 metros. Bajo la justificación de regar 2.200 hectáreas de tierra situadas desde la parroquia Ricaute hasta la entrada de San Andrés, se pretende inundar 6.000 hectáreas de los terrenos más fértiles de Chone.

La Represa Río Grande se ha presentado como solución a las inundaciones que sufre la ciudad de Chone en cada estación lluviosa, que de acuerdo a quienes impulsan el proyecto, son causadas por el crecimiento del caudal del Río Grande. La organización de comunidades campesinas de Río Grande cuestiona la veracidad de estos argumentos y afirma que las causas de las inundaciones tienen que ver por un lado con la existencia de la represa Simbocal construida en los años 80 para proteger las piscinas camaroneras instaladas en el estuario del río Chone, la misma que detiene gran parte del caudal en su salida al mar, y por otro, con el sistema de alcantarillado ya obsoleto de la ciudad de Chone. En cuanto al objetivo de construir la represa, la organización campesina dice que se trata de garantizar agua para la refinería del Pacífico.

La represa en Río Grande es presentada como uno de los componentes del Proyecto de Propósito Múltiple Chone, sin embargo sólo éste cuenta con financiamiento a través de la inversión que realiza la empresa china Tiesiju.

La organización campesina también ha presentado una serie de críticas fundamentadas en relación con graves falencias técnicas del proyecto como es la falta de estudios actualizados y completos, lo que llevaría a la construcción de un dique inestable que no resistiría la presión del agua, y al encontrarse en una zona de alta sismicidad también podría estar en grave riesgo por esta causa.

El proyecto contempla construir el dique en el sitio El Jobo, donde se encuentra la finca de don Alfredo Zambrano, quien ha rechazado numerosas ofertas de tipo económico de parte de varias autoridades y se mantiene en la defensa de sus derechos. Simbólicamente las comunidades organizaron un “campamento de la resistencia” en este sitio. Hasta aquí llegó en septiembre de 2011 un equipo de sicólogas de varias universidades del país para realizar un diagnóstico psicosocial de la población, principalmente niños, niñas, mujeres y personas de la tercera edad. Los resultados dieron cuenta de un nivel de estrés importante a



causa de la amenaza de desalojo y la consecuente pérdida económica y destrucción del tejido comunitario.

Un mes después, se dio el desalojo violento en este campamento con varios episodios de grave violación de derechos humanos que están recogidos en un informe del Cladem; otra secuela de esta agresión tiene que ver con la detención arbitraria de cinco jóvenes de Río Grande, acusados de supuesta rebelión, y posteriormente un proceso judicial contra ellos, que se mantiene. En Diciembre de 2011, se emitió un decreto ejecutivo que declaró a Río Grande “zona de seguridad” y en consecuencia se dio paso a la militarización de la misma.

Las familias aún en estas circunstancias continúan reuniéndose para seguir con la defensa de sus tierras y del río, logrando convocar a varios actores sociales que ven aquí una lucha dada desde la dignidad y el compromiso con la vida, parte de este proceso de resistencia es el del Comité de Mujeres Montubias Agroproductoras de Río Grande.

Fuente:

Machado, Decio, 2011. Río Grande y la resistencia de sus pobladores al megaproyecto Multipropósito Chone. <http://deciomachado.blogspot.com/2011/09/rio-grande-y-la-resistencia-de-sus.html>

Chérrez, Cecilia, 2012. Actualización de Río Grande.

Katherine Heredia, presidenta del Comité de Mujeres Montubias Agroproductoras de Río Grande nos cuenta su historia

Yo nací en una comunidad de Río Grande que se llama Sánchez. Este es el nombre de un río afluente de Río Grande, ahí crecí y estudié. Siempre he vivido en el campo, ahora estoy casada y tengo un hijo.

Cuando nos enteramos de la construcción de la represa en Río Grande, nos reunimos para defender la tierra y el agua. En una asamblea en la que había alrededor de 500 personas, me eligieron presidenta del Comité y le pusimos Comité de Mujeres Montubias



Agroproductoras de Río Grande. Desde ese momento, nos organizamos para apoyar todas las acciones.

Cuando estábamos en resistencia en El Jobo, nosotros colaborábamos haciendo la comida para quienes hacían guardia de día y de noche. Además, los domingos y los días de asambleas vendíamos comida, hacíamos panes de almidón, natillas, empanadas, secos de gallina, fritadas, borroqué¹⁰, chicha de maíz.

Las personas que hacían las guardias y la gente de Chone nos regalaba víveres, así apoyábamos la resistencia en El Jobo.

La Soberanía Alimentaria

Junto con mi esposo tenemos un terreno de 6,30 hectáreas, el papá de mi marido nos dio esas tierras para trabajar. Me levanto todos los días a las cinco y media de la mañana, hago el desayuno para la familia, alimento a los animales. Luego, saco yuca, corto plátano, desgrano maíz, riego. Regreso a la casa para preparar el almuerzo y en la tarde otra vez me ocupo de los animales. Cuando es época de siembra, mi esposo y yo, los dos en complemento, sembramos, aporcamos y abonamos.

En el terreno tengo cacao, plátano, guineo, cítricos, papaya, yuca, haba, fréjol, maíz, arroz, melón, mangos, zapotes, limas, mamey, guabas, caña de azúcar, cebolla, verde, cilantro, oreganito, oreganón, plantas medicinales para curar el espanto como la curia, la verbena, la zorilla, la caña agria.

Además tenemos laurel, cedro, huevo de mono, moral, amarillo, cabo de hacha, lengua de vaca, mojín y guadua. Usamos la madera de estas plantas, nos sirven como cercos y para la construcción.

10. Es un plato preparado con chontilla hervida y maduro



Tenemos ganado vacuno para la leche y el queso, también tenemos caballos, cerdos, gallinas y patos. En el terreno hay bastantes animales silvestres como el guatuso, el conejo, el venado, cuchucho, zaíno.

Nuestra tierra es bien fértil, no usamos químicos. Todo se cosecha naturalmente, usamos el agua del río. Hay una vertiente que nos llega al terreno, así tenemos las frutas. Para cultivar las hortalizas como la cebolla, el tomate, el pimiento, nosotros hacemos ERAS. Éstas son tarimas construidas con caña, en ellas ponemos tierra que recogemos donde hay hojas o cáscaras del cacao, picamos las hojas en la tierra, regamos y luego sembramos. Así evitamos que los animales se coman las plantas, tampoco les molestan los bichos.

Vendemos el cacao y los cítricos en diferentes lugares donde compran el producto de los campesinos. Vendemos también la leche y los quesos. Pero el precio no siempre es bueno, no valoran mucho nuestro producto. Lo demás lo utilizamos para nuestra alimentación, tenemos de todo.

Amenazas a la soberanía alimentaria

La construcción de una represa hidroeléctrica en Río Grande nos deja sin tierra, van a inundar toda nuestra finca. Están afectando al medio ambiente, no hay estudios geológicos, no hay la piedra donde dicen que van a construir el dique, hasta ahora se ha encontrado sólo tierra arcillosa.

El 18 de octubre de 2011 fueron policías a sacarnos por la fuerza, hicieron el desalojo a las cuatro de la mañana. A las siete ya habían destruido todo: la casa de don Alfredo Zambrano, los jardines, el comedor comunitario, las canchas. El desalojo fue violento, hubo gas lacrimógeno. A Don Alfredo le volaron la puerta,



lo sacaron hasta el río, lo detuvieron en la Unidad de Vigilancia comunitaria, exigiéndole que firme, luego lo soltaron. La compañera Mirella Cecibel Manzaba Moreira estaba embarazada de ocho semanas, ella fue maltratada por los policías mientras buscaba a su hijo pequeño, días después tuvo un aborto.

Dos días más tarde, los compañeros quisieron retomar el terreno de Don Alfredo, ahí hubo un enfrentamiento con los policías. Cinco compañeros fueron detenidos y algunas personas resultaron heridas por las balas de goma.

Si se construye la represa, nuestra tierra queda en el embalse y se pierde todo. El gobierno ofrece pagar, pero ni a quienes han hecho un acuerdo les han pagado. Hay terrenos que solo se han medido y los propietarios ya aparecen en las listas de expropiados. El papá de mi marido entregó los datos a la Secretaría Nacional del Agua, SENAGUA, en noviembre de 2011. En abril de 2012 firmó la expropiación y hasta ahora¹¹ no le pagan. Por 6,30 hectáreas de terreno, le ofrecieron pagar 13.700 dólares. En el Carmen, donde hay terrenos planos y trabajables, una hectárea de terreno cuesta alrededor de 10.000 dólares. Lo que quedaría es comprar tierra en las zonas montañosas, cuyo valor está alrededor de 3.000 dólares, pero es muy duro trabajar en esa zona.

Para mí es una pérdida grande, porque la tierra que tenemos es buena, fértil y gracias a nuestra finca nos mantenemos. Yo quisiera que esta represa si se hace se haga bien, con estudios para que Chone no desaparezca, si esta fuera una obra necesaria, indispensable y que va de verdad a ayudar a la producción campesina del país, se debería entregar tierra por tierra en las expropiaciones.





Las mujeres nos organizamos para fortalecer nuestras comunidades

**Entrevista a Luz María Lanchimba Estrada
Integrante de la Unión de Organizaciones Campesinas e
Indígenas de Cotacachi, UNORCAC**

Introducción

La Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi, UNORCAC, se creó oficialmente en 1977, es una organización de segundo grado, inspirada por revertir la discriminación, el racismo, el abandono y la pobreza que sufría la mayoría de la población indígena y campesina del cantón. La organización agrupa a 43 comunidades, con 3.224 familias y 15.878 habitantes en total (73% indígenas, 26% mestizos).

El Comité Central de Mujeres se estructuró en 1995, a partir de entonces empieza su trabajo, de manera especial apoyando a mujeres marginadas: madres solteras y divorciadas. Sus actividades se originan en 1988 cuando se implementó la Red Comunitaria, a partir de la cual se desarrollaron los Centros Infantiles en 20 comunidades, ahí se impulsó con mayor fuerza la incorporación de las mujeres al proyecto. Desde su creación, el Comité trabaja en temas de salud, impulsó la creación del Jambí Mascaric, luego diversificó sus actividades hacia:



a) El fortalecimiento de la cultura: Trabaja en la recuperación de música, danza y ropa autóctona; la elección de la ñusta¹² de la UNORCAC; la participación en el Inty Raymi; y el rescate de los juegos tradicionales.

b) Realizan también actividades productivas: incluyendo agroecología, huertos familiares; cajas de crédito; apoyo a la comercialización (incluyendo intercambio con Mira, ferias de productoras/res y la comercialización de pomadas y plantas medicinales); la creación de tejidos y bordados; el procesamiento de chicha de jora.

El Comité Central ha avanzado bastante en sus propuestas, porque ya tiene un posicionamiento claro: saben a qué van las mujeres cuando asisten a una reunión y qué decisión tienen que tomar, se ha logrado, entre otras cosas, la mayor participación de las mujeres indígenas en distintos espacios comunitarios, de la organización y cantonales.

Fuente: Janson, L, 2007, Interculturalidad y género en La Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC) del Ecuador, Área de Estudios Sociales y Globales Maestría en Estudios Latinoamericanos Mención Políticas Culturales, Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

Luz María nos cuenta su historia

Soy ex presidenta del Comité Central de Mujeres de la UNORCAC. Ahora colaboro con la comisión de cajas de ahorro y crédito de este comité que se elige a través de una asamblea de todas las parroquias. Hay quince representantes, cada parroquia tiene un número de representantes de acuerdo a su tamaño.

Según el reglamento, las ex dirigentes se suman a la directiva electa para dar apoyo y mantener la continuidad, tienen derecho a participar sin ser reelegidas. Estoy en la organización desde que era muy joven, desde la época en la que don Alberto Andrango era concejal será hace unos 30 o 32 años.

12. La Ñusta, en la cosmovisión andina es una joven, una doncella, símbolo de la tierra aún no fecundada, no sembrada. La Ñusta era el símbolo de la Pachamama: Ñusta/mujer/tierra, Ñusta/mujer/semilla y mujer/madre, expresada simbólicamente es comparada a: madre/tierra y tierra/vida. La Ñusta es también Princesa o doncella. Representa la época en la que se prepara la tierra para echar las semillas.



Mi trabajo con las cajas de ahorro y crédito consiste en dar seguimiento, capacitación en el manejo contable, mirar si las compañeras tienen dificultades en el manejo del dinero que se les entrega, veo que hacen, si tienen mora o no, en general eso no sucede, las cajas funcionan bien. Los fondos de la caja vienen del Comité Central, damos crédito a un grupo de mujeres y a su vez ellas dan crédito a sus socias, tienen entre 35 y 10 mujeres socias. Los fondos del Comité se reunieron al comienzo a través de préstamos de nuestra propia cooperativa, luego nosotros presentamos una propuesta de cajas de crédito para fortalecer el comité central y a los grupos de mujeres, dos organizaciones nos dieron un pequeño fondo para el presupuesto del comité central porque vieron el manejo de las parcelas.

El Comité Central de Mujeres, apoya en muchas actividades: los créditos son para la agroecología, compra de animales, plantas, etc. y para otros emprendimientos. También tenemos emprendimientos de bordado, damos capacitaciones, cursos de contabilidad, colaboramos con el fortalecimiento organizativo.

La Soberanía Alimentaria

Tengo una parcela pequeña en donde la idea siempre ha sido hacer lo que la organización propone, fortalecer las comunidades porque había mucha desnutrición y no se valoraban los productos tradicionales que teníamos. Mi pequeña parcela es bien diversa en ella hay maíz, fréjol, habas, plantas aromáticas, hortalizas, naranja dulce, limón, mandarina, naranja agria, uvilla, mora, alfalfa; animales menores como chanchos, gallinas, cuyes y conejos. Utilizo el abono de los animales para el terreno.

Nosotros tenemos la idea de seguir replicando estas experiencias y cuidar la Madre Naturaleza, por eso trabajamos en reducir el uso de los agroquímicos. Unos compañeros están en proceso de



transición y otros ya han logrado dejarlos completamente. El trabajo de las mujeres es muy importante porque son ellas quienes están en las comunidades, generalmente los hombres trabajan de lunes a sábado.

Empezamos a trabajar también en la recuperación de productos perdidos como las ocas, la mashua. Ésta se utilizaba solamente en las comunidades altas del sur, ahora está prácticamente diversificada en todas las comunidades; recuperamos también tubérculos y semillas de maíces. Además en las parcelas se ha introducido hortalizas y frutales, tenemos parcelas agroecológicas demostrativas que sirven para motivar o iniciar el trabajo con una familia.

Para socializar nuestra experiencia se organizan giras de intercambio a estos lugares para que conozcan lo que hace la organización, vean la realidad como es y decidan que quieren hacer (criar chanchos o cuyes por ejemplo).

La comercialización

La idea de la organización es que el productor consuma para que su familia esté muy bien, y luego si hay un excedente, se comercializa. Unos entregan al mercado y otros lo venden personalmente, cuando lo vendían al mercado les pagaban un precio muy bajo y no se ganaba por eso decidimos hacer una pequeña feria.

La feria se llama “La Pachamama Nos Alimenta” y se realiza todos los domingos en Cotacachi en Jambi Mascaric, la casa de las mujeres, desde las cinco y media, hasta las diez y media, once. En invierno, tenemos entre cien y ochenta compañeras; y, en veranos hasta 40 mujeres comercializadoras. Este es un espacio de la organización impulsado por las mujeres porque en el



mercado no nos dieron el espacio que necesitábamos, querían que compremos un puesto, pero nosotros no tenemos bastante producción como para vender todos los días. Por eso nosotros usamos nuestra casa para vender, fue un proceso bien duro, de muchos enfrentamientos. Incluso fuimos a la cárcel pero como mujeres lo hemos logrado. El Alcalde –Auki Tituaña- nos cerraba las puertas, nos mandaba a la policía. Un domingo nos llevaron al retén, ahí estaban los compañeros dirigentes, los técnicos-promotores nosotros los llamábamos rápidamente para que vayan a ayudarnos. En cualquier lugar donde nos encontrábamos con el alcalde nos hablaba, nos decía rebeldes. En ese tiempo yo era la presidenta del comité y les dije que a las compañeras no les digan nada, que cualquier problema lo solucionábamos las dirigentes. Nosotros nos posesionamos del espacio, teníamos amistades: el Municipio y el alcalde de Cuenca, la CEA – Coordinadora Ecuatoriana de Agroecología- y muchos compañeros del país de otros lugares donde se hacían ferias escribían cartas de respaldo para que nos dejen tener nuestra feria. Acudimos también a la Asamblea Cantonal de Cotacachi para que nos ayude.

Ahora estamos en nuestra casa, aquí nadie nos puede mandar, nosotros pedimos un permiso de funcionamiento al Ministerio de Salud, cumplimos todos los requisitos, obtuvimos el permiso y ya podemos funcionar después de mucha lucha, dándole y dándole. Somos parte de una red interna, junto con CEPCU y una organización de Cayambe formamos la red de productores agroecológicos de Imbabura. Hace algún tiempo nos reunimos con el MAGAP -Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca- y el Consejo Provincial. Ellos quieren trabajar con nosotros, pero ellos nos dan una carpa, unas mesas y quieren llenar de logos nuestros puestos de venta, nosotros les hemos dicho que mientras no estén las cosas claras no entran a nuestra feria, este es un proceso de las organizaciones pero ellos quieren



apropiarse y cambiar, ellos tienen que respetar el proceso, las normas de cada feria y organización.

Tenemos un Sistema de Garantía Participativo, SPG, lo trabajamos entre tres organizaciones, quisimos obtener una certificación a nivel del Ecuador pero no nos convenía, había que pagar derechos por cada producto que se quería certificar. Si un compañero tiene quince, ocho productos es muy caro, tenemos certificación de la organización y eso para nosotros es lo mejor.

La Chicha de Jora

Otra de las cosas que ahora estamos haciendo con 160 compañeras que cultivan el maíz chaucha es procesar la chicha de jora. Las compañeras luego de guardar el maíz para su consumo, entregan el excedente a la planta procesadora, nosotros les compramos lo que tengan, de acuerdo a su producción y al sitio: 20, 10, 5 libras, lo que puedan vender.

Para elaborar la Chicha de Jora se utiliza el maíz, se selecciona, se deja germinar 15 centímetros, luego se seca, después se muele y al final se cocina como unas cuatro a cinco horas, se deja reposar bien y luego se envasa, cerrado dura hasta 6 meses; cuando se abre dura menos, dos meses en refrigeración. Para que la chicha tenga buen sabor, se cocina sin muchas hierbas para dejar salir el sabor del maíz, se pone un poquito de dulce para que salga el sabor. El secreto consiste en una buena cocinada, el tiempo adecuado es de 4 a 5 horas así la chicha no se daña no es babosa.

Conservación de Semillas

En Agosto hacemos la feria de semillas Muyu Raymi , esta feria se realiza desde el 2002 y buscamos conservar las semillas y el



alimento diversificado. En las ferias se intercambian las semillas que tenemos en nuestras chacras.

Para nosotros la mejor forma de conservar la semilla es sembrarla, tenemos compañeros que tienen hasta 125 semillas de todo tipo de planta. Cuando las semillas están en el INIAP - Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias- hay ciertas dificultades porque se mezclan las semillas, ya no es la propia. Nuestras semillas se adaptan rápidamente en todo el Ecuador. Además, nosotros hacemos giras a otras comunidades y organizaciones para el intercambio de semillas. Hemos visitado Cayambe, Riobamba, la mayor parte de las semillas que ellos tienen ahora las han sacado de Cotacachi.

Estamos trabajando con la CEA, Coordinadora Nacional de Agroecología, somos parte de la Mesa Nacional de Agrobiodiversidad, ahí se juntan varias organizaciones que trabajan con las semillas.

13. En 2012 la feria de semillas de la UNORCAC se realizó el 11-12 de Agosto, en conjunto con el Gobierno Municipal. Se organizaron tres concursos: el Jatun Mama Sara, que consistió en elegir la mazorca de maíz más grande y la más rara, un concurso gastronómico, se eligió el plato que usaba mayor diversidad de maíz y fréjol y el concurso de cuentos y leyendas propios del cantón. En Cotacachi, no existe una investigación del número de semillas nativas pero los campesinos reconocen 40 tipos de maíz, 35 nombres comunes de fréjol, además de semillas de hortalizas, cereales como el amaranto y la quinua. <http://www.elnorte.ec/imbabura/cotacachi/22188-hoy-inicia-la-feria-de-semillas-en-cotacachi.html>





Conquistando la soberanía alimentaria después del desastre llamado Texaco

Entrevista a Luz Trinidad Andrea Cuzanguá
Parte de los demandantes del juicio a Texaco

Introducción

Chevron, anteriormente Texaco, inicia sus actividades en el Ecuador en 1964 la extracción de crudo comienza en 1967. Tuvo un tiempo de intervención en el país de 28 años, su contrato finalizó en 1992. En este periodo extrajo 1.500 millones de barriles de crudo, construyó 22 estaciones, 339 pozos, 627 piscinas de desechos, 500 Km de oleoducto (SOTE) y la refinería.

Durante la operación de la petrolera norteamericana se contaminó la selva amazónica con:

- 16,8 millones de galones de petróleo regadas en el ecosistema amazónico;
- 18,5 mil millones de galones de aguas tóxicas (agua de formación), arrojadas a los suelos y aguas;
- 235 mil millones de pies cúbicos de gas quemados al aire libre.

Chevron-Texaco contaminó los esteros y ríos de la zona, que son la principal fuente de abastecimiento de agua para quienes habitan en la región, incrementado, por efecto de los elementos tóxicos dejados, en tres



veces los índices de cáncer en la zona, respecto a la media nacional (Ecuador). La contaminación dejada por TEXACO en 480.000 hectáreas afecta directamente la vida de miles de personas, incluyendo pueblos indígenas: Tetete, Cofán, Siona Secoya, Waorani, Kichwas y colonos.

Con estos antecedentes, en 1993 un grupo de afectados ecuatorianos presentaron una demanda en contra de Texaco en Nueva York, acusándola de haber contaminado el ambiente y afectado a la salud de los pobladores, debido al uso de tecnología obsoleta durante sus operaciones petroleras en Ecuador.

En el 2002, la Corte de Apelación de Nueva York resolvió enviar el caso a Ecuador a condición de que la petrolera se someta a la justicia ecuatoriana. En el 2003, las comunidades indígenas inician el Juicio ante la Corte Provincial de Sucumbíos (provincia del norte de la Amazonía Ecuatoriana, donde se produjeron la mayor parte de impactos). El Juicio contra Chevron-TEXACO, se convirtió en el primer juicio de este tipo y sienta un precedente histórico.

En Nueva Loja, el lunes 14 de febrero del 2011, se dicta la sentencia de primera instancia en la que sentenció a la petrolera a pagar \$8.6 mil millones de dólares para remediar las zonas contaminadas. El 13 de enero de 2012 se ratifica la sentencia en segunda instancia y por tanto la condena impuesta a Chevron a pagar \$8.6 mil millones de dólares, duplicando el valor si la petrolera no presenta disculpas públicas a los demandantes.

Chevron no se disculpa públicamente y debe pagar USD 19 mil millones, en Mayo del 2012 se inicia la primera acción internacional de cobro presentada en Ontario, Canadá. En junio del mismo año se inicia la segunda acción internacional de cobro en Brasil.

El 7 de noviembre, una jueza Argentina ordenó el embargo inmediato de los activos de la petrolera norteamericana Chevron en ese país.

Fuente: Chevron Tóxico, Frente de Defensa de la Amazonía, <http://www.texacotoxico.org/>



Luz Cusangua y la soberanía alimentaria

Yo me dedico diariamente a recuperar varias plantas de la Amazonía: árboles maderables, bromelias, heliconias, orquídeas, frutales para los monos para que ellos sobrevivan. Recolecto todos los días las plantas en las orillas de las carreteras, voy en bus a Loreto, me bajo en el carretero y busco maticas, entro a las fincas en las orillas de los esteros para buscar plantas que sirvan para hacer artesanías, se usan las pepitas.

En 1999 tuve la oportunidad de viajar al Perú a una reunión de productores, donde me dieron un libro sobre abonos orgánicos, luego un ingeniero del Consejo Provincial nos enseñó cómo hacerlos, yo lo puse en práctica en mis plantas de coco, que ahora tienen 24 años, desde entonces las mantengo con estos abonos. Fui con el MAGAP -Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca- a Venezuela-Maracaibo, aprendí a hacer abonos orgánicos para el cacao. Cuando regresé a casa, me dediqué a comprar todos los implementos necesarios y empecé a hacer las prácticas. He visto que el cacao carga muy bien, ahora hago experimentos con plátano, he cosechado racimos que pesan dos quintales y medio. Todos los días hago experimentos con mis plantitas.

Fui a Bolivia para participar en un encuentro en el que se discutía y analizaban los precios del cacao. Algún tiempo después viaje a Brasil invitada por el INIAP –Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias- yo era la única agricultora que asistió, todos los demás eran técnicos. De ese viaje traje semillas de 10 especies diferentes.

En mi finca hay de todo, tengo 9 hectáreas de terreno en las que todos los días pongo una plantita. Tengo mil plantas de coco. En el verano vienen unos señores del Puyo y se llevan 400 o 500



cocos semanalmente. Ahora tengo cinco mil semillas de coco mejorado, estoy haciendo un vivero, ojalá pueda vender las plantas. Yo misma selecciono el coco para semilla, dejo nacer el coco hembra, procedimiento que dura un año; luego para que nazca la planta se demora dos o tres meses. Tengo también un viverito pequeño de cactus.

Tengo también una hectárea de café bajo la sombra, una hectárea de cacao, cultivo muchos frutales propios de la Amazonía, como 40 especies: uva de monte, caimito, guayaba, zapote, naranja mandarina, achotillo, chicle del monte, yo las tengo para que los animales se alimenten y sobrevivan, especialmente los monos, los loros y las pavas.

Siembro también hortalizas y otras frutas para el consumo de la familia: tomate, perejil, culantro, tomate de árbol, pepino, pimienta, carambola, guayaba limón que es una planta de Colombia muy rica para hacer jugos, guanábanas, mandarinas, varias variedades de limones.

Además siembro plantitas medicinales, verbena para los hongos; cedrón y manzanilla para el estómago; anestesia para dolor de muela, es una planta traída del Perú, se pone una gotita con algodón y le amortigua; zarzaparrilla, ayahuasca y bejucos.

Yo me levanto a las cuatro de la mañana, hago el desayuno y dejo parando una sopita, me voy temprano a trabajar, vengo a las ocho, como y me voy a trabajar en mi terreno, regreso arreglo, limpio y en la tarde me ocupo de nuevo de mis plantitas: Abono, siembro, saco plantas, cuando hay bichos fumigo con cualquier cosa toditos los días me levanto y trabajo. En las tardes a veces le ayudo a mi nieto a hacer los deberes que le mandan, ahora son modernos pero si hay cosas que puedo, mi nieto tiene seis años. Para hacer los preparados tengo una hoja que se llama monilla,



uso sulfato de cobre, quiebra barriga, melaza, linaza, ortiga, cal agrícola, se junta todo, se lo vira y luego eso se hace tierra. De las mismas hojas de las plantas aprovecho para hacer abono. Para hacer bioles compro abono, para hacer insecticida uso plantas fuertes como el barbasco, el ají, yo las siembro para usarlas en los insecticidas. En los compuestos también pongo trébol, maní forrajero, la cáscara del cacao y uso plátano picado y a veces compro afrecho de café.

Una empresa me trae los desechos de la cocina, los dejo descomponer, pongo leche encima del abono amontonado para que lleguen los microorganismos, lo tapo con plásticos y viro cada cierto tiempo, cuando está listo lo saco y pongo 5 libras a cada planta. Me gustaría tener un galpón de zinc y madera para que sea más fácil hacerlo, pero no tengo esa facilidad, a veces pongo directo los desechos a las plantas para que se vaya descomponiendo en el mismo lugar.

Mi esposo tiene una finquita aparte, cría ganado, solo tiene potreros, él no me ayuda en nada con la finca, porque él no conoce las plantas, no tiene mucha paciencia, a veces me corta la sangre de drago, las uvas, más bien destruye.

Amenazas a la soberanía Alimentaria

Yo soy originaria de Tulcán, de la provincia del Carchi, vine en 1975. Estaba casada, mi esposo y yo vinimos a la Amazonía por la pobreza, nos dijeron que las tierras eran baratas, sacamos un crédito a una cooperativa y compramos una finquita aquí en la Joya de los Sachas. Nosotros sufrimos mucho, no había nada por acá, solo una casa. Los niños se enfermaban mucho, tenían hongos en la piel, dolor de barriga, fiebre, íbamos a la Parker y a la Texaco para que nos curen a los niños, a veces aceptaban y a veces eran bravos.



Tengo 5 hijos vivos, 4 varones y una mujer, dos muertos. Mi hija la última está estudiando ingeniería medio ambiental, ella estudia y trabaja, yo le cuido a mi nietito.

Las empresas petroleras antes regaban el petróleo en la carretera, los niños andaban siempre descalzos, los piecitos se les sancochaban se les quemaban porque el petróleo se calentaba con el sol. En los terrenos de los socios de nuestra cooperativa Pimampiro hay 33 pozos petroleros, siempre hay derrames y contaminación, los esteros, los ríos, toda el agua está contaminada. Antes yo cultivaba 40 quintales de café al mes, ahora 5 ó 6. Lo mismo sucede con las papayas, entregaba 300 o 400 papayas, las plantas se secan y se mueren. Hay una contaminación en el aire, porque hay un mechero de la estación norte que está prendido siempre, está como a dos kilómetros y el humo sale de día y de noche contaminándolo todo. Justo a cien metros de mi casa hay un pozo petrolero cerca del río, pero está totalmente contaminado. En mi terreno incluso se regó petróleo una vez.

Las empresas dicen que van a arreglar, que nos van a hacer casas, pero nunca nos arreglan nada, a veces le dan a la gente una guadaña, unas herramientas, pero eso es una insignificancia comparado con el daño que hacen y la contaminación que hay.

Yo pude viajar a Estados Unidos, California a la reunión de los accionistas de Chevron¹⁴. Ahí les dije que se pongan en el puesto que nosotros estamos, que somos personas igual que ellos y que queremos vivir bien, yo les invité a ellos y a toda su familia a venir acá y tomar el agua contaminada que tenemos aquí, no porque ellos son blancos pueden darnos a nosotros lo que sea.

14. La reunión de accionistas de Chevron se realizó en California, Estados Unidos el 30 de Mayo de 2012.



Los de Chevron se ponen la medalla de oro, dicen que no han hecho nada pero ahí había gente de otros países que rechazaban esto y que también se quejaba, entonces lo que hicieron fue cancelar la reunión a pesar de que hubo mucha gente que viajó para estar ahí y hablar. Para llegar ahí nos revisaron en todo lado, yo soy parte del grupo de demandantes de la compañía que en ese entonces se llamaba Texaco. Cuando pasaba el Gerente en el carro por nuestras fincas tocaba hacerse a un lado porque si no le mandaba el carro por encima, él iba con las luces prendidas a toda velocidad. Los de Texaco eran prepotentes, se creían los dueños de las vías.

Nosotros ganamos el juicio y queremos que Chevron pague y reconozca todo el daño que hizo.

Nuevas propuestas

Soy la tesorera de la organización APROCAR, Asociación de Productores Agrícolas del Cantón Joya de los Sachas. Recién creamos un centro de acopio para comprar café y luego venderlo. Ahora el estado nos ha ofrecido traer unas mil plantas de café para sembrar, lo que tratamos de hacer es incrementar el comercio.

Como tenemos personería jurídica, la prefectura nos apoyó con 40 mil dólares para hacer la bodega, ahora pedimos al ECORAE, Instituto para el Ecodesarrollo Regional Amazónico, para hacer el cerramiento, nos robaron el café que compramos. Nuestra idea es comprar el café, secarlo y venderlo a una empresa grande.



Chevron se fusionó con la empresa Texaco en el 2001. Inicialmente la compañía se llamaba Chevron Texaco, pero luego se quedó como Chevron porque tenía muy mala reputación.

Chevron es la tercera empresa más grande de los Estados Unidos. En 2011 tuvo unas ganancias de 26.895 millones de dólares.

Extrae de distintas partes del mundo un promedio de 3,5 millones de barriles diarios. A pesar de sus enormes ganancias se niega a pagar los daños producidos en la Amazonía.





Mares y Manglares en la construcción de la soberanía alimentaria

Entrevista a Marlene Sayayin Loor
Integrante de la organización Mar y Manglar

Introducción

La asociación Mar y Manglar es parte del Movimiento de Mujeres de El Oro, una organización que ha estado más de diez años movilizándose por los derechos de las mujeres. El Oro es una provincia ubicada en la costa sur del Ecuador, en la frontera con Perú, su parte costera ha sido fuertemente afectada por la destrucción del manglar. Este ecosistema tropical y subtropical formado por árboles de mangle y una rica fauna se sitúa en la inter-fase entre el agua de los ríos y del mar, es uno de los 5 ecosistemas más productivos del mundo y protege a la costa de fenómenos naturales como vientos, huracanes, maremotos, etc.

En 1989 nace la acuicultura industrial del camarón en el Ecuador, a partir de entonces, empieza una destrucción indiscriminada y acelerada del manglar por parte de empresas dedicadas a la producción de camarones para la exportación, destinadas principalmente a Estados Unidos y Europa. Con la destrucción, se afecta fuertemente las actividades de recolección que permitían a los recolectores y pescadores artesanales



tener una vida cómoda, proporcionaban comida, salud, educación. De las 362.802 Ha. de manglar en Ecuador, apenas sobrevivían 108 mil hectáreas. en el 2000; la acuicultura industrial del camarón ocupa casi 250 mil hectáreas de la costa ecuatoriana.

Los pescadores artesanales de la zona luchan continuamente con los grandes barcos de pesca industrial¹⁵ que no cumplen con la normativa de pescar fuera de las ocho millas de la costa.

Actualmente se enfrentan a un nuevo desafío: la construcción de una plataforma para extraer gas. El gerente de Gas Natural de Petroecuador, Francisco Rosero, manifiesta que la perforación del Bloque 6 en el Campo Amistad se encuentra a 70 millas de la costa orense y por lo tanto no afecta las actividades de pesca artesanal que se realizan en el sector.

Los pescadores artesanales conocen lo que ha pasado con la explotación petrolera en la zona pesquera de Talara (Perú), en donde las especies marinas han desaparecido y los pescadores han tenido que dedicarse a otra actividad. De igual forma, un pescador de Bajo Alto, en dónde funciona una plataforma para la extracción de gas, señaló que de los más de 200 pescadores que existían ya solo quedan cerca de 50.

Los pescadores artesanales se niegan a la instalación de la plataforma y llevan a cabo acciones de resistencia para evitar la fase de exploración, el gobierno por su parte socializa y publicita el proyecto.

Fuentes:

CCONDEM, Ecosistema Manglar, Corporación Coordinadora Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar. En línea <http://www.ccondem.org.ec/cms.php?c=173>

Diario la Hora, 2012, Pescadores amenazan con tomarse la plataforma de gas. 22 de Octubre 2012. En línea http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101411336/-1/Pescadores_amenazan_con_tomarse_plataforma_de_gas.html#. UKBEUYawVXw.

Andes, 2012, El plazo para eliminar la pesca de arrastre en el Ecuador será extendido hasta diciembre. 25 de Septiembre 2013. En línea <http://www.andes.info.ec/actualidad/6903.html>

15. El 25 de septiembre 2012 el presidente de la República, Rafael Correa, anunció que el 15 de diciembre de este año se elimina la pesca de arrastre en el país. La medida se tomó porque desde el punto de vista del Gobierno (la pesca industrial de arrastre) es social y ambientalmente indeseable por los impactos ambientales y el efecto de exclusión con los pescadores artesanales dentro de las ocho millas (<http://www.andes.info.ec/actualidad/6903.html>)



La pesca y la soberanía alimentaria

Nosotros somos la caja de ahorro comunitario del sector pesquero. Es una caja mixta donde realizamos la faena de la pesca, vendemos directamente nuestros productos del pescador al consumidor, enseñamos como se cocina, como se prepara el alimento y también hacemos trueque con otras organizaciones. Por ejemplo cuando vamos a la sierra traemos hortalizas, hacemos intercambios, nosotros les invitamos a los compañeros de la Sierra a ver como es la pesca artesanal, se los lleva al lugar donde pescamos y/o recolectamos concha, camarón, pescado albacora, luego cocinamos ceviches, arroz con concha, con cangrejo, o con camarón. Hacemos esto para que se entienda que la pesca es también parte de la soberanía alimentaria, los que cultivan la tierra siempre enseñan como lo hacen; ahora nosotros también lo hacemos y en todos los talleres proponemos que se nos incluyan. Cuando se tratan temas de la soberanía alimentaria, la agroecología, nosotros pedimos ser parte porque queremos alimentarnos de forma sana para evitar la contaminación.

Vendemos el pescado al Biocentro de Cuenca, y a otro lugar por Azogues. Para nosotras a veces es difícil llevar el pescado, tenemos que transportar en bus de cooperativa el corcho, el pluma fond -que es una especie de termo o cooler- ahí el pescado va fresco y permanece bien. Por cada quintal que llevamos nos cobran USD 5, además viajan dos personas. Entregamos el pescado cada 8 días, al inicio llevábamos cinco quintales, ahora sólo 2 porque a veces la pesca escasea y es difícil el transporte.

Estamos viendo la manera de tener un vehículo, quizás hagamos un proyecto. También tenemos la idea de hacer un comedor comunitario para nosotras que trabajamos ahí, para los compañeros y para los visitantes.



Amenazas a la soberanía alimentaria

Estamos en la lucha en contra de los barcos de pesca industrial, los arrastreros que nos quitan los peces. Ellos no respetan las 8 millas donde los pescados se aparean y paren porque es agua caliente, cuando los barcos industriales entran dañan estos espacios y perjudican a la pesca artesanal. Ellos se llevan todo, nosotros pedimos que respeten las ocho millas o desaparezcan, exigimos que se sancione a los barcos que no cumplen lo establecido en la ley. Sin embargo es muy difícil de cumplir, los guarda costas los detienen y luego los dejan libres otra vez.

Ahora, además quieren poner una plataforma de gas en la Huaca 2. Esto reduce dos millas la pesca y perjudica a la pesca artesanal. En el cantón El Guabo pusieron una plataforma de gas licuado y nos han contado que se va reduciendo la pesca. El lunes 22 de octubre hicimos una marcha para protestar, cerramos el estero para decirle al gobierno que no queremos la plataforma en el mar. Seguiremos haciendo plantones, caminatas al Consejo Provincial, hemos ido donde el gobernador, nosotros quisiéramos que el Presidente nos escuche y que no acabe con las especies del mar. Este es nuestro recurso, es para nosotros como el campo donde tienen variedades de plantas, aquí encontramos animales, recursos minerales que nos dan yodo, nos hace bien.

Somos pescadores artesanales, nosotros vivimos de esta actividad en la provincia, somos entre 5 mil y 7 mil pescadores. A nosotros nunca nos preguntaron nada, si queremos o no, sólo vienen y nos dicen se va a hacer esto, ni hemos sabido que ya han tenido todo listo.

Cuando vinieron a destruir el manglar nos engañaron, nos dijeron que íbamos a tener empleo, que íbamos a vivir cómodos y con la idea de trabajo. Destruyeron el 70% del manglar, los camarones



se acomodaron y nosotros nos quedamos sin trabajo, antes en una o dos horas traíamos 100 a 200 conchas, nosotros cruzábamos al otro lado donde está el mangle y traíamos todo, ahora pasamos horas y cogemos menos de la mitad.

Así mismo vienen ahora con el gas que nos van a dar el 30% de los recursos, que nos van a ayudar, pero una vez instalados ahí quien los saca. Estamos solos en la lucha en contra del gas, pedimos que venga algún ministro, que vengan para explicarles que nos están haciendo daño. Dicen que en el Perú se acabó la pesca por esta situación, hay peruanos que han venido acá y que trabajan aquí porque en el Perú se acabó la pesca y todo por el gas.

Nosotras somos mujeres que nunca nos capacitamos, pero ahora nosotras ya no somos sólo las empleadas de la casa, sino que vamos preparándonos, educándonos, aunque nosotros no tenemos un título oficial, también como mujeres hacemos un trabajo adicional además de cuidar de la casa y de los niños; nosotras pescamos, recolectamos la concha, el cangrejo, el camarón.

La caja empezó con el movimiento de mujeres de El Oro, una ONG nos apoyó con 2 mil dólares. Con ese fondo compramos un pequeño muelle para que nuestros compañeros traigan la pesca directa, porque en los muelles de los comerciantes no les pagan un buen precio por el pescado. Los comerciantes ven que el pescador no tiene plata para las embarcaciones, ni para las redes, entonces los comerciantes les dan una embarcación pero con la condición de que el pescado se lo entreguen a ellos, al precio y al peso que ellos quieren. Generalmente tienen 2 balanzas: una para vender y otra para comprar. De esos pagos les descuentan el valor de la embarcación, les van dando sólo recibos, papelitos, nunca el título de propiedad. Una red, la embarcación y el motor cuestan alrededor de 7 u 8 mil dólares, nunca acaban de pagar.



Ellos explotan a los compañeros pescadores, los exprimen. Por ejemplo, en diciembre cuando baja la pesca por la cachama les pagan 2 dólares, pero cuando la pesca sube, les pagan 0,50 centavos. Los comerciantes se enriquecen con el trabajo de los compañeros, comen bien, tienen casas, carros; pero deberían venir al Estero Huaila para que vean cómo vive el pescador artesanal.

Así mismo, cuando los barcos industriales capturan toda la pesca y llenan el mercado, los comerciantes no nos compran a nosotros, nos dejan con toda la pesca y los compañeros tienen que vender a cualquier precio.

Al muelle al principio le pusimos “4 de Abril”, luego le cambiamos de nombre para que se identifique más con nuestro trabajo: “Mar y Manglar”. Los compañeros de la caja no todos son dueños de las embarcaciones, los que aún trabajan para los compañeros dejan unas “bolitas” para vender directamente.

Mirando hacia el futuro

Nosotros vivimos al filo del estero, la organización Mare y Manglar está conformada por 25 socios, familias y vecinos. Esperamos que entren más personas a la organización. Recién hace un año que tenemos el muelle y queremos hacer un cuarto frío para que los compañeros guarden la pesca y vendan directamente porque los comerciantes, los intermediarios, nos dejan sin dinero. Esperamos que el Consejo Provincial nos ayude para hacer también un comedor comunitario y una losa para el segundo piso, nuestra intención es comprar el muelle vecino.

Nosotras las mujeres estamos siempre como un apoyo, cuando a los compañeros le hace falta con quien trabajar les ayudamos, les acompañamos para que no se pierda el trabajo entramos en la



pesca: armamos la red de pesca, ayudamos en el arrastre, cuando es necesario también recogemos la concha, el cangrejo. En esas actividades nos demoramos un medio día porque se trabaja según la marea.

En nuestra provincia, la mayoría somos madres solteras. Yo tengo 3 hijos mayores de edad, pero a veces todavía hay bastantes compañeras que tienen niños pequeños por lo que queremos hacer una casa comunal para dejar los niños, con alguien que los cuide y así no pedir favores o depender de la vecina para poder hacer algo.

Nosotras nos capacitamos siempre y vamos a los talleres. Si antes hubiéramos conocido de nuestros derechos, nos hubiéramos opuesto a las camaroneras así como ahora nos oponemos a la plataforma de gas.





Construyendo la soberanía alimentaria en un barrio periurbano de Quito

Entrevista a María Angélica Pila Flores
Presidenta de la Asociación Argelia Alta

Introducción

La Asociación Argelia Alta se define como “un espacio de integración comunitaria, liderada por mujeres, trabajadoras, emprendedoras y luchadoras, dedicadas a producir alimentos de manera agroecológica en condiciones periurbanas en el Sur de Quito”. Se especializan en el cultivo de hortalizas (a libre exposición y bajo invernadero), humus de lombriz y animales menores, rescatan el conocimiento ancestral de la agricultura campesina y las adaptan a las condiciones de producción de la ciudad de Quito.

Esta Asociación surgió en el marco de un proyecto de huertos orgánicos que financió una fundación por seis años en el barrio la Argelia Alta. El trabajo en la asociación lo mantiene un grupo de mujeres, amas de casa quienes en búsqueda de adquirir más conocimiento y el bienestar alimentario de su familia y de su comunidad se han involucrado también con otras organizaciones –PROBIO, Municipio de Quito, Gobierno Provincial Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha- para



dar respuesta a las múltiples necesidades que se han ido presentado.

Desde el 2011 son socias de la Corporación Ecuatoriana de Productores Biológicos, PROBIO, y se han convertido en la primera organización agroecológica urbana que obtiene una certificación a través del Sistema Participativo de Garantía, SPG, desarrollado por PROBIO.

Un SPG es un mecanismo que se sustenta en la capacidad que tienen las personas de un mismo entorno social y económico para avalar si un miembro de ese grupo cumple y respeta determinados criterios de producción, comercialización. Desde esta perspectiva, un SPG sustituye la noción de certificación por la construcción de confianza. Los mismos miembros de la organización establecen criterios mínimos que deben ser respetados para que una producción sea considerada agroecológica, luego a través de un proceso de verificación se evalúa el cumplimiento de estos criterios y se emite un certificado de producción agroecológica que facilita la comercialización de un producto en un mercado determinado.

El SPG está adaptado al contexto social, político, ecológico y cultural de los actores que lo construyen. En consecuencia, no es un modelo único, extrapolable a cualquier realidad y condición sino que es un mecanismo variable geográfica y temporalmente, construido por colectividades determinadas y, por lo tanto, adaptados a ellas. Adicionalmente, responden a la propuesta agroecológica que plantea que la comercialización de su producción se realice en ámbitos locales a través de mecanismos que faciliten y propicien una relación cercana entre productor y consumidor.

Fuente:

Tierra, L, 2011, Reseña de los Emprendedores de la Argelia Alta, en El Buen Vecino, Informativo de la Fundación Holcim Ecuador para las comunidades, No. 013, Noviembre. Quito-Ecuador.

Cuéllar Carmen, de Vara Isabel, 2011, Los Sistemas Participativos de Garantía, Unidad 4, Curso soberanía alimentaria, UNIA, España.

16. Hace referencia a la certificación por tercera parte, este es el mecanismo instaurado de manera más amplia a nivel de las legislaciones públicas y la mayoría de las regulaciones privadas. Se llama certificación de tercera parte porque el proceso de garantía se traduce en un certificado emitido por una tercera entidad, que actúa como intermediaria para generar esa garantía, entre la producción y el consumo.



María Angélica nos cuenta como se cultiva en un barrio periurbano de Quito

Soy la presidenta de la Asociación de Emprendedoras de la Argelia Alta, actualmente nuestra organización cuenta con 14 miembros, 12 mujeres y 2 hombres. Estamos trabajando desde hace seis años, al principio éramos casi 50 miembros, cuando legalizamos la organización contábamos con 28.

La organización surge como un resultado de un proyecto de una Fundación, hace seis años ellos iniciaron un proyecto con nuestro barrio, el presidente había hecho los primeros contactos, luego de varias reuniones se hicieron las gestiones correspondientes y empezó el proyecto, se denominaba agroecología para el autoconsumo.

Al inicio del proyecto tuvimos casi un año de capacitaciones para sembrar hortalizas en nuestros terrenos para nuestro consumo. Cuando el barrio aún no estaba muy poblado, nuestros padres sembraban maíz, papas, habas, cebada; nosotros seguíamos sembrando pero en menor cantidad. La fundación contrató capacitadores y durante un año aprendimos como sembrar sin químicos. Nosotros utilizamos el abono del cuy, del ganado y los desperdicios de la cocina que se botan a las lombrices. Algunas personas del barrio tienen las lombrices en camas de ladrillo que tienen 3 metros de largo por 1 de ancho, ahí juntan los abonos y los desperdicios para la producción de humus. Esas construcciones las hizo también la fundación pero como yo me retiré un tiempo del proyecto, no la tengo, sino que amontoño todos los desperdicios y también funciona, algunos hacemos así.

Para cultivar hacemos camas en el terreno, tienen una extensión de tres por uno, se incorpora el humus de lombriz y cuando tenemos ponemos también cascarilla de arroz. Para que las



plantas se den bien, nosotros hacemos bioles: se pone a fermentar la majada del cuy o de la vaca con melaza, panela, leche, levadura y agua por 30 días. Esa preparación se cierne, se mezcla con agua y se pone en las plantas. También hacemos te insecticida para controlar el pulgón o cualquier otra plaga, utilizamos plantas fuertes como el ajo, la ortiga, la ruda, la paiteña; con eso fumigamos las plantas.

Además de la siembra en nuestro terreno, nosotras tenemos un huerto demostrativo en donde sembramos todas las verduras, tenemos también un invernadero para sembrar el tomate, hay también un centro de acopio. Las socias manejamos todo este espacio, trabajamos ahí una vez a la semana los días miércoles.

En el centro demostrativo recibimos las visitas de instituciones, amigos y consumidores. Los primeros años venían bastantes personas, invitábamos a los consumidores para que conozcan nuestras huertas, cocinábamos choclos habas y compartíamos la comida. Ha venido gente de varias provincias del país, hace tres meses nos visitaron de Latacunga y de Guayaquil.

La comercialización

Inicialmente la producción era para nuestro consumo, para nosotros tener nuestras propias hortalizas es un ahorro grande porque ya casi no compramos nada de verduras en la tienda, vamos y en un ratito sacamos del huerto. Los alimentos tienen otro sabor, es más rico comer los productos de la mata a la olla. Además, consumimos más hortalizas que antes, nosotros estamos cuidando nuestra salud, antes consumíamos químicos porque no sabíamos.

Cómo teníamos un excedente de productos buscamos algunos puntos de venta para nuestros productos, al principio fue muy



difícil encontrarlos. Hace tres años nos contactamos con PROBIO, Productores Biológicos, gracias a ellos conseguimos tener un punto de venta fijo en el parque la Carolina, en la feria Arte y Cultura que se realiza en el Jardín Botánico el primer y el tercer domingo de cada mes. En esta feria hay como 5 ó 6 grupos que venden productos frescos, pero se puede encontrar harinas, granos, productos elaborados, artesanías, gastronomía. En total me parece que somos unas cuarenta personas.

Hace un año más o menos estamos participando en la Feria La Argelia Hierba Buena No. 2, esta es una feria agroecológica del municipio. Leonor Tierra, la antigua presidenta fue contactada por el Municipio, y le propusieron participar en la feria, ella ayudó a elaborar el proyecto y en una asamblea nos contó y nos invitó a participar, nosotras estamos junto con productores que vienen de Machachi, Lloa, Santo Domingo, los últimos traen fruta y productos de la costa a la feria.

Para vender en la ferias también estamos organizadas, cuando nos toca La Carolina hacemos post cosecha sábado en la tarde y cuando es la del Municipio el viernes en la tarde. Las compañeras suben ya todo lavadito, recogemos lo que sale del huerto, lo lavamos y guardamos todo en el centro de acopio para llevar el producto a la feria, alquilamos una camioneta.

Nos turnamos para ir a las ferias, quien está encargada recibe los productos de las compañeras, anota lo que se entregó y luego al finalizar lo que se vendió en la feria. Estas cuentas se entregan a la tesorera quien hace las cuentas finales y nos paga, descontando un 30% en cada producto, este dinero se utiliza para pagar agua y luz del huerto demostrativo.

A las ferias a veces también llevamos gallinas peladitas, cuyes, huevos cuando nos piden, hay señoras que nos conocen y hacen



el pedido. Los animales que tenemos también nos dieron en el proyecto.

Mirando hacia el futuro

Este año recibimos talleres para aprender a hacer productos elaborados, ahora hacemos salsa de tomate, pickles y mermeladas. Estos talleres fueron los últimos que recibimos con la Fundación, el proyecto con ellos se terminó en octubre de 2012. Ahora ya estamos solas, pero nosotros seguimos trabajando.

Los elaborados hacemos cuando nos piden. La fundación promociona nuestros productos en oficinas y nos hacen pedidos. Ahora mismo entregamos un pedido para Guayaquil, enviamos dos cajas de mermelada, dos de pasta y una de pikles.

Desde hace tres años somos socias de PROBIO, ellos nos han ayudado bastante, nuestros productos tienen desde este año la certificación de productos agroecológicos. En PROBIO también recibimos capacitación para ser promotoras, veedoras. Utilizamos entre los socios lo que se conoce como Sistema Participativos de Garantía, en estos nosotros mismos, los productores garantizamos la calidad de nuestros productos, lo hacemos a través de visitas cruzadas a las parcelas para verificar y dar seguimiento a la forma de cultivar en las parcelas. Este sistema es bien seguro, se basa en la confianza que existe entre todos para garantizar la calidad de los productos. Así se obtiene y mantiene el sello de productor agroecológico.

Para obtener nuestro certificado fuimos parte de este proceso. Vinieron algunos veedores, compañeros/as de otras organizaciones para mirar como sembramos, verificar si somos realmente agroecológicos si utilizamos o no fertilizantes químicos. Obtuvimos el certificado y ahora podemos vender nuestros



productos con este sello que es también una garantía para el consumidor, le asegura que come un producto sano.

Recuerdos del Barrio la Argelia Alta

Yo he participado casi todos los 6 años en el proyecto con la fundación, tengo 51 años y en el 2012 me eligieron presidenta de la Asociación. Cuando yo llegué al barrio tenía unos 11 años, antes vivía en la Ferroviaria. Esto era puro monte no había luz eléctrica, ni agua potable, ni calles; los terrenos eran bien grandes, en una cuadra había dos vecinos. La gente que vivía ahí se dedicaba a sembrar en sus terrenos y al partir en los terrenos que todavía no estaban habitados, en ese entonces se sembraba habas, papas, cebada, trigo, porque la Argelia Alta es bien, bien fría.

El agua para el consumo llevábamos desde una quebrada, bajábamos para adentro, íbamos caminando, abríamos el camino con un machete. Para lavar la ropa íbamos lejísimos, a San Blas cargábamos todo, a veces nos empapaba el agua. Si queríamos coger bus teníamos que caminar hasta la Panamericana a Tanasa. Para ir a la escuela tenía que caminar todos los días por el cuartel Eplicachima yo salía por ahí.

El barrio se fue poblando poco a poco, con el paso de los años se formó una directiva, hacíamos mingas para abrir una calle, que es ahora la principal, la Y. A partir de entonces empezaron a subir las camionetas; si nosotros queríamos subir pagábamos carrera, luego poco a poco empezaron a subir los buses, pero al principio estaban un tiempo y después desaparecían. Ahora tenemos todos los servicios básicos luz eléctrica, agua potable, líneas telefónicas, buses.





Soberanía alimentaria y resistencia en la Amazonía ecuatoriana

**Entrevista a Cristina Corina Gualinga Cuji
Líder del pueblo Sarayaku**

Introducción

Sarayaku es un pueblo indígena ubicado en el curso medio de la cuenca del río Bobonaza de la provincia de Pastaza Ecuador Sudamérica. Sarayaku es un Pueblo Histórico de raíz Kichwa runa. Su lengua es Kichwa y la gente mantiene su propia cultura y tradiciones: Utiliza aún las plantas alimenticias, medicinales, ornamentales, rituales y construyen con madera las casas, las piraguas, los objetos utilitarios y las herramientas. Actualmente, maneja un territorio de 137 mil hectáreas, en el cual existe una enorme riqueza de diversidad faunística y florística que se mantiene en un nivel óptimo de conservación gracias a su singular modo de vida y cosmovisión.

Sarayaku, que en kichwa significa "río de maíz" (sara "maíz", yaku "agua, río") es un ejemplo de resistencia por su lucha en defensa de los derechos de los pueblos indígenas. Esta historia se remonta a 1989 cuando impidió que la empresa ARCO, operadora del bloque 10, realice exploraciones en su territorio. Más tarde, junto con los pueblos Shuar y Achuar, evitaron



las actividades de explotación petrolera en los bloques 23 y 24, ubicados en las provincias de Pastaza y Morona Santiago.

A finales del 2002 y principios del 2003, Sarayaku tuvo que enfrentar la ilegal incursión a su territorio, con resguardo de la fuerza pública, de la empresa argentina Compañía General de Combustibles, CGC. Pero gracias a la fuerza y valentía del pueblo Kichwa de Sarayaku principalmente con el papel determinante de las mujeres, lograron que la empresa no continúe con los trabajos de sísmica y se retire del territorio.

Sarayaku rechaza las actividades petroleras en su territorio porque son contradictorias con sus propios planes de vida, su cosmovisión y la conservación de su identidad cultural y espiritual. Su propuesta es Sacha o Selva Viviente que se basa en sistemas de vida estructurados en la convivencia armónica con la naturaleza. Franco Viteri, dirigente de Sarayaku dijo: "/La selva ya está desarrollada, la selva es vida/".

Es este pensamiento diferente, propio y original, el que le ha dado al pueblo Kichwa de Sarayaku la energía para resistir y lograr que la empresa petrolera CGC abandone el país en el año 2009. Antes de salir de Ecuador el vocero de la petrolera CGC, Diego Sherriff, en una entrevista manifestó, "No vamos a entrar y no va a entrar ninguna otra compañía, porque primero tendría que haber un acuerdo de la comunidad Sarayaku para ir a la explotación petrolera. Eso es muy difícil porque ellos dicen radicalmente que no y por la fuerza no se va a poder".

En 2003, la Asociación del Pueblo Kichwa de Sarayaku (Tayjasaruta), con el apoyo de varias organizaciones nacionales e internacionales presentaron una denuncia ante la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH). La denuncia alegaba violaciones por parte de Ecuador a los derechos del Pueblo a la propiedad, a la protección y a las garantías judiciales, a la libertad de circulación, a la integridad, a la vida, a la participación política, a la libertad de conciencia y religión, a la salud y a la cultura por la concesión del bloque 23 a la CGC empresa que colocó 1400 kilos de explosivos en su territorio.

En tanto resolvía el caso, la CIDH decidió solicitar en 2003 que el Estado ecuatoriano adoptara medidas de protección para precautelar la vida y la integridad de los miembros del pueblo Kichwa de Sarayaku. Asimismo,



ordenó al Estado investigar los hechos de violencia y tomar las medidas necesarias para proteger la relación particular que el Pueblo mantiene con su territorio. Dado que el Estado no cumplió con las medidas, la CIDH solicitó a la Corte IDH que ordenara al Estado la adopción de medidas de protección provisionales. El Tribunal ordenó al Estado en 2004 la adopción de las medidas necesarias para la protección de la vida y la integridad de los miembros del pueblo, para la garantía de su libre circulación y para la identificación de los responsables de los actos de violencia contra los miembros de Sarayaku.

En diciembre de 2009, la CIDH emitió un informe de fondo concluyendo que Ecuador ha violado, entre otros, los derechos de Sarayaku a la vida, la integridad, la propiedad, y las garantías judiciales. La CIDH dictó una serie de recomendaciones al Estado ecuatoriano, las cuales fueron incumplidas. En base a ello, la CIDH decidió presentar una demanda ante la Corte IDH en abril de 2010. La Corte es el órgano jurisdiccional de protección de los derechos humanos de la OEA, encargado de hacer respetar la Convención Americana sobre Derechos Humanos por todos los Estados miembros de la OEA que la ratificaron y que reconocieron la competencia de la Corte, incluyendo Ecuador.

En julio de 2012 la CIDH determinó en un fallo que el estado ecuatoriano debe indemnizar con un 1'400.000 dólares a los indígenas Sarayaku, retirar la pentolita de su territorio y consultar de forma previa una eventual actividad de extracción de recursos naturales en su territorio. Hasta la fecha el estado ecuatoriana ha pagado solamente \$18.000,00 correspondientes a los honorarios de los abogados.

Fuente:

Sarayaku, 2012, Proceso del Caso ante la Comisión y la Corte Interamericana, en línea http://sarayaku.org/?page_id=538.

Frontera de vida 2012, El Pueblo Kichwa de Sarayaku, en línea <http://www.frontieredevie.net/es/pueblo.htm>

Acción Ecológica, 2012, Sarayaku símbolo de resistencia en Ecuador, en línea <http://lists.accionecologica.org/pipermail/boletin-accionecologica.org/2012-August/000198.html>

El Universo, 2012, Estado deberá pagar \$1,4 millones al pueblo Sarayacu, ordenó la CIDH, en línea

<http://www.eluniverso.com/2012/07/25/1/1355/estado-debera-pagar-14-millones-pueblo-sarayacu-ordeno-cidh.html>



La soberanía alimentaria, la selva y las mujeres

Soy de la comunidad de Sarayaku, pertenezco al grupo de los líderes mayores, soy profesora bilingüe tengo un título en ciencias de la educación. Actualmente vivo entre Puyo y Sarayaku, paso 15 días en cada lugar. Nosotros estamos preocupados del Sumak Kawsay, aún faltan muchas cosas para completar lo que es el buen vivir, ahora queremos que las mujeres aprendan a producir y utilizar lo que es nutritivo y no compren lo que no es tan bueno. Estamos preocupados porque en la selva los animales monos, sajinos, guantas, aves se están perdiendo, queremos fomentar la convivencia familiar, que sea como antes visitándonos entre nosotros, mirar las necesidades del otro, ver cómo nos podemos ayudar, eso es para nosotros el buen vivir, estar cerca, estar juntos.

La selva nos da muchos alimentos, tenemos por ejemplo la tagua, unguagua, palta o aguacate, estos tienen aceites naturales y se pueden consumir. En diciembre se cosechan las frutas: uvilla, caimito, guaba, chonta todas son un muy buen alimento para los niños. Tenemos cebollín para la comida de sal, nosotros le llamamos cebolla china es olorosa, tiene hojas como pelo. La utilizamos para hacer ensaladas, también se la fríe y se sirve con achogcha para los que no comemos carne. Usamos el palmito blanco, se cogen pocas palmas y se usa el tallo, se hace ensaladas con pollo.

La siembra de otros cultivos se hace por meses, agosto es bueno para sembrar cultivos de ciclo corto, granos como: maíz, maní, fréjoles, habichuelas siempre dan buen producto. Lo que más comúnmente se siembra es el plátano verde, yuca, banano, papa china, mandioca, oritos, papas nativas, éstas se cosechan solamente en mayo son papas redondas, bien grandes, con una sola se puede hacer un loco.



La siembra la realizan las mujeres, tenemos rituales para que salga un buen producto. La yuca se siembra primero porque es el producto que más consumimos, lo utilizamos para hacer chicha. Se lleva al lugar de siembra los troncos de yuca, se pican de un tamaño de 20 cm; luego se le amontona papas, camote, piña y otras futas se hace como un volcán. Se juntan hojas de papaya y otras plantas que sirven específicamente para eso, con ellas se pone agua con achiote desleído, se va bañando el volcán mientras se entona un canto ritual para llamar a los espíritus de las colinas de todas partes que venga la mama Niguli, golpean con las hojas la yuca y luego siembran. El ritual se hace muy temprano en la mañana, luego de la siembra, las mujeres no se bañan ni se peinan, no cogen el machete. Los rituales se hacen con la finalidad de que de un buen producto, son secretos que practican las personas que tienen fe, se hace siempre.

La chicha de yuca y la cerámica tradicional

La elaboración de la chicha tiene un proceso largo. Primero se tiene que cocinar bien la yuca, luego se la desmenuza y con un takana muco se machuca bien. Después, hay un proceso de masticación de la yuca, se añade un poco de camote rallado para que se haga fuerte. Cuando esta suave como una masa se llena las vasijas, las mismas que tienen hojas de plátano en el fondo para que estile el jugo de la yuca al asiento. Cinco días después, en la tarde se pone agua y amanece la chicha bien madura, se va apretando lo que queda encima y sale un jugo amarillito, es fuerte y chuma.

La chicha se utiliza para las fiestas y siempre se tiene en la casa para beber. Los hombres tienen la costumbre de beber mucho, antes del trabajo, para viajar. Las personas de la selva viajan con la chicha, se la deja enterrada dentro de la tierra cuando uno se va, luego cuando están de regreso, cavan y toman la chicha. La



chicha también se consume en las mingas, hace poco fueron unos chicos hicimos minga para construir una casa, se invita al barrio y la gente trabaja por tomar la chicha, teníamos 3 tinajas.

De acuerdo a nuestra cultura, la chicha se sirve siempre en vasijas de barro, las mukawas. Cada casa tiene sus mukawas para servir a la familia y a las visitas. Estas vasijas se hacen con barro, se modelan y se adornan con pinturas naturales, generalmente polvo de rocas. Para fermentar la chicha se usan tinajas, estas son jarras grandes de colores: rojo, blanco y negro. La comida, en cambio, se sirve en unas vasijas negras llamadas callanas, por dentro son brillantes como charol; esto se consigue pasándolas por humo.

Sarayaku es el único lugar donde todavía se conservan estas tradiciones culturales. Estamos luchando para que no se pierdan, pues ya se han perdido muchos valores y si los líderes no nos preocupamos se pierde todo y quedará en la historia, por eso hacemos talleres de cerámica con las mujeres.

La alimentación cotidiana

Para nuestra alimentación utilizamos el plátano verde que está presente en toda comida: asado, cocinado, en sopa con pava de monte o bagre del río o también se cocina el pollo criollo con yuca y plátano. Con el plátano hacemos sango, le rallamos y le ponemos en cualquier sopa para espesar, es muy riquísimo. El plátano maduro asado se sirve con todo, como las papas en la Sierra.

Con la yuca rallada se hace el maito, se le pone sal, se envuelve con hojas de plátano y le asa en fuego lento. Se sirve por tajadas, si quiere puede poner mantequilla. También se hace vino de yuca. Se la asa con cascarita y luego se la pone en una canasta larga, a los tres días se pone caliente, está dulce, la aplastan y la ponen



en una especie de tarima que se hace en la vasija, le dejan unos diez días y sale un líquido del color de la cascarita de café. Esta chicha si es muy chumadora, con un poquito se chuma. La yuca rallada se usa para hacer huariña, se la mezcla con panela, es como hacer granola; lo hace la gente que ha vivido con otros pueblos.

Con el choclo hacemos saramacho, es como una humita. Para preparar se muele el choclo, se coloca en la hoja de choclo, se le pone un condumio hecho con maduro y se cocina. Con el maíz y el maduro se hace colada que se toma en unos pilches anchos hechos de calabaza, si se toma uno de esos llenitos después uno se queda dormido. También se hace chicha molida, se hierva el maíz por algunas horas, luego se le pone en las tinajas de hacer chicha, y se añade panela, ahora que tenemos como comprarla. Se amarra la boca de la tinaja con hojas, ahí se conserva frío, es como tener en un refrigerador.

El mantenimiento de la gente es el pescado: bagre, boca chico, cachama, todos tienen nombre. Se lo consume hecho maito, cocinado o ahumado. También lo envolvemos con hojas y se lo asa a fuego bajito, así se mantiene el sabor. En la comunidad hay criaderos de tilapias para casos de emergencias.

Para ahumar el pescado se lo sala y luego se arma una tarima con palos de monte sobre las brasas del fuego ahí se puede asar cualquier cantidad de pescado. Se mantiene una semana, un mes sin refrigerar, para utilizarlo en la sopa, sólo se lo remoja y ya está. Amenazas a la soberanía alimentaria.

Nosotros vivíamos tranquilos no necesitábamos nada de la ciudad, pero ahora ya estamos acostumbrándonos, vamos a Quito a las marchas, vamos de viaje y nos vamos habituando a otras cosas.



Como ustedes conocen se están licitando nuevo bloques para la explotación petrolera. En la última licitación quedo en observación el territorio Ashuar, pero hay otros lugares que sí van a explotar.

Según el gobierno es porque necesita el país, la gente. Con ese dinero se paga la educación, la salud, el mantenimiento de muchas cosas que a veces para mí son innecesarias. Para mí es como hacer algo con una mano y luego borrarlo con la otra porque si la gente no está bien, si las comunidades están peleando, si los dirigentes tienen plata y esto produce división, no hay bien vivir.

Las compañías petroleras están causando destrucción, la contaminación va desde la carretera, la selva, las cuencas de los ríos y la gente entonces se enferma y tiene que ir al hospital, en dónde el gobierno paga a los médicos y compra las medicinas. Para eso se ocupa la plata, pero se está destruyendo a la gente, no pueden vivir tranquilos, en el norte se están muriendo las personas, se acaban los animales, la riqueza de la selva.

El petróleo no nos va a ayudar, en la selva no nos va a superar una escuela del milenio, no nos ayuda si los niños están a 20 kilómetros, necesitamos escuelas pequeñas en cada comunidad para que la gente pueda llegar. No nos interesa tener un edificio brillando, no nos trae cosas buenas, nos dicen pobrecitos pero nosotros no queremos caos en nuestras vida. Como le cuento en la comunidad hay todo lo que necesitamos para vivir, tenemos nosotros mismos brigadas de salud para ver si las familias están bien, para evitar contagios, ver como se cocina, que se come, mejorar en lo que estamos fallando. Eso es para nosotros una ayuda, un progreso ver que la gente este sana y la selva viva. Nosotros sabemos cuidar, alimentar la selva. Cuando entran las empresas, la gente a la selva los animales se asustan, se escapan se van río abajo; en el Perú está pasando lo mismo los animales ya no tienen que comer y se van, se pierden las aves por el ruido.



Acuérdese, en la sierra había venados ahora ya no vemos, había bastantes conejos pero se desaparecen se pierden.

Sacar el petróleo de la tierra es sacar algo que está guardadito, es como sacar a un huevo la clara y la yema, le extraen todo lo de adentro, entonces afuera queda frágil. El planeta queda resentido y llora hay catástrofes, sacan el petróleo y luego hay accidentes muertes, provocadas por el ser humano. Ahora están preocupados por los problemas del cambio climático hacen reuniones, gastan millones para solucionar lo que el ser humano provoca, pero que van a hacer, nada, es un juego que ignora la vida de la gente. La vida natural es lo que vale no los millones, no el dinero. No queremos plata, el petróleo no va a salvar a Ecuador, el pueblo no quiere ser utilizado, nos regalan plata que no es de ellos, es un juego.

Nuestra preocupación por las petroleras es por esas cosas que van a distraer a la gente, le van a comprar porcelanas y se va a perder nuestra cultura. Eso no es superación, eso no nos interesa queremos que exista el pueblo que ha habido antes, que existan las cosas que se hacen con las manos, que se siembre la tierra y se conserve la selva.





Soberanía Alimentaria y minería

Entrevista a Dina Yolanda Reyes Márquez Integrante de la Red de Ecologistas Populares

Introducción

En el Ecuador existen más de 248 mil hectáreas concesionadas para la minería. En las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe, en la cordillera del Cóndor, se está desarrollando el proyecto minero Mirador para la extracción de cobre. Las más de 1,1 millones de hectáreas de la cordillera del Cóndor se extienden por 150 kilómetros en Ecuador y Perú. Este es uno de los ecosistemas más diversos de la Tierra y con altísimas tasas de endemismo (organismos que no crecen en ningún otro lugar del planeta). En el caso de las 200 mil hectáreas al norte de la cordillera, habitadas por el pueblo Shuar, y de las 300 mil hectáreas en el extremo sur, en la cuenca del río Nangaritza, el bosque primario está intacto en un 90%. No es por coincidencia. No se trata de tierras vírgenes o baldías; más bien, este bosque es el resultado de la interacción con una cultura que ha sabido convivir con él por más de 2 mil años.

A pesar de esto, en marzo del 2013 se firmó el primer contrato para explotación de minería metálica a gran escala en la historia del Ecuador con la compañía de capital chino Ecuacorriente S.A, ECSA, para la explotación de cobre. La empresa china construirá tres grandes infraestructuras valoradas en 1 439 millones de dólares. La primera es la



mina del proyecto Mirador, que contará además con una planta procesadora de cobre y una relavera o infraestructura para tratar los residuos y el agua. En segundo lugar, deberá levantar la central hidroeléctrica Santa Cruz, de 129 megavatios (el 12% de la potencia de Paute), que proveerá de electricidad a la mina. Y, finalmente, tendrá que construir Puerto Cobre, una infraestructura en el norte de Puerto Bolívar, en El Oro, a través de la cual se exportarán los minerales.

Esto implica una gran producción de residuos y el uso de mucha agua y energía, así como nuevas vías de transporte. En la operación, la mina utilizará cerca de 600 litros de agua por segundo. Si bien este valor representa un porcentaje menor al 0,1% del caudal del río Zamora (uno de los ríos más cercanos a Mirador); es 40 mil veces mayor al consumo de un ecuatoriano promedio para su alimentación y aseo durante un día, según los mismos cálculos de la empresa Ecuacorriente. El agua que salga de la mina contendrá ácido sulfúrico. Este componente altamente tóxico y corrosivo se desprende de la pirita, mineral asociado al cobre en Mirador, cuando entra en contacto con el oxígeno.

La firma del contrato ha sido rechazada por organizaciones indígenas y otras de la sociedad civil, entre otras cosas por: a) El incumplimiento de la consulta previa establecida en la legislación internacional y en la Constitución de la República (numeral 7, Art. 57), que corresponde al Estado realizarla bajo escrutinio público y no a la empresa contratista; b) Las severas observaciones del informe preliminar de la Contraloría General del Estado, que advierte entre otros daños, la afectación de 227 fuentes de agua por el proyecto Mirador.

Esto sucede en un marco del incremento de la represión y criminalización de quienes se oponen a los proyectos extractivistas en el país.

Fuente:

El Comercio 2012, Así se desarrollará la explotación minera, en línea: http://www.elcomercio.com/negocios/desarrollara-explotacion-minera_0_661133960.html.

Larrea, M, 2012, ECSA o los rostros coloniales de la minería Correísta, en línea: <http://www.rebellion.org/noticia.php?id=147520>

Kingman, S, 2011, Minería en territorio Shuar: El nuevo conflicto del Cóndor en línea: http://www.terraecuador.net/revista_54/54_mineria_condor.html



Yolanda nos cuenta su historia

Apoyo a organizaciones de base y a personas que quieren mejorar la producción en sus fincas. En Zamora, básicamente, la gente se dejó llevar por la ganadería y aunque es una actividad a pérdida, una alcancía sin fondo, la gente sólo tiene vacas. Es increíble ya no siembran yuca, ni plátano, venden la leche y el quesillo, con esa plata compran todo en la tienda, fideos, arroz, atún, dependen de ella y tienen serios casos de desnutrición. Ahora hay muchas personas que quieren sembrar otra vez pero tienen problemas con la tierra porque está degradada y empobrecida. En estos casos estoy trabajando para poder recuperar la tierra y la diversidad con la que sembrábamos antes.

Estoy trabajando también con la Federación de Comunas en Loja, aquí el limitante en cambio, es el agua. Ahora mismo, la gente ya tiene preparado el terreno, las semillas, incluso algunos han sembrado pero todavía no llueve en la provincia, solamente en la ciudad. Muchos de estos compañeros tienen en sus terrenos un área comunal que no se puede tocar, ellos no pueden ampliar sus huertas porque el Ministerio de Ambiente les controla y no permite que se tome más terreno para sembrar. Con la gente de Loja estoy trabajando para sembrar de forma diversificada y asociada, las plantas de esta manera se complementan y se defienden entre ellas.

El amor por la tierra

Soy oriunda de Zamora, ahora vivo en Loja pero viajo constantemente entre estas dos ciudades. Nací en el campo mi padre era un agricultor, nací en 1953, Zamora en ese entonces era un pueblo pequeñito, a 100 metros del umbral de mi casa había bosque primario. Mi padre tenía una finca y siempre íbamos a sembrar, en ese tiempo sembrábamos tomates grandes y sabrosos, solamente a veces cuando logro sembrar tomate en mi



terreno, logro reconocer ese sabor delicioso de aquel entonces. Con mi padre aprendí el amor por la tierra, por la naturaleza, aprendí a sentir la energía que nos da el tocar la tierra, lo que es poner una semilla, regarla, verla nacer. Siempre he estado en contacto con la tierra.

Yo tengo un pedacito de terreno, alrededor de dos mil metros, ahí estoy recuperando variedades locales de fréjol que se han perdido por la introducción de variedades mejoradas. Tengo diez o doce variedades, incluso frejol perenne que carga todo el año. Hay tres tipos cholos, porotito y bola, de diferentes colores amarillo, lila, crema, y los que se hibridan que tienen lila con negro y blanco; negro, lacre y blanco. Los bola pequeñitos y blanco son como medias lunas finitos, hay otras, las viudas que son más anchitas, más redonditas son preciosos me dan ganas de hacer collares o artesanías con ellos.

He empezado a recuperar maíz también porque en Loja, si la gente quiere sembrar tiene que comprar todo el paquete, semillas y tóxicos incluidos. Solo tengo dos variedades que son de clima caliente, los recupere aquí, un amarillo y un concho de vino.

En el terreno tengo también un ladito con especies de la montaña, tengo una visión diferente de la agro forestaría. Yo voy al monte, traigo semillas y las disemino en un área de 500 metros, las dejo ahí y espero que la naturaleza las reciba, recepte lo que es mejor para ella y, en consecuencia, deje germinar lo que se deba. Me encantan las flores, en todo el rededor tengo flores, dan alegría. Siembro platanillo para los picaflores, traigo semillas de la montaña, enredaderas.

Para sembrar utilizo el abono de mi compostera. Ahí pongo las cortezas de toda la semana que voy juntando en un tarro; le mezclo con abono de vaca, ceniza y un poco de tierra. Tengo 3



composteras hago huecos de 70 de ancho por 70 de largo y 50 de profundidad. Empiezo por una esquina hasta que se llena completamente, la tapo y dejo un tiempo hasta que el abono esté listo. Tapo una y saco de la otra. Con este abono siembro incluso en tarros las plantas medicinales como toronjil, menta. Reciclo los tarros grandes de un galón, los corto en la parte más ancha, y siembro pimientos, pepinos.

La comida tradicional

Siembro papa china, sango, guineo de todas las variedades, plátano, yuca, zanahoria blanca. El sango es una aráceo familia de la papa china, tiene también un tubérculo pero que tiene otro sabor. De esta planta se utilizan las dos cosas: El tubérculo que demora 8 meses en salir y las hojas tiernas del cogollo que se utilizan para hacer auchas, también hacemos auchas de la hoja de la yuca. Nosotros utilizamos estas hojas porque como hay escasez de agua, es difícil sembrar hortalizas, aunque tenemos de todo no se puede tener una producción constante.

Aucha es una comida que se la prepara de la siguiente forma. En el caso de la yuca se dejan los palitos de yuca al borde de dónde se sembró, ahí las yemas se activan y se cosechan los cogollos, las hojitas tiernas. En el caso del sango se saca la nervadura principal que es bien dura. Luego, se pone a hervir un poquito de agua en una paila, se añade cebolla picada, ajo, sal, mantequilla y queso, cuando hierve se pone las hojas picadas muy fino, se apaga el fuego y se tapa. Es un plato muy rico y nutritivo. Se come con yuca cocinada o plátano, las personas de más edad no consumimos demasiado arroz, tenemos la costumbre de comer yuca o zanahoria

Tengo maní de árbol esta es una nuez de la Amazonia, también maní de bejuco, la planta es una liana, el fruto exteriormente tiene



la corteza parecida al maracuyá, pero en este caso, la semilla es la nuez, tiene una cubierta muy dura, hay que sacarla con martillo, luego se tuesta y queda del tamaño de una almendra. El maní de bejuco se prepara con plátano molido, es una combinación muy nutritiva. Los amazónicos teníamos una buena nutrición antes de que se den todos los cambios en la alimentación.

En la finca siembro plátano, guineo, orito, seda. Aquí hay un guineo pequeñito al que llamamos tocho, la cabeza de este guineo tiene 5 ó 6 manos, es un guineo verde suavecito para hacer el repe. Este plato se hace solo con guineo tocho, se lo pica bien finito en rodajas como para hacer chifles. Luego, se pone a hervir el agua, cuando está en ebullición se pone el guineo, se lo va moliendo con una cuchara de palo, se lo deja hervir por unos 45 minutos hasta que se esté diluyendo. Después se revuelve con un batidor para que se acabe de diluir, se añade ajo, cebolla molida. Cuando ya está bien cocinado y batido se pone la sal, la leche y bastante quesillo. Queda como una crema, muy rica, para servir se le pone culantro.

Ahora hay también la costumbre de hacer repe con poroto tierno o arveja. En este caso se cocina primero el grano y cuando está listo se añade el guineo picado en cuadritos, se agrega una cucharadita de achiote, sal y se deja hervir, hasta que el guineo se cocine. Al final se pone culantro, leche y quesillo bien ralladito. Con el orito se prepara la chucula. Se pela 6 u 8 oritos y se los pone a hervir a fuego lento con un poco de agua. Cuando esta diluido el orito se le pone un litro de leche, canela molida, clavo de olor. Es una colada deliciosa y nutritiva para los niños. Recuerdo que nosotros la tomábamos al menos 3 veces a la semana, con leche recién ordeñada.

En Zamora también se usan las cocina de leña, cuando quedan las brasas se mete los sedas no muy maduros, los oritos y cuando



la corteza está quemadita se los saca y se los come. El sabor y todos los nutrientes se concentran, al cocinarlo así.

Con el maíz se hacen tortillas y ambates, humitas que les dicen. Se recoge el choclo justo a tiempo, no muy tierno ni muy maduro, se desgrana, se muele, se añade cebolla, huevos, sal un poquito de dulce y quesillo. Esta mezcla se pone y se envuelve en las hojas del choclo, se cocina al vapor, antes nosotros poníamos en el fondo de una olla grande las tuzas del choclo cruzadas con las hojas picadas fino y luego colocábamos las humas paraditas para que se cocinen. Se acostumbra a comerlas con café.

Con el maíz seco, amarillo se hacen tamales. Se lo pela con ceniza, usábamos tolvas en donde poníamos el maíz, la ceniza que salía de la cocina y agua. Luego, se le hierva y cuando sale la corteza se lavaba y se pone a desaguar. Se lo muele a un grueso normal, se añade sal, manteca, caldo de pollo, esta es la masa que se pone en hojas de achira y en el centro se le hace un hueco en donde se añade un refrito hecho con pollo cocinado y desmenuzado, zanahoria picada, arveja tierna y aliños. Se cocinan como las humitas.

Nosotros tenemos la costumbre de consumir la carne seca. Hasta ahora, tengo un ahumador en Zamora. Cuando era joven, siempre se cocinaba en leña, poníamos alambres encima de la cocina y colgábamos la carne para que se seque. Compró carne para la semana o para quince días, hago cecinas, les pongo sal y les dejo secar; incluso seco el hueso. El secador que tengo es un cajón cuadrado grande, de un metro sesenta y tiene una puerquita, es similar a una cocina, abajo tiene un marco con barro en el cual se prende la candela, la carne se cuelga encima en alambres.

Seco de esta manera la carne de cerdo y de res, esta es una forma muy sana de guardar la carne porque no tiene conservantes ni



nada que sea dañino. La carne seca puede durar un mes, un mes y medio. Cuando éramos niños no había refrigeradora, en la familia éramos diez, ocho hijos y nuestros padres. Mi papa, cada mes pelaba un torete, sólo ese día comíamos carne fresca, teníamos parilla grande y hacíamos una fogata inmensa, ahí secábamos la carne.

El hueso seco se utiliza para hacer sancocho, se lo cocina hasta que la carne este suave, se añade choclo, plátano picado con la mano, trozos grandes de yuca, ajo, cebolla, perejil. La carne ahumada le da un sabor diferente.

Amenazas a la soberanía alimentaria

La minería es un tema bien grave porque ahora hay muchos criterios, hemos tenido un proceso de resistencia bien largo y fuerte en Zamora. En Loja el problema es peor porque aquí la gente ni siquiera sabe que va a pasar con sus terrenos, con la federación de comunas estamos informando sobre el peligro inminente que significa la minería.

La resistencia en Zamora inicia en la década del 90 pero, lamentablemente, siempre se infiltra gente que se aprovecha de las circunstancias para querer liderar y romper los procesos, por otro lado las empresas se aprovechan de las necesidades inminentes de la gente y luego los compra. Mucha gente tiene ya conocimiento de lo que va a pasar con la minería, pero todavía hay quienes dudan y creen que va a traer mucha plata, mucho desarrollo, más comercio.

En este momento Zamora está invadida de chinos, la empresa Hidrochina está construyendo una represa en la vía Zamora, hay una cantidad de gente que se dejó llevar porque les ofrecen trabajo. Es complejo, serio y difícil de entender, por ejemplo en



Zamora la gente no entiende que somos nosotros los que tenemos que ser los artífices del proceso del Sumak Kawsay, nosotros tenemos que tomar las decisiones sobre el tipo de vida que queremos tener, mucha gente no entiende eso y es difícil.

En Zamora la empresa Ecuacorrientes, ECSA, está a punto de iniciar la explotación. La empresa invade toda la provincia con su propaganda de minería responsable; pinta una escuela y luego pone su sello. Nosotros no queremos minería porque sabemos que aquí y en cualquier lugar del mundo la minería necesita agua, energía y caminos. ECSA dice que va a transportar el mineral hasta puerto Bolívar, yo imagino más de 200 trailers en las vías de transporte que son pequeñas, estrechas, nos demoraremos horas para llegar.

Por otro lado, la contaminación del agua es terrible, ellos dicen que la van a limpiar pero el agua se contamina con todos los minerales de la roca, porque se la dinamita, se la saca fuera, se la muele y todos los minerales se dejan expuestos al aire, en una zona de alta pluviosidad que anualmente oscila entre 1800- 2000 centímetros cúbicos al año. Esos minerales azufre, plomo, etc. se evaporaran y luego habrá lluvias acidas.

Este es un proceso que no se puede detener, no hay forma de descontaminar el agua. Para producir energía para las empresas, en Loja se ha establecido un proyecto eólico y en Zamora se está haciendo la hidroeléctrica que represa el río Zamora. Se sabe que una represa produce metano con la pudrición de las hojas, la descomposición de los animales muertos.

17. El 15 de octubre de 2011, la empresa Hidrochina firmó un contrato con el Ecuador para la construcción del proyecto hidroeléctrico Delsitanisagua, ubicado en la provincia de Zamora Chinchipe, por un valor de \$215 millones. El proyecto generará 116 MW, actualmente tiene un 7% de avance de obra, en lo referente a accesos y construcción de un túnel. <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/hidrochina-firma-contrato-por-215-millones-507420.html>



En Zamora la minería se va a desarrollar en la Cordillera del Cóndor. Fundación Natura hizo hace algún tiempo un estudio y definió a este lugar como un hot spot un sitio de altísima diversidad. Ahí hay además pueblos indígenas, esa área es una reserva ecológica en donde hay bosque primario. Este lugar, era por así decirlo, la despensa de los compañeros del pueblo Shuar, ellos entraban semanalmente a traer su arroba de pescado, algunos de más de 50 cm de tamaño, traían carne de la caza. Me pregunto ¿Cómo van a vivir esas comunidades? Muchas desde ya han sido despojadas y obligadas a salir. El estudio de impacto ambiental decía que no había comunidades. Sin embargo, ellos les sacaron antes, les quemaron las casas y les intimidaron.

Nosotros ya vivimos un boom de minería artesanal en Nambija¹⁸, la contaminación no era solo ecológica había una descomposición social terrible, había drogadicción, prostitución, sicariato, a la gente la mataban en el camino para robarle.

Las acciones

Lo que yo hago diariamente es compartir, informar en todos los sitios a donde voy. Tengo un programa radial todos los viernes a la una y media, en radio Boquerón 93.7 FM. Es un programa ecológico, científico y técnico en el que trato varios temas, ahora estoy hablando de los agrocombustibles. Quiero informar a la gente sobre los impactos de estas actividades. Trato de que la gente entienda que hay que organizarse, participar, que nuestra voz vale, nuestro voto cuenta, que tiene que ser un voto condicionado, evaluado.

18. El yacimiento de Nambija, es una mina aurífera, es el más grande y famoso yacimiento que la provincia de Zamora Chinchipe ha tenido. Se encuentra a 36 km de la ciudad de Zamora, a 2600 msnm.



No podemos pensar que los sabios de SENESCYT o del SENPLADES decidan sobre nuestra vida, ellos nunca han cogido una pala, no saben nada de nuestro territorio, ni del Sumak Kawsay, creen que el buen vivir es tener dinero en el bolsillo para comprar comida chatarra, procesada. No entienden que para nosotros el buen vivir es poder sentir el perfume de las flores, oír el canto de las aves, disfrutar del calor del sol y del canto del agua. Francamente, son muchas cosas, solamente se puede describir una mínima parte de ese sentir, que en realidad es lo que da alegría a la vida, lo que necesitamos para estar vivos, estar aquí.



BIBLIOGRAFIA

Acción Ecológica, 2012, Sarayaku símbolo de resistencia en Ecuador, en línea <http://lists.accionecologica.org/pipermail/boletin-accionecologica.org/2012-August/000198.html>

Andes, 2012, El plazo para eliminar la pesca de arrastre en el Ecuador será extendido hasta diciembre. 25 de Septiembre 2012. En línea <http://www.andes.info.ec/actualidad/6903.html>

Bravo, Ana, 2012. Pequeños agricultores y políticas públicas. Documento inédito.

Bravo, Elizabeth, 2012, La Biodiversidad en el Ecuador. Presentación power point.

CCONDEM, Ecosistema Manglar, Corporación Coordinadora Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar. En línea <http://www.ccondem.org.ec/cms.php?c=173>

Chérrez, Cecilia, 2012. Actualización de Río Grande, comunicación personal.

Chevron Tóxico, Frente de Defensa de la Amazonía, <http://www.texacotoxico.org/>

Cuéllar Carmen, de Vara Isabel, 2011, Los Sistemas Participativos de Garantía, Unidad 4, Curso soberanía alimentaria, UNIA, España.

Diario la Hora, 2012, Pescadores amenazan con tomarse la plataforma de gas. 22 de Octubre 2012.

El Comercio 2012, Así se desarrollará la explotación minera, en línea: http://www.elcomercio.com/negocios/_desarrollara-explotacion-minera_0_661133960.html.

El Universo, 2012, Estado deberá pagar \$1,4 millones al pueblo Sarayacu, ordenó la CIDH, en línea <http://www.eluniverso.com/2012/07/25/1/1355/estado-debera-pagar-14-millones-pueblo-sarayacu-ordeno-cidh.html>

FAO, 2008, “Situación de las mujeres rurales en Ecuador”, Capítulo 6, Roma-Italia.



Frontera de vida 2012, El Pueblo Kichwa de Sarayaku, en línea <http://www.frontieredevie.net/es/pueblo.htm>

Granda Patricia, 2005, Sumideros de Carbono en los Andes Ecuatorianos, Los impactos de las plantaciones forestales del proyecto holandés FACE-PROFAFOR sobre comunidades indígenas y campesinas, Acción Ecológica, Quito-Ecuador.

Grupo ETC, 2009, ¿Quién nos alimentará? Preguntas sobre la crisis alimentaria y climática. Noviembre 2009.

INIAP, 2008, Informe Nacional sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Quito-Ecuador.

Janson, L, 2007, Interculturalidad y género en La Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC) del Ecuador, Área de Estudios Sociales y Globales Maestría en Estudios Latinoamericanos Mención Políticas Culturales, Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

Kingman, S, 2011, Minería en territorio Shuar: El nuevo conflicto del Cóndor en línea: http://www.terraecuador.net/revista_54/54_mineria_condor.html

Larrea, M, 2012, ECSA o los rostros coloniales de la minería Correísta, en línea: <http://www.rebellion.org/noticia.php?id=147520>

Machado, Decio, 2011. Río Grande y la resistencia de sus pobladores al megaproyecto Multipropósito Chone

MAG-IICA, 2006, La agroindustria en el Ecuador. Un diagnóstico Integral. Ministerios de Agricultura y Ganadería, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

Sarayaku, 2012, Proceso del Caso ante la Comisión y la Corte Interamericana, en línea http://sarayaku.org/?page_id=538.

Tierra, L, 2011, Reseña de los Emprendedores de la Argelia Alta, en El Buen Vecino, Informativo de la Fundación Holcim Ecuador para las comunidades, No. 013, Noviembre. Quito-Ecuador.



