
EXPOSICIÓN 3

SOBERANÍA ALIMENTARIA A ESCALA DE LA COMUNIDAD LOCAL: ¿QUÉ SIGNIFICA?

María Mayer de Scurrah y Raúl Ccanto

En el Perú existen aproximadamente 7 mil comunidades campesinas que ocupan el 40% del territorio nacional. Se estima que el 50% no están formalizadas. Han sufrido un severo proceso de debilitamiento debido, en parte, al poco apoyo que reciben del gobierno, así como a la tendencia a la municipalización. Su preocupación fundamental es la tierra, ámbito que incluye rotación, tierra de pastoreo y temas sociales. La pregunta es si esto engloba la soberanía alimentaria.

Una de las limitaciones de mi presentación es que se refiere a una de las 7 mil comunidades existentes, y las diferencias entre ellas son tremendas. Aun así, quizá los datos más importantes que vamos a citar sean similares a muchas.

En el Perú tenemos cultivos andinos autóctonos y cultivos que llegaron de afuera. Ambos se cultivan entre los 0 y los 4 mil metros de altitud, según las diferentes zonas de producción en función de los pisos altitudinales. Lo mejor para una familia y la comunidad es acceder a terrenos en varios pisos altitudinales, lo que les permite sembrar varios cultivos adaptados a las diferentes zonas; con ello aumenta la seguridad de obtener cosechas, ya que las granizadas y heladas tienden a ser localizadas. Aún existen muchas comunidades en donde las autoridades rigen las zonas de cultivo. Lo tradicional es que se rote de manera sectorial y lo haga toda la comunidad, de modo que en un año se siembra en una gran parcela, el año siguiente en otra gran parcela, y así sucesivamente. Dependiendo de

cuánto terreno tenga la comunidad, pueden ser sectores de nueve, de seis o de cinco años. Pero con el paso de los años se han generado tendencias hacia la desintegración, y la tensión permanente entre lo comunal y lo individual ha ido en aumento. Mientras en las zonas altas se han mantenido estos sectores, en las bajas e intermedias vienen incrementándose las parcelas familiares “privadas”.

En la zona alta de la comunidad de Quilcas, ubicada en el distrito Quilcas en la región Junín, por ejemplo, se destina un área a cultivos; esta, a su vez, está dividida en siete sectores cuyo uso está determinado por la asamblea comunal, que determina la fecha de distribución de parcelas a cada comunero —lo que se realiza cada año—, de la siembra y otras labores culturales, la cosecha, y el cuidado de las parcelas. Aquí han cosechado 250 familias. Este manejo sectorial contribuye al mantenimiento de una gran agrobiodiversidad: cada familia puede tener entre cinco y veinte variedades, pero, en conjunto, pueden llegar a noventa y hasta ciento veinte. Este sistema tiene enormes ventajas, como la práctica de labranza mínima (uso de *chaquitaqlla*) que reduce la erosión, los descansos prolongados que evitan el daño del gorgojo, y prescindir del uso de pesticidas dañinos. Los suelos son fortalecidos con el “guaneado” con estiércol de los animales procedentes de las estancias o almacenados cerca de los turnos. En Huancavelica también se establecen turnos: uno de papa, otro de cebada o avena, seguidos de seis años de descanso para recuperar la fertilidad de los suelos. Los agroecólogos llaman a esto *soberanía alimentaria*, pero los comuneros lo denominan *rotación de cultivos* o *manejo de turnos* o *laymes*.

En el caso de las comunidades que se han desintegrado, cada familia es dueña de sus pequeñas parcelas, en las que siembran cultivos que ellas priorizan: papa nativa amarga, papa dulce, papas mejoradas (introducidas mayormente por el Instituto Nacional de Investigación Agraria – INIA). También siembran otros tubérculos y raíces andinos, como la oca, olluco y mashua y, últimamente, la maca, cuyo cultivo por individuos de la comunidad ha experimentado un fuerte aumento en los terrenos comunales de pastoreo. La maca es un cultivo netamente comercial orientado al mercado de exportación; está dañando el rol que cumplen los pastizales en almacenar el agua de lluvia, contribuyendo así a la erosión cuando llueve torrencialmente en suelo suelto. Además, la maca requiere nitrógeno que también empobrece los suelos. Cuando se pierde el manejo colectivo de los suelos

Cultivos y variedades manejadas por las familias de Chopccas

Cultivos	Familias que siembran (%)	Nº de parcelas que siembran	Área de siembra (m ²)	Nº variedades reportadas
Papa nativa	88.6	1.75	2360	98
Papa mejorada	88.1	1.17	1056	6
Olluco	82.7	1.04	285	12
Mashua	77.3	1.02	252	15
Oca	37.3	1.03	245	11
Cebada	96.8	1.62	1626	8
Habas	94.6	1.4	802	15
Tarwi (Chocho)	75.7	1.26	1120	4
Avena (Quaker)	72.4	1.21	823	No reportan
Quinoa	42.7	Dentro de habas	No reportan	No reportan
Pastos cultivados	40.2	1.0	617	3 (avena y ryegrass/ trebol rojo)

Fuente: Información recogida directamente por los autores.

y se siembra papa en parcelas pequeñas dispersas en el paisaje a nivel individual, surgen problemas serios por la invasión masiva de gorgojos en los pequeños campos. Esta situación conduce al uso de pesticidas. Además, está la *rancha* —enfermedad fungosa— que ataca a la papa en zonas bajas y húmedas que, debido al cambio climático, está apareciendo en sectores donde nunca antes hubo este problema. La *rancha* puede devastar los cultivos de papas nativas y mejoradas si no son controlados. Estos son factores que reducen la soberanía alimentaria de una comunidad.

Son factores de desintegración de los sectores, por un lado, la sobrepoblación y la intensificación del uso de la tierra y, por otro, la emigración, que deja parcelas sin cultivar. Un estudio de dos comunidades, realizado el año 2005, muestra cómo la buena calidad de sus dirigentes logró que se mantuviesen esas buenas prácticas, entre ellas la rotación de cultivos. En estas comunidades el descanso era de cinco años. Esto debe ser considerado también como parte de aquello que llamamos soberanía alimentaria, pues está relacionado con el mantenimiento de la cantidad de tierras que se necesita para alimentar una comunidad, sin degradarla.

Respecto a los cultivos, a cuanto más pisos accede una familia, más agrodiversidad puede tener y mejor será su alimentación. Una familia que maneja solo el piso alto obtendrá únicamente papas; otra que cuenta con

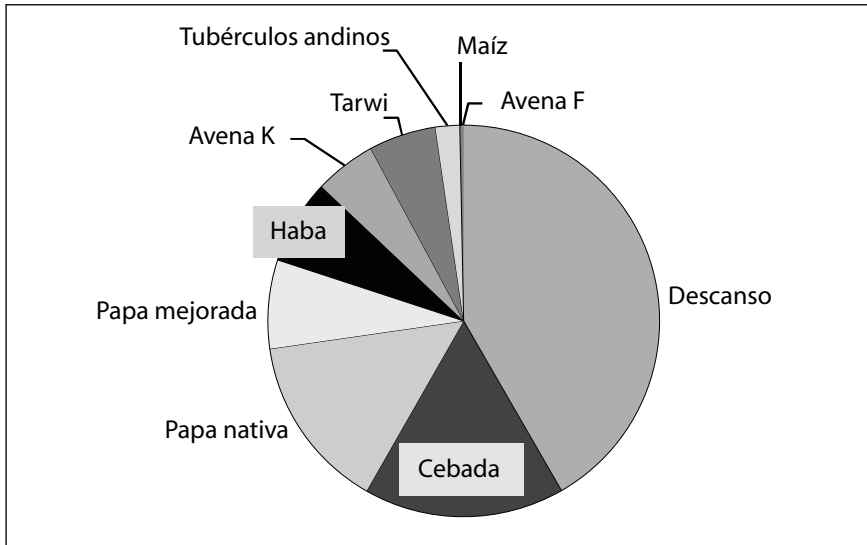
tres pisos tendrá maíz, frijoles, habas y papas. Obviamente, la alimentación de esta última es mejor. Pero en muchos casos la estrategia de controlar más pisos se derrumbó con la distritalización, que cortó el acceso a diferentes pisos y transfirió el control que ejercían las autoridades comunales a las autoridades municipales, que no sienten que el tema alimentario sea de su competencia.

Me referiré ahora al caso específico de Chopcca, en Huancavelica. Se trata de la exhacienda Tinker Chopcca, con 10 mil hectáreas; hoy cuenta con 16 centros poblados. Nosotros trabajamos en cuatro de ellos. En junio el paisaje es mayormente de color amarillo por los pastizales y cereales, como la cebada madura, y marrón por los campos cosechados; mientras que en febrero el color es verde. Hemos tomado datos de todas las familias con niños de 6 a 36 meses, pero solo 189 aceptaron contestar los cuestionarios; la mayoría de los que aceptaron no eran evangélicos. Recabamos datos sobre ingresos y productividad de varones y mujeres, sobre disponibilidad, que tiene que ver con seguridad alimentaria, y se hizo un recordatorio de 24 horas para ver qué les daban de comer a niñas y niños.¹¹ El día que entramos había un camión del Programa Nacional de Apoyo Alimentario (PRONAA), y llegaban todos los comuneros a recoger el arroz que estaban repartiendo. Al día siguiente nos invitaron arroz: habían preparado una olla inmensa. Para ellos eran importantes los alimentos que les daba el PRONAA, y eso forma parte de su seguridad alimentaria.

Casi todas las familias siembran papa nativa, papa mejorada, olluco, mashua, oca, cebada, habas, tarwi, avena, quinua, aunque tienen pocas parcelas con todos los cultivos y el área sembrada es pequeñísima. En el caso de la papa es un tercio de hectárea; en el de cebada, 1600 metros cuadrados. El tarwi es su cultivo comercial: es el cultivo que venden para conseguir dinero. El resto es para su seguridad alimentaria, aunque mejor debería decir para el autoconsumo. En lo que concierne a la papa nativa, siempre hay discusiones (sobre si son 98 variedades o menos). Al respecto hay dos mitos: uno, que es una defensa frente al cambio climático; el otro, que obedece a la seguridad alimentaria. Este segundo mito ha quedado

¹¹ En el Perú no se encuentran mapas de comunidades, pero sí de distritos. El Gobierno imprime mapas de distritos pero no apoya a las comunidades: Los mapas de las comunidades no existen.

Cultivos en la comunidad de Chopcca



Fuente: Elaboración propia.

derribado porque hay una desnutrición muy severa en estas comunidades, y hemos visto que no les alcanza la papa a través del año. Sin embargo, si cosecharan más no habría problemas tecnológicos que impidan almacenarlas por lo menos nueve meses.

La desnutrición crónica de los niños es muy alta: 44%. Los niños no cubren sus requerimientos diarios de hierro y zinc, lo que los mantiene desnutridos, aunque también hay otras causas, como las enfermedades diarreicas y otras. Lo que sí cubren es su requerimiento de proteína, lo que contradice los estereotipos. Cubren el 25% de sus deficiencias con entregas de chispitas y papillas del Centro de Salud. Con el cambio de gobierno este servicio no se reestructuró, y durante el año que estuvimos, no se encontraba disponible. Los alimentos que compran son: fideos, arroz blanco, tomate, ajo, zapallo, ajo, cebolla, zanahoria, azúcar rubia, aceite, gaseosas y golosinas. Todo esto viene del mercado nacional, aunque la mayor parte del trigo consumido, y consecuentemente el pan y los fideos, es importada, y es parte importante de su alimentación. Probablemente cubre el 25%-30% de su alimentación con tendencias a hacerse más importante, y sin pensamientos sobre soberanía alimentaria.

En cuanto a si la producción en teoría es suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales, el estudio de Alejandra Arce et al.¹² muestra que 46% de las familias no logran producir los requerimientos diarios de energía basal, y los micronutrientes de hierro y zinc. La contribución de la crianza animal, que consume tantas horas diarias de trabajo de las mujeres, es mínima en la dieta. Este estudio resalta la importancia de la cebada en las comunidades altoandinas, por su fuerte contribución con los requerimientos energéticos y por su contenido de hierro y zinc. Sin embargo, en la cebada no encontramos variabilidad, aunque sospechamos que la variedad local es un compuesto de genotipos que los agricultores han ido adaptando con el tiempo, y lo mismo puede estar pasando con las habas, pues cada vez que introducimos nuevas variedades que no competían con la variedad local.

Se sostiene que la agrobiodiversidad protege a los agricultores de los efectos del cambio climático y que ayuda con una dieta variada. Estos conceptos necesitan ahondarse, pues en Chopcca, en el mes de octubre, más de la mitad de las familias ya no cuenta con papa, por más variedades que se hayan sembrado. La pregunta es: ¿por qué no siembran más terreno? En el caso de los cultivos andinos, solamente disponen de ellos después de la cosecha, mientras que la mayoría de las familias tienen cereales todo el año. En lo que respecta a la quinua, son pocas las familias de esta comunidad que la consumen todo el año. Los ingresos que obtienen gracias a sus cultivos son de 10% a 15% de sus ingresos totales, según respuestas en las encuestas. Venden queso, avena, cuyes, etcétera, pero sobre todo tarwi, y su gran mercado de exportación es el ecuatoriano. Estos mercados, al igual que el de la maca, son precarios, pues basta un cambio en el país que importa para que los precios se desplomen. En el Perú se consume muy poco tarwi. ¿Cuáles son sus otras fuentes de ingreso? La migración temporal. Sabemos que los jóvenes trabajan en La Parada de Lima como cargadores, y también en las minas.

¹² Alejandra Arce et al. (2016). The Challenge of Achieving Basal Energy, Iron and Zinc from Home Consumption through Family Farming in the Andes. A Comparison of Coverage through Contemporary Production System and Selected Agricultural Interventions. *Agriculture and Food Security*, 5, 23. Disponible en: <http://rdcu.be/lfrH>

Concluyendo, la comunidad como tal no ejerce decisión sobre los temas alimentarios ni persigue la soberanía alimentaria. Son las familias las que deciden qué comer, qué cultivar y qué comprar con poco apoyo de la comunidad en algunas prácticas para sostener sus cultivos. Hay un nexo muy débil entre la agricultura y la alimentación y la nutrición. No basta con consumir cantidad de alimentos energéticos; lo más importante es la diversidad de la dieta.