



**PROYECTO AGRICULTORES FAMILIARES, INNOVACIÓN Y MERCADOS
ATN/RF-16108-RG**

Estudio de caso del sistema participativo de garantías y comercialización de productos ecológicos del Ayllu Phanacachi (municipio de Chayanta)

**Cecilia Zenteno Lawrence y Marcela Illatarco Quispe
2022**



Códigos JEL: Q16

FONTAGRO (Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria) es un mecanismo único de cooperación técnica entre países de América Latina, el Caribe y España, que promueve la competitividad y la seguridad alimentaria. Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), FONTAGRO, de sus Directorios Ejecutivos ni de los países que representan.

El presente documento ha sido preparado por Cecilia Zenteno Lawrence y Marcela Illatarco Quispe

Coordinación: Francisco Rodríguez

Edición: Francisco Rodríguez y Federico Miri

Copyright © 2022 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial- SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode>) y puede ser reproducida para cualquier uso no comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas. Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional. Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Esta publicación puede solicitarse a:

FONTAGRO

Correo electrónico: fontagro@fontagro.org

www.fontagro.org



Tabla de Contenidos

Contenido

Resumen	5
Introducción.....	6
1. Antecedentes.....	7
1.1. Características del Ayllu.....	7
1.2. El Ayllu Phanacachi.....	10
1.3. Metodología	16
2. Descripción del caso	21
3. Actores.....	28
3.1. Productores y representantes del SPG	28
3.2. Actores institucionales.....	32
3.3. Consumidores	36
4. Resultados	37
4.1 Producción.....	37
4.2 Certificación	38
4.3 Comercialización.....	39
5. Consideraciones finales.....	41
6. Bibliografía	43



Ilustraciones

<i>Ilustración 1 Ubicación del SPG del Ayllu Phanacachi.....</i>	<i>11</i>
<i>Ilustración 2 Composición organizativa territorial del Ayllu Phanacachi.....</i>	<i>13</i>
<i>Ilustración 3 Producción y economía de trueque del Ayllu Phanacachi.....</i>	<i>15</i>
<i>Ilustración 4 Diferenciación de productos del Ayllu Phanacachi.....</i>	<i>22</i>
<i>Ilustración 5 Productos certificados por comunidades del Ayllu. Phanacachi.....</i>	<i>40</i>



Resumen

La producción de alimentos en las comunidades del municipio de Chayanta, Región del Norte Potosí, en Bolivia hoy en día, aún se encuentran gestionada ecológicamente desde las prácticas y conocimientos locales, con numerosos ejemplos de acciones y formas de organización socio políticas económicas propias del Ayllu. El presente documento, presenta los hallazgos del estudio sobre las experiencias productivas-alimentarias del Ayllu Phanacachi, parte del proyecto “Agricultores Familiares, Innovación y Mercados” (ATN/RF-16108-RG), coordinado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en articulación la Fundación para el Desarrollo del Sistema de Áreas Protegidas (FUNDESNAP). Como objetivo del estudio, se propuso la identificación de las trayectorias innovadoras de los productores del Ayllu en la implementación de la certificación del sello de Sistemas Participativos de Garantía.

Las experiencias en la certificación participativa de las familias de Phanacachi, surgieron hace más de una década y en este recorrido se ha podido observar que, la emergencia de novedades en la producción, comercialización y diferenciación ecológica, no se limita a espacios locales pero llega a ensamblarse con diferentes actores, discursos y dinámicas, impulsando espacios de debate, valorización y toma de decisiones. La investigación está diseñada desde una perspectiva basada en los actores y se definió a partir del análisis documental, observación participante y entrevistas semiestructuradas a diferentes actores relacionados con la producción ecológica del Ayllu.

Los resultados demuestran que la diferenciación de productos alimentarios bajo la certificación SPG, puede favorecer la comercialización fuera de los espacios locales e impulsar espacios de coordinación y contestación a modelos convencionales en la producción de alimentos, impulsando una especie de contra desarrollo frente a la producción industrial, mecanizada y desconectada de los espacios locales.

Palabras clave:

Comunidad Indígena Originaria, Actores, Sistemas Participativos de Comercialización, Innovación



Introducción

Las formas de producción alimentaria en la actualidad, se han desarrollado en base a modelos agrícolas modernos, proponen que las prácticas productivas alimentarias para ser más eficientes, deben ser implementadas en gran escala, de forma mecanizada y con un alto empleo de insumos químicos (Steward y Cook, p.24), lo cual ha contribuido a la degradación del medio ambiente, la desvalorización de los conocimientos y prácticas de producción y consumo de alimentos a nivel local.

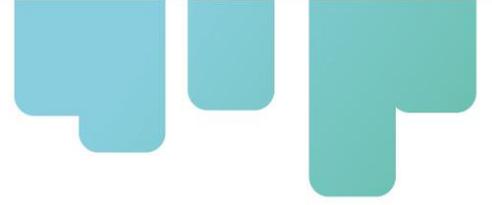
Sin embargo, no todas las formas de producción de alimentos provienen de la implementación de procesos agrícolas convencionales, Bolivia cuenta con una larga trayectoria de producción de alimentos, impulsada desde el autoconsumo y la sostenibilidad del medio ambiente, gran parte de la producción local proviene de las prácticas y conocimientos de las poblaciones indígenas campesinas y afrobolivianas a partir de la producción familiar, se ha estimado que el 61% de la producción de alimentos en el país provienen de estos ámbitos (Tito y Wanderley, 2021, p. 20).

El presente informe sistematiza los resultados del estudio de caso del Sistema Participativo de Garantía en la comercialización de productos ecológicos del Ayllu Phanacachi, organización indígena originaria, situada en el municipio de Chayanta perteneciente a la Región del Norte de Potosí en Bolivia. El análisis de las experiencias productivas alimentarias de este estudio, forma parte del proyecto “Agricultores Familiares, Innovación y Mercados” (ATN/RF-16108-RG), coordinado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en articulación la Fundación para el Desarrollo del Sistema de Áreas Protegidas (FUNDESNAP) en Bolivia.

Como objetivo del proyecto, se planteó contribuir al fortalecimiento de estrategias innovadoras de producción y comercialización de alimentos que, permitan retener una mayor proporción del valor generado por los agricultores familiares, mediante el conocimiento de las innovaciones tecnológicas, institucionales, organizacionales y el diseño de herramientas adecuadas a su sustentabilidad y multiplicación.

El estudio de caso del Ayllu Phanacachi, se ha desarrollado en base a los criterios definidos en el contexto de los objetivos específicos, que buscan comprender, visibilizar y potenciar las innovaciones productivas y de comercialización de agricultores familiares y consumidores y aportar a la discusión y diseño de políticas públicas apropiadas para su multiplicación el país.

El análisis que sustenta esta investigación se fundamenta en las orientaciones conceptuales desarrolladas de forma participativa en el proyecto, que parte desde un enfoque del actor e involucra conceptos relacionados con procesos sociales innovadores, de mercado y gobernanza. La metodología y técnicas empleadas se han establecido a partir de un diseño cualitativo, que ha permitido la comprensión de procesos de innovación y las lógicas y saberes que los condicionan



y dan forma, priorizando estrategias de trabajo interactivo, de interlocución y de diálogo.

Así, el análisis de las experiencias productivas alimentarias del Ayllu Phanacachi, demuestra que las dinámicas sociales organizativas hacen posible la emergencia de estrategias innovadoras, materializándose en espacios de articulación con distintas organizaciones tanto gubernamentales como de la sociedad civil. Lo cual ha generado procesos de intercambio entre sus conocimientos y prácticas con principios basados en la agroecología, permitiendo a las familias productoras desarrollar formas alternativas de comercialización.

Entre los procesos novedosos, se encuentra la diferenciación en la oferta de sus productos, que ha sido implementada por la comunidad en base criterios y evaluaciones que parten de los Sistemas Participativos de Garantía y están normados en las políticas nacionales. Lo cual ha ampliado y consolidado sus espacios de comercialización, no sólo en mercados locales, pero ha alcanzado diferentes ámbitos a nivel regional y nacional, llegando a establecer ensamblajes alimentarios territoriales desde una mirada comunitaria y en favor de la conservación de los recursos naturales.

En la primera parte de este informe se describen las características de los modos de gobernanza del Ayllu a modo de un acercamiento a la realidad del Ayllu Phanacachi. En la segunda parte se describe la metodología empleada en la investigación, en una tercera sección se describe el estudio de caso sobre las experiencias del Ayllu Phanacachi en su intento por ampliar sus estrategias de comercialización a través de la diferenciación de sus productos. En las consideraciones finales se analizan los hallazgos a lo largo del recorrido de la certificación participativa del Ayllu Phanacachi

1. Antecedentes

1.1. Características del Ayllu

Las transformaciones políticas, económicas y productivas por las que atraviesa Bolivia hoy en día, se han definido con la reconfiguración de un enfoque alternativo al desarrollo, que propone una mirada inclusiva, plural y reconocimiento de los conocimientos locales, contraponiéndose a planteamientos de desarrollo lineales y prooccidentales. Este enfoque, se ha definido a través de diferentes acciones y normativas, que sintetizan décadas de luchas sociales en favor de un desarrollo integral y diversificado, legitimando en este proceso “otros actores sociales, económicos e institucionales que en el pasado no contaban con el reconocimiento societal” (Ávila, 2008, p.16), permitiendo en ello, visibilizar otros modos de organización política y territorial.



Desde este planteamiento, el reconocimiento por las diversidades tanto sociales como de recursos naturales surgen de la visión del Vivir Bien, que se define como:

el horizonte civilizatorio y cultural alternativo al capitalismo y a la modernidad, que nace en las cosmovisiones de las naciones y pueblos indígena originario campesinos, y las comunidades interculturales y afrobolivianas [...] Se alcanza de forma colectiva, complementaria y solidaria integrando en su realización práctica, entre otras dimensiones, las sociales, las culturales, las políticas, las económicas, las ecológicas, y las afectivas, para permitir el encuentro armonioso entre el conjunto de seres, componentes y recursos de la Madre Tierra. (Ley 3001, 2012, art. 5, párr. 2).

En este sentido, los planteamientos sobre el Vivir Bien, abren la posibilidad de reconocimiento de las nociones locales de los pueblos indígena, campesinos y afrobolivianos. Espacio en el que se encuentran las prácticas, discursos y conocimientos que parten de las formas organizativas del Ayllu, ensamblaje organizativo, que se enfoca en la gestión comunitaria de los territorios como un entramado de relaciones entre sociedad y medio ambiente.

Desde esta perspectiva, los conceptos que indagan las transformaciones a través del tiempo desde la mirada del Ayllu se interrelacionan con dos formas de crecimiento², Yampara (2008, p.139) señala que las comunidades pertenecientes al Ayllu experimentan procesos de crecimiento interaccionados entre las sociedades y la naturaleza y se articulan con:

- i. los crecimientos para el bienestar,
- ii. los crecimientos que incluyen un sistema de gestión y administración del territorio,
- iii. un sistema de producción y economía, un complejo tejido cultural, ritual, manejo de conocimientos, sabiduría y tecnología y
- iv. la organización social y gobierno político pareado [diárquico].

A partir de esta lógica, la gestión territorial planteada bajo la mirada del Ayllu, centra su accionar en base a procesos colectivos entre humanos y no humanos, que comparten espacios de vida en común y están íntimamente relacionados. En donde, las relaciones familiares dentro del Ayllu, traspasan la mirada antropocéntrica de familia, en donde las sociedades crean alianzas con lo no humano, como parte de la organización de la vida:

El Ayllu, en ese sentido, no es sólo la comunidad de parientes humanos. Los andinos llaman abuelos a los cerros y madre a la tierra. Los maíces son considerados nuestros hijos y el agua de ciertos manantiales es considerado como nuestro yerno. Además, los maíces

¹ El documento de la Ley 300, Ley Marco de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien, se encuentra en el siguiente enlace: <http://www.planificacion.gob.bo/uploads/marco-legal/Ley%20N%20300%20MARCO%20DE%20LA%20MADRE%20TIERRA.pdf>

² El autor hace referencia al crecimiento como una forma de desarrollo, pero desde una visión comunitaria.



tienen su madre: la Saramama; las papas, su Papamama; los ríos su Yacumama y el pacha su Pachamama. Los campesinos consideran al maíz y frijol como hermanos porque crecen sin pegarse. Y en otros casos dicen que la papa y la quinua son familia porque no les afectan las plagas. (Rengifo y Grillo, 2008, p.88)

Así, la idea de Ayllu refleja un conjunto complejo de relaciones que se plasman en un espacio de vida, que al igual que se crean interconexiones entre lo humano y la naturaleza, también los territorios del Ayllu se conectan de maneras diversas, empleando un diseño basado en la complementariedad ecológica longitudinal que, describe una disposición espacial transversal de asentamientos y relaciones de cada Ayllu (Condarco, 1987).

Esta espacialidad para el Ayllu, es trazada a través de trayectorias que abarcan diferentes pisos ecológicos, ocupados de forma vertical y que transversalmente atraviesan las regiones entre la puna, los valles y otros pisos ecológicos dependiendo de la ubicación de las comunidades. En un primer ensamblaje se encuentran la región mayor del Ayllu, en donde se articulan el Alaxsaya (la parte superior, puna) con el Manqhasaya (la parte inferior valle). Cada uno de estos segmentos contiene un determinado número de territorios que se despliegan bajo el nombre de Ayllus mayores, los que a su vez articulan espacios de menor tamaño denominados ayllus menores, en estos espacios interconectados se agrupan los ayllus mínimos o cabildos, y finalmente están las conformaciones denominadas comunidades (Laurence, 2021, p. 299).

Esta diversidad de territorios permite que las familias atraviesen los distintos pisos en la producción agrícola, de esta forma “los territorios también son lugares en donde se desarrollan actividades económicas propias que involucran el trueque y la comercialización de productos, además de ser un espacio dónde se establecen y desarrollan alianzas” (Mendoza et al., 1997, p.6), que ha permitido a las comunidades pertenecientes al Ayllu, desarrollar estrategias de organización local.

Las estrategias de ocupación y manejo de estos espacios, está planteada desde la idea de que las comunidades pertenecientes al Ayllu, sean sostenibles alimentariamente y se logre garantizar la subsistencia y la producción en la familia, diversificando el acceso a diferentes pisos ecológicos, ya que la agricultura de secano es de alto riesgo, que puede manejarse desde el conocimiento de los diferentes microespacios denominados mantas de cultivo (Mendoza et al., 1997, p.7)

Por lo cual se puede asumir que las dinámicas que emergen de los Ayllus, demuestran estar bastante relacionadas a las prácticas locales en donde se prioriza la agricultura, considerada como un eje articulador entre sociedad y medio ambiente, que se materializa a partir de las prácticas cotidianas en los espacios de cultivo:

la chacra agrícola no viene a ser sino una modalidad de criar la diversidad natural; una especie de acompañamiento humano a la crianza que hacen los Apus o deidades tutelares



de la naturaleza. La agricultura, en un contexto así, no resulta una invención humana, sino la continuidad de lo que hacen los Apus y otras formas de vida. En la chacra de los runas, la comunidad humana solicita a los Apus y a la Pachamama, criar parte de sus suelos, transformándolos en suelos criados. Lo mismo sucede con el agua. En la chacra aparece el riego que es una forma de crianza humana del agua. Parte de las plantas de la naturaleza se crían en la chacra surgiendo las plantas criadas. (Rengifo y Grillo, 2008, p.94)

En este contexto, las alternativas locales de producción de alimentos representadas en las formas locales que contiene el Ayllu, demuestran un complejo de prácticas y relaciones tanto entre las sociedades como con el medio ambiente. Sin embargo, las poblaciones que habitan estos territorios hoy en día, se han visto afectadas por diversas transformaciones en los ámbitos sociales, medio ambientales y económicos, que han limitado principalmente la comercialización de sus productos.

Frente a estas problemáticas, las familias productoras del Ayllu Phanacachi, han desarrollado estrategias innovadoras que les han permitido ampliar las posibilidades de comercialización de sus productos más allá de los mercados locales. Esto en un intento por mejorar sus ingresos económicos, lograr el bienestar de sus familias y disminuir la migración de la población más joven. En el siguiente capítulo, se analizan las experiencias innovadoras que han desarrollado las familias productoras del Ayllu Phanacachi en la última década.

1.2. El Ayllu Phanacachi

Históricamente el pueblo Phanacachi, pertenecía al Gran Ayllu Sakaka conformando parte de la histórica Nación Charka, con la conquista española, los espacios territoriales planteados hasta entonces fueron desarticulados, por lo cual - el pueblo Phanacachi pasó en 1908 a formar parte de los ayllus mayores de Chayanta (Albó, 2012, p.101), ubicado en la Región Norte del departamento de Potosí.

En la actualidad, la administración política y geográfica del país, se ha definido por departamentos, provincias, municipios y territorios indígena originario campesinos, incluyendo también una caracterización por regiones, que está “conformada por varios municipios o provincias con continuidad geográfica y sin trascender límites departamentales, que compartan cultura, lenguas, historia, economía y ecosistemas en cada departamento, se constituirá como un espacio de planificación y gestión (Constitución Política del Estado, 2009, Art. 208. I).

Bajo estos criterios, el Ayllu Phanacachi, se encuentra ubicado en el municipio de Chayanta (ver ilustración 1), perteneciente a la Provincia Bernardino Bilbao, misma que está comprendida dentro de la Región Norte del departamento de Potosí (que incluye 5 provincias y 15 municipios). La extensión municipal se extiende a 654.8 km², en ello el Ayllu Phanacachi cuenta con una



extensión territorial de 640 km² y cuenta una población aproximada de 12 mil habitantes (Instituto Nacional de Estadística, 2012).

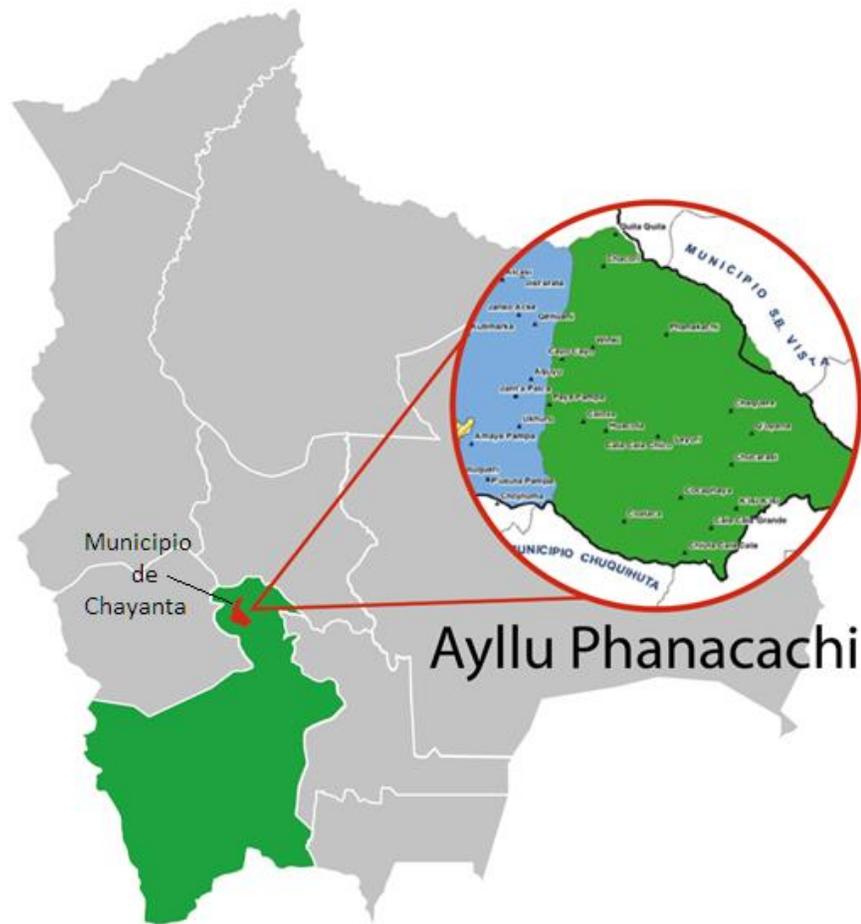
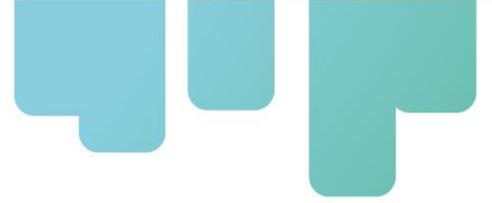


Ilustración 1 Ubicación del SPG del Ayllu Phanacachi

Fuente: Elaboración propia en base a Google Images, 2022.

En la actualidad, la organización del Ayllu Phanacachi ha articulado formas de gestión territorial previas a la colonia española. Así, las prácticas de planificación para la producción agrícola se basan en la articulación de diferentes pisos ecológicos y en donde cada piso adquiere una denominación de acuerdo a la altura en la que este se encuentra. En este sentido, la ocupación del territorio del Ayllu, cuenta con una proporción mayor de zonas de puna alta (denominada alaxsaya), una zona intermedia representada por un piso ecológico de valle intermedio (denominada taypirana) y finalmente una porción bastante pequeña que pertenece a los valles (denominada manqhasaya).



Estas características altitudinales definen el trabajo productivo de las familias pertenecientes al Ayllu, según un productor en:

Phanacachi hasta ahora se han mantenido las formas tradicionales de producción de nuestros abuelos y de mucho antes. Por eso es que nuestros cultivos están en los tres pisos ecológicos: esta primero el más grande que es el piso de las alturas, luego viene el de la zona media y la zona del valle. En cada uno de estos pisos nosotros tenemos diferentes cultivos, por ejemplo, en la zona alta tenemos la producción de tubérculos, así como la tarwi³, oca⁴, papa lisa⁵ e isaño⁶, también tenemos leguminosas como el tarwi y el haba que sirven para intercalar en la producción y para no desgastar los suelos, también producimos granos en la zona alta, en eso tenemos la cebada, la avena y el trigo. Ahora en la zona media también se puede producir haba y arveja, y además tenemos hortalizas, así como la cebolla, zanahoria, nabo y otros tipos de papas también. En la zona del valle que está cerca del río tenemos la producción de árboles frutales de manzana y durazno. (Entrevista productor, 2021)

Como se observa, las formas de organización se encuentran diferenciadas a partir de los pisos ecológicos, pero también existe una diferenciación para la mejor administración y organización en el Ayllu. Es así que el Ayllu Phanacachi articula cuatro ayllus menores: dos de los cuales se encuentran en el alaxsaya, uno en taypirana y uno en manqhasaya. Los dos ayllus menores del alaxsaya son: Janq'u Paqara, y Quwataka, el primero articula dos cabildos o ayllus mínimos: Winki y Qaluxsa con sus respectivas comunidades. El segundo ayllu menor articula dos cabildos Quwataka y Kila Kila y sus comunidades llevan el mismo nombre.

En la zona taypirana, se encuentra el ayllu menor Phanacachi, con el cabildo y comunidad del mismo nombre. Finalmente, en el manqhasaya se encuentra un ayllu menor Qopana, con cuatro ayllus mínimos o cabildos Qupana, Chuqarasi, Qala Qala y Kisi Kisi, con nueve comunidades (ver ilustración 2).

³ *Lupinus mutabilis*.

⁴ *Oxalis tuberosa*.

⁵ *Ullucus tuberosa*.

⁶ *Tropaeolum tuberosum*

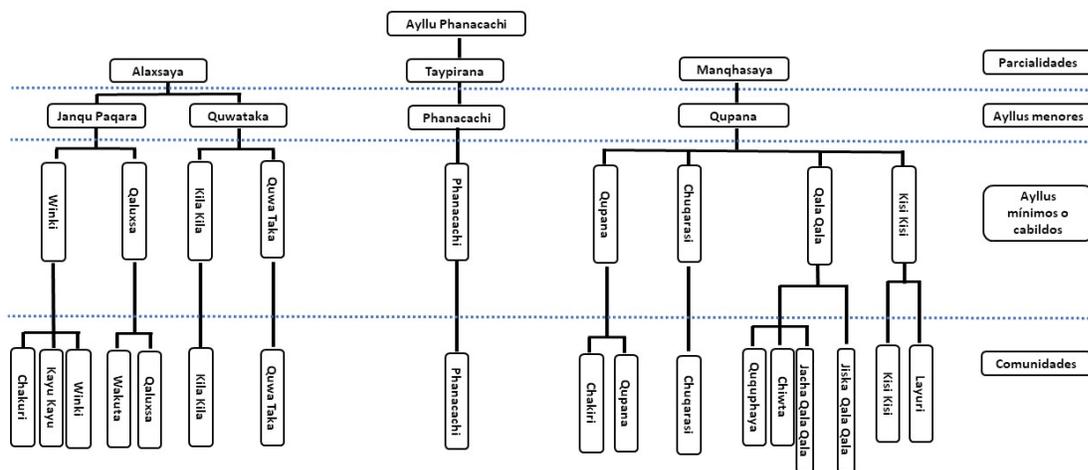


Ilustración 2 Composición organizativa territorial del Ayllu Phanacachi.

Fuente: Elaboración propia en base a Mendoza, et al. 1994.

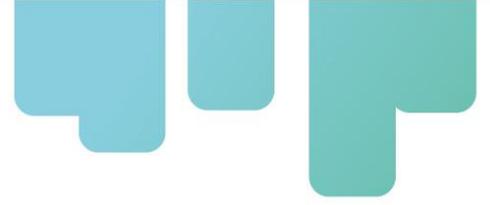
Los pisos altitudinales del Ayllu Phanacachi en alaxsaya, cuentan con un clima más frío en la parte sudoeste y otra parte de clima templado en la cabecera de valle, perteneciente a las cuencas del Río Chayanta y su afluente Chiwta, que delimitan al ayllu por el noreste y por el sur hasta su confluencia en el extremo sureste, que se encuentra a 2.960 m.s.n.m. que resulta ser el punto más bajo del ayllu y del municipio (Albó, 2012, p.117).

La producción agrícola en la región del Ayllu Phanacachi, está basada en el autoconsumo principalmente y la venta a terceros es posible si la producción anual ha excedido el consumo familiar. Así, la economía comunitaria prevé primordialmente el consumo de su producción para las comunidades y destinan sus excedentes a la comercialización para la generación de algunos recursos económicos, en donde los productos agropecuarios son comercializados en los mercados de la población de Pocoata, Llallagua y diferentes ferias regionales del municipio de Chayanta, según un productor:

Nosotros primero tenemos que pensar en el bienestar de la comunidad y de la Madre tierra, eso hemos definido en nuestras reuniones de la organización, sabemos que nuestros productos son sanos y están ecológicamente producidos, según la normativa nacional de producción de alimentos que están en la Ley 3525⁷. Además que lo que nosotros producimos proviene de las prácticas desde antes, por eso lo que cosechamos se queda para las familias, además como la comunidad está alejada de la posta de salud contamos

⁷ En el siguiente enlace es posible acceder al contenido de la Ley 3525

<https://www.presidencia.gob.bo/images/Autonomia/documentos/DGA/NormativaVigente/LEY%203525.pdf>



con nuestros conocimientos en la medicina tradicional por ejemplo las papas no sólo sirven para alimentarnos también nos dan salud, la papa luki⁸ que tiene cuatro variedades, la morada, la blanca, la roja y la bola, de estas variedades usamos la papa bola y la morada para problemas de los riñones y para los problemas de estómago. Cuando tenemos excedentes podemos vender los productos en los mercados de los municipios cercanos pero no hay mucho ingreso porque lo que más nos dificulta es el transporte y los bajos precios que ofrecen por nuestros productos, la gente no valora el trabajo de producción, nos dicen esta es más chiquitito y ¿por qué es tan alto el precio? (Entrevista productor, 2021)

Según el productor, se puede observar que la comunidad valora el autoconsumo, en donde un aspecto importante, es la implementación de conocimientos y practicas ancestrales en la producción de sus alimentos, que desde su experiencia, estos procesos se promueven de acuerdo a las tradiciones y también de acuerdo a las decisiones que se toman a nivel organizativo. Demostrando con ello que, los procesos de producción de alimentos se enmarcan desde las propuestas organizativas como en base a las normas nacionales de producción ecológica bajo la normativa nacional.

De esta forma, las dinámicas del Ayllu en la producción de alimentos surgen desde una visión de proteger tanto la salud de sus propios consumidores como de la población fuera de la comunidad y con una centralidad en la conservación del medio ambiente. Frente a estas propuestas se observa que la población que no pertenece a las comunidades del Ayllu no valora la producción de alimentos ecológicos y tampoco el trabajo que incluye la producción ecológica en sus dietas.

Analizando las características de producción del Ayllu Phanacachi, se ha identificado que existe una amplia diversidad de producción de alimentos centrados en los cultivos andinos de altura. Según el Plan Territorial de Desarrollo Integral (PTDI) la producción de papa en el Ayllu, es la más diversificada y en menor cantidad se encuentra la producción de tarwi, oca, papa lisa, cebada, trigo, maíz, haba, arveja y en la parte de la puna baja y en la cabecera de valle, se producen en pequeñas cantidades y con rendimiento limitado algunas especies de frutales como la tuna, durazno, manzana y hortalizas y entre las prácticas económicas se puede advertir que aún existe el trueque de productos (intercambio de productos) entre regiones (ver ilustración 3).

⁸ *Solanum curtilobum.*



Pisos	Altura	Productos	Economía de producción
Puna Baja	3400-3800 m.s.n.m.	<ul style="list-style-type: none"> - Tubérculos (papa, oca, lisa) - Cebada y avena - Haba - Bovino, - Ovinos - Caprino - Carne - Lana 	<p>Trueque y los excedentes para la venta</p>
Cabecera de Valle	3200-3400 m.s.n.m.	<ul style="list-style-type: none"> - Tubérculos (Papa, oca, lisa, isaño) - Cebada - Avena - Trigo - haba - Alfa alfa - Ovino, - Bovino, - Caprino - Leche - Queso 	<p>Trueque y los excedentes para la venta</p>

Ilustración 3 Producción y economía de trueque del Ayllu Phanacachi

Fuente: Elaboración propia en base al PTDI Chayanta, 2016.

En el análisis que presenta el PTDI del municipio de Chayanta y las afirmaciones del productor del Ayllu, es posible distinguir que las prácticas organizativas en Phanacachi mantienen relaciones de solidaridad, reciprocidad, defensa de los conocimientos y prácticas que involucran dinámicas locales en favor de la soberanía alimentaria tanto dentro del Ayllu como fuera.

Ello demuestra que, las transformaciones sociales en la producción de alimentos, pueden ser entendidas como realidades multidimensionales que se entrecruzan y entrelazan con lo moderno y tradicional en los encuentros y experiencias cotidianas (Arce y Long, 2000) y que no necesariamente deben ser implementadas a partir de principios universales alimentarios que proponen la eficacia en la producción a través de la implementación de procesos modernos, a gran escala y/o con el uso de agroquímicos.

En este panorama, los procesos en la producción de alimentos, su autoconsumo y su dificultosa comercialización en los mercados locales, ha impulsado a que las familias productoras del Ayllu, desarrollen formas alternativas de comercialización de sus productos, a través de procesos sociales y ambientalmente equitativos que diferencian sus productos a partir de la certificación participativa. Los mismos son detallados en la siguiente sección, en donde se desarrollan los detalles de la metodología empleada en el estudio de caso.



1.3. Metodología

La metodología que se propuso para el estudio de caso, fue desarrollada a partir de un enfoque cualitativo, realizado a través de un estudio de caso. La recolección de información se obtuvo de fuentes secundarias a través de documentación existente empleada en el desarrollo de los antecedentes y descripción del Ayllu. Incluyendo en el análisis del estudio de caso también la recolección de información de fuentes primarias.

Para ello, se emplearon técnicas basadas en la observación participante, entrevistas a profundidad y que complementaron la información a través de talleres de capacitación. La recolección de los datos se realizó durante los años 2019 y 2020, llegándose a realizar un total de 22 entrevistas a diferentes actores.

Las categorías de las entrevistas, se definieron en base a los criterios planteados en el proyecto, involucrando a miembros de las familias productoras del Ayllu Phanacachi, miembros de la junta del Sistema Participativo de Garantía (SPG) del Ayllu, de la misma manera se realizaron entrevistas a representantes gubernamentales del Sistema Participativo de Garantía (SPG) y organismos de la sociedad civil que coordinan actividades en el Ayllu.

Un detalle de las personas entrevistadas se presenta a continuación (ver cuadro 1):

No.	Función	Institución
1	Representante del Sistema Participativo de Garantía (SPG)	Ayllu
3	Miembros del comité de garantía SPG	Ayllu
2	Evaluadores del comité de garantía SPG	Ayllu
4	Productores con certificación SPG	Ayllu
2	representantes de la Unidad de Coordinación del Consejo Nacional de Producción Ecológica (UC-CNAPE)	Institución gubernamental.
1	representante del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG)	Institución gubernamental.
3	representantes del Programa de Desarrollo Integral Interdisciplinario (PRODII)	Institución No Gubernamental.
2	entrevistas a representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)	Institución No Gubernamental.
4	Consumidores	Feria Eco Tambo- La Paz.

Cuadro 1 Lista con entrevistas del Estudio de Caso

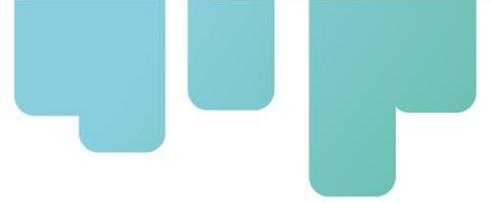
Fuente: Elaboración propia en base a los datos del estudio de caso, 2021.

Las entrevistas realizadas a los representantes del SPG del Ayllu, fueron realizadas con el representante institucional y 5 evaluadores y miembros del comité del SPG pertenecientes a Kisi Kisi y Winki y las entrevistas realizadas a los productores, se logró obtener información de 2 productores de la comunidad Chocori y dos de la comunidad de Winki (ver fotografía 1).



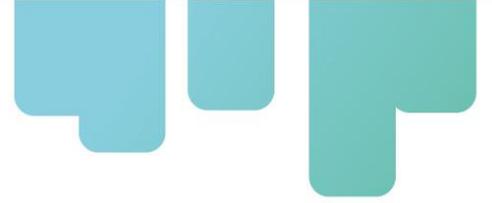
Fotografía 1 Productor de la comunidad de Winki (05-10-2020)

Realizándose visitas a los productores certificados con SPG a fin de conocer sus experiencias y cómo realiza el trabajo de producción de alimentos. De igual manera se coordinó con el Municipio la realización de visitas a las parcelas de los productores, para verificar su sistema de producción y todos los procesos que cumple a través del SPG (ver fotografía 2).



Fotografía 2 Parcela de productor del Ayllu Phanacachi (06.10.2020).

Otro espacio de recolección de información, resultó de la participación en talleres realizados en el marco del proyecto “Conservación y uso sostenible de la Agrobiodiversidad para mejorar la nutrición humana en cinco macro regiones de Bolivia” ejecutado por la FAO, en coordinación con el Ministerio de Medio Ambiente y Agua y financiado por el Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF). Las capacitaciones se realizaron en tres talleres, lo cual permitió al equipo consultor obtener información en distintos niveles, tanto con actores del Ayllu como organizaciones de la sociedad civil y gubernamentales, como se puede observar en la fotografía 3, en la que se sostuvo una reunión previa al primer taller.

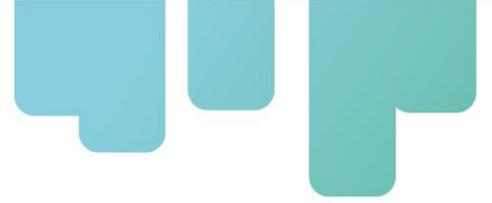


Fotografía 3 Reunión previa al primer taller de capacitación, Ayllu Phanacachi (23.11.2020).

En este espacio se logró obtener datos acerca de los procesos de certificación SPG de los productores familiares del Ayllu. Seguidamente se logró participar del primer taller denominado: Análisis de funcionamiento del SPG Municipal de Chayanta del “Ayllu Phanacachi”, en donde se socializó los objetivos y propuesta del estudio de caso del Ayllu Phanacachi. Después de presentar los objetivos y propuesta, se preguntó a los participantes si deseaban participar de la investigación. Los participantes se mostraron entusiastas con la realización del estudio y acordaron apoyar la iniciativa. Como resultado del primer taller, se obtuvo información sobre la estructura del SPG; quienes estaban a cargo y eran responsables del funcionamiento de la certificación, las relaciones entre la producción ecológica y los conocimientos del Ayllu y finalmente cómo nació la iniciativa de emplear la certificación SPG en el Ayllu (ver fotografía 4).



Fotografía 4 Primer taller Ayllu Phanacachi (24.11.2020).



Este taller, se llevó a cabo con el apoyo del instituto PRODII y la FAO, que seguida de la presentación de los objetivos del estudio de caso tuvo como primera actividad un repaso sobre las maneras en las que se constituye la estructura del SPG, cuáles eran los mecanismos para su funcionamiento, cuáles eran las funciones que debe cumplir el Representante del SPG, cuáles son las funciones del Comité de Garantía y de los Evaluadores, cuantas personas conforman la estructura y las actividades que han venido desarrollando. Para ello se realizó una presentación en base a una línea del tiempo desde el inicio de las actividades hasta hoy en día.

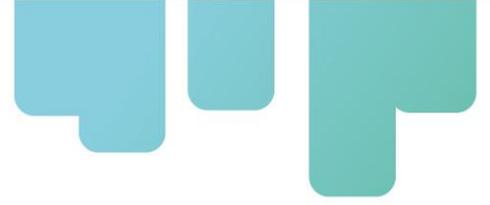
El segundo taller fue realizado de manera virtual y estuvo enfocado a la comercialización de productos ecológicos, se emplearon en su desarrollo datos obtenidos del documento: Demanda de Productos Ecológicos en Bolivia y se capacitó a los participantes en el área comercial. Lo cual permitió profundizar sobre cuáles eran las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades en la producción ecológica certificada y de igual manera se logró socializar técnicas y herramientas para mejorar la comercialización de productos ecológicos.

Finalmente, el tercer taller permitió la presentación de los resultados obtenidos del estudio del caso y realización de un análisis de los mismos y ajustes finales con los resultados obtenidos. La reunión se llevó a cabo en el ambiente de la alcaldía de Chayanta, con la participación de las instituciones de PRODII y FAO. La participación de los productores del Ayllu Phanacachi y la estructura del SPG del Ayllu (ver fotografía 5).



Fotografía 5 Primer taller Ayllu Phanacachi (06.12.2021).

En el taller se analizaron cuales los avances y procesos de implementación de la certificación participativa como estrategia innovadora y de diferenciación para los productores familiares. Esta actividad fue realizada empleando técnicas participativas, con actividades que buscaban indagar las trayectorias a lo largo de los últimos diez años de los productores familiares del Ayllu. El



resultado de la recolección de datos y su respectivo análisis se presenta en detalle en la siguiente sección.

2. Descripción del caso

La producción agrícola en el Ayllu Phanacachi, se caracteriza por tener buen rendimiento para la producción de productos andinos, en particular el cultivo de los tubérculos cuenta con condiciones climáticas y edafológicas adecuadas, permitiendo a los productores desarrollar estrategias organizativas, que han impulsado el empleo de la certificación SPG en sus productos, con el fin de que la población fuera del Ayllu valore los alimentos producidos ecológicamente y mejore los ingresos de las familias con la obtención de precios justos. Los procesos de diferenciación que han adoptado las familias se consideran estrategias novedosas en la comercialización que se detallan a continuación.

Los conocimientos y prácticas en la producción de alimentos de las familias del Ayllu, se han desarrollado a lo largo de varias generaciones y han sido los mismos productores que han interconectado diversos saberes desde sus experiencias para promover una producción ecológica con enfoque local, estos procesos han resultado de dinámicas impulsadas a través de la articulación de los saberes de cada comunidad con sus espacios de vida, en donde se busca conservar todas las formas de vida desde los territorios.

Por tanto, se puede afirmar que la producción alimentaria en el Ayllu, está dirigida a la sustentabilidad de la vida tanto de las familias como del medio ambiente empleando para ello estrategias de conservación de suelos, rescate de semillas nativas y producción diversificada, llegando a diferenciarse de la producción convencional (ver ilustración 4).



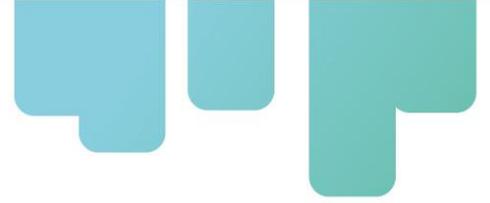
Ilustración 4 Diferenciación de productos del Ayllu Phanacachi.

Fuente: Elaboración propia en base a Google Images, 2022.

Lo cual es posible, mediante la producción de alimentos en cada piso ecológico, que es consumida por las familias del Ayllu, a través de prácticas de intercambio de productos entre los 3 pisos ecológicos, promoviendo de esta manera, el consumo diversificado de la población. Los alimentos, son consumidos de manera fresca y las prácticas alimentarias incluyen también el consumo de productos conservados. En el piso ecológico de la puna se conservan los granos y leguminosas a través de un proceso de secado simple, con productos como la papa, la oca y el izaño, el proceso de conservación es el deshidratado, el producto final se denomina chuño⁹Tanto la práctica del trueque y la conservación de productos garantiza la alimentación de las familias durante todo el año.

La producción en las zonas altas, se combina con la producción de hortalizas (zanahorias, cebollas, habas y arvejas) en la zona media del Ayllu y se complementa con cultivos de frutales en menor escala que provienen de la zona de los valles. Las familias han logrado incrementar la producción más allá del autoconsumo, lo cual les permite comercializar sus productos en las ferias locales, como así también en las ferias municipales de los mercados del centro urbano de Chayanta, los

⁹ Según los productores el chuño es el proceso de deshidratación de la papa que permite su conservación por periodos prologados (según los productores su duración puede ser imperecedera).



días miércoles de cada mes y de igual manera los días sábado en el mercado del centro urbano de Llallagua (municipio colindante con el municipio de Chayanta). Según el comentario de un productor:

Nosotros escogemos las papas amargas para producir chuño, que se realiza en la época de invierno, tiene un proceso de lavado en el río y secado durante toda la noche, se hace en invierno porque la temperatura baja hasta 12° bajo cero y eso permite tener un buen producto [...] esta es una de nuestras prácticas que usamos para tener nuestro consumo a lo largo del año, al cosechar se dividen las papas y las ocas, unas van para el consumo en fresco, otras van para la producción de chuño de papa y oca (ver fotografía 6) también para producir almidón, después también tenemos la selección de papas para las semillas y si nos sobra llevamos a la venta [...] antes de la certificación sólo teníamos la venta en los mercados locales, que están en los centros urbanos de Llallagua y Chayanta, pero ahora ya podemos vender en otros departamentos. [...] La deshidratación también ocurre con el durazno (ver fotografía 7) y la manzana, su proceso es diferente, este sólo se hace con el sol y con el tiempo y la ayuda de las organizaciones hemos logrado implementar secadores solares, que nos facilitan el trabajo.

Algunos años tenemos buena producción y algunos años menos pero siempre alcanza para poder comercializar, el problema son las distancias desde algunos lugares del Ayllu toma 3 a 4 horas para tomar movilidad y desde los lugares más cercanos una hora. Entonces ese un problema porque los caminos a veces se cierran en temporada de lluvia o no hay acceso a las comunidades altas en invierno por la nieve [...] Por eso es que muchos jóvenes quieren migrar de Phanacachi y nosotros como organización hemos pensado que una solución puede ser el mejorar nuestras ventas en otros mercados. En eso varias organizaciones nos han ayudado con capacitaciones, charlas y talleres y hemos visto la importancia de certificar nuestros productos para poder vender en los supermercados o en ferias nacionales en otros departamentos [...] Este proceso ha empezado más o menos el año 2010 y un poco antes tal vez. Primero hemos tenido capacitaciones y reuniones en la organización para poder recuperar los conocimientos locales y luego poco a poco hemos ido viendo el tema de cómo conseguir una certificación de SPG [...] Ahí nosotros con la organización hemos visto que nosotros desde lo empírico conocemos las maneras de producir saludable y sin agroquímicos, que es lo que dice la Ley 3525, esto ya nos ha dejado vender en ferias Internacionales en las ciudades de Santa Cruz, La Paz y Cochabamba, con el pago del stand nos ha apoyado dos organizaciones PRODII y Agrecol Andes. (Entrevista productor, 2021)



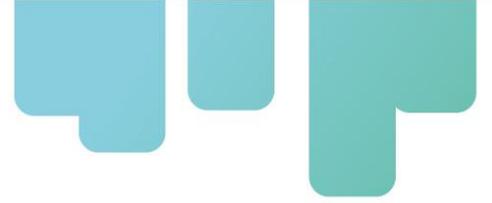
Fotografía 6 y 7, Izquierda chuño de oca. Derecha durazno deshidratado (24.11.2020)

Como se puede observar, la consolidación de la certificación de los productos del Ayllu, es el resultado de más de una década de trabajo conjunto entre las familias productoras y la organización del Ayllu. Se observa que, estos procesos emergen de diferentes espacios sociales, en los que se ha impulsado diferentes debates, que visibilicen las estrategias a ser implementadas por las familias productoras, en favor de recuperar los conocimientos y prácticas ancestrales y así promocionar una alimentación saludable no sólo en el Ayllu sino también en otros espacios.

Se observa que a través de las reuniones, la organización logró identificar problemáticas relacionadas con la falta de recursos para el transporte de productos, la migración y posibles soluciones para mejorar la comercialización de sus productos, lo cual ha fortalecido la organización, que ha logrado consolidar estrategias que permitieron ampliar la oferta de sus productos más allá de la Región del Norte de Potosí.

En este panorama, líderes y familias del Ayllu, lograron articular desde el año 2010, diferentes acciones en coordinación con instituciones del gobierno local, nacional y organizaciones de la sociedad civil, que ampliaron sus capacidades y posibilidades de comercialización a través de la asistencia técnica, capacitaciones en la transformación de productos y en medios de producción; según un productor:

El cambio climático nos afecta en las comunidades del Ayllu y algunos años la producción ha sido media, porque hay lluvias torrenciales nos han afectado. En cuanto a la producción de los tubérculos gramíneas y leguminosas, hemos tenido baja producción, por esa razón las familias ya piensan en migrar a la ciudad y en la ciudad hay mucha competencia en la comercialización. Por ese motivo hemos pensado en nuestros productos transformados que ya tienen estándares ecológicos, se diferencien de la producción convencional a través de la certificación de los Sistemas Participativos de Garantía. Necesitamos que las instituciones nos brinden asistencia técnica en embalaje y formas alternativas de transportar los productos. Los técnicos del municipio y del gobierno central, no ven como nosotros la producción ecológica, porque recién se están interiorizando en las leyes que



existe la producción ecológica con la ley 3525¹⁰. Para nosotros esto ancestralmente siempre ha sido así, nuestros papás eran ecologistas con los abonos orgánicos o cuando se presentaba una enfermedad en la producción, ellos hacían los repelentes con sus propias manos, así nosotros estamos respetando nuestra cultura a través de la producción ecológica en nuestra zona. (Entrevista Productor, 2021)

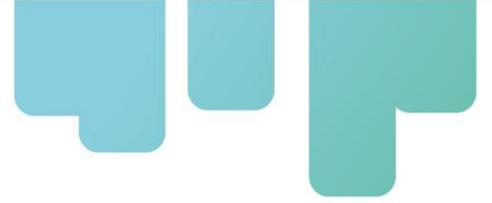
Para el año 2012, con el apoyo del Programa de Desarrollo Integral Interdisciplinario (PRODII), el Gobierno Autónomo Municipal de Chayanta y otras instituciones, se realizaron acciones para revalorizar las prácticas de conservación de suelos, la recuperación de semillas y las técnicas ancestrales de producción de papa y hortalizas, logrando articular estos saberes con los principios de la producción, transformación y comercialización agroecológica en el Ayllu.

Estas actividades se complementaron con las iniciativas nacionales de promover una cultura alimentaria soberana a partir de la diferenciación en la comercialización de productos ecológicos que se sustentaron con la promulgación de la Norma Técnica Nacional Sistemas Participativos de Garantía que en su artículo 7, que define los Sistemas Participativos de Garantía como:

un Sistema Alternativo de Garantía [SPG] reconocido por el artículo 23 inciso b) de la ley 3525 como tipo de certificación de productos ecológicos para el comercio local y nacional, en el cual participan un conjunto de actores que se organizan, se relacionan e interactúan entre sí bajo los principios de los SPGs como la confianza, transparencia, horizontalidad para garantizar de manera participativa la producción, transformación y comercialización de productos ecológicos. Para lograr esto constan de una estructura y procedimientos definidos. El SPG cuenta con un Evaluador, un Comité de Garantía (privado o público/privado) y un representante, que se encargan de caracterizar, calificar y reconocer el cumplimiento de la presente Norma Técnica Nacional de los SPG, además de autorizar la emisión del Documento de Garantía Ecológica y/o en Transición. (Norma Técnica Nacional Sistemas Participativos de Garantía Bolivia, 2012).

Dos años después y como parte del Plan Estratégico Institucional 2014-2018 del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, se planteó con la Resolución Ministerial 440 (2014), la creación del Consejo Nacional de Producción Ecológica, con el objetivo de promover la producción ecológica e impulsar iniciativas locales. En ello el Gobierno Municipal de Chayanta y las organizaciones de la sociedad civil que trabajan en el municipio, lograron promocionar la producción y consumo de productos ecológicos a nivel municipal y nacional, mediante las experiencias y conocimientos de los productores familiares del Ayllu. Así, las familias productoras en Phanacachi decidieron implementar estrategias innovadoras a partir de la diferenciación de sus productos empleando los Sistemas Participativos de Garantía, según un productor:

¹⁰ En el siguiente enlace es posible acceder al contenido de la Ley 3525
<https://www.presidencia.gob.bo/images/Autonomia/documentos/DGA/NormativaVigente/LEY%203525.pdf>

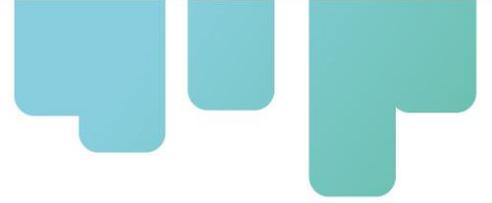


primero nosotros estábamos con la certificación en transición y nos han evaluado los del SENASAG. Siempre encuentran alguna cosita en las evaluaciones, por ejemplo, nos observan en el manejo de la basura y con todo ya son tres veces que han venido a evaluar y la última vez que hemos hecho la evaluación nos han aceptado. Esto nos ha animado a los productores, porque el requisito para vender en los supermercados, nos dicen que hay que tener una certificación y nos hemos organizado y como somos netamente productores orgánicos, no hemos tenido problemas en la producción, pero la comercialización sin certificación es un problema. (Entrevista Productor, 2021)

De esta manera, las familias productoras del Ayllu a lo largo del tiempo y con el apoyo de diferentes organizaciones de la sociedad civil y técnicos municipales, iniciaron un proceso de capacitación que, les ha permitido acceder a la certificación participativa. De esta manera se ha logrado ampliar la posibilidad de comercializar sus productos ecológicos tanto frescos como transformados de forma diferenciada a través del SPG, cumpliendo con la Norma Técnica Nacional de producción ecológica acorde a la Ley 3525 de producción ecológica. Proceso que se ha consolidado el año 2021 con la certificación de 73 familias productoras del Ayllu, este logro no ha sido muy fácil y ha tenido varios percances, en la entrevista el representante del SPG del Ayllu señala:

Se observan cambios en las familias desde que obtuvieron la certificación ecológica del SPG, se ha mejora con la implementación de huertos familiares [...] Los productos ecológicos son más saludables que los convencionales y cuidamos el medio ambiente [...] Se coordina con los técnicos de la FAO, fue importante el impulso de las instituciones como ser PRODII y FAO, pero como productores también queríamos obtener la certificación para vender nuestros productos a un mejor precio [...] Se ha trabajado en la modificación de precios de los productos con certificación SPG, se habló con toda la organización del Ayllu Phanacachi, por nuestra parte nosotros queremos que suba algo el precio [...] Para seguir financiando el SPG no contamos con un fondo económico para solicitar la certificación como familias, pero se quiere trabajar con el POA del municipio. (Entrevista representante del SPG, 2021).

En la entrevista con el representante, se puede observar que las estrategias innovadoras en el Ayllu, se han desarrollado no sólo a partir de la toma de decisiones a nivel de organización, sino también a través de la apertura de la comunidad para articularse con otros actores locales, lo cual ha sido un factor que ha fomentado la diferenciación de sus productos. La creación de redes de trabajo con organizaciones tanto gubernamentales como de la sociedad civil, ha permitido a los productores familiares intercambiar sus conocimientos con formas similares de producción ecológica, mediante procesos de dialogo que han tenido lugar en talleres y capacitaciones, impulsando a la adopción del sello SPG con el objetivo de diferenciar sus productos de los convencionales.



Esta práctica novedosa, ha permitido que los productores puedan comercializar sus productos empleando el sello de certificación SPG, más allá de los centros urbanos en los municipios cercanos, ampliando sus espacios de comercialización en ferias nacionales, así lo describe un productor:

Contar con la certificación SPG es para mejorar mis cultivos, pienso continuar si no tiene costo, porque tenemos ayuda de los técnicos. Al inicio no nos entregaron los sellos de transición ecológica. Al momento de vender los productos certificados el precio sigue siendo el mismo. En las ventas en las ferias de Chayanta y Llallagua, el sello se utilizó a veces. Al momento de vender solo les digo que mis productos son ecológicos y tengo algunas caseras que me compran, pero al mismo precio. El sello ecológico lo utilizo en las ferias en algunos productos porque no nos entregan en cantidad las etiquetas. (Entrevista productor, 2021)

A nivel municipal a través de diferentes espacios de consulta, se advierte que las mayores dificultades que experimentan los productores del Ayllu Phanacachi en la comercialización de sus productos, resultan de la falta de sensibilización por parte de las organizaciones gubernamentales en promocionar la producción ecológica, en donde los consumidores desconocen el valor agregado que tienen el consumo de alimentos producidos ecológicamente en su alimentación. Muchos consumidores al momento de realizar sus compras hacen una distinción por el precio del producto y no por el valor del mismo.

En ello, el representante del SPG del Ayllu, mencionó que, si bien existen varias oportunidades y logros en la diferenciación de los productos para su comercialización, también se han identificado algunas dificultades:

La producción los terrenos son pequeños, es difícil combatir plagas, no se cuenta con transporte [...] Si no realizan producción en los huertos, tienen que salir a trabajar en la minería o en la construcción para tener ingresos económicos [...] El proceso de la certificación es lento y demora la entrega del certificado, hay trámites que son complicados para nosotros: nunca llegaron los sellos de transición y tenemos que ir a una imprenta para que realicen las etiquetas y es otro gasto para nosotros [...] Para una nueva implementación del SPG la organización no cuenta con fondos económicos para pagar una certificación[...] Nosotros estamos aprendiendo, no es fácil comercializar los productos y salir del Ayllu, pero este es un camino que hemos escogido, vamos a seguir intentando, como productores sabemos que todo lleva su tiempo y estamos seguros que vamos a encontrar soluciones y apoyo (Entrevista representante del SPG, 2021)

Desde la perspectiva del representante de los productores, existen algunos factores que hacen que los productores se desanimen a seguir en las ferias, entre estas el representante señala, las deficiencias en el transporte, las dificultades burocráticas para obtener el certificado, a lo que se



suman gastos no previstos, pese a ello los productores justifican que el empleo de la certificación es un proceso de aprendizaje, una apuesta de la organización por mejorar sus condiciones de vida.

En este entramado, resulta importante el análisis que realizan los diferentes actores sobre los procedimientos que permitieron a los productores del Ayllu incursionar en la certificación SPG, lo cual visibiliza las formas de articulación en la que los diferentes actores han intervenido para consolidar el proceso de certificación del Ayllu, estos detalles se desarrollan a continuación.

3. Actores

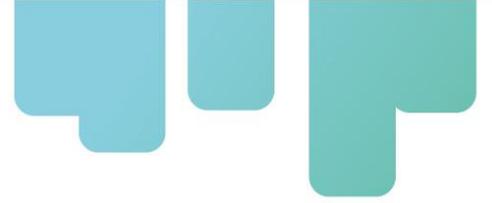
Los procesos que acompañaron las estrategias de diferenciación de los productos de las familias del Ayllu Phanacachi, demuestran que existen ventajas y dificultades en la comercialización de sus productos. Con el fin de visibilizar estas trayectorias, se planteó para este estudio de caso, analizar estos procesos a partir de entrevistas semiestructuradas, que incluyeron a diferentes actores relacionados con la certificación SPG del Ayllu Phanacachi. Entre estos actores se encuentran, los productores del Ayllu Phanacachi y que al mismo tiempo forman parte de la estructura organizativa del SPG.

También se entrevistó a representantes de organizaciones de la sociedad civil, representantes del Programa de Desarrollo Integral Interdisciplinario (PRODII), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y representantes gubernamentales de la Unidad de Coordinación del Consejo Nacional de Producción Ecológica (UC-CNAPE) y el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), estos últimos se encuentran a cargo de otorgar la certificación SPG bajo las normativas del país.

Asimismo fueron realizadas entrevistas a consumidores de los productos comercializados en la feria Feicobol en Cochabamba y la feria Ecotambo en la ciudad de La Paz, que adquirieron productos del stand del Ayllu Phanacachi en ambas ciudades. Los resultados y análisis de las entrevistas a los actores, se presenta en los siguientes apartados.

3.1. Productores y representantes del SPG

Según los productores, el proceso de diferenciación de sus productos a través del sello SPG, ha resultado de un proceso de concertación en el Ayllu y también a través de la articulación con diferentes actores de organismos de la sociedad civil y de los gobiernos locales y nacionales. Según un productor:



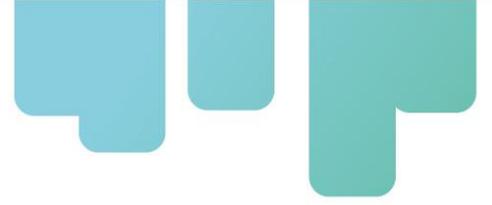
las dificultades de comercialización en los centros urbanos de los municipios de Chayanta y Llagua, nos han impulsado a buscar alternativas para mejorar nuestros ingresos, porque cuando no vendemos los jóvenes y muchas familias deciden migrar a otras ciudades [...] Por esto hemos tomado la decisión de certificar nuestros productos a través del SPG, sabemos que con la certificación podemos vender nuestros productos en los supermercados y en otras ferias [...] No ha sido un camino que hemos andado solos, en esto, las ONG y algunos técnicos del municipio nos han colaborado con capacitaciones y también con soporte económico. (Entrevista productor, 2021)

Como comenta el productor, la certificación de sus productos ha sido una trayectoria que se ha implementado a partir de la necesidad de mejorar las condiciones de vida de la población y frenar la migración de los productores del Ayllu. A través de estos argumentos es que la organización, ha logrado ampliar sus posibilidades de comercialización empleando dinámicas que han impulsado acciones innovadoras a partir de la diferenciación de sus productos. La articulación de sus acciones con otros actores, ha impulsado procesos internos que permitan a los productores ampliar los ámbitos de comercialización de sus productos a través de apoyo técnico y económico.

Con la implementación de la certificación SPG, los productores encontraron oportunidades y contingencias en la comercialización de sus productos. Según los productores, la población que vive en las ciudades, aún no es consciente de la importancia de una alimentación con productos obtenidos a partir de prácticas de cultivo que no hacen uso de agrotóxicos y otros insumos perjudiciales para la salud. Las preferencias de consumo de esta población están centradas en la adquisición de productos que sean económicamente accesibles provenientes de la agricultura convencional y no así en la calidad del producto (proveniente de la agricultura ecológica). Según otro productor:

Hemos encontrado dificultades en la comercialización de nuestros productos en las ciudades, el problema es la competencia en precio, nuestros productos tienen un costo más elevado que los productos convencionales, que tienen precios más bajos, tienen un mayor tamaño y su presentación es más atractiva para los consumidores. En esto nos desfavorece el que los consumidores tienen muy poco conocimiento sobre qué significa el sello ecológico y también desconocen la importancia de consumir productos ecológicos, que tienen un alto compromiso con la salud de las personas y con la madre tierra. A esto se suma que las políticas nacionales no han desarrollado estrategias que sensibilicen a la población para el consumo responsable y tampoco existe un apoyo financiero a los productores de productos ecológicos. (Entrevista productor, 2021)

Como señala el representante del SPG del Ayllu, se puede observar que los consumidores fuera del Ayllu no están conscientes de la importancia que tiene el consumo de alimentos ecológicos. Por lo cual, según el representante, es necesaria la implementación de políticas que, apoyen tanto a las familias productoras como a sensibilizar a la población sobre la importancia de un consumo



que proteja la salud y el medio ambiente.

Un otro elemento que se identificó como limitante en la comercialización de productos y que disminuye los ingresos de los productores familiares del Ayllu, emerge de la comercialización a través de intermediarios. Esto se debe al coste elevado del transporte de los productos desde el Ayllu a las ferias en otras ciudades fuera de la Región Norte Potosí. La vinculación caminera desde el Ayllu a los centros de abasto de Chayanta y Llallagua es limitada y la organización no cuenta con medios propios para transportar sus productos. Así, los productores se ven obligados a comercializar sus productos a intermediarios, como comenta el representante del SPG:

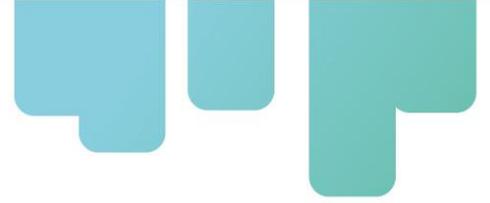
Por ejemplo que demuestra las dificultades es que muchas veces no podemos transportar nuestros productos a las ferias y tenemos que venderle a los intermediarios [...] a veces cuando nos invitan a las ferias en otros municipios, no podemos participar por el costo elevado del transporte de nuestros productos [...] Eso es porque para la comercialización, no contamos con transporte propio para llevar nuestros productos [...] Sería bueno contar con un punto fijo donde vender los productos o un centro de acopio que se encargue de repartir a los mercados y supermercados y así evitar los intermediarios y también el costo de transporte de los productos a otras ciudades. (Entrevista representante del SPG, 2021)

Según el representante del SPG, la falta de transporte es una contingencia que limita la comercialización de los productos en ferias, proponiendo como alternativa la organización de un centro de acopio que disminuya los costes de transporte de los productos y facilite su distribución a otras ciudades.

El representante también señaló la importancia que tienen las articulaciones con otras organizaciones, identificando que si bien las comunidades del Ayllu cuentan con conocimientos prácticos sobre el cuidado de la salud y la madre tierra, resultado de los aprendizajes transmitidos por sus abuelos y los integrantes de su comunidad, también es necesaria la coordinación de actividades con otras organizaciones.

De igual forma, según el representante, con esto, será posible para la organización ampliar sus conocimientos y diversificar las posibilidades de comercialización de sus productos y así se valore la alimentación saludable en las ciudades:

Al iniciar las capacitaciones tuvimos dificultades al aprender las normas y la estructura de funcionamiento del SPG, pero con el tiempo fue posible tener este conocimiento, esto gracias al apoyo de los técnicos de la FAO y PRODII, que durante las capacitaciones nos ayudaron a interpretar los contenidos de la normativa para la certificación [...] Eso sí que a veces tenemos desacuerdos, pero siempre pasa, incluso en nuestra organización, lo importante es solucionar las diferencias y llegar a tener acuerdos [...] Parte de los gastos para las visitas a las parcelas para la certificación, la asistencia a las ferias con apoyo al



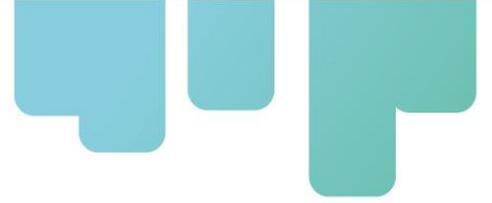
transporte o el pago de los stands para comercializar nuestros productos, fueron en parte cubiertos por la FAO o Agrecol Andes [...] De esta manera fue muy positiva la relación con estas organizaciones porque así nuestros productos llegan a otros lugares y así otras personas tiene la posibilidad de conocer nuestros productos. (Entrevista representante de los productores, 2021)

Como comenta el representante, los espacios de articulación entre el Ayllu y diferentes organizaciones de la sociedad civil, han posibilitado espacios de dialogo, pese a que algunas veces surgen diferencias entre el Ayllu y otras organizaciones. El representante reconoce que, las capacitaciones, el acompañamiento para obtener la certificación, el pago del transporte de sus productos a las ferias fuera del municipio y el apoyo con los gastos para su participación en las ferias, han facilitado la participación de los productores en ferias en ciudades más allá de la Región Norte de Potosí, visibilizando de esta manera la producción de alimentos ecológicos con identidad local.

En las entrevistas el representante del SPG también identificó algunas de las dificultades por las que los productores atravesaron al optar comercializar sus productos empleando la certificación SPG:

En relación con los productores que integran el SPG siempre hay algunos pequeños problemas por el tiempo y dinero [...] Los productores no saben muy bien cuánto mide su parcela y la cantidad de producción [...] Hay cambios en las familias desde que obtuvieron la certificación ecológica del SPG, se mejoró la limpieza en sus parcelas, pero debemos aprender más sobre la producción ecológica [...] Los instrumentos para la certificación ecológica SPG son demasiado trámite, son los requisitos, pero es muy moroso para nosotros y necesitamos ayuda; es algo que nos limita [...] Las evaluaciones para la calificación en las parcelas son un poco complicadas, medir cada parcela que tiene cada productor es mucho el tiempo para verificar pero ahora los productores conocen el tamaño de sus parcelas y pueden contabilizar cuanto producen en la parcela [...] Al comercializar nadie conocía de qué lugar provenían los productos ecológicos o que era eso de ecológico, con el sello nosotros estamos dando a conocer que los productores familiares somos una opción para una buena alimentación y también promocionamos en otras ciudades al municipio de Chayanta. (Entrevista representante de los productores, 2021)

Según el representante del SPG del Ayllu, la incorporación del sello SPG en las actividades de las familias productoras fue complicada en un inicio, también se demuestra que el optar por el sello SPG les permite conocer mejor la producción por parcela, acceder a un mercado nacional y han ampliado sus conocimientos sobre las normativas, promocionando sus productos y la región a nivel nacional.



3.2. Actores institucionales

Durante las primeras entrevistas a los productores del Ayllu, estos mencionaron que existen diversas instituciones que les han brindado apoyo técnico en diferentes ámbitos durante el proceso de lograr la certificación SPG. En los siguientes párrafos se detallan las acciones que realizaron organizaciones de la sociedad civil y gubernamentales que aportaron a lograr la certificación participativa del Ayllu. Entre los entrevistados se encuentran representantes de las organizaciones, PRODIG y FAO. De igual modo se entrevistó a un representante de CNAPE y SENASAG, entidades que fiscalizan y verifican la producción ecológica.

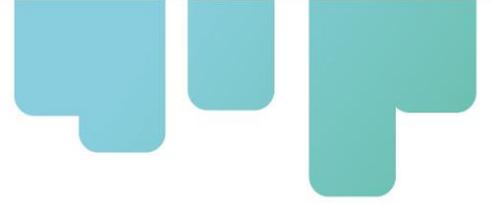
Según el representante de PRODIG, el objetivo de impulsar los procesos de certificación ecológica en el Ayllu Phanacachi forma parte de la misión de la organización, que busca promocionar los productores familiares de la región, y sensibilizar a la población sobre el consumo saludable y amigable con el medio ambiente. Según los técnicos de PRODIG, las acciones realizadas con las familias productoras de Phanacachi incluyeron las siguientes actividades:

Nos centramos en la producción de semillas ecológicas, manejo y control ecológico de plagas, enfermedades y malezas, de acuerdo al tipo de cultivos [...] también realizamos actividades de post cosecha de acuerdo a las características y particularidades de cada cultivo cumpliendo las normas de producción ecológica y las prácticas locales [...] Buscamos que los canales de comercialización sean de forma directa: del productor al consumidor; el objetivo era que los productores lleguen a participar en una feria al año, pero en otras ciudades [...] Una estrategia que se plantea a futuro es la implementación de puestos fijos en las ferias con subvención y también poder distribuir los productos del Ayllu en los desayunos escolares. (Entrevista técnicos PRODIG, 2021)

Los técnicos de PRODIG, identificaron algunos de los procesos que acompañó su organización con respecto a los productores familiares del Ayllu, resaltando la importancia que tiene la generación de espacios de dialogo, mediante las capacitaciones, talleres y apoyo financiero. Esto amplió los conocimientos de los productores en cuanto a la normativa SPG, también logró que los productores valoraran la producción ecológica desde sus prácticas y al mismo tiempo generar prácticas de conservación de la diversidad genética de sus productos.

El representante de PRODIG, señaló que si bien se ha obtenido la certificación para los productores del Ayllu, esta trayectoria ha tenido algunas dificultades:

El principal problema fue reunirnos, debido que los productores tenían dificultades en llegar desde sus comunidades para las capacitaciones [...] La certificación ecológica no sería sostenible, si los productores no destinan un presupuesto [...] Muchos consumidores no conocen el certificado de garantía SPG por la falta de difusión Se tuvo dificultad con SENASAG; deberían apoyar en las capacitaciones también ya que se les paga la



certificación ecológica [...] Es necesario mejorar la Normas Técnicas del SPG específicamente en la comercialización de productos ecológicos. (Entrevista representante PRODII, 2021)

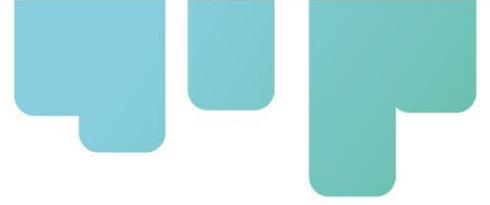
El coordinador de PRODII también agregó con respecto al proceso de evaluación por parte de las instituciones gubernamentales que:

La dificultad es más que todo el tiempo para el evaluador, debido a que tiene que ir parcela por parcela, ubicadas a mucha distancia.[...] Tratamos de apoyar con transporte para que saquen sus productos al mercado y participen en ferias ecológicas [...] El cuello de botella es que no se tiene un mercado específico para los productos ecológicos [...] Identificar alguna innovación que permita mejorar los SPG digital, pero se necesita un técnico encargado, como promocionar los productos mediante las ventas por delivery [...] Tener un puesto en las ferias con un encargado nos podría ayudar o que sean los mismos productores que se turnen para atender. (Entrevista representante PRODII, 2021)

Como el representante de PRODII menciona, entre las mayores dificultades que limitan a los productores familiares se encuentra la distancia de las comunidades, tanto para las evaluaciones como para la comercialización de los productos en otros espacios fuera del Ayllu, lo cual limita a los productores debido a las limitaciones de transporte, ya sea por la precariedad de los mismos, como también por los costes de transporte. Observando que una posible solución para esta problemática sea integrar canales alternativos de comercialización a través de medios digitales.

El especialista de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), que apoya la obtención de la certificación ecológica del Ayllu Phanacachi con 7 comunidades, desde el año 2020 en el marco del proyecto “Conservación y uso sustentable de la agrobiodiversidad para la alimentación humana en cinco Macro regiones de Bolivia” detalló que entre las acciones realizadas en el Ayllu se destacan:

El apoyo técnico a los procesos de certificación ecológica, entendiendo que el sistema de certificación que ya existía en el país tenía los principios básicos de la conservación y el manejo adecuado de los recursos, [...] Promovemos que intensifiquen la producción de especies nativas, y las incorporen en su alimentación, logrando una unidad de nutrición integral. [...] El objetivo de apoyar el SPG del Ayllu Panacachi es generar oportunidades para poder llevar estos productos con una característica singular, sistemas de producción que sean ecológicos y eso da un nicho en mercado, nos acerca a un mercado más solidario. [...] El objetivo de conformar el SPG municipal es mejorar el consumo de los propios productos, que sean ecológicos, mantener la biodiversidad y mejorar el precio de venta de la producción excedente [...] (En relación a) los gastos para las visitas a las parcelas, apoya en algunas cosas la FAO o realizamos una nota para solicitar el préstamo de automóvil a la alcaldía para el transporte. La estrategia básicamente está en mejorar el etiquetado, lo



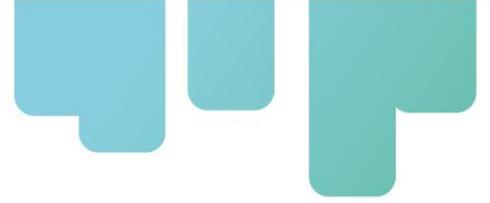
que queremos trabajar con estos SPG. [...] No todos reconocen y valoran la producción ecológica y pagan el valor que corresponde porque mucha gente no sabe que es el sello; hay que trabajar a nivel nacional para que sea valorizado. [...] Además de comercializar a través de circuitos cortos, conseguir algunos contratos oficiales como la alimentación complementaria y los desayunos escolares. (Entrevista especialista FAO, 2021)

Pero también identificaba las dificultades y los desafíos pendientes:

Muchos de los productores no conocen todos los instrumentos que se requieren para poder presentar o solicitar el registro, o no tienen la supervisión de un técnico. [...] Se tardó como cuatro meses en tomar los datos de los productores con el apoyo de los evaluadores, son demasiados datos que se tienen que llenar [...] Tenemos que tomar en cuenta que dentro de nuestra población hay un grupo con una cantidad todavía de personas que no tienen conocimientos de lectoescritura, entonces eso dificulta mucho en el momento de conformar el sistema de garantía; yo pienso que por eso no acceden a participar, el llenado de los registros es difícil para los productores. [...] Ya que Chayanta está muy lejos de Potosí han sido una dificultad territorialmente, los contactos con el personal de SENASAG. [...] Trabajamos en tema de alimentación y nutrición y promovemos el consumo de estas especies nativas de la zona que tienen un alto valor nutricional; sería bueno comprometer al gobierno municipal en la compra de estos alimentos para el desayuno escolar. [...] El SPG es una norma que viene desde el gobierno, que debería promover, a través de las compras públicas, el consumo de estos alimentos, en donde la certificación ecológica tiene muchas debilidades todavía para ser sostenible, no es suficiente tener una norma. [...] El problema más frecuente es el contrabando en la parte comercial y en la exposición misma, ahorita no hay esa diferencia, no más que estos pequeños mercados ecológicos o estas ferias ecológicas que son muy esporádicas o son muy pequeñas, o no se conocen mucho; entonces creo que no hay diferencia realmente. [...] Los envases son bien artesanales, bonitos y atractivos, pero no se muestra en ningún lugar cuáles son los beneficios, no sólo alimenticios sino también en los servicios ambientales que este sistema de producción ofrece; no se dice nada, entonces realmente, el etiquetado tiene que ayudar muchísimo para promocionar en los mercados. [...] los gobiernos departamental y municipal deberían promover las compras de alimentos de estos pequeños productores, fortaleciendo los canales de compras públicas a través del subsidio de lactancia y los desayunos escolares con productos ecológicos. (Entrevista especialista FAO, 2021)

Destaca respecto al proceso de comercialización:

Para apoyar la comercialización se cuenta con un especialista. [...] Se está comercializando de manera artesanal y en circuitos cortos como restaurantes o familias para los cultivos de papa, maíz y tarwi. [...] Para fortalecer las capacidades de los productores, se deberían organizar ferias ecológicas, con etiquetas que muestren el valor nutricional y el sello



ecológico, con promociones de concientización como cuñas radiales y propagandas en la televisión. (Entrevista especialista FAO, 2021)

Como identifica el representante de la FAO, las acciones que realiza la organización, tienen como objetivo el promocionar la biodiversidad y el consumo saludable además de fortalecer los conocimientos de los productores familiares en la comercialización de sus productos, principalmente a través de un etiquetado que visibilice la importancia, el origen y la calidad del producto. Se señaló que en el marco del proyecto se cuenta con un técnico especialista que apoya a los productores en los procesos de diversificación de puntos de comercialización de los productos, no sólo se apunta a la venta en ferias, sino también en restaurantes y otros espacios.

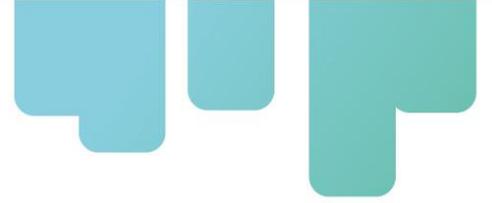
Una crítica común entre los productores, técnicos, representantes y especialista, demuestra que son necesarias las acciones a nivel de gobierno para sensibilizar a la población fuera del Ayllu en el consumo responsable, como también es importante promocionar la agricultura familiar en el país.

Con respecto a las entrevistas de los representantes certificadores de organismos gubernamentales, el técnico del Área Nacional de Registro y Certificación del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), comentó que la organización que representa tiene como objetivo la emisión de Registro Sanitario y realizar un seguimiento de las certificaciones como parte fiscalizadora, para hacer cumplir los procedimientos que establece la normativa vigente en el rubro alimenticio y de envases para alimentos. En la entrevista remarca las dificultades en el proceso de certificación:

Se dieron cambios en las familias, pero en algunas familias productoras no. [...] No entiendo muy bien cómo sacar costos de producción. [...] Se comercializan los productos en Llallagua, las ferias son los días miércoles - sábados y en Chayanta el día martes, pero como productos convencionales; la gente en Chayanta y Llallagua no conocía la certificación, hay en día eso ha cambiado lentamente. (Entrevista técnico SENASAG, 2021)

Según el entrevistado, si bien han existido dificultades, se ha logrado que algunas familias productoras del Ayllu logren cumplir con los requisitos insertos en el sistema de control de la producción ecológica enmarcado en la ley 3525. También resalta la importancia que tiene la certificación para la diferenciación de los productos lo cual le da un valor agregado a los ingresos de los productores familiares, además de sensibilizar a la población que vive fuera del Ayllu sobre los procesos de producción ecológica, con lo cual se llega a promover y fortalecer el desarrollo sostenible de la producción agropecuaria y forestal no maderable ecológica en Bolivia.

De igual manera un exrepresentante de la Unidad de Coordinación del Consejo Nacional de Producción Ecológica (UC-CNAPE), entidad descentralizada del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, explica que, si bien se promueve la certificación ecológica, aún existen falencia en la



promoción para el consumo de estos productos:

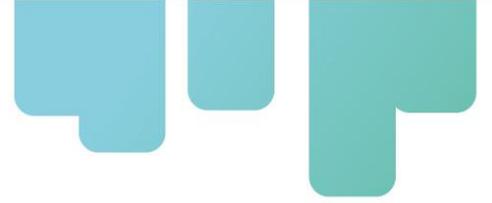
Se busca coordinar con los gobiernos municipales los instrumentos técnicos normativos para promover y promocionar la producción ecológica, no sólo como cumplimiento de reglas. [...] Se articula con otras instituciones para llegar a productores, familias, organizaciones, empresas. [...] El sello es una garantía que los diferentes productos que vende el productor, son productos sanos y saludables. [...] Falta complementar las normas en fibras, miel, cuero, bio-insumos, cárnicos, promoción, difusión y diferenciación de mercado. [...] Aunque se apoya en la entrega de los papeles, luego no se realiza el seguimiento adecuado para la respectiva certificación. [...] El SPG no repercute en una mejora económica inmediata y eso es una falencia. [...] Los subsidios son canales ya definidos pero algunos productores no quieren vender por el factor del precio y la distancia a los mercados. [...] Para mejorar, las normas del SPG deben tener una mayor flexibilidad y ser aplicables en nuestro contexto para que los propios productores se involucren más, trabajen por si solos y no dependan de la ayuda de un técnico o del Ministerio. [...] Es necesario crear un comité de comercialización con los productores que promueva el consumo ecológico y optimice esfuerzos para mejorar las posibilidades de comercializar los productos provenientes de la agricultura familiar. (Entrevista exrepresentante, 2021)

Como comenta el exrepresentante de la UC-CNAPE, es necesario promover a nivel de productores un organismo que se encargue de la promoción y comercialización de productos certificados bajo el sello SPG, destacando a su vez la importancia de implementar estrategias que permitan mejorar los ingresos de los productores familiares con certificación.

3.3. Consumidores

Con relación a los consumidores, se ha logrado identificar que la diferenciación de los productos del Ayllu a través de la certificación SPG, ha logrado iniciar un proceso de sensibilización de consumo responsable con la salud y el medio ambiente, logrando que el trabajo de los productores del Ayllu sea reconocido por consumidores que visitan las ferias nacionales. Además de que el sello SPG en los productos, crea lazos de confianza entre el productor y el consumidor. El detalle de los hallazgos se presenta a continuación:

Las ferias son un buen lugar para poder conocer más sobre lo que se produce en nuestro país [...] cuando visito las ferias me gusta conocer de donde vienen los productos y lo bueno es que estamos en contacto directo con los productores [...] al comprar podemos conversar con los productores y aprendemos sobre la producción, los productores hablan de la importancia que tiene el consumir productos ecológicos y yo veo que es bueno para mi familia [...] Lo que he aprendido de la compra en la feria es que en la producción de



Chayanta no ponen químicos y esto es muy bueno porque así no consumimos algo que pueda dañar nuestra salud. [...]

Un problema es que estos productos se mantienen por menor tiempo, pero son más sanos [...] Puedo confiar en que los productos no están con pesticidas porque está el productor y porque tiene su sello [...] solo compro a los productores porque no traen en cantidad, porque si venden en camiones ya sé que no son de los productores certificados y pueden ser de contrabando, nadie garantiza que esos productos sean sanos. [...]

Compro estos productos porque estoy ayudando a las familias productores y también estoy consumiendo un producto sano, que no daña el medio ambiente Por un producto ecológico, puedo pagar un poco más, tal vez un 10%. [...] Compro productos ecológicos, tienen que tener en la etiqueta una certificación y una mejor presentación, pero es más caro [...] si hay ferias busco estos productores porque me dan confianza.

A través de las entrevistas a los consumidores, se revela que existe un alto grado de satisfacción entre los consumidores de los productos del Ayllu, las compras directas de consumidor a productor demuestran ser un aspecto importante, permitiendo ampliar los conocimientos de los consumidores sobre el origen de los alimentos y los procesos de producción ecológica fomentando la compra de productos de origen local. En ello los consumidores se encuentran dispuestos al consumo de estos productos pese a tener un costo más elevado.

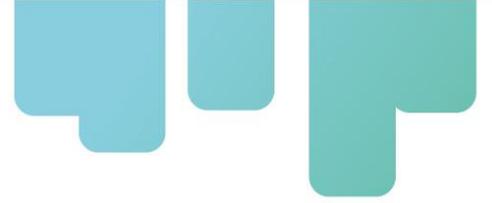
4. Resultados

El contexto de la investigación realizada en el Ayllu Phanacachi, demostró que las estrategias de innovación de los productores pertenecientes a esta organización, recorren tres ámbitos de análisis en los que se destacan la producción, la certificación ecológica y la comercialización. Las dinámicas sociales que emergen de estos espacios de análisis, demuestran estar íntimamente articulados en la producción de novedades, las cuales se presentan a continuación.

4.1 Producción

Las prácticas de producción y consumo de alimentos en base a prácticas ecológicas ancestrales del Ayllu Phanacachi, se encontraban hasta hace más de una década, íntimamente relacionadas al autoconsumo de las familias del Ayllu. Los excedentes de su producción, si se daba el caso, podían ser comercializados con bastante dificultad en ferias locales, en mercados locales de centros urbanos en los municipios de la Región del Norte Potosí.

A través del tiempo, surgieron diversos procesos sociales que articularon la organización del Ayllu con otros actores de la sociedad civil y técnicos de los gobiernos locales y nacionales. De esta forma, fueron impulsadas acciones que permitieron a las familias productoras del Ayllu,



reconocer que sus prácticas y conocimientos en la producción de alimentos estaban acordes a la normativa nacional bajo los principios de los SPGs para con la producción, transformación y comercialización de productos ecológicos. Este reconocimiento impulsó a las familias productoras a incorporar en la organización la certificación SPG como estrategia para ampliar sus espacios de comercialización a través de la diferenciación de sus productos.

Así, en el periodo que va del año 2012 al 2018, participaron del proceso de certificación en transición 8 comunidades: Kisi Kisi, Jatun Qala Qala, Winki, Jichi Qala Qala, Qopana, Coata, Cocaphaya y Qaluxsa. En el período del año 2020 al 2025, participaron siete comunidades: Quisi Quisi, Qala Qala Grande, Winki, Cayo Cayo, Chacori, Phanacachi y Layuri. Actualmente 3 comunidades de Qupana, continúan con el proceso de certificación, esto debido a que los resultados de la certificación en las otras comunidades demostraron ser ventajosos en cuanto a la comercialización de sus productos y el incremento de sus ingresos.

En Chuqarasi, 5 de las comunidades, dejaron participar de las capacitaciones y los talleres, esto debido a que no cuentan con tiempo para asistir a estos eventos y según observan la venta de los productos no incrementó el precio, según estas comunidades no se ve un cambio en los ingresos de los productores a través de la certificación ecológica del SPG.

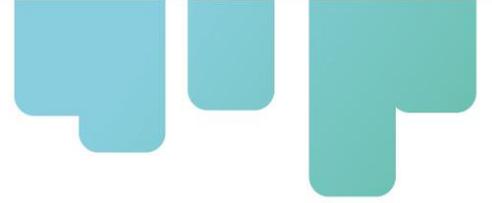
4.2 Certificación

El proceso de certificación SPG de los productos de las familias del ayllu, atravesó por diferentes etapas que, según comentaron los productores permitieron identificar las ventajas y limitaciones en la certificación. A continuación se presentan las reflexiones de los productores con respecto a su trayectoria de certificación, información, que fue recolectada durante el primer y segundo taller, realizados durante la etapa de diagnóstico del estudio de caso.

En ambos talleres participaron integrantes de la estructura orgánica del SPG del Ayllu Phanacachi, representantes de la institución PRODI y 22 productores certificados. Se obtuvo la información sobre los procesos de certificación ecológica a través de técnicas participativas.

Las limitantes que los productores del Ayllu identificaron durante el proceso de certificación fueron:

Los elevados costos de transporte y la precariedad de las vías de acceso y salida del Ayllu, no facilitan la comercialización de los productos [...] los gastos de representación en ferias fuera del municipio de Chayanta resultan a veces demasiado altos y son los productores los que deben financiar estas actividades [...] no todas las comunidades del Ayllu Phanacachi participan para tener certificación ecológica [...] sólo el comité del SPG tiene el conocimiento de las Normas Técnicas [...] los evaluadores gastan su tiempo y su dinero



para realizar las evaluaciones y a veces este trabajo no es reconocido [...] los productores temen que sea un gasto de dinero más para ellos, por el costo de la renovación de la certificación cada 5 años.

En cuanto a las ventajas que observaron los productores y representantes del SPG del Ayllu mencionaron que:

La certificación ecológica y la producción del Ayllu tienen varios elementos en común, lo cual permitirá valorar los productos para su comercialización fuera del Ayllu [...] como la producción y la certificación ecológica se encuentran relacionadas, esto hace que los productores opten por participar de la certificación SPG y participan de los encuentros capacitaciones y talleres [...] *La coordinación con diferentes organizaciones (ONG y del gobierno) facilita los procesos de certificación del Ayllu, ya que se cuenta con el apoyo de instituciones, para las capacitaciones y para solventar algunos gastos.*

A través de la identificación de las limitantes y ventajas, los productores certificados y sus representantes, acordaron implementar acciones de capacitación que les permitan el diseño de planes territoriales con sus respectivos presupuestos que puedan ser ejecutados en coordinación con el gobierno municipal. De igual modo se plantearon la posibilidad de buscar financiamiento a través de otras organizaciones no gubernamentales, esto permitirá que otros productores puedan acceder a la certificación y de igual manera las acciones y planes con los actuales productores certificados tengan continuidad.

4.3 Comercialización

Según la información recolectada se ha observado que la comercialización de los productos certificados con SPG de los 73 productores del Ayllu, incluyen una variedad de productos, tanto frescos (dependiendo de la temporada) como transformados. Entre estos se encuentran cereales, leguminosas, tubérculos y las hortalizas en menor grado, ello debido a la dificultad de transporte a las ferias y mercados alejados (ver ilustración 5).



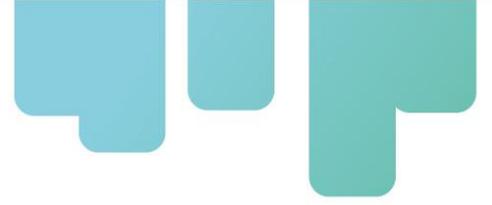
Ilustración 5 Productos certificados por comunidades del Ayllu. Phanacachi

Fuente: Elaboración propia con datos de las entrevistas.

Según los datos obtenidos de los productores, en un análisis sobre la demanda de sus productos, se pudo advertir que la papa, la oca ya sean frescas o transformadas en chuño son productos que tienen muy buenas ventas en las ferias internacionales. Los productores que representan al Ayllu en las ferias también comentaron que se ha añadido a la oferta, miel, plantas medicinales y las frutas deshidratadas con diferentes variedades de manzana y durazno y tienen una buena perspectiva de venta.

En cuanto a la comercialización de productos en ferias municipales en la Región del Norte de Potosí como en otros municipios del país, están los tubérculos y los granos. Gran parte de la comercialización está dirigida al consumo para la preparación de alimentos y en una pequeña cantidad a la comercialización del producto como semilla.

Los productores señalaron que en cuanto a la comercialización de sus productos es necesario ampliar sus conocimientos con respecto al transporte, empaque y formas alternativas de promoción, ya sea mediante las redes sociales u otros canales. De igual manera señalaron que la problemática político social por la que atravesó el país, sumada a la Pandemia del COVID 19 afectó a la comercialización de productos desde el año 2019 hasta mediados del año 2021.



Actualmente las alternativas que la organización plantea, comprenden la conformación de un centro de acopio y la coorganización de ferias ecológicas, a nivel municipal, departamental y nacional, lo cual pueda reducir el costo del transporte, y la certificación no sea otro gasto más adicional para el productor.

5. Consideraciones finales

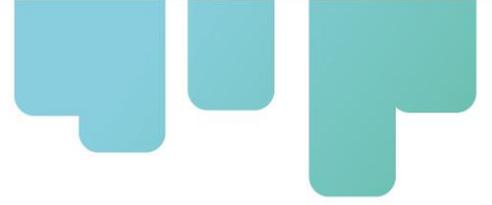
Las transformaciones políticas y sociales por las que atraviesa hoy en día Bolivia, demuestran que durante la última década, se han implementado acciones en favor de la producción y consumo de alimentos desde un enfoque de soberanía alimentaria. Para lo cual, en diversos ámbitos se han diseñado políticas que fortalezcan la producción familiar en las poblaciones indígenas, campesinas y afrobolivianas, reconociendo la importancia del cuidado del medio ambiente en la producción de alimentos, como también del cuidado de la salud de la población.

Entre algunas de estas acciones, se encuentran la implementación de la Ley 3525, que regula, promueve y fortalece desde un enfoque sustentable la Producción Agropecuaria y Forestal no Maderable Ecológica en el país. A nivel operativo se ha promulgado la Norma Técnica Nacional, que regula la comercialización de productos alimentarios ecológicos bajo el modelo de Sistemas Participativos de Garantía (SPG). Asegurando que los procesos de producción alimentaria, se encuentren acordes con los estándares ecológicos propuestos en estas normativas.

En este contexto, la producción agrícola de las familias productoras, que recorrieron las trayectorias de certificación SPG del Ayllu Phanacachi, resulta de acciones sociales y tecnológicas imbricadas, que se iniciaron hace más de una década con algunas familias de productores pertenecientes al Ayllu. Estas acciones son el resultado de diferentes procesos locales, que se constituyeron de forma articulada entre diversos actores: los productores del Ayllu y actores externos a la organización del mismo.

En este complejo social, se ha observado que las dinámicas productivas alimentarias en el Ayllu Phanacachi, se centran en la sustentabilidad del medio ambiente y la soberanía alimentaria, desde una gestión alimentaria de autoconsumo, que destina los excedentes a la comercialización fuera del territorio del Ayllu. Los lugares de destino para la comercialización de estos excedentes, previos a que las familias del Ayllu participen de la certificación SPG, tenían como destino los mercados urbanos del municipio de Chayanta y otros municipios aledaños (Llalagua y Uncia), que dadas las condiciones precarias de los caminos en el Ayllu hasta la carretera principal, el traslado de los productos puede demandar un promedio de cuatro horas. o de cuatro horas.

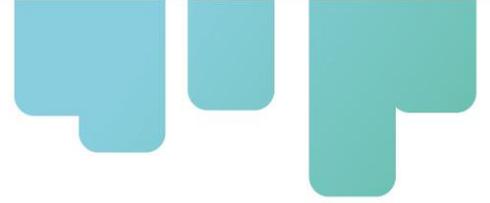
Según los productores del Ayllu, la decisión de participar de la certificación SPG, fue una iniciativa



que surgió a partir del trabajo de coordinación entre las familias productoras y los técnicos de las ONG y del gobierno municipal de Chayanta. Esto, facilitó la creación de espacios de diálogo y reflexión, en donde las familias productoras, la directiva de la organización y los demás actores, analizaron las problemáticas que dificultan la comercialización de sus productos. En este proceso, se reflexionó sobre las ventajas y desventajas del sello SPG y también acerca de las relaciones, similitudes y diferencias entre las prácticas de producción de alimentos del ayllu, que mantienen lógicas ancestrales, y la normativa de certificación SPG.

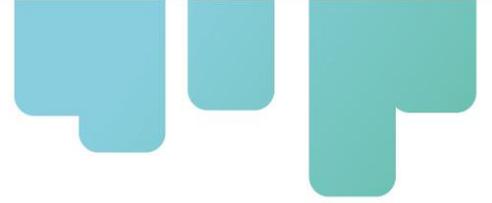
Resultado de este análisis, 8 comunidades del Ayllu decidieron participar de la certificación de sus productos bajo el sello SPG. Iniciando el año 2012, con un proceso de transición ecológica con el sello SPG en transición, permitido dentro de la normativa boliviana. Los procesos de transformación por los que atravesaron las familias productoras del Ayllu a través de la incorporación de procesos de aprendizaje en los que se articuló nuevos conocimientos con saberes ancestrales, también impulsaron procesos de recuperación de varias prácticas productivas en las comunidades de Phanacachi.

En este sentido, las prácticas y conocimientos de los productores familiares de Phanacachi, que habían permanecido invisibilizados, atravesaron las fronteras del municipio de Chayanta. Logro que fue posible con la emergencia de diferentes procesos sociales, resultado de la articulación entre varios actores, dinámicas de aprendizaje y debates y reflexiones. Lo que ha impulsado, a que los productores, promocionen y valoricen sus productos, su cultura y sus conocimientos sean re-conocidos a nivel nacional. Esto en un intento por mejorar las condiciones de vida de la población, disminuir la migración y, fundamentalmente, promocionar el cuidado de la salud y del medio ambiente.



6. Bibliografía

- Albó, X. (2012). Tres municipios andinos camino a la autonomía indígena: Jesús de Machaca, Chayanta, Tarabuco. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado. https://www.bivica.org/files/municipios_andinos.pdf
- Arce, A. y Long, N. (2000). Reconfiguring modernity and development. In: ARCE, Alberto; LONG, Norman. (ed). Anthropology development and modernities: exploring discourses, counter-tendencies and violence. London: Routledge. p. 1-30.
- Ávila, D. (2008). Presentación. En: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) y Programa de Apoyo a la Gestión Pública Descentralizada y Lucha contra la Pobreza (PADEP), Gestión Pública Intercultural (GPI). No. 8 Suma Qamaña La comprensión indígena de la Vida Buena. PADEP/GTZ, pp.15-18. <https://www.bivica.org/files/vida-buena.pdf>
- Condarco, R. (1997). Simbiosis Interzonal. En: CONDARCO, Ramiro; MURRA Jhon. (ed.). La teoría de la complementariedad vertical eco-simbiótica. La Paz: HISBOL. p.7-28.
- Constitución Política del Estado. (2009). Nueva Constitución Política del Estado de 7 de febrero de 2009. La Paz: Gaceta Oficial de la República de Bolivia, [2009]. Disponible en: <https://www.lexivox.org/norms/BO-CPE-20090207.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística - INE. (2012). Censo Nacional de Población y Vivienda, 2012. La Paz: Ministerio de Planificación del Desarrollo/Instituto Nacional de Estadística, 2012. Disponible en: <https://www.ine.gob.bo/?s=censo+2012> Acceso en: 21 nov. 2019.
- Laurence, Ch. (2021). Pierres-gardiennes au Norte Potosí, des archives lithiques Une histoire migratoire et foncière des familles, Bulletin de l'Institut français d'études andines. <http://journals.openedition.org/bifea/12399>
- Ley 3525. (2006). Ley de Regulación y Promoción de la Producción Agropecuaria y Forestal no Maderable. Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. <https://www.presidencia.gob.bo/images/Autonomia/documentos/DGA/NormativaVigente/LEY%203525.pdf>
- Ley 300. (2012). Ley Marco de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien. Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. <http://www.planificacion.gob.bo/uploads/marco-legal/Ley%20N%20300%20MARCO%20DE%20LA%20MADRE%20TIERRA.pdf>



- Mendoza, F., Flores, W. y Letourneux, C. (1994). Atlas de los ayllus de Chayanta. Vol. I, Territorios del Suni. Potosí: Programa de Autodesarrollo Campesino PAC-C Potosí.
- Mendoza T., Patzi, F., Felix, G. (1997). Atlas de los ayllus del Norte de Potosí, territorio de los antiguos Charka. Comisión Europea. Delegación en Bolivia; Programa de Autodesarrollo Campesino. <https://www.bivica.org/file/view/id/4069>
- Plan Territorial de Desarrollo Integral. [PTDI]. (2016). Plan Territorial de Desarrollo Integral, Gobierno Autónomo Municipal de Chayanta.
- Rengifo, G. y Grillo, E. (2008). Grimaldo Rengifo y Eduardo Grillo: Criar y dejarse criar por la Vida. En: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) y Programa de Apoyo a la Gestión Pública Descentralizada y Lucha contra la Pobreza (PADEP), Gestión Pública Intercultural (GPI). No. 8 Suma Qamaña La comprensión indígena de la Vida Buena. PADEP/GTZ, pp.83-98 <https://www.bivica.org/files/vida-buena.pdf>
- Steward, C. y Cook, C. (2006). Food Security and Trade Reconceived. En: A., Cohn, J., Cook, M., Fernández, K., McAfee, R., Reider y C., Steward (Ed.), Agroecology and the Struggle for Food Sovereignty in the Americas, (16-24). International Institute for Environment and Development, the Yale School of Forestry and Environmental Studies, IUCN Commission on Environmental, Economic and Social Policy.
- Tito C. y Wanderley, F. (2021). Contribución de la Agricultura Familiar Campesina Indígena a la producción y consumo de alimentos en Bolivia. CIPCA e IISEC-UCB. La Paz. https://cipca.org.bo/docs/publications/es/247_cuaderno-91ok-comprimido.pdf
- Yampara, S. (2008). ¿Empresa Ayllu ó Ayllu Qamaña? En: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) y Programa de Apoyo a la Gestión Pública Descentralizada y Lucha contra la Pobreza (PADEP), Gestión Pública Intercultural (GPI). No. 8 Suma Qamaña La comprensión indígena de la Vida Buena. PADEP/GTZ, pp.83-98 <https://www.bivica.org/files/vida-buena.pdf>



Instituciones participantes



Secretaría Técnica Administrativa



Con el apoyo de:



www.fontagro.org

Correo electrónico: fontagro@fontagro.org