La Chakra Kichwa

Criterios para la conservación y fomento de un sistema de producción sostenible en la Asociación KALLARI y sus organizaciones socias

Serie de sistematizaciones. Fascículo 7

cooperación alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

KALLARI

Fascículo 7: La Chakra Kichwa. Criterios para la conservación y fomento de un sistema de producción sostenible en la Asociación KALLARI y sus organizaciones socias

Este documento fue elaborado y financiado por la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH por encargo del Ministerio de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) del Gobierno Federal de Alemania.

Barbara Hess
Directora Residente - GIZ

Dr. Alonso Moreno - Díaz
Responsable Programa GESOREN - GIZ (e)

Autores de la sistematización
Sonia Lehmann - GIZ
Juan Rodríguez - GIZ

Equipo de apoyo
Ruth Cayapa - GIZ
Pedro Ramírez - GIZ
Luis Poveda - Consultor
Carlos Pozo - KALLARI

Fotos
Sonia Lehmann - GIZ
Oliver Hölcke - GIZ

Diseño
Amilkar Enríquez
Impresión: Imprenta Noción

Tiraje: 300 ejemplares
Quito - Ecuador
GIZ, 2013 ©

La Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH es una empresa federal que opera en todo el mundo. Asiste al Gobierno de la República Federal de Alemania en su labor para alcanzar sus objetivos en el ámbito de la cooperación internacional para el desarrollo sostenible; así mismo, actúa a nivel mundial en el ámbito educativo internacional. La eficiencia, la eficacia y la orientación a las necesidades de las contrapartes son la base de la actuación para apoyar a las personas y a las sociedades de los países en desarrollo, en transición e industrializados a diseñar sus propias perspectivas de futuro y a mejorar sus condiciones de vida.

Desde el 1 de enero de 2011, la GIZ concentra la competencia y la larga experiencia del Deutscher Entwicklungsdienst (DED) GmbH (Servicio Alemán de Cooperación Social-Técnica), de la Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH (Cooperación Técnica Alemana) y de InWent - Internationale Weiterbildung und Entwicklung GmbH (Capacitación y Desarrollo International).

Índice

1. PRESENTACIÓN
2. INTRODUCCIÓN
3. CONTEXTO: Kichwas, bosques y chakras
4. SITUACIÓN INICIAL: El reconocimiento del valor de la chakra
5. PROCESO DE INTERVENCIÓN: Levantamiento de información y acuerdos sobre la chakra
6. SITUACIÓN ACTUAL: La reconstrucción del concepto
7. LECCIONES APRENDIDAS
8. BIBLIOGRAFÍA
9. ANEXOS

1. PRESENTACIÓN

En Ecuador y en el área prioritaria de protección del medio ambiente, la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GIZ GmbH, por encargo del Ministerio Alemán de Desarrollo y Cooperación BMZ, ejecuta el Programa "Gestión Sostenible de Recursos Naturales GESOREN", cuyo objetivo es que "diferenciada por género y etnia, la población rural ubicada próxima a áreas protegidas, en las zonas de amortiguamiento y corredores de conectividad, seleccionadas por el Programa, mantenga y/o recupere las funciones de los ecosistemas presentes y mejora sus ingresos".

En este contexto, desde inicios del año 2011, la GIZ implementa el proyecto "Fomento y conservación de la biodiversidad en la producción de cacao bajo el sistema chakra en la Región Amazónica Ecuatoriana", auspiciado por la organización alemana GEO Schützt den Regenwald e.V. , cuyo beneficiario es KALLARI y sus comunidades.

En el marco de este proyecto, los socios se han propuesto profundizar su conocimiento en relación a la práctica ancestral de cultivo en chakras, un sistema sostenible de producción, y de conceptualizarlo en un documento, con el fin de preservar este legado cultural y promover su aplicación en el desarrollo de los sistemas de producción.

Este documento presenta el proceso desarrollado por KALLARI tendiente a identificar los elementos de la chakra que se deben preservar a efectos de contribuir a estructurar y mantener un ejemplo concreto de modelo de desarrollo sostenible en una región del Ecuador de alta fragilidad, como es la Amazonía.

Barbara Hess
Directora Residente
GIZ Ecuador

Dr. Alonso Moreno - Díaz
Responsable Programa GESOREN (e)
GIZ Ecuador

[1] www.geo.de/GEO/natur/oekologie/regenwaldverein/

2. INTRODUCCIÓN

Existe una variedad de formas de producción agrícola, con efectos diferentes en términos de los aportes que pueden generar a la dinamización de la economía de un territorio, al desarrollo social de la población rural, a la alimentación de las familias, a la generación de empleo y - últimamente muy importante – al estado de conservación de los recursos naturales.

Varias comunidades indígenas trabajan por la visualización de los sistemas tradicionales de producción de alimentos que en muchos casos aún constituyen la base nutricional de las familias y que en ellos se conserva y transmite una importante parte de sus valores culturales. El reconocimiento de los beneficios que generan estos espacios, más allá de su comunidad, permite también su conservación y fomento. Por ello, trabajan para identificar los determinantes de la sostenibilidad y para desarrollar sistemas de autoregulación que conforman un modelo de producción que garantizan el acceso a alimentos y la producción para el mercado.

En el sector rural en Ecuador, algunos buenos ejemplos de este tipo de formas productivas se encuentran en las prácticas tradicionales que aún manejan varias etnias indígenas. El aja, considerada la base alimenticia de una familia shuar, o el colino, espacio representativo de los afroecuatorianos y los chachis en el norte del país, son sistemas de producción adaptados a las condiciones del entorno y que cumplen satisfactoriamente con los objetivos de provisión de alimentos en cantidad y calidad suficiente. Las formas de cultivo, manejo y cosecha son naturales y basadas en el conocimiento del entorno, las dinámicas de la naturaleza y un entendimiento ancestral de la sostenibilidad. Además, son sistemas probados pero no son estáticos, han ido modificándose conforme los hábitos de las poblaciones. Hoy, estos sistemas también permiten la integración de cultivos con destino comercial o la combinación con la producción forestal, así como el reconocimiento de servicios ambientales.

En la Amazonía Norte del Ecuador, en la Reserva de Biosfera del Sumaco, KALLARI, con el apoyo de GIZ y GEO Schützt den Regenwald e.V. ha implementado un proceso participativo para visibilizar los elementos que han permitido la adaptación del sistema productivo tradicional a las nuevas condiciones de desarrollo de las comunidades indígenas locales; y la definición, igualmente participativa, de un concepto de producción basado en el sistema tradicional de la chakra, así como el establecimiento de criterios que se deben preservar para lograr la sostenibilidad de estos sistemas productivos, base del acceso a alimentos y de la generación de ingresos, por la producción comercial. Este documento resume el procedimiento y las experiencias del aporte de KALLARI a la construcción de modelos de agricultura sostenible.

3. CONTEXTO
Kichwas, bosques y chakras

La Reserva de Biosfera es una categoría de manejo propuesta por la UNESCO, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, con el objetivo de integrar las acciones del ser humano para la preservación de la diversidad biológica y cultural a través del uso sostenible de los recursos, logrando un equilibrio entre el fomento del desarrollo económico y la conservación de los recursos naturales y valores culturales locales. El área en torno al volcán Sumaco obtuvo la declaratoria de Reserva de Biosfera en el año 2000. Posee recursos naturales y culturales en abundancia, un alto porcentaje de bosque primario húmedo tropical y nublado, alta biodiversidad y pluviosidad. Hay predominancia de población kichwa y la tenencia de la tierra es en su mayoría comunitaria ancestral. Abarca un total de 931.930 hectáreas, lo que representa el 8% de la Amazonía norte de Ecuador.

Los kichwas de la región amazónica, autodenominados runakuna, que significa "gente" en idioma runa shimi (kichwa), tienen aproximadamente 2,6 millones de hectáreas de ocupación, distribuidos de manera dispersa. Sus territorios están vinculados con las áreas protegidas localizadas en el Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras, el Parque Nacional Yasuní, la Reserva Ecológica Cayambe- Coca, la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno, la Reserva Ecológica Limoncocha y el Parque Nacional Llanganates. En el caso de los kichwas de la Amazonía, éstos se localizan en las Provincias de Sucumbíos, Napo, Orellana y Pastaza, en la zona comprendida entre los Ríos Putumayo y San Miguel al norte, Pastaza al sur, las estribaciones de la Cordillera de Los Andes al oeste y las fronteras de Colombia y Perú al este.

Hasta hace pocos años, los grupos indígenas que habitaban en esta región se caracterizaban por mover sus poblados con cierta frecuencia de uno a otro sitio. La dinámica de estos pueblos se desarrollaba en relación directa con el tipo de uso que daban al ecosistema de bosque tropical, logrando mantener una particular y equilibrada armonía entre sus culturas y la naturaleza. Para lograrlo, una de las cuestiones fundamentales fue la forma de asentamiento: disperso, autónomo e itinerante. Esta dispersión, que caracteriza fundamentalmente a los pueblos indígenas amazónicos, respondía a una economía basada en la caza, pesca, recolección y agricultura. Una vez los recursos reducían su disponibilidad, las familias decidían avanzar hacia el siguiente puesto. Esta forma de vida solo era posible a condición de disponer de amplias extensiones de territorio. Con el tiempo, los territorios se han reducido y las residencias de las familias se han vuelto fijas. Así también, sus prácticas de caza, pesca y recolección se han limitado, dando mayor espacio a la agricultura. Su sistema de producción también ha cambiado: Inicialmente un espacio abierto en el bosque para la siembra de productos de necesidad diaria en la alimentación; éstos han crecido y replican hoy algunas de las condiciones y espacio del bosque, incluyendo una gran biodiversidad.

Según los resultados del último Censo de la Población y Vivienda, para el año 2010 la Provincia de Napo tenía 103.697 habitantes[2]. El 65,8% de la población, se ubica en el área rural y su actividad principal es la agricultura y ganadería. El restante 34,2% de los habitantes viven en el área urbana. En cuanto al crecimiento poblacional, la provincia registra un crecimiento del 3% anual, superior a la media nacional de 1,95%.

La provincia de Napo tiene la más alta población indígena de todo el Ecuador y representa el 56,8%, mientras que la mestiza es el 38,2%. Otros grupos étnicos (blancos, afroecuatorianos, etc) corresponden al 5% restante de la población. Dentro de la población indígena de la provincia de Napo, los pobladores kichwas representan más del 96 % del total. Aproximadamente el 4% corresponden a comunidades de la nacionalidad huaorani.

[2] INEC, 2011

KALLARI, que en kichwa significa "el comienzo", es una organización al servicio de pequeños productores principalmente de cacao, ubicada en la provincia de Napo y específicamente en el cantón Tena. La organización presta servicios a un total de 144 comunidades y 2.850 familias socias. Las comunidades están localizadas en los cantones Tena, Archidona y Arosemena Tola en la provincia de Napo, y el cantón Loreto en la provincia de Orellana. Los cantones pertenecen a la Reserva de Biosfera Sumaco.

Los socios de KALLARI, la mayoría indígenas pertenecientes a la etnia kichwa, realizan sus cultivos agrícolas bajo una práctica ancestral conocida como la chakra. Un espacio de producción de alimentos en el que se combinan varios cultivos con árboles de diferentes tipos, así como con especies de reproducción natural, proyectando el mismo orden que mantiene un bosque tropical. Su manejo responde a una serie de valores y conocimientos propios de la cultura kichwa. Bajo este sistema también se produce el cacao de KALLARI, que la asociación comercializa exitosamente desde el 2005.

"Cada chakra … es un mosaico de manchales de diversos tipos de asociaciones vegetales que el observador tiene que descifrar para comprender la lógica hortícola de las diferentes tradiciones hortícolas locales que, generalmente remontan a la milenaria experiencia de los pueblos indígenas, que han domesticado los cultivos o los han adoptado de vecinos y que han creado, cada uno su sistema de cultivo en base a sus experimentaciones y los valores asociados a las especies cultivadas."[3]

[3] Sociedad Bosquesina, Tomo I, p.27

4. SITUACION INICIAL
El reconocimiento del valor de la chakra

Las familias kichwas integradas en KALLARI se dedican principalmente a actividades agrícolas tanto orientadas a la producción comercial como para efectos de soberanía alimentaria. Los principales productos agrícolas provenientes de la zona son la yuca, el plátano, el cacao, el café, el maíz, el fréjol y el maní así como una gran variedad de frutas. Además, los sistemas productivos también comprenden una serie de especies forestales y plantas de uso medicinal o para la producción de artesanías. Todos estos cultivos son manejados bajo el sistema tradicional de producción de los kichwas, denominado chakra. En la Reserva de Biosfera Sumaco, la chakra fue originalmente una unidad de producción de alimentos manejada por las familias kichwas en base a métodos tradicionales y usos ancestrales.

También el cacao cultivado por los socios de KALLARI crece bajo este tradicional sistema. Parte de sus características organolépticas únicas se deben a sus especiales condiciones de cultivo. Por ello, ha logrado posicionarse muy bien en los mercados y su origen es reconocido y valorado por la industria chocolatera nacional e internacional. La estrategia de comercialización para el cacao de KALLARI está atada a la chakra, la biodiversidad así como a la cultura kichwa.

La creciente demanda internacional por cacao fino y de aroma, ha incidido en un rápido incremento de su producción en la Reserva de Biosfera Sumaco. Los productores están interesados en mejorar el rendimiento de sus producciones y también en ampliar los espacios destinados a este cultivo. Con el fin de intensificar la obtención de cacao, los productores han ido ocupando terrenos que se encontraban en descanso, pastizales y plantaciones viejos de cacao o café, pero también en otros casos han reemplazado sitios donde se cultivaba la chakra tradicional para la alimentación familiar.

KALLARI tiene un fuerte interés en el crecimiento de la producción de cacao, pero al mismo tiempo desea realizarlo a través de una producción sostenible y que esté en línea con los valores culturales de la población kichwa, así como con el entorno natural del ecosistema en el que las fincas de sus socios están ubicadas. La producción de cacao en el sistema tradicional de la chakra permite lograr estos dos objetivos simultáneamente, y en este sentido, la asociación busca fortalecer y promover este método de cultivo entre sus miembros.

En el año 2011, KALLARI inició la búsqueda de un nuevo producto proveniente de los sistemas productivos de sus socios que pudiese complementar positivamente los ingresos de las familias kichwas, y al mismo tiempo enmarcarse en la filosofía de alta calidad, manejo sostenible del cultivo de la organización y contribución al mejoramiento de la biodiversidad de la Reserva de Biosfera Sumaco. Con este precepto, se realizó un inventario de productos con potencial comercial de las fincas de KALLARI, y más adelante, en base a una lista corta e información inicial de mercados, se realizó la selección final del producto. El producto seleccionado por KALLARI para este trabajo fue la vainilla.

Paralelamente y en base a sus planes de establecimiento de una planta para la deshidratación, el procesamiento y la industrialización de frutas y plantas aromáticas, que pudiesen ser integrados en su manufactura de chocolates artesanales, la asociación ha seleccionado varios productos adicionales de sus chakras para su inclusión en los procesos de manufactura.

Para estos productos adicionales, KALLARI ha establecido programas de apoyo, con el fin de fomentar el desarrollo de una producción rentable y sostenible en el tiempo.

Para KALLARI es determinante que cualquier medida sea compatible con el sistema tradicional de cultivo de los kichwas, la chakra. Es un sistema productivo que se ha probado como biodiverso y sostenible en su manejo; permite una producción libre del uso de químicos y porque a través de la chakra se garantizan los principales valores culturales de la población perteneciente a esta etnia.

A partir de este concepto, KALLARI busca, con apoyo de GIZ y GEO Schützt den Regenwald e.V., implementar con sus socios su estrategia interna para el fomento de la producción sostenible desde la chakra kichwa, que por un lado contribuye a un mejoramiento de la biodiversidad, conservación de los recursos naturales y culturales pero también a la conservación de su negocio.

En este sentido, los socios definieron la ejecución de un proyecto para el establecimiento de la definición de un concepto actual de "chakra", el desarrollo de unos principios orientadores para su fomento y desde allí, una promoción de este sistema productivo hacia los socios de la organización de productores. A continuación se hace una descripción del proceso seguido para el desarrollo del proyecto y sus resultados.

5. PROCESO DE INTERVENCIÓN

Levantamiento de información y acuerdos sobre la chakra

La chakra es la forma tradicional en la que los pobladores kichwas en la Biosfera del Sumaco realizan sus cultivos. La mayoría de familias aun mantiene una o varias chakras y transmite el conocimiento relacionado a su manejo y uso a los más jóvenes. Por ello, al planificarse la estrategia para el levantamiento de la información y construcción del concepto de chakra, se estableció que la base del trabajo sería la recuperación de conocimiento y saberes desde los mismos socios de KALLARI. Esto significaba recoger información a partir de entrevistas a las familias, conversaciones con los miembros de la comunidad y visitas a las chakras y recorridos por ellas.

"Una chakra con alta diversidad de cultivos, limpia de malezas y produciendo grandes tubérculos y frutos son un orgullo para la mujer y le dan prestigio social."[4]

Para la implementación del proceso, se decidió la conformación de un grupo de trabajo mixto, conformado por dos técnicos de KALLARI y socios seleccionados de la organización. Estos últimos, reconocidos como portadores de conocimientos relativos al manejo y uso de la chakra (más adelante se refiere a ellos como "expertos locales"). Con la participación de los miembros de la comunidad se esperaba integrar con mayor facilidad la interpretación desde la historia, los valores y la percepción individual del espacio de producción.

Requisitos para la selección de expertos locales

- Pertenecer a la etnia kichwa
- Vivir en una comunidad perteneciente a KALLARI
- Tener buenas relaciones con la comunidad
- Conocer el cultivo de la chakra y su manejo conforme la tradición kichwa
- Conocer los usos tradicionales de los recursos de la chakra
- Estar interesado en compartir su conocimiento y experiencia

La primera tarea del grupo fue la identificación y visita de sistemas de producción agrícola representativos de la diversidad productiva de la chakra. Un total de 30 unidades de producción en diez comunidades de KALLARI fueron recorridas por equipos conformados por el técnico, un experto local y el productor a cargo del espacio de producción.

Con este proceso se logró visualizar los principales elementos que componen la chakra. Como referencia para el recorrido de las unidades productivas y las charlas con los productores, el equipo utilizó la siguiente guía temática:

[4] Sociedad Bosquesina, Tomo I, p.28

Guía para la recuperación de información durante la visita a chakras	
Componentes de la chakra	• Tamaño de la chakra • Distancia en relación a la casa • Cantidad/variedad de especies • Calendario de producción
Manejo de la chakra	• Acciones relacionadas a la chakra y mencionadas por la familia • Frecuencia de la necesidad de atención a la chakra • Distribución de roles en la familia en los trabajos de la chakra • Manejo por la mujer, familia, otros, incorporación de mano de obra contratada
Vínculos culturales	• Objetivo/importancia de una chakra • Valores relacionados a la tenencia o no de una chakra • Uso de los productos de la chakra (medicinales, artesanales, rituales, etc) • Procedimientos para la transferencia del conocimiento y tradiciones • Responsabilidades en la transferencia de conocimientos • Incorporación de nuevos cultivos
Sostenibilidad de la chakra	• Por qué la chakra no se ha perdido? • Por qué el productor no lo reemplaza con otro tipo de manejo? • Qué haría que la chakra se pierda?

El análisis resultante de la información recolectada permitió establecer los elementos comunes, varianzas y diferencias en las prácticas. Más allá de establecer los procesos que componen la siembra, el cultivo o la cosecha de sus productos se recogieron los saberes y tradiciones.

Para las familias kichwas pertenecientes a KALLARI, la chakra es un espacio relativamente pequeño ubicado dentro de la unidad productiva de la familia. Allí, se cultivan especies de ciclo corto como yuca, plátano, frejol, maní, maíz, papa china, entre otros. Estos productos se destinan principalmente a la alimentación regular de la familia. Los excedentes se venden en el mercado local. A medida que las cosechas de los productos de ciclo corto avanzan, se incorporan los cultivos perennes. También se siembra una diversidad de especies frutales, maderables, medicinales, ornamentales y artesanales.

"Seis meses más tarde y luego de la cosecha del maíz, la mujer siembra la yuca aprovechando los desechos de la cosecha como abono natural, cultivando otros productos de período corto, mediano y largo plazo."

El calendario de la época de producción de los principales productos, muestra una gran variación entre ellos, lo cual genera un complemento en la oferta de productos a lo largo del año y en la utilización de la mano de obra para la cosecha.

"Para mantener y conservar la calidad del producto es importante asociar la diversidad de especies vegetales para armonizar el equilibrio del ecosistema. La chakra se mantiene mediante deshierbe trimestral, aplicando la tecnología agrícola tradicional, teniendo presente el calendario de producción." [5]

[5] Pedro Domingo Andy Vargas, Coordinador del Equipo Técnico Provincial de la Dirección Bilingüe de Napo

Calendario de producción de los principales productos (alimenticios) de la chakra												
CULTIVOS	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
Cacao		x	x	x	x	x	x					
Abío		x	x	x	x	x	x					
Guaba		x	x	x	x	x	x					
Yuca					x			x				x
Banano	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plátano	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Naranja		x	x	x	x	x	x					
Uva de monte	x	x										x
Morete									x	x		
Maíz								x				x
Chonta	x	x	x	x	x							
Fréjol					x			x				x
Papaya	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maní					x			x				x
Piña					x					x		

Tradicionalmente, contar con una fuente suficiente y de buenos alimentos para la familia era el principal objetivo de cultivar y mantener las chakras en diferentes periodos de crecimiento[6], en lugares previamente seleccionados por la fertilidad del suelo. La familia que no contaba con chakras era considerada como vaga o pobre. Contar con la chakra es contar con un lugar donde día a día la chakramama[7] tiene la obligación de la enseñanza y educación a los niños y jóvenes.

"Un día fue la chakramama a deshierbar la chakra junto con su hija y en lugar de trabajar, la mamá decidió pasar el día buscando piojos a su hija, pero fue sorprendida por la "lumumama" (mamá de la yuca), quien en castigo las convirtió en "sicu" (guatusas) y desde ese día como señal, la guatusa roba y hace daño a las chakras de yuca", cuenta una leyenda en la zona.

En el siguiente cuadro se observa una lista en importancia de los productos que mayormente se destina al autoconsumo. Se destacan la yuca, la papachina, la guayusa, el pitón, el plátano y la papaya, como productos principales y componentes básicos de la dieta familiar.

[6] Antes, las familias tenían con frecuencia más de una chakra

[7] La mujer que cultiva la chakra

Principales productos cultivados para el autoconsumo [8]					
1	Yuca	13	Yurimahua	25	Chonta
2	Papachina	14	Camote	26	Limón
3	Guayusa	15	Caña	27	Aguacate
4	Plátano	16	Pazo	28	Toronja
5	Frejol	17	Guanábana	29	Caimito
6	Papaya	18	Chirimoya	30	Uva
7	Paparagua	19	Naranja	31	Arroz
8	Pitón	20	Guaba	32	Ayahuasca
9	Seda	21	Machetonas	33	Jengibre
10	Maní	22	Abío	34	Tabaco
11	Maíz	23	Hilta		
12	Piña	24	Pujin		

Mientras tanto en el siguiente cuadro se presentan los principales productos de los que sus excedentes son destinados a la venta y que generan por lo tanto ingresos adicionales a la familia. En esta actividad de venta de excedentes de la producción están involucradas principalmente las mujeres jefas de hogar.

Principales productos de la chakra destinados a la venta [9]					
1	Cacao	7	Maíz	13	Maní
2	Yuca	8	Abío	14	Chirimoya
3	Plátano	9	Chonta	15	Limón
4	Naranja	10	Fréjol	16	Piña
5	Uva	11	Guineo	17	Guaba bejuca
6	Morete	12	Caña	18	Guayusa

Los saberes tradicionales son muy importantes en el mantenimiento de la chakra: "Cuando no se acomodan las ramas de yuca (chinda) y se dispersa por toda el área, la producción será más distante y la familia padecerá de hambre". La persona que desea tener el don de sembrar y producir bien, aprovecha la presencia de la chakramama para solicitar se le transmita este don[10]. Otras formas de transmitir saberes son a través de la entrega de buenas semillas y prácticas en la chakra, acompañada de consejos[11].

[8] Datos obtenidos en los talleres con expertos locales (son cultivos que incorporan las preferencias de las familias)

[9] Solo en el caso del cacao la venta es de todo el volumen producido.

[10] Primero siembran juntas los palos de yuca tomadas de la mano, para de esta forma iniciar la transmisión y luego proceden al frotamiento de brazos y a sacar los cuyes de los dedos.

[11] Un ejemplo puede ser: "En el momento de la cosecha, las huellas abiertas en el terreno deberán ser rellenadas con la misma tierra, caso contrario afectará a la chakramama luego del parto. En el momento de la cosecha los tubérculos de la yuca deberán ser limpiados y cortadas las venas de hijuelos y reunido todo esto en un solo lugar de la chakra."

Una vez finalizado el trabajo de campo y las entrevistas, el equipo pudo encontrar, que la mayoría de espacios productivos recorridos, se podían clasificar bajo los siguientes tipos:

Tipo de sistema de producción	Objetivo del mantenimiento del sistema de producción	Descripción del sistema de producción o chakra
Orientado a la subsistencia de la familia	Alimentación de la familia	Los principales cultivos son la yuca, el plátano, el fréjol y el maní, y alrededor de ellos y sus ciclos gira la dinámica del resto de especies de ciclo corto, maderables y frutales, que están presentes en pequeño número y alta diversidad. Son sembradas en espacios seleccionados, de acuerdo a las necesidades y el beneficio que brindan las especies. Toda la familia participa en su establecimiento y su manejo. La mujer visita permanentemente el sitio y utiliza los productos del espacio para la alimentación de la familia y para la medicina.
Orientado a los mercados	Venta de la producción agrícola	Se observan cultivos destinados a la venta, principalmente el cacao, cultivos de ciclo corto y también ciertos frutales nativos. Algunos de los productos son introducidos. Algunas de las técnicas aplicadas son modernas. Toda la familia trabaja en el espacio productivo. Puede necesitar incluso la contratación de mano de obra para actividades como la cosecha. La visita a los cultivos es regular para asegurar la producción, cosecha y venta del producto.
Agroforestal	Venta de la madera	Predomina la presencia de especies forestales y frutales. Esta chakra es manejada por el hombre de la familia y en algún espacio de ésta se podrán observar aún cultivos alimenticios. Probablemente es considerada una "chakra vieja", que ya no es buena para la producción de yuca. Este sitio se visita con menor regularidad, ya que tampoco requiere mayores cuidados.

Estas diferentes caracterizaciones permitieron encontrar que todos los espacios de producción manejados por las familias kichwas pertenecientes a KALLARI comparten elementos comunes, que son identificados por los productores como pertenecientes a la chakra, pero que, el sistema productivo es moldeable y adaptable a objetivos que van más allá de la provisión de alimentos y que están más alineados a las nuevas necesidades de las familias de la zona, y que es la generación de ingresos efectivos.

A manera de resumen el proceso de trabajo fue el siguiente:

01/2011	Planificación del trabajo, conformación de equipos internos para el proceso
02 – 03/2011	Revisión de información secundaria disponible, desarrollo de términos de referencia para expertos locales y criterios de selección y guías para entrevistas
04/2011	Socialización de la propuesta a 21 comunidades de base (198 productores) de KALLARI para identificar productores para la realización del trabajo de campo
05/2011	Identificación y selección de los expertos locales kichwas
05/2011	Selección de 30 espacios de producción de las comunidades ubicadas en las diferentes zonas de influencia de KALLARI y visitas a éstos para validar criterios de selección
05 - 08/2011	Levantamiento de información de 30 sistemas de producción seleccionados
09 - 12/2011	Descripción y análisis de los modelos de producción en chakras más relevantes
03/2012	Evaluación de resultados, desarrollo de los elementos para la construcción del concepto

6. SITUACIÓN ACTUAL
La reconstrucción del concepto

Los testimonios y relatos de las personas entrevistadas, los recorridos a los espacios de producción, así como el análisis posterior entre técnicos, expertos locales y directivos de KALLARI, permitieron encontrar los siguientes elementos comunes en la chakra:

- Es un espacio físico relativamente pequeño, dedicado a la agricultura y ubicado dentro de la finca familiar;
- El objetivo de la producción es la alimentación familiar;
- Los productos cultivados forman parte de la dieta regular de la familia;
- El espacio de producción es manejado por los miembros de la familia; y
- Su manejo se fundamenta sobre conocimientos ancestrales y saberes tradicionales.

Si bien es factible identificar estos aspectos básicos, se advierte que estos espacios productivos son dinámicos y van adaptándose a las cambiantes necesidades de las familias, lo que permite caracterizar varias formas de organización de la producción, entre los extremos cerca a un objetivo de alimentación familiar y de orientación a la comercialización de sus productos.

Conforme se señaló anteriormente, entre una chakra orientada exclusivamente a la producción de alimentos y una cuyos productos se destinan a la comercialización, se encuentran una gran variedad de opciones, como chakras que destacan por la alta presencia de árboles maderables, o aquellas que presentan una gran diversidad de especies traídas del bosque y utilizadas para condimentar y complementar las comidas o para curar enfermedades. La chakra ha adoptado muchas caras y responde a los cambios requeridos por la familia kichwa.

La reconstrucción del concepto, entonces, no solo significó la determinación de elementos que componen una chakra, sino también el entendimiento de que la chakra constituye un concepto vivo y que se encuentra en constante modificación y adaptación.

El 30 de marzo del año 2013, la asociación KALLARI realizó una asamblea para validar el concepto del sistema de producción tradicional chakra y las normas internas para su conservación y fomento. En esta reunión estuvieron representadas catorce comunidades, con un total de 60 asistentes. Como concepto, KALLARI y sus socios aprobaron la siguiente descripción de la chakra:

> *"Es un espacio productivo ubicado dentro de la finca, manejado por la familia bajo un enfoque orgánico y biodiverso, valorando el conocimiento ancestral, donde se encuentra el cacao junto a especies maderables, frutales, medicinales, artesanales, comestibles y ornamentales. Manejado con una distribución que permita una producción equilibrada y sostenible que sirva para el consumo familiar y la venta, conservando el manejo agroecológico y cultural de los procesos productivos, evitando la producción de monocultivo"* [12].

[12] Acta de aprobación del concepto y las normas internas para la producción de cacao nacional fino de aroma bajo el sistema de chakras KALLARI, 30/03/2013

En base a este concepto, KALLARI aprobó también, en función de promover el cultivo bajo este sistema, cuatro principios básicos de la chakra, en este caso, relacionado a cacao, que hasta el momento es el principal producto cultivado por los socios y promocionado por KALLARI.

Principios básicos de la chakra KALLARI	
Principio I:	La chakra combina el objetivo de la alimentación familiar con oportunidades para la generación de ingresos económicos
Principio II:	El manejo de la chakra es natural y se basa en la práctica ancestral de los kichwas de la Amazonía
Principio III:	La chakra es un espacio familiar de reproducción de conocimiento
Principio IV:	La chakra mantiene una alta biodiversidad

Cada principio contiene uno o varios valores a considerar y éstos fueron integrados en una tabla de condiciones, sobre las que se desarrolló ejemplos que pueden ser utilizados por los socios en sus propios espacios productivos:

Condiciones para las Chakra KALLARI	
Principio I:	La chakra combina el objetivo de la alimentación familiar con oportunidades para la generación de ingresos económicos
Condición	**Ejemplo práctico**
La chakra debe proveer a la familia de alimentos	La chakra debe contener siempre al menos un producto alimenticio básico y tradicional (yuca, plátano), que se complementen con otros productos del consumo familiar (papachina, guayusa, frejol, papaya, paparagua, pitón, seda, maní, maíz, piña, yurimahua, camote, caña, pazo, guanábana, chirimoya, naranja, guaba, machetonas, abío, hilta, pujín, chonta, limón, aguacate, toronja, caimito, uva, arroz, ayahuasca, jengibre, tabaco).
La chakra también provee ingresos	El cultivo de cacao en la chakra, así como de otros productos (yuca, vainilla, plátano, naranja, uva, morete, maíz, abío, chonta, fréjol, guineo, caña, maní, chirimoya, limón, piña, guaba bejuca, guayusa, vainilla), genera una producción para la venta.
El tamaño de la chakra es adecuado al concepto y al uso predominante de mano de obra familiar	Para una familia de entre cuatro y cinco personas, una chakra de cacao, no debe ser mayor a 3 hectáreas.
El cacao es manejado con distancias que permiten una producción equilibrada y sostenible, permitiendo la convivencia con las demás especies.	La densidad de siembra del cacao dentro de una chakra no debe ser mayor a 625 plantas por hectárea.

Principio II:	El manejo de la chakra es natural y se basa en la práctica ancestral de los kichwas de la Amazonía

Condición	Ejemplo práctico
El manejo de la chakra se realiza sobre la base de los saberes ancestrales y priorizando un manejo natural	Las familias aplican los calendarios lunares para siembras, cosechas y podas. Las familias utilizan preferentemente herramientas manuales. Se utilizan los insumos de la chakra. No se aplican agroquímicos.
La chakra es manejada con recomendaciones técnicas, de acuerdo con el ecosistema amazónico.	Se realizan prácticas de conservación del suelo de acuerdo a la pendiente del terreno: curvas a nivel, barreras vivas, etc. En los linderos y espacios de ladera de las chakras, se siembran especies leguminosas como guaba y forestales de alto valor como chuncho, cedro, aguano, intachi y otras. Se protegen las fuentes de agua en la orilla de vertientes, esteros y ríos con yutzos, guabillas, caña guadua, etc.

Principio III:	La chakra es un espacio familiar de reproducción de conocimiento

Condición	Ejemplo práctico
Todos los miembros de la familia participan en las labores culturales relacionadas a la chakra y acceden a los productos que ésta genera.	La familia, bajo formas de división de trabajo internas y tradicionales, labora en todos los ciclos de la chakra.
La chakra constituye un espacio de intercambio de conocimientos ancestrales.	En el trabajo regular y labores especiales que se realizan (mingas familiares, intercambios, fiestas) se fomenta el aprendizaje intergeneracional (madres/padres a hijas/hijos) y la conservación y reproducción de conocimiento (recreación de leyendas y ritos).

Principio IV:	La chakra mantiene una alta biodiversidad

Condición	Ejemplo práctico
La chakra mantiene productos nativos destinados a diversos usos adicionales al alimenticio, que forman parte de la estructura de la chakra	Durante el desarrollo y estabilización de la chakra se mantienen al menos 20 especies de tipo maderable, medicinales y artesanales, adicionales a los cultivos destinados a la alimentación. Las familias participan regularmente en ferias de intercambios de plantas, alimentos y semillas.

Los principios y condiciones pueden ser aplicados al espacio productivo que un socio de KALLARI considere una chakra. Están formulados de tal forma que permiten a los productores y sus familias identificar prácticas para enriquecer sus espacios de producción, vincular a su familia y comunidad en su manejo y conservación y con ello, aportar a la sostenibilidad de las chakras. Las condiciones desarrolladas y una valoración periódica del estado de las chakras de sus socios, también permiten a KALLARI comprender y priorizar los elementos que deben ser fortalecidos dentro de las chakras, desde un punto de vista estratégico, y a manera de insumos para sus planes de asistencia técnica y capacitación.

"La chakra de KALLARI es un modelo de aprovechamiento y respeto a la cultura, al conocimiento ancestral, al ambiente, a la pachamama. Es un espacio donde encontramos una gran diversidad de especies forestales, frutales, medicinales, rituales, artesanales, ornamentales, comestibles, así como fauna. Permite recuperar los recursos naturales, aprovechar sus frutos para la alimentación de la familia y generar ingresos. Es parte de la cosmovisión kichwa y permite integrar a las familias."[13]

Finalmente, el esfuerzo realizado por KALLARI, significa un paso en su proceso estratégico: Evitar la dependencia de un solo producto, el cacao, como fuente exclusiva de ingresos. Las comunidades han experimentado el riesgo de manejar un solo producto, y los efectos nocivos cuando los precios o los volúmenes comercializados descienden considerablemente, por razones de mercado o efectos del clima, plagas y enfermedades.

Como una forma de evitar esta fragilidad en su medio de vida, han planteado una base para la sostenibilidad del sistema chakra: Diversificar la producción hacia el mercado, conjunta y complementariamente con la conservación de espacios de producción de alimentos.

Para ello, se requiere el acuerdo interno, entre los miembros de la organización, para aplicar un conjunto de criterios que favorecen la recuperación del concepto de chakra, armonizar las formas de manejo y su relación con las comunidades y el aprovechamiento de los recursos del bosque.

"Una de las estrategias para mantener la chakra es ir generando nuevas cadenas de valor a partir de productos que integran la gran diversidad de la chkara. De esta manera la gente puede vivir bien, y no solo sobrevivir como lo ha hecho hasta el día de hoy. Que apliquen las recetas con potencial alimenticio para madres embarazadas, niños, adultos, así como la elaboración de medicina natural para uso familiar". [14]

Los criterios transmiten mensajes claros. Los sistemas de producción de KALLARI están auto regulados. Se busca un manejo de varios cultivos destinados a la comercialización, afines a su tradición, cultura y manejo de calidad, como el cacao y la vainilla. Pero se mantiene también, por estrategia y seguridad, la producción de alimentos. En conjunto, la forma de manejo de la chakra, aporta a mantener la cultura, tradiciones y la agrobiodiversidad. Los socios deben cumplir, solidaria y responsablemente con estos criterios. La aplicación de los mismos, será transmitida también a los compradores. Productos con marca, como el Cacao del Río Napo, u otros comercializados por KALLARI, tienen elementos tangibles para garantizar los elementos básicos del desarrollo sostenible.

KALLARI ha acordado también que estos criterios deben ser aplicados por otras organizaciones que configuran su red de proveedores, con lo que se consigue, que los efectos benéficos sobre el ambiente, las comunidades y sus familias se extiendan a un mayor número de pobladores de la región amazónica ecuatoriana. KALLARI adicionalmente, ha puesto en consideración los criterios aprobados, a la Mesa de Cacao la Reserva de Biosfera de Sumaco[15], instancia de coordinación y formulación de acuerdos para el desarrollo de esta cadena en la región, ha efectos que puedan ser utilizados en otras organizaciones de la amazonia, como parte de una propuesta sectorial que a futuro, sirva de base para políticas en los diferentes niveles de gobierno.

---

[13] Carlos Pozo, Coordinador de KALLARI

[14] Carlos Pozo, Coordinador de KALLARI

[15] La Mesa de Cacao de la Reserva de Biosfera de Sumaco es un espacio interinstitucional que cuenta con la participación de los actores públicos y privados relacionados a la producción y la comercialización de cacao en la Reserva. Está establecido como un espacio de información, coordinación y cooperación. Fomenta las formas de producción sostenibles.

"Los suelos de la Amazonía son sumamente frágiles y por ello debemos fortalecer el sistema chakra desarrollado en la amazonia por nuestros ancestros. Es un sistema amigable con el ambiente en el proceso de conservación de la biodibersidad y de la pach mama, nuestras culturas kichwas, waoranis, mestizas y otras tienen a la chakra como un sustento de la que toman los productos básicos de susbsistencia para la alimentación. Como entes gubernamentales debemos apoyar a que la chaKra se perpetue, para ello debemos fortalecer a los productoresmediante cursos de capacitación, transferencia de tecnología, incentivos a los productores que manejan este sistema. Conjuntamente con todos los actores deberíamos fortalecer la chakra mediante la introducción de otros productos como el cacao, la guayusa, la vainilla y otros que generen ingresos a los productores mejorando la calidad de vida. Deberíamos institucionalizar este sistema chakra en la Provincia y por qué no en la Amazonía. También deberíamos trabajar en la generación de políticas públicas para que el sistema de producción en la Provincia sea el sistema chakra."[16]

KALLARI desarrolla una propuesta interesante en términos de industrialización del cacao, sin olvidar de mantener actualizado el concepto de chakra. Para una organización como KALLARI, el concepto de chakra no permanece estático, responde a las presiones y cambios, a los desafíos de los mercados, a las propuestas de cambios en la matriz productiva.

En resumen, la situación es la siguiente:

05/2012	Definición de los modelos de chakras: Orientada a la subsistencia familiar y una chakra orientada a la producción comercial.
05/2012	Definición del concepto chakra
06 – 10/2012	Desarrollo de los principios y condiciones
03/2013	Aprobación y validación del concepto y normas en la Asamblea General de KALLARI

[16] Luis Cerda, Coordinador de Fomento Productivo del Gobierno Provincial de Napo

7. LECCIONES APRENDIDAS

Entre los principales aprendizajes realizados en el proceso, se pueden señalar los siguientes:

- **La chakra es un elemento de un sistema y forma de vida más amplio, que debe ser apreciado integralmente.** La cultura, los recursos del bosque y la chakra son los tres elementos básicos para entender la racionalidad e interdependencia de los sistemas de producción de los socios de KALLARI.

- **La chakra es un concepto que va más allá de los aspectos agronómicos.** Constituye un espacio de recreación y transmisión de conocimiento y de valores culturales, en el que se genera reciprocidad y seguridad para las familias. Se establecen roles y se visibiliza la complementariedad entre los miembros de la familia.

- **El manejo de la chakra se sustenta en los saberes locales.** La participación de los expertos locales kichwas permitió una identificación consistente de los sistemas de producción, de sus elementos y correlaciones, conjuntamente con criterios para caracterizas diferentes modelos.

- **La chakra es dinámica, en continua adaptación.** La identificación de la chakra de cacao ha permitido la caracterización de varios modelos, que responden a las condiciones del entorno y a la estrategia de supervivencia de la población. La presencia de la chakra, garantiza la reproducción de la familia.

- **La diversidad de chakras debe ser garantizada.** Son estrategias diferentes frente a situaciones diferentes. Las comunidades mantienen un proceso de aprendizaje donde el colapso de los precios de algunos productos dejaron un conocimiento base: la dependencia de un solo producto significa demasiada fragilidad frente a eventos externos que no son controlables localmente.

- **La diversidad se aplica también en productos destinados hacia los mercados.** KALLARI ha realizado investigaciones y consultas internas, ha evaluado la factibilidad social, técnica ambiental y comercial para incorporar nuevos productos a su oferta. La vainilla cumple con los requisitos.

- **La chakra está en riesgo.** La introducción de cultivos con productos destinados exclusiva o mayoritariamente para el mercado, hacen que se reduzca la superficie destinada a la chakra, aumentando la fragilidad y la dependencia de las familias. El establecimiento de criterios de manejo de la chakra de cacao, permite que subsistan actividades de mercado y de autoconsumo familiar.

- **La producción de cacao bajo el sistema de chakra (chakra de cacao) significa esfuerzos diferentes que la producción en otros sistemas más especializados.** Al momento KALLARI mantiene acuerdos comerciales con empresas que reconocen estas formas de manejo ambiental y socialmente positivas que tienen que mantenerse. Las normas internas son una forma de auto regulación que aportan a la mantener estos mercados y estos clientes.

- **Las aplicación de las normas de KALLARI es un ejemplo que puede ser replicado en otras regiones y cultivos.** La difusión de este proceso de autoregulación, hacia los consumidores con interés en los aspectos culturales, sociales y ambientales, tendrá un efecto positivo sobre la demanda de los productos.

- **La chakra de cacao de KALLARI es una contribución a la formulación de nuevos modelos de manejo sostenible**, que se ha vinculado especialmente hacia formas de manejo orgánico, de comercio justo y otras formas de certificación.

8. BIBLIOGRAFÍA

INEC, Censo de población y vivienda. 2011.

GIZ, Informe de impactos. 2011.

AMAZNOR/PLAN ECUADOR, Caracterización del sector cacaotero en la Región Amazónica Ecuatoriana. 2010.

Documento editado por KALLARI con apoyo de GIZ, Breve informe de caracterización e impactos socioeconómicos de las familias de la Asociación KALLARI. Febrero 2012.

Ruiz Lucy, Pueblos indígenas y etnicidad en la Amazonía. 1990. Ediciones Abya Yala.

GTZ, INEFAN, Proyecto Gran Sumaco, Estudio sobre cultivos tradicionales existentes en chakras autóctonas seleccionadas en la vía Misahuallí, Vía San Pablo y Vía Hollín Loreto. 1997.

Madrid Tamayo Andrea Celinda, Tesis de maestría FLACSO, Percepciones locales sobre los cambios culturales en las actividades de subsistencia. Estudio de caso en la Comunidad Kichwa de Zancudo Cocha. 2010.

Muratorio Blanca, Rucuyaya Alonso y la historia social y económica del Alto Napo 1850-1950. 1998. Ediciones Abya Yala.

Arévalo Vizcaíco Venus, Chakras, bosques y ríos. El entramado de la Biocultura Amazónica. Publicación miscelánea N° 148, INIAP. 2009. Editorial Abya-Yala Quito, Ecuador, p. 137.

Kallari, Acta de aprobación del concepto y las normas internas para la producción de cacao nacional fino de aroma bajo el sistema de chakras. 30/03/2013.

Gasché Suess Jorge y Vela Mendoza, Sociedad Bosquesina, Tomo I. Lima. Marzo 2012.

9. ANEXOS

Nombre local	Nombre científico
Cacao	*Theobroma cacao*
Abío	*Pouteri multiflora*
Guaba	*Inga edulis*
Yuca	*Manihot esculenta*
Banano	*Musa paradisiaca*
Plátano	*Musa paradisiaca*
Naranja	*Citrus sinensis*
Uva de monte	*Vitis tiliifolia*
Morete	*Mauritia flexuosa L.*
Maíz	*Zea mays*
Chonta	*Bactris gasipaes*
Fréjol	*Phaseolus vulgaris*
Papaya	*Carica papaya*
Maní	*Arachis hypogaea*
Piña	*Ananas comosus*
Papachina	*Colocasia esculenta*
Guayusa	*Ilex Guayusa*
Pitón	*Mauritia flexuosa*
Fruti pan/Paparagua	*Artocarpus altilis*
Chirimoya	*Annona cherimola*
Machetonas	*Inga sp*
Hilta	*Inga sp*
Pujin/melloco silvestre	*Escallonia tortuosa*
Yurimahua	*Muss sp*
Camote	*Ipomoea batatas*
Caña	*Saccharum officinarum*
Paso	*Gustavia macarensis*
Guanábana	*Annona muricata*
Limón	*Citrus limón*
Aguacate	*Persea americana*
Toronja	*Citrus paradis*
Caimito	*Sapotaceae*
Uva	*Pourouma melinonia*
Arroz	*Oryza sativa*
Ayahuasca	*Banisteriopsis caapi*
Jengibre	*Zingiber officinale*
Tabaco	*Nicotiana tabacum*
Guineo	*Musa sp*

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Agencia Quito
Iñaquito E3-124 y Av. Amazonas
Casilla 17-07-8721
Quito - Ecuador
T + 593 2 2436 473
F + 593 2 2439 907
E giz-ecuador@giz.de
I http://www.giz.de