



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERÍA AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS

TEMA:

**“LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN
LA COMUNIDAD FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO,
PROVINCIA DE IMBABURA”**

**Tesis previa a la obtención del Título de Ingeniero en Agronegocios Avalúos y
Catastros**

AUTOR:

CRISTIAN OMAR GUERRA IBARRA

DIRECTOR:

PhD. JESÚS RAMÓN ARANGUREN CARRERA

IBARRA-ECUADOR

2018

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN
CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERÍA AGRONEGOCIOS
AVALÚOS Y CATASTROS

**“LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN
LA COMUNIDAD FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO,
PROVINCIA DE IMBABURA”**

Trabajo de grado revisado por el Comité Asesor, por lo cual se autoriza su
presentación como requisito parcial para obtener Título de:

INGENIERO EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS

Aprobado:

PhD. JESÚS ARANGUREN
DIRECTOR



FIRMA

PhD. JOSÉ ALÍ MONCADA
MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA

Ing. JUAN PABLO ARAGÓN Msc
MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA

Ing. FERNANDO BASANTES Msc
MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	0401619101		
APELLIDOS Y NOMBRES:	GUERRA IBARRA CRISTIAN OMAR		
DIRECCIÓN:	BOLÍVAR – CARCHI		
EMAIL:	crisoguerra85@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:	0622877632	TELÉFONO MÓVIL:	0993547649

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN LA COMUNIDAD FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”
AUTOR (ES):	GUERRA IBARRA CRISTIAN OMAR
FECHA: DD/MM/AAAA	18/10/2018
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERO EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS
ASESOR /DIRECTOR:	PhD. JESÚS RAMÓN ARANGUREN CARRERA

2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 18 días del mes de octubre de 2018.

EL AUTOR:

(Firma).....

Nombre: CRISTIAN OMAR GUERRA IBARRA

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Manifiesto que la presente obra es original y se la desarrolló sin violar derechos de autores terceros, por lo tanto es original y que soy el titular de los derechos patrimoniales; por lo que asumo la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldré en defensa de la Universidad Técnica del Norte en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 18 días del mes de octubre del 2018



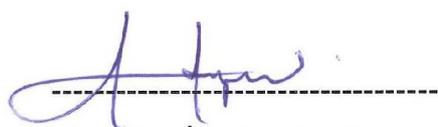
Firma

CRISTIAN OMAR GUERRA IBARRA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por CRISTIAN OMAR GUERRA IBARRA, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 18 días del mes de octubre del 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Aranguren', is written over a horizontal dashed line.

PhD. JESÚS ARANGUREN
DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a Jehová Dios, por ser el creador de todas las cosas buenas que existen en este mundo, ya que sin su protección y guía nunca lo hubiese logrado, al poner en mí el espíritu de superación, lucha y entrega, por las cosas que me propongo para cumplirlas a estado cabal.

A mis padres por ser el motor más importante en mi vida, mi Padre ejemplo de lucha y constancia en el día a día, y mi Madre fuente de grandes virtudes impartidas a través del tiempo, honestidad, responsabilidad, honradez, trabajo y respeto, a ellos quienes me enseñaron que no existe la palabra “No Puedo”.

A mi hijo Isaac Neil, quien fuese desde el primer día que llego a este mundo mi única razón de superación, ya que tan solo con su presencia me impulsa a salir siempre adelante y a levantarme incluso en circunstancias que parecen imposible de hacerlo.

A mi familia chiquita como yo la llamo, chiquita en tamaño pero grande de corazón, hermanos, cuñados y sobrinos, por estar pendiente siempre de cada paso que he dado, sin permitir que dejar las cosas inconclusas jamás sea una opción.

A mis docentes, dueños del mayor talento que puede haber en el mundo, el impartir su conocimiento adquirido a través de los años, a veces recompensado o muchas de las veces poco aprovechado, pero firmes en pie de lucha siguiendo el legado que dejo el gran maestro, que solo la enseñanza liberara a los pueblos de su ignorancia.

AGRADECIMIENTO

Al dador de vida Jehová Dios, por permitirme tener la dicha de llegar a culminar esta valiosa etapa de mi vida, seguramente aquella que marcara el principio de una trayectoria profesional al servicio de la sociedad.

A mi querida Familia, mis padres Jorge y Blanca, hermanos Emilio y Consuelo, mi hijo Isaac, mis cuñados Daniela y Leonel, mis sobrinos Lizbeth, Jorge, Monserrat, Juanito, Emilio, Alejandro y Ariel, a cada cual, por cada granito de arena depositado en mí, su confianza, apoyo, cariño y aprecio, que son correspondidos con el mismo valor que ellos me lo brindan y que siempre permanecerá en mi corazón.

A mi director de tesis Dr. Jesús Aranguren promotor e impulsador de esta investigación, por confiar en mí, por su paciencia, su amistad y ayuda desinteresada, características solo un ser humano lleno de virtudes y honestidad, que trasmite conocimiento, aprecio y respeto, hacia la sociedad y a las personas que tenemos el gusto de conocerlo.

A los docentes miembros asesores del trabajo de titulación, PhD. José Alí Moncada, Msc. Juan Pablo Aragón, Msc. Fernando Basantes, poseedores de un amplio conocimiento, enseñanza y consejos, los cuales fueron fundamentales para concluir mi formación académica, y la realización de la presente investigación.

A mi casona universitaria la Universidad Técnica del Norte, en la cual pase los mejores años de mi vida formándome y convirtiéndome en un profesional al servicio de la sociedad y el desarrollo de los Agronegocios Avalúos y Catastros.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1 Antecedentes	1
1.2 Problema	3
1.3 Justificación	4
1.4 Objetivos	4
1.4.1 Objetivo general	4
1.4.2 Objetivos específicos	5
1.5 Preguntas directrices	5
CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1 La chacra: unidad de producción para el sustento de la familia	6
2.2 Los productos agrícolas de las chacras: sus excedentes	7
2.2.1 La reproducción de especies y variedades	8
2.3 El procesamiento de los productos de la chacra: valores agregados.....	9
2.3.1 Transformación de los productos de la chacra.....	10
2.4 La comercialización de los productos de la chacra: ¿un agronegocio?	10
2.4.1 La comercialización de los productos de la chacra en los mercados locales.	11
2.5 Los modelos de agronegocio en pequeñas unidades de producción.....	13
2.5.1 Canales de comercialización de los excedentes de las chacras.....	14
CAPÍTULO III	16
METODOLOGÍA	16
3.1 Características del área de estudio	16
3.2 Materiales, equipos y herramientas.....	18
3.3 Tipos de investigación	19
3.4 Métodos.....	19
3.4.1 Fase I: Identificación de los productos que se generan en la chacra familiar.	19
3.4.2 Fase II: Análisis de la factibilidad de procesar artesanalmente los productos excedentes de la chacra familiar	20
3.4.3 Fase III: Potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de los productos de la chacra familiar.	20
3.4.4 Fase IV: Diseño de un modelo de agronegocio con los productos procesados artesanalmente de los excedentes de los productos de la chacra de familiar.	21
CAPÍTULO IV	23
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23

4.1 Fase I: Identificación de los productos que se generan en la chacra familiar	23
4.2 Fase II: Factibilidad de procesar artesanalmente los productos excedentes de la chacra familiar	34
4.2.1 Excedentes de la chacra familiar.....	34
4.2.2 Taller con los productores de la chacra familiar.....	36
4.2.2 Taller con los productores de la chacra familiar.....	37
4.3 Fase III: Determinar los potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar.....	39
4.3.1 Entrevistas a los consumidores fijos de la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.	40
4.4 Fase IV: Diseño de un modelo de agronegocio con los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar.	47
4.4.1 La agricultura familiar en la chacra un modelo de agronegocio sustentable.	48
4.4.2 Modelo de agronegocios sustentable.	51
CAPÍTULO V	56
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	56
5.1 Conclusiones	56
5.2 Recomendaciones	57
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	58
ANEXOS	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Superficie de las chacras por familia de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo provincia de Imbabura.	17
Tabla 2. Materiales utilizados en el proyecto en la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo..	18
Tabla 3. Número y tipos de comercio existentes en la parroquia Miguel Egas Cabezas y en la ciudad de Otavalo, en donde se puede ofertar los productos procesados por la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	21
Tabla 4. Inventario de los productos de las chacras participantes en la investigación. Comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	23
Tabla 5. Productos pecuarios existentes en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	27
Tabla 6. Inventario de los productos animal, vegetal y su producción anual en kg. Por familia en la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	28
Tabla 7. Destino de la producción agrícola, pecuaria, de las familias participantes de la Comunidad de Fakcha Llakta, Otavalo.	33
Tabla 8. Producto vegetal y sus excedentes (kg/año), de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	34
Tabla 9. Producto animal y sus excedentes (kg/año), de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	35
Tabla 10. Posproceso que se puede aplicar a los productos de las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo provincia de Imbabura.	37
Tabla 11. Producto procesado artesanalmente por familia en las chacras de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de ubicación de la Comunidad de Fakcha Llakta.....	16
Figura 2. Recorrido en la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo..	23
Figura 3. Entrevista al encargado de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.....	27
Figura 4. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	30
Figura 5. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	31
Figura 6. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	31
Figura 7. Producción promedio (kg/año) de los productos de origen animal de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	32
Figura 8. Conversatorio realizado con docentes y estudiantes de la carrera de Agroindustrias de la Universidad Técnica del Norte.	36
Figura 9. Taller con los encargados de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	38
Figura 10. Taller con los encargados de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.....	38
Figura 11. Entrevistas a los consumidores fijos de las poblaciones de Peguche, Fakcha Llakta, barrio Obraje de la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.....	40
Figura 12. Proporción de personas por sexo de los comerciantes fijos de las poblaciones de Peguche, Fakcha Llakta, barrio Obraje de la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.....	41
Figura 13. Edad promedio de los consumidores fijos de los productos procesados de los excedentes de la chacra familiar de la comunidad Facha Llakta cantón Otavalo.....	42
Figura 14. Tipos de comercios existentes en la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.....	43
Figura 15. Nivel de aceptación de los consumidores fijos para el expendio del producto procesado de la chacra en la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.....	44
Figura 16. Porcentaje de opinión sobre el mismo valor nutricional de los productos de la chacra sean estos procesados de manera artesanal o industrial.....	45
Figura 17. Proporción por categoría de respuesta del valor nutricional del producto procesado artesanal e industrial.	45
Figura 18. Opinión de los consumidores fijos sobre el valor de los productos procesados en la localidad.....	46
Figura 19. Opinión sobre la razón de dar más valor a los productos procesados en la localidad.....	47
Figura 20. Modelo de agronegocios sustentable de los productos procesados artesanalmente por las familias de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo.....	52

**“LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN LA COMUNIDAD
FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**

AUTOR: Cristian Omar Guerra Ibarra

DIRECTOR: PhD. Jesús Ramón Aranguren Carrera

RESUMEN

Las chacras familiares han sido el sustento alimentario de las unidades familiares en la comunidad de Fakcha Llakta, conjugando conocimientos ancestrales y culturales propios de esta zona. Pero esta fuente alimentaria ha ido decreciendo por varios factores: incremento del turismo, la migración de los jóvenes y por la poca rentabilidad de estas unidades de producción, debido a que algunas de ellas producen excedentes y no se les da un manejo adecuado para su comercialización. El objetivo de la investigación fue proponer un modelo de agronegocio en la comunidad de Fakcha Llakta con los excedentes de las chacras familiares. La investigación tiene un enfoque mixto. La información fue obtenida tanto de fuentes documentales, como de los sujetos a los que se destina la investigación, productores y consumidores fijos, por lo tanto es descriptiva y de campo. Se desarrolló en cuatro fases: 1) mediante un recorrido se identificó los productos que generan excedentes en cada chacra familiar; 2) a través de un taller con los encargados de cada chacra se determinó la posibilidad de procesar cada uno de los productos elegidos; 3) para determinar los consumidores fijos de los excedentes de los productos de la chacra familiar y sus derivados, se aplicó una entrevista a los miembros de la parroquia Miguel Egas Cabezas: Peguche, Fakcha Llakta y barrio Obraje, y a la ciudad de Otavalo, para verificar su nivel de aceptación; 4) diseño de un modelo de agronegocio, identificando las oportunidades, económicas, sociales, ecológicas, que permitan que el agronegocio sea sustentable. Los resultados permitieron conocer la agrobiodiversidad de especies vegetales, animales, forestales, entre otras de las chacras, lo cual permite que este sistema agrícola pueda ser manejado de forma sustentable para beneficio de la comunidad y del propio sistema, en el cual se incentivó a valorizar y recuperar las chacras, así como los saberes ancestrales y locales, con una visión de agronegocio, convirtiéndose en una entrada económica para beneficio familiar. Para lo cual se recomienda incentivar a estos pueblos que todavía mantienen su cultura ancestral, a seguirlo haciendo, promoviendo mediante entidades públicas y privadas su reconocimiento e inversión en proyectos de carácter productivo socio ambiental, para mantener su cultura y tradición.

Palabras claves: chacras familiares, agronegocio, Fakcha Llakta, consumidores fijos

**“THE FAMILY CHACRAS AS AGRIBUSINESS IN THE COMMUNITY FAKCHA
LLAKTA CANTON OTAVALO, PROVINCE OF IMBABURA”**

AUTHOR: Cristian Omar Guerra Ibarra

DIRECTOR: PhD. Jesús Ramón Aranguren Carrera

ABSTRACT

The family farms have been the nourishing sustenance of the family units of Fakcha Llakta community, combining ancestral and cultural knowledge typical of this area. However, this food source has been decreasing due to several factors: increased tourism, the migration of young people and the low profitability of these production units, due to the fact that some of them produce surpluses and are not given, adequate management for their commercialization. The objective of the research is to propose a model of agribusiness in the community of Fakcha Llakta with the surpluses of the family farms. The research has a mixed approach, the information was obtained both from documentary sources, and from the subjects to whom the research is intended, producers and fixed consumers, therefore it is descriptive and field. It was developed in four phases: 1) through a tour identified the products that generate surpluses in each family farm; 2) through a workshop with the managers of each farm the possibility of processing each of the chosen products was determined; 3) to determine the fixed consumers of the surplus products of the family farm and its derivatives, an interview was applied to the members of the parish Miguel Egas Cabeza: Peguche, Fakcha Llakta and Obraje neighborhood, and the city of Otavalo, to Verify your level of acceptance; 4) design of an agribusiness model, identifying opportunities, economic, social, ecological, that allow the agribusiness to be sustainable. The results allowed to know the agrobiodiversity of vegetal, animal, forest species, among others of the chacras, which allows that this agricultural system could be managed in a sustainable way for the benefit of the community and of the own system, in which it was stimulated to value and recover the farms, as well as ancestral and local knowledge, with a vision of agribusiness, becoming an economic entrance for family benefit. For which it is recommended to encourage these peoples who still maintain their ancestral culture, to continue doing so, promoting through public and private entities their recognition and investment in socio-environmental productive projects, to maintain their culture and tradition.

KEYWORDS: family farms, agribusiness, Fakcha Llakta, fixed consumers.

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes

A través del tiempo en la zona andina, el ser humano ha evolucionado su manera de lucrar, para llevar un sustento económico a su hogar. Desde el primer acto de negociación, que fue el trueque o intercambio, pasando luego a un régimen monetario, el ser humano ha aprovechado diferentes recursos que tiene a la mano, como los bosques, los ríos y principalmente la agricultura, que constituye la principal entrada económica de muchas familias. Suquilanda (2003) indica que, en su mayoría, cada familia posee un lote de tierra alrededor de la casa, a la cual se considera como la chacra familiar, donde se cultivan productos de primera necesidad, utilizados para satisfacer las necesidades de los miembros de cada familia, en cuanto a alimentación, medicina, condimentos y plantas ornamentales para embellecer paisajísticamente su unidad familiar.

Estos espacios agrícolas, según Aranguren, Moncada, Lugo, Mora, y Blones (2015), aportan a la seguridad y soberanía alimentaria, permitiendo la conservación de la agrobiodiversidad biológica y genética, conjugando con los diferentes saberes y cultivos tradicionales de cada pueblo o región. Son estructuras en espacio complejo en horizontalidad y verticalidad, donde los monocultivos y policultivos son la prioridad, dando lugar a ser consideradas desde una perspectiva económica, ecológica, social, cultural, espiritual y tecnológica.

En Argentina, según Silva (2003), la dimensión económica de cada familia está enfocada en la medida que los pequeños productores tengan la posibilidad de satisfacer condiciones dignas de vida, manteniendo su entorno ecológico, dentro de esta transformación y para crear conciencia de la misma en los seres humanos. Estos procesos se vuelven lentos y complejos, puede ser por la falta de incentivos monetarios o programas de capacitación que propongan una agricultura sustentable, para solucionar cada una de las problemáticas que afectan a cada región.

Dentro de la expectativa de generar la chacra como negocio amigable con el ambiente, se debe de tomar en cuenta que las condiciones humanas estén estrechamente ligadas con su conservación, ya que su producción se fundamenta por la participación en el mercado, y esta ha sido identificada como un componente clave en los cambios ocasionados en el bienestar, en el desbroce de suelos, en el conocimiento ecológico, en las relaciones sociales, en el uso de los recursos naturales y en la salud de los pueblos indígenas (Lu, 2013).

La agricultura familiar, como señala Craviotti (2014), es frecuentemente considerada como ilustrativa dentro del paradigma de los agronegocios, ya que este tipo de agricultura se asocia a gran escala con la búsqueda de beneficios de corto plazo, y muchas veces se desconoce la localización de los lugares de procedencia de la producción de estos excedentes de las chacras.

La producción hortícola en Latino América siempre ha sido fuente de sustento familiar, lo que en estos últimos años ha disminuido, a pesar de ser un componente importante en la seguridad alimentaria de cualquier comunidad. Estos sistemas permiten tener como resultado, productos más sanos, libres de cualquier residuo tóxico que puede afectar a su inocuidad y la salud humana, además que no se necesita grandes recursos, lo que se convierte en accesible para toda la comunidad, estimulando el agronegocio como fuente de dependencia en la venta de productos agrícolas (Cobo y otros, 2013).

La venta de los excedentes de las chacras según, Moncada, Aranguren y Lugo (2017), es característico de los Kichwa, quienes optan por llevar los productos que no avanzan a consumir la familia, a los mercados locales más cercanos, estos también se benefician en las cosechas que las hacen conjuntamente con la comunidad siendo su remuneración parte del producto de la chacra, llevando al hogar lo que pueden consumir y el resto lo venden para complementar su alimentación, la venta de estos productos pueden ser un agronegocio para la unidad familiar.

La agricultura familiar en la chacra tiene como prioridad la fuerza de trabajo que cada miembro aporta a su desarrollo, con accesos limitados a los recursos de tierras y capital, se recurre a usos múltiples, estrategias de supervivencia y generación de ingresos. Hay una heterogénea

articulación a los mercados de productos y factores dependiendo del uso de los diferentes agroecosistemas (Juárez, 2011).

1.2 Problema

García (2006) señala que la experiencia social obtenida en las comunidades, orientadas principalmente hacia el desarrollo intensivo de la economía de la chacra, da paso a un intercambio de saberes y tradiciones entre pueblos, en donde el principal objetivo es lograr que estos saberes no se pierdan y se valoren para las futuras generaciones.

En el sector rural ecuatoriano, esta forma productiva se encuentra en la práctica tradicional que manejan varias etnias indígenas, considerada la base alimentaria de la familia. Hoy estos sistemas también permiten la integración de cultivos con fines comerciales para satisfacer las necesidades básicas del hogar.

La agricultura ecológica en la chacra, es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, de los ecosistemas y de los miembros de la unidad familiar, basándose fundamentalmente en procesos ecológicos adaptados a las condiciones de cada localidad.

Lastimosamente estas prácticas, creencias y culturas familiares tienden a desaparecer cuando sus principales actores mueren, o simplemente la economía y escasos ya no se los permite.

Existe en la comunidad de Fakcha Llakta un desarrollo de las chacras para la producción agrícola y pecuaria, lo cual permite la sobrevivencia de la unidad familiar, obteniéndose algunos productos con excedentes, que en ocasiones son intercambiados (trueque) o vendidos, que bien organizado y planificado puede transformarse en un agronegocio familiar.

1.3 Justificación

Al ser el Ecuador diverso, tanto en climas, como en topografía, cada región, pueblo o comunidad, tiene su producción agropecuaria propia de cada sector. Este es el caso de la comunidad Fakcha Llakta, localizada en la sierra norte, donde se siembran productos que son parte de la mesa diaria de sus pobladores.

A través del tiempo, las comunidades indígenas, en su mayoría, se han beneficiado del intercambio (trueque) entre vecinos, o a su vez, han compartido sus excedentes de la chacra con familiares y amigos.

Pero esta práctica se ha ido perdiendo con el tiempo, por varios factores ya sea por la migración de la mayoría de la población a otras provincias o al extranjero, o simplemente ya no les resulta rentable el cultivo, porque lo que producen no les alcanzan a consumir en su totalidad, y para producirlo les resulta muy caro como para continuar con la tradición de obsequiar sus restantes a sus familias y amigos.

Es por eso que se propone un modelo de agronegocio para los excedentes que produce la chacra familiar, que se conviertan en una entrada más para el sustento de las familias y estas los puedan vender en la localidad o en otras ciudades, esto traería como consecuencia el incentivo a dar una mejor presentación del producto, ya sea a granel o procesado, en pocas palabras lucrarse de los excedentes de lo que produce la chacra para beneficio familiar.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Proponer un modelo de agronegocio con los productos procesados de los excedentes de las chacras familiares en la comunidad de Fakcha Llakta.

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar los productos agropecuarios que se generan como excedentes en la chacra familiar, que pueden ser intercambiados o vendidos.
- Analizar la factibilidad económica y técnica de los productos procesados artesanalmente derivados de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta
- Determinar los potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra de familiar
- Diseñar el modelo de agronegocios con los productos procesados artesanalmente con los excedentes agropecuarios de las chacras familiares de la comunidad de Fakcha Llakta

1.5 Preguntas directrices

1) ¿Cuáles son los productos que se generan como excedentes en las chacras familiares de la comunidad de Fakcha Llakta, que pueden ser intercambiados o vendidos?

2) ¿Cuál es la posibilidad de procesar artesanalmente los productos derivados de la chacra familiar?

3) ¿Cuál(es) son los potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de los productos de la chacra de familiar?

4) ¿Cuál es el modelo de agronegocio que se pueda implementar en la comunidad de Fakcha Llakta, derivado de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de las chacras familiares?

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 La chacra: unidad de producción para el sustento de la familia

La chacra, considerada también como patio o huerto familiar, se encuentra en el lugar de residencia de las personas, son áreas completamente dedicadas a la producción agrícola o ganadera. Mediante el conocimiento empírico aplicado por cada miembro familiar, esta chacra ha sido la principal fuente alimentaria de muchas familias (Arias, 2017).

Los ingresos económicos producidos por la chacra están dados principalmente por las actividades agropecuarias que se realizan en ella. Esto amerita que exista un buen estado de conservación del suelo y de los conocimientos locales y ancestrales en las prácticas de siembra y cosecha, para obtener mayor ganancia. Los miembros de la unidad familiar son los principales actores en esta toma de decisión simultánea sobre producción, inversión y consumo, ya que una chacra está orientada hacia el bienestar y subsistencia familiar.

En una chacra familiar el cuidado del suelo es lo fundamental, así como señalan Jeavons y Cox (2016), la agricultura sustentable en los huertos familiares, trata de preservar y conservar los nutrientes y mantener un suelo vivo y saludable, que pueda producir alimentos que proporcionen salud, evitando en lo mínimo la repetición de cultivos y su exagerada fertilización con químicos.

A mediados del siglo XX, existían aproximadamente, un millón y medio de pequeños agricultores familiares pertenecientes a etnias indígenas, los mismos que manejaban alrededor de trecientos cincuenta millones de tierras, donde se podía encontrar fincas, chacras y parcelas (ETC Group, 2009). El 50% aproximadamente de estos campesinos indígenas cultiva bajo sistemas de manejo y conservación agrícola, los que demuestran una dinámica económica, al mismo tiempo que aporta sustancialmente a la seguridad alimentaria a escala local, regional y nacional (Toledo y Barrera, 2008).

La agricultura familiar como unidad de producción disminuyó por la falta de recursos que deja, y el bajo conocimiento que tiene sobre su comercialización, al ser los principales actores los miembros del hogar padres e hijos. A través de la escasez alimentaria y el desempleo, se está optando por retomar estas cultura agrícola y transformarla en un agronegocio, con la conformación de pequeñas empresas familiares como un recurso económico, con la venta y procesamiento de los derivados que producen estas chacras (Paz, 2011).

2.2 Los productos agrícolas de las chacras: sus excedentes

Las chacras son relevantes para el ámbito nacional, aunque su importancia sea menor en el contexto regional ya que sus cultivos lo hacen utilizando la menor cantidad de agroquímicos con un mínimo de afectación al suelo, la mayoría de las verduras y legumbres cultivadas ahí, son especies de uso generalizado (acelga (*Beta vulgaris*), ají (*Capsicum annuum*), cebolla larga (*Allium fistulosum*), choclo (*Lupinus mutabilis*), espinaca (*Spinacia oleracea*), lechuga (*Lactuca sativa*), papa (*Solanum tuberosum*), repollo (*Brassica oleracea*), tomate de árbol (*Solanum betaceum*) y zambo (*Cucurbita ficifolia*), entre otros), también contando con especies condimentarias, saborizantes de bebidas y usos medicinales, excediendo su producción mayor del consumo habitual de la familia y permitiendo crear un modelo de negocio agrofamiliar (Hurrell, Costantino, Puentes, Ulibarri, y Pochettino,2011).

Las chacras familiares producen diferentes cultivos, entre ellos alimentarios, medicinales, mágicos religiosos, y de construcción que responden a las necesidades de la unidad familiar.

En la comunidad de Fakcha Llakta, los cultivos alimentarios satisfacen parcial o totalmente la canasta agroalimentaria de la unidad doméstica. Esta es generada con base en principios de agricultura tradicional, viable para el auto sustento y la comercialización en mercados locales. Según Altieri y Toledo (2011), la canasta agroalimentaria consta de productos como: granos, frutas, hortalizas, forrajes y productos de origen animal. En Guatemala por ejemplo la milpa, que es un cultivo asociado entre maíz, fréjol, calabaza y otras especies, es la base de la seguridad alimentaria de muchas comunidades indígenas como lo expresa Isakson (2009), esto se debe al alto índice de autosuficiencia alimentaria de la cual son participes diversas unidades agrícolas,

representando el balance y acceso de familias a los productos alimentarios (Salazar y Magaña, 2016).

Chalampunte (2012) indica que la autosuficiencia alimentaria busca satisfacer las necesidades alimentarias con recursos internos y con un grado mínimo o cero de dependencia de los externos, mientras que, la autonomía alimentaria no descarta las posibilidades del comercio local o regional. De esta manera los agricultores campesinos deciden sobre el destino final de los productos, es decir si son destinados para auto consumo o como un elemento de mercancía. Esta decisión implica también las formas de producción, ejerciendo la autonomía y la autodeterminación indígena en el contexto del derecho a la consecución de alimentos.

Los productos de las chacras son consumidos por la familia, para satisfacer las necesidades nutricionales, la cultura y las preferencias tradicionales de la misma. No se puede obligar a las personas a consumir alimentos nutritivos si los mismos no son de su preferencia o de su gusto. Las chacras, sistemas agrícolas de subsistencia de carácter mixto y tradicional responden en su concepción a necesidades nutricionales variadas, proporcionando hierbas aromáticas, especias, y sabores adaptados a los gustos de la familia. La producción de un excedente alimentario permite distribuir los riesgos y generar un ingreso comercializable. En todas, existen oportunidades de mercado para algunos cultivos de la chacra. Las aves y el ganado pueden proporcionar buenos ingresos monetarios, tanto a partir del engorde para carne, de los huevos, la leche o de las fibras.

Independientemente del área o tamaño de las chacras estas siempre producen excedentes ya que la producción en la mayoría de los casos es mucho más que la que demanda para la alimentación de los miembros de la familia. En varios casos estos excedentes superan incluso el consumo local, entonces se tiene que buscar una alternativa en donde se pueden expender estos productos alimentarios cultivados en las chacras familiares.

2.2.1 La reproducción de especies y variedades

Hurrell, *et al.* (2011) indica que los productos de la chacra, son el resultado de la coexistencia y combinación de saberes, prácticas y objetivos de cada unidad familiar, ya que en estas ocurren

adaptaciones dinámicas a condiciones específicas por su propia funcionalidad, los huertos familiares siempre producen excedentes ya que su reproducción es simultánea, teniendo la horticultura un carácter adaptativo climático, y esta producción es muy difícil de aprovecharla en su totalidad, produciéndose excedentes que pueden ser comercializados.

Los animales que se crían en la chacra tienen un elevado valor nutricional, ya que son alimentados con productos extraídos del cultivo de las unidades de producción familiar. Los derivados de estos animales aportan beneficios para su salud y exquisito sabor en su paladar para los integrantes de la unidad familiar (Mariaca, 2014)

2.3 El procesamiento de los productos de la chacra: valores agregados

Al dar un valor agregado al producto no solo se convierten en atractivo al paladar y a la vista, sino que también se impone un modelo de evolución en el mercado, como menciona Caracallas (2005). Una mayor eficiencia significa que las sociedades puedan producir más calidad que cantidad de las cosas que la población desea, dentro de los límites de sus recursos aumentando el bienestar social en general, con lo que se crea un círculo de aumento de la productividad y reducción de la pobreza.

El procesamiento de los productos de la chacra tradicionalmente utiliza métodos ancestrales y locales con herramientas sencillas muy laboriosas y tiene baja productividad, convirtiéndose el tiempo es su mayor obstáculo (Axtell y Adams, 1998). Si se opta por aplicar tecnología combinadas con saberes ancestrales se facilitaría el proceso, al darle un valor agregado se hace más atractivo en el mercado local y nacional.

Según Rivero (2014), esta técnica de procesamiento de productos de origen agropecuario es utilizada en diversos países del continente americano para alcanzar su transformación y conservación. En el Ecuador debido al aumento en la demanda de los consumidores de bioenergía y del agroturismo, estos se encuentran en constante innovación para hacerlas atractiva al comercio local y regional, considerando los roles de los supermercados regionales, estándares privados y normas comerciales en los pequeños productores y trabajadores rurales.

2.3.1 Transformación de los productos de la chacra

La transformación de los productos de las chacras es el cambio del estado físico o de forma de un producto obtenido del sistema agrícola, por ejemplo, moler maíz seco y obtener harina o una fruta convertirla en mermelada, para hacer del producto de la unidad de producción un atractivo visual, utilitario y apetecible que permita su mercadeo.

Al procesar y darles un atractivo físico a los productos provenientes de la chacra, se atrae la atención de los consumidores, ya que esta transformación no solo se puede realizar para obtener un producto, sino se pueden hacer combinaciones entre varios, utilizando estrategias y mecanismos que permitan buscar los atributos que sean percibidos por el consumidor, en tal forma que esto incida en su decisión de compra (Rivero, 2014).

2.4 La comercialización de los productos de la chacra: ¿un agronegocio?

Es evidente que los productores de las chacras después de satisfacer las necesidades alimentarias de sus familias, opten por vender directamente sus excedentes a los mercados locales ya sea a granel, como salen directamente de la chacra o procesados, convirtiéndose en un agronegocio familiar.

Arias (2012) indica que una chacra familiar produce diversas especies, animales, frutales, ornamentales, alimentarias, medicinales, entre otros. Durante todo el año, su aprovechamiento en la venta de sus excedentes en tiempo de crisis, ayuda a sufragar gastos menores y eventuales que podrían suscitarse, considerado como un sistema de ahorro, además esta producción se complementa con la obtención de recursos económicos que se genera del procesamiento de los productos derivados de esta chacra, para contribuir al ingreso económico familiar.

La selección de los mercados para comercializar los productos derivados de las chacras es importante, los cuales pueden ser vendidos en los mercados y ferias populares. Los habitantes de

las aldeas y de las comunas rurales constituyen una clientela, a menudo, ignorada, a pesar de que tienen un fácil acceso, para la comercialización de estos excedentes y sus derivados.

Con la ayuda de una cadena de comercialización más compleja incluyendo medios de transporte y otros recursos, los agricultores pueden orientar su interés hacia mercados más importantes en los centros urbanos, vecinos o aún más alejados. Estos mercados exigen de las chacras un enfoque asociativo tendiente a garantizar la calidad, los volúmenes de entrega y la frecuencia del aprovisionamiento de sus productos y derivados.

2.4.1 La comercialización de los productos de la chacra en los mercados locales.

Al fortalecer la producción y comercialización de los excedentes de la chacra agrícola familiar en la comunidad, se buscó mejorar la calidad de vida de estas, a través de la implementación de un modelo para fomentar un agronegocio sustentable, que permite la venta de los excedentes de la unidad de producción en diferentes mercados, después de asegurar la soberanía y seguridad alimentaria de la familia.

Según Quiroga (2010) los mercados desempeñan funciones importantes, como:

- Establecer diversas comunicaciones y transmitir información de los acontecimientos locales, sociales, ecológicos, políticos, religiosos, culturales y comerciales.
- Exender productos de la chacra al consumidor, y también productos derivados de estos, como por ejemplo de los animales podemos obtener, queso, mantequilla, crema, grasa, piel, huevos, entre otros.
- Las familias campesinas y las que viven en comunidades urbanas venden y adquieren productos a otras personas de diferente localidad lo que vendría siendo un intercambio de productos alimentarios, y esta influye de manera directa o indirecta en el crecimiento del agronegocio local y regional,

Las posibilidades de éxito de la comercialización de los productos derivados de la chacra son más elevadas cuando el enfoque es interdisciplinario, al servicio de las personas y capaz de mejorar las tecnologías existentes, sin deteriorar y dejar de valorar sus conocimientos ancestrales y locales. Se debe evitar, de esta forma, que los sistemas de producción indígenas a partir de la chacra sean perturbados por la introducción de innovaciones más eficaces y que deteriore el suelo, el agua y sus especies locales fundamentales para mantener su alimentación y cultura. Las chacras forman parte de sistemas sociales y responden a las necesidades y a la disponibilidad de recursos de la familia, más que a los ideales de los especialistas de la agricultura, de la salud y de la planificación del uso de la tierra.

Una vez que el funcionamiento, la estructura y función de las chacras han sido estudiadas y comprendidas, los agricultores y los promotores del desarrollo pueden proponer mejoramientos para que el sistema agrícola responda mejor a las necesidades de la familia en materia de nutrición, producción y finalmente para que sus excedentes puedan ser transformados y comercializados. Entre los mejoramientos se encuentran, la posibilidad de una mayor agrobiodiversidad de especies vegetales y animales, prácticas de gestión más eficaces o la apertura de una actividad especial como la cría de ganado o la acuicultura, apoyándose sobre los conocimientos indígenas, sobre todo en el cultivo de plantas locales silvestres, según las épocas del año, el control de organismo no deseados o plagas, así, como a los sistemas de producción mixtos.

Es la propia familia quien decide qué parte de los productos de la chacra son para el consumo del hogar o para la venta en el mercado, pero es siempre el mercado quien decide qué comprar, cuándo y a qué precio. Los productos cultivados para el autoconsumo no son necesariamente los mismos que demandan las otras familias en época de abundancia. Casi siempre, los productos que han sido almacenados en buenas condiciones de conservación pueden ser vendidos a buen precio en épocas de escasez (Gras & Hernández, 2013).

Son los clientes quienes deciden que productos en el mercado son de mejor calidad que otros y pagan por ellos un precio superior con respecto a otros que consideran inferiores, sobre todo cuando se conoce que los productos que se expenden provienen de una chacra donde el uso de

agroquímico es mínimo o nulo. En consecuencia, es el mercado, en última instancia, quien determina la elección de los cultivos y los animales que serán destinados a la venta.

2.5 Los modelos de agronegocio en pequeñas unidades de producción.

El agronegocio es un término lingüístico que une dos conceptos, agricultura y negocios, resumidos en todo lo referido a la llamada industria alimenticia agrícola. Los agronegocios son la implicación del compromiso social de la actividad agropecuaria con las perspectivas del desarrollo humano (Ruiz, 2015).

IICA (2010) define el agronegocio: como la gama de actividades comerciales que tienen lugar desde la granja (chacra) al tenedor o comprador. Esta Institución plantea que desde el punto de vista conceptual los agronegocios abarcan el suministro de insumos agrícolas, la producción y el procesamiento de productos agrícolas, y su posterior distribución al consumidor. Señala que involucran a grandes empresas, pero también a pequeños emprendedores como el simple trabajador del campo de las chacras.

Guo y Guo (2010) reportan que los agronegocios son un sistema de negocios integrados, que incluye todas las actividades dentro y fuera de la unidad de producción, requeridas para lograr abastecer a la población con alimentos, fibras y combustibles de origen agrícola. Este concepto incluye no sólo a la agricultura empresarial, por el contrario, comprende a todas las unidades de producción e intenta reconocer la importante contribución que tienen los agricultores de pequeña escala, como son los de las chacras familiares en la provisión de alimentos.

El agronegocio, por lo tanto, se concibe como un sistema integrado de negocios enfocado en el consumidor, que incluye los aspectos de producción primaria, procesamiento, transformación y todas las actividades de almacenamiento, distribución y comercialización.

Los agronegocios, actualmente están influenciados por las diversas crisis de los últimos años de este siglo, que obligan a reflexionar sobre las acciones tradicionales y la necesidad de buscar nuevas alternativas. Estos aspectos están fundamentados en tres preocupaciones básicas: la

necesidad de lograr una mayor inclusión social; la protección del ambiente; y una nueva forma de considerar a los mercados (IICA, 2010).

Los modelos de agronegocios o canales comerciales de productos de la chacra se han formado según las necesidades sociales, esta forma de distribución juega un papel importante en la conexión del productor con el consumidor, llegando a ser parte de su sistema alimentario, adaptando el modelo de la chara a la mesa.

Según De Felipe y Briz, (2015) de la venta de los excedentes de las chacras nacen los canales comerciales ultra cortos, sin intermediarios, con la venta a vecinos y miembros de la comunidad, esta vendría siendo la modalidad más tradicional de su comercialización, pero a medida que la producción supera la demanda local, se ve en la obligación de considerar canales cortos, medianos o largos según los servicios (almacenamiento, transporte) o según el número de intermediarios que este utilizaría.

Los agronegocios pueden ser clave para resolver dos desafíos actuales: reducir la pobreza de los pequeños agricultores de todo el mundo y alimentar a una población mundial en constante aumento. Esta iniciativa constituye la brecha fundamental entre los 500 millones de granjas pequeñas a nivel mundial y los siete mil millones de personas con déficit alimentario que habitan en el planeta (Nwanze, 2011). Por otra parte, existe la necesidad de desarrollar agronegocios en función de la formación de cadenas de valor y a la par ir fomentando un nuevo modelo asociativo que les permita a los productores de las chacras reducir los costos de transacción, mejorar la capacidad de negociación y convertirse en interlocutores legítimos ante el gobierno y el sector privado (FAO, 2015).

2.5.1 Canales de comercialización de los excedentes de las chacras.

Este es un modelo de comercialización de alimentos entre productores y consumidores, disminuyendo así la cadena de intermediarios, la mayoría de las veces se realizan en las propias chacras familiares, asociaciones de productores, mercados, o tiendas comunitarias, consumidores fijos, permitiendo el ahorro energético y económico tanto del comerciante como del consumidor,

y a su vez minimizando el poder que ejercen los grandes oligopolios que controlan el circuito comercial, con un precio más justo para ambos, y por ende contribuir con el desarrollo local a través de la generación de empleo y el reconocimiento en el sector alimentario y agroturístico (Fernández y Sánchez, s/f).

La venta de los excedentes proveniente de las chacras en ferias solidarias o bioferias, representa el principal canal de comercialización de los agricultores rurales, urbanos. Estas están consideradas como un espacio idóneo para regular de manera inclusiva la participación de los productores, en estos espacios la venta es directa rescatando la relación productor consumidor, permitiendo que este último conozca de donde proviene la adquisición que va a llevar a la mesa de su hogar, alimentos sanos, frescos y con menor afectación al ecosistema (Dueñas y Rivera, 2016).

Además, la vinculación de los productores de la chacra, requieren la incorporación a nuevas formas asociativas, que le permita reducir los costos de transacción, mejorar sus capacidades de negociación, convertirse en interlocutores legítimos ante el sector privado, aumentar la cohesión social y mejorar la autogestión.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Características del área de estudio

La comunidad de Fakcha Llakta, políticamente, pertenece a la parroquia Miguel Egas Cabezas, en la cabecera parroquial de Peguche, perteneciente al cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura (Figura 1).

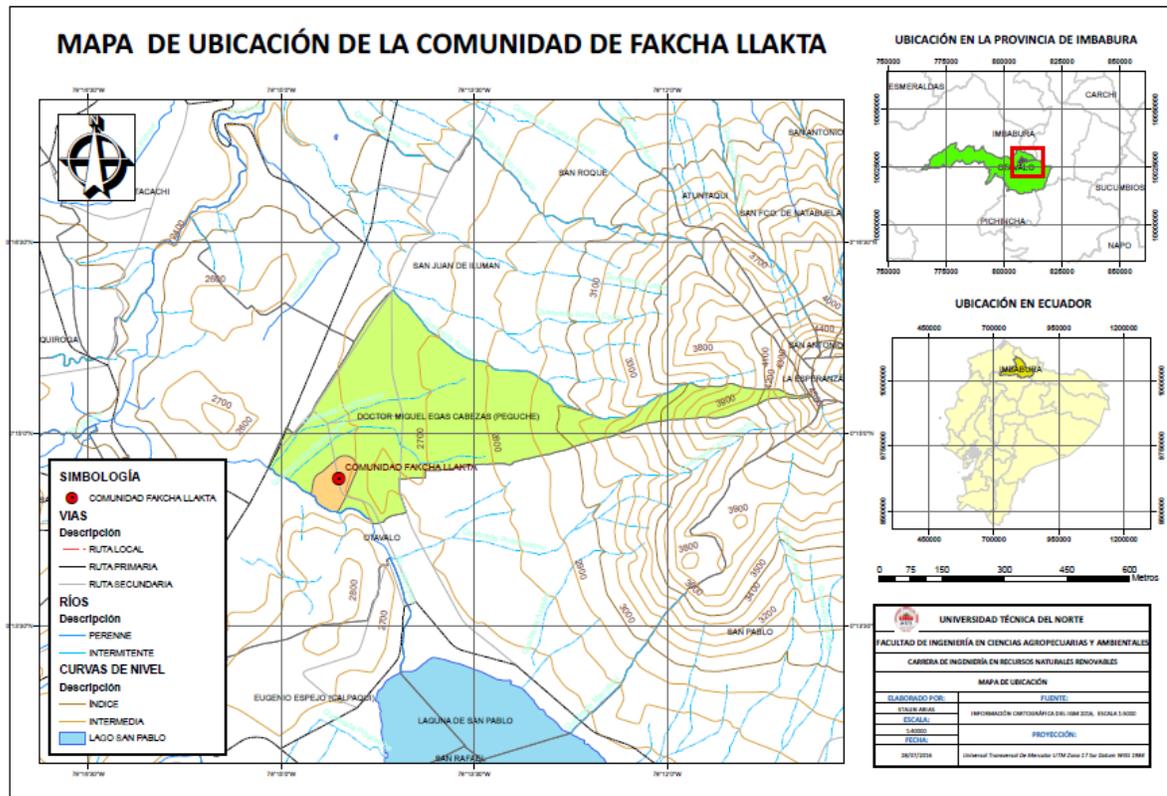


Figura 1. Mapa de ubicación de la Comunidad de Fakcha Llakta

Fuente: Arias (2017)

Esta zona forma parte de los valles interandinos de la cordillera occidental Norte de los Andes situada cerca de las faldas del Volcán Imbabura, ubicada a una altura de 2.554 m.s.n.m. La topografía de la zona consta desde superficies ligeramente onduladas hasta pendientes montañosas. La zona de vida que se adjudica a esta comunidad es bosque siempre verde montano, teniendo un clima meso térmico, semihumedo con una pluviosidad media anual de 750-1.250 mm (Trujillo, 2015).

La etnia de la comunidad de Fakcha Llakta es indígena. Esta cuenta con una extensión aproximada de 40 hectáreas, 15 de ellas pertenecientes a la zona urbana y las 25 restantes de bosque exótico, la mayoría de especie arbórea es de eucalipto (*Eucaliptus globulus*), contando con una gran diversidad de flora y fauna propia de la zona (Arias, 2017).

La extensión de la chacra de cada familia participante en la investigación en la comunidad de Fakcha Llakta, se presenta en la Tabla 1:

Tabla 1.

Superficie de las chacras por familia de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo provincia de Imbabura.

Familia	Área de la chacra (m2)
Fichamba Córdova	1200
Muenala Terán	280
Muenala	140
Peragachi	250
Total	4670

En la zona urbana se aprecia las actividades económicas de sus habitantes, como la fabricación y venta de artesanías, por su atractivo turístico que este tiene, digamos que el turismo es la fuente principal de subsistencia de los miembros de la comunidad, La agricultura se practica en una escala menor pero no menos importante ya que las chacras familiares son la principal fuente de alimento para ellos por su gran diversidad de productos y frutos que en estas se cultiva.

Dentro de estos productos provenientes de la chacra se pueden mencionar: maíz (*Zea mays*), papa (*Solanum tuberosum*), fréjol (*Phaseolus vulgaris*), haba (*Vicia faba*), arveja (*Pisum sativum*), hortalizas, legumbres, también la crianza de animales tales como cuyes (*Cavia porcellus*), cerdos (*Sus scrofa domesticus*) y aves de postura y un sin número de plantas alimentarias, medicinales y ornamentales, propias de esta localidad.

3.2 Materiales, equipos y herramientas

En la Tabla 2 se presentan los materiales y equipos utilizados en la investigación.

Tabla 2.

Materiales utilizados en el proyecto en la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Materiales	Equipos	Herramientas
-Libreta de campo	-Cámara fotográfica	-Machete
-Materiales de oficina	-Grabador audio visual	-Combo
-Clavos	-Equipo de topografía	-Azadón
-Pintura spray	-Computador portátil	

3.3 Tipos de investigación

La presente es una investigación de enfoque mixto, donde se integran elementos y procesos de los enfoques cualitativo y cuantitativo (Hernández, Fernández, Baptista 2014). La información fue obtenida tanto de fuentes documentales, como de los sujetos a los que se destina la investigación, productores y consumidores fijos.

En cuanto a su alcance, se trata de una investigación descriptiva, que detalla las características de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta, la cual ha permitido construir una propuesta de agronegocio sustentable encaminado a fortalecer la agricultura de pequeña escala para la comunidad.

La investigación también es de campo, porque se realizó un análisis sistemático de la realidad, con el propósito de describirlos e interpretarlos. Este tipo de investigación se apoya en las entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones directas, que proporcionan compatibilidad con otro tipo de investigaciones, ya que la única recomendación es verificar las fuentes de procedencia, a fin de evitar una duplicidad de trabajos (Behar, 2008).

3.4 Métodos

La investigación se desarrolló en cuatro fases:

3.4.1 Fase I: Identificación de los productos que se generan en la chacra familiar.

A partir del listado de los productos de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta, se realizaron recorridos por cada una de las chacras familiares con los diferentes productores. Se aplicó una entrevista a cada uno de los encargados (a) de las chacras participantes en la investigación, para conocer cuáles son los productos vegetales y animales que produce su chacra,

3.4.2 Fase II: Análisis de la factibilidad de procesar artesanalmente los productos excedentes de la chacra familiar

Posterior a la identificación de los productos que poseen excedentes en las diferentes chacras participantes en la investigación, se procedió a realizar un taller con los encargados de la chacra, mediante una exposición de la investigación previa realizada, para darles a conocer las diferentes opciones de procesos que se les puede aplicar a cada uno de sus productos.

A estos productos de las chacras, los agricultores escogieron un valor agregado, para convertirlo en un agronegocio, permitiendo una entrada económica más para el sustento familiar. Además, al ser productos que son utilizados para la comercialización, son más valorados para ser cultivados en la chacra y así mantener la agrobiodiversidad de la misma.

3.4.3 Fase III: Potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de los productos de la chacra familiar.

Al tener identificados los productos que generan los excedentes en la chacra, y a su vez el proceso que los agricultores eligieron darle, se procedió a realizar las entrevistas a los posibles consumidores fijos, que son los comerciantes que pueden comprar y vender los productos artesanales de la comunidad de Fakcha Llakta, donde los habitantes y turistas pueden adquirir estos productos elegidos para el expendio, de las poblaciones Peguche, Fakcha Llakta y barrio Obraje, pertenecientes a la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo (Tiendas de barrio, Micro mercados, Supermercados, Bodegas, Puestos mercado, Puesto de feria, entre otros), donde se pueden ofertar los productos como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3.

Número y tipos de comercio existentes en la parroquia Miguel Egas Cabezas y en la ciudad de Otavalo, en donde se puede ofertar los productos procesados por la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Tipo de Comercio	Número de Establecimientos
Tiendas de Barrio	54
Micro mercados	8
Supermercados	4
Bodegas	2
Mercados	3
Ferias	2
Total	73

Esta información fue tomada a través de la patente municipal del cantón Otavalo, otorgada para los respectivos permisos de funcionamiento para el 2018, que permitió determinar la muestra de 30 encuestas aplicadas a los diferentes consumidores fijos pertenecientes a la parroquia Miguel Egas Cabezas y a la ciudad de Otavalo.

3.4.4 Fase IV: Diseño de un modelo de agronegocio con los productos procesados artesanalmente de los excedentes de los productos de la chacra de familiar.

A partir de los resultados de las fases I, II y III, se diseñó un modelo de agronegocio, identificando las oportunidades económicas, sociales, ecológicas, que permitan que el agronegocio sea sustentable, con base del marco legal ecuatoriano. Se identificó el área de influencia del agronegocio para diseñar el procedimiento de oferta de los cultivos ya sea a granel, o derivados de los excedentes de la chacra familiar.

Carrion (2012) afirma que una forma de manejo de riesgos en el desempeño agrícola familiar, es contar con un modelo de agronegocios bien estructurado, convirtiéndose en la ruta de la empresa familiar, el cual debe ser flexible e incluir aspectos que ordene el desempeño de cada chacra familiar, detalle de cada producto y plan financiero en relación con las inversiones y la rentabilidad del agronegocio.

Las empresas familiares rurales atienden a los diferentes segmentos o nichos de mercado priorizando características de satisfacción de su cliente, desarrollando fuerzas de ventas especializadas para cada segmento, con base en el diseño de un modelo de agronegocios que observa las tendencias en comportamientos, estilos de vida y sobre todo la influencia en la tecnología en el actuar diario del cliente y que al mismo tiempo sus productos sean sea saludables, sustentables y nutritivos (Daza, 2014).

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Existe una agrobiodiversidad de productos, animales y vegetales existentes en las chacras de la comunidad Fakcha Llakta, los cuales todavía tienen presencia en la mesa familiar, algunos todavía son producidos por kilogramos, llevando un control y manejo en el cultivo, y otros casi sin manejo alguno. Estas labores se realizan conservando técnicas y saberes ancestrales y locales, sin ningún tipo de maquinaria al momento de cultivar los productos, ni cualquier tipo de químico en el proceso de crecimiento y producción de la planta y el fruto.

4.1 Identificación de los productos que se generan en la chacra familiar

Al realizar los recorridos por las chacras familiares con los encargados, se pudo identificar cuáles son los productos generados en las chacras familiares vegetales o animales (Figura 2).



Figura 2. Recorrido en la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

La agrobiodiversidad de especies animales y vegetales existentes en cada chacra, y su manejo. En el cual se pudo interactuar con los encargados de cada chacra y escuchar su exposición, el valor que le dan ellos a cada producto, usos y beneficios, expresados en la Tabla 4.

Tabla 4.

Inventario de los productos de las chacras participantes en la investigación. Comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Nombre común	Nombre científico	Familia	Número de individuos	Parte utilizada
Acelga	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthaceae	13	Hoja
Achera	<i>Canna indica</i>	Cannaceae	3	Hoja
Aguacate	<i>Persea americana</i>	Lauraceae	16	Fruto
Ají	<i>Capsicum annum</i>	Solanaceae	7	Fruto
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae	1	Hoja
Alfalfa	<i>Medicago sativa</i>	Fabaceae	20	Hoja
Arrayán	<i>Myrcianthes hallii</i>	Myrtaceae	5	Hoja, Fruto
Arveja	<i>Pisum sativum</i>	Fabaceae	30	Semilla
Babaco	<i>Carica pentagona</i>	Caricaceae	13	Fruto
Bledo	<i>Amaranthus blitum</i>	Amaranthaceae	100	Hoja
Camote	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae	13	Tubérculo
Caña de Azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	Poaceae	1	Tallo
Capulí	<i>Prunus serotina</i>	Rosaceae	4	Fruto
Cebolla Larga	<i>Allium fistulosum</i>	Amaryllidaceae	7	Tallo
Cebolla Paiteña	<i>Allium cepa</i>	Amaryllidaceae	13	Bulbo
Cereza	<i>Prunus avium</i>	Rosaceae	3	Fruto
Chigualcán	<i>Vasconcellea pubescens</i>	Caricaceae	4	Fruto
Chirimoya	<i>Annona cherimola</i>	Annonaceae	5	Fruto
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i>	Fabaceae	41	Semilla
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Apiaceae	9	Hoja
Claudia	<i>Prunus domestica</i>	Rosaceae	2	Fruto
Durazno	<i>Prunus persica</i>	Rosaceae	6	Fruto
Escobilla	<i>Sida rhombifolia</i>	Malvaceae	70	Toda la planta
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i>	Amaranthaceae	11	Hoja
Estevia	<i>Stevia rebaudiana</i>	Asteraceae	2	Hoja
Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus</i>	Myrtaceae	23	Hoja
Fréjol	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabaceae	87	Semilla
Gladiola	<i>Gladiolus sp.</i>	Iridaceae	2	Toda la planta
Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>	Passifloraceae	11	Fruto

Guaba	<i>Inga edulis</i>	Fabaceae	2	Fruto
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae	2	Fruto
Haba	<i>Vicia faba</i>	Fabaceae	60	Semilla
Heno	<i>Holcus lanatus</i>	Poaceae	300	Toda la planta
Higo	<i>Ficus carica</i>	Moraceae	4	Fruto
Jícama	<i>Smallanthus sonchifolius</i>	Asteraceae	5	Tubérculo
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>	Asteraceae	4	Hoja
Lengua de Vaca	<i>Rumex crispus</i>	Polygonaceae	150	Hoja
Lenteja	<i>Lens culinaris</i>	Fabaceae	6	Semilla
Lima	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutaceae	2	Fruto
Limón	<i>Citrus limon</i>	Rutaceae	17	Fruto
Maggi	<i>Levisticum officinale</i>	Apiaceae	32	Hoja
Maíz	<i>Zea mays</i>	Poaceae	156	Mazorca
Mandarina	<i>Citrus reticulata</i>	Rutaceae	9	Fruto
Manzana	<i>Malus domestica</i>	Rosaceae	2	Fruto
Menta	<i>Mentha piperita</i>	Lamiaceae	1	Hoja
Mora	<i>Rubus glaucus</i>	Rosaceae	6	Fruto
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	Rutaceae	3	Fruto
Naranjilla	<i>Solanum quitoense</i>	Solanaceae	2	Fruto
Níspero	<i>Eriobotrya japonica</i>	Rosaceae	3	Fruto
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>	Oxalidaceae	50	Tubérculo
Orégano	<i>Origanum vulgare</i>	Lamiaceae	1	Hoja
Paico	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Amaranthaceae	143	Hoja
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Solanaceae	210	Tubérculo
Pepino	<i>Solanum muricatum</i>	Solanaceae	2	Fruto
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Apiaceae	2	Hoja
Pimiento	<i>Capsicum annuum var. grossum</i>	Solanaceae	2	Fruto
Porotón	<i>Erythrina edulis</i>	Fabaceae	6	Fruto
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Amaranthaceae	60	Semilla
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthaceae	1	Tubérculo
Repollo	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicaceae	7	Hoja
Taxo	<i>Passiflora tripartita</i>	Passifloraceae	8	Fruto
Tocte	<i>Juglans neotropica</i>	Juglandaceae	2	Fruto
Tomate de Árbol	<i>Solanum betaceum</i>	Solanaceae	28	Fruto
Tomate Riñón	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae	5	Fruto
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i>	Lamiaceae	2	Hoja

Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>	Lamiaceae	6	Hoja
Tortas	<i>Phaseolus sp.</i>	Fabaceae	1	Toda la planta
Trébol	<i>Oxalis corymbosa</i>	Oxalidaceae	375	Toda la planta
Trigo	<i>Triticum vulgare</i>	Poaceae	13	Semilla
Uva	<i>Vitis vinifera</i>	Vitaceae	1	Fruto
Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>	Solanaceae	8	Fruto
Yerbabuena	<i>Mentha spicata</i>	Lamiaceae	2	Hoja
Yerbamora	<i>Solanum nigrescens</i>	Solanaceae	10	Hoja
Yuca	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiaceae	4	Tubérculo
Yuca Palma	<i>Yucca filifera</i>	Asparagaceae	1	Toda la planta
Zambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Cucurbitaceae	17	Fruto
Zanahoria	<i>Daucus carota</i>	Apiaceae	6	Raíz
Zanahoria Blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Apiaceae	9	Raíz
Zapallo	<i>Cucurbita maxima</i>	Cucurbitaceae	11	Fruto
Zarcillo	<i>Tropaeolum majus</i>	Tropaeolaceae	2	Toda la planta

Algunas de las especies registradas en las chacras de la comunidad de Fakcha Llakta fueron también descritas por Funes y Del Río (2002) en una finca campesina familiar en Cuba, donde destacan el establecimiento de una producción agraria mediante sistemas de rotación de cultivos con: tomate riñón (*Solanum lycopersicum*), la lechuga (*Lactuca sativa*), la col (*Brassica oleracea*), el ají (*Capsicum annuum*), la yuca (*Manihot esculenta*), el fréjol (*Phaseolus vulgaris*) y el maíz (*Zea mays*); y la implementación de sistemas forestales con árboles frutales como la guayaba (*Psidium guajava*) y la chirimoya (*Annona cherimola*).

Según Arias, (2017) la diversidad genética permite a las chacras familiares adaptarse a los intensos cambios climáticos producidos en este sector de Fakcha Llakta, permitiendo incrementar la producción vegetal, animal, aportando a los integrantes de la unidad productiva una mejor y variada producción en los cultivos.

Se aplicó una entrevista a cada encargado de la chacra familiar en los cuales cada encargado expuso sobre cada producto existente en su chacra (Figura 3).



Figura 3. Entrevista al encargado de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

En las chacras se registraron cuatro subsistemas pecuarios conformados por el Cuy (*Cavia porcellus*), el Cerdo (*Sus scrofa*), la Gallina (*Gallus gallus*) y la Vaca (*Bos taurus*), entre otras, como se describe en la Tabla 5.

Tabla 5.

Productos pecuarios existentes en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

TIPOLOGÍA	PRODUCTO
Aves	Pollos
Aves	Gallinas de postura
Aves	Gallos
Porcinos	Lechones
Porcinos	Cerdos reproductores
Porcinos	Cerdos cárnicos
Bovino	Vaca
Bovino	Ternero
Herbívoro	Cuy
Herbívoro	Conejo

Estas especies domesticadas tienen como finalidad el autoconsumo y la venta, siendo esta última actividad una de las que mayor ingreso económico genera a la familia. La especie con mayor abundancia en las chacras es el Cuy con 52 individuos, seguida por la Gallina con 27 individuos, mientras que el subsistema bovino y porcino cuenta únicamente con 3 y 2 individuos.

Los productos en porcentaje anual, al igual que el uso o destino que cada familia participante les da a estos excedentes de la chacra (venta, regalo, trueque), los cuales pueden ser vendidos a granel o procesados por familia, son los siguientes Tabla 6.

Tabla 6.

Inventario de los productos animal, vegetal y su producción anual en kg. Por familia en la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Familia	Producto Vegetal	Kg/año	Producto Animal	Kg/año
Fichamba	Zanahoria	181,82	Gallinas	4.10
	Acelga	40	Pollos	27,27
	Nogal	272.73	Cuyes	9.10
	Abono orgánico	2700		
Terán	Maíz	136.36	Pollos	18.18
	Fréjol	54.55	Cuy	9.10
	Habas	54.55	Conejo	13.64
	Papas	136.36		
	Col	11.36		
	Acelga	9.08		
Muenala	Zambo	136.36		
	Maíz	45.45		
	Fréjol	11.36		
	Limón	45.45		

	Babaco	34.10		
	Uvilla	7.00		
	Cereza	30.00		
Paragachi	Papas	90.91		
	Zanahoria	45.45		
	Camote	45.45		
	Maíz	136.36		
	Fréjol	22.73		
	Habas	22.73		
	Granadilla	90.91		
	Taxo	90.91		
Santacruz	Maíz	1136.36	Ganado	909.10
	Morocho	11.36	Cuyes	27.27
	Fréjol	136.36		
	Mandarina	90.90		
	Limón	181.81		
	Zanahoria	11.36		
	Remolacha	11.36		
	Papas	136.36		
	Arveja	11.36		
	chochos	45.45		

Las cinco familias participantes tienen un área total de 4670 m² de producción de cultivos agrícolas, vegetales y animales, de los cuales predominaron, el nogal, el maíz, la papa, el fréjol (Figura 4).

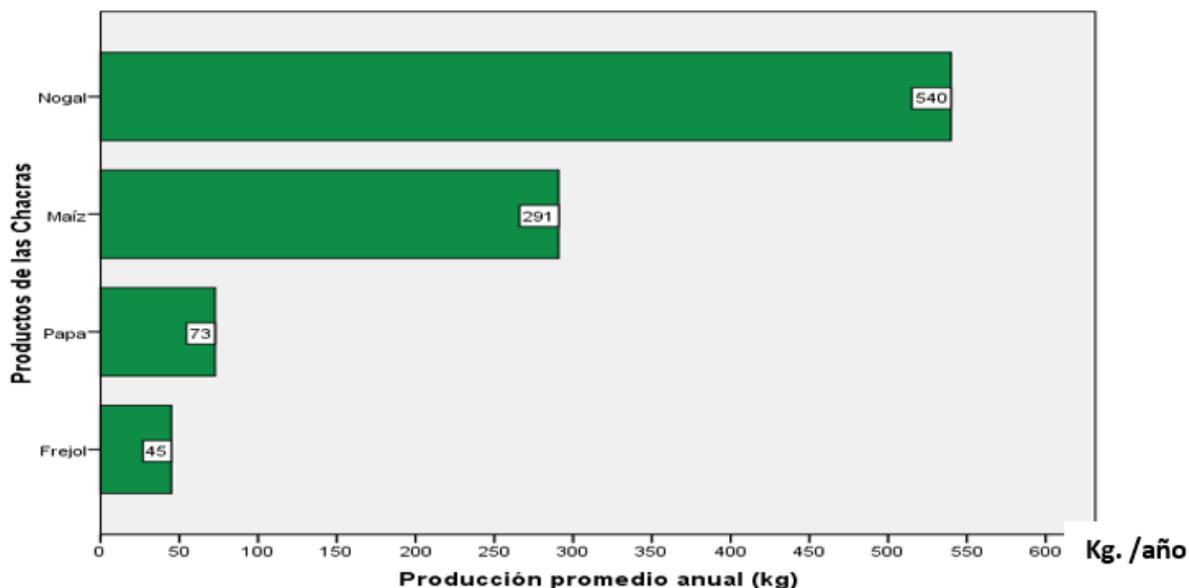


Figura 4. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.

En la Figura 4 se observa la importancia de los árboles en la chacra familiar. En este caso, el nogal (*Juglans regia*) abarca un máximo de producción, seguido por el maíz (*Zea mays*), papa (*Solanum tuberosum*), fréjol (*Phaseolus vulgaris*). Estos productos son característicos de la chacra familiar, ya que se registran en todas las chacras de la zona andina, y su manejo en cultivo de manera ancestral se ha mantenido a través del tiempo.

Según Sarandón (2002) en las comunidades rurales de los andes, la alimentación se fundamenta esencialmente de tubérculos y granos, cuyos valores nutritivos contribuyen a mejorar la nutrición de los miembros familiares, estos cultivos se reportan en las chacras de la comunidad de Fakcha Llakta.

Los productos como los tubérculos (zanahoria), hortalizas (acelga, col, remolacha), grano (haba, chocho, arveja, morocho), fruta (limón, zambo, babaco, uvilla, taxo, granadilla, mandarina, cereza) y el abono orgánico vegetal, animal, son producidos en pequeñas cantidades (Figuras 5 y 6), abarcando pequeñas extensiones en la chacra.

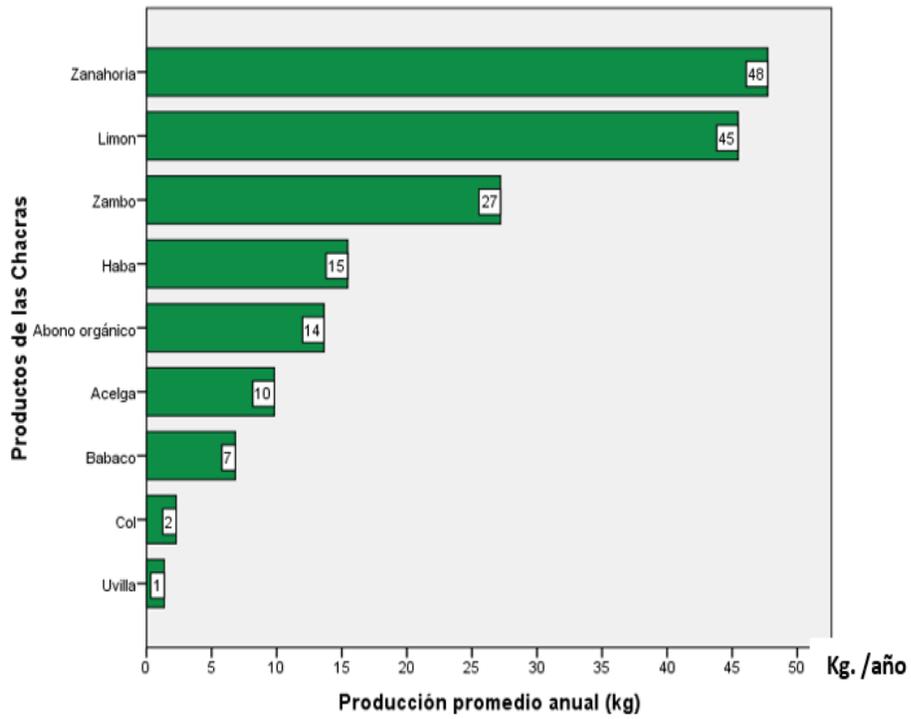


Figura 5. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.

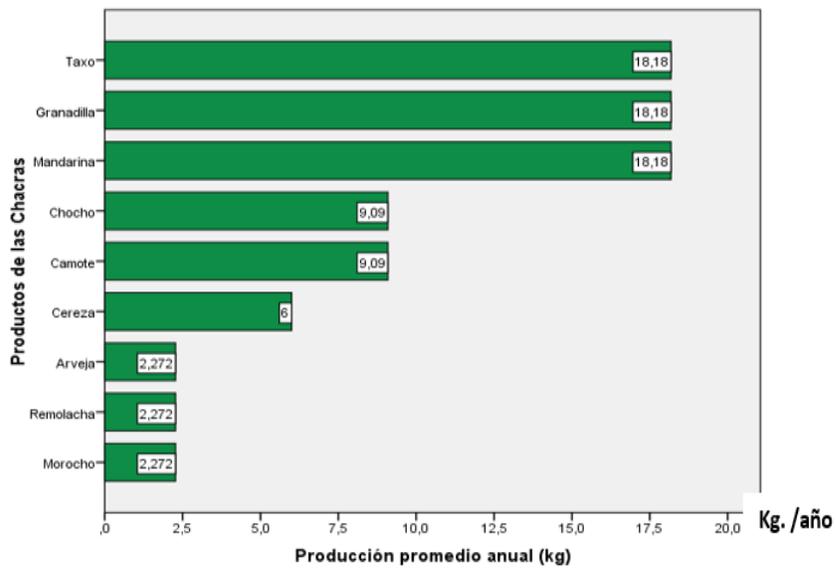


Figura 6. Producción promedio (kg/año) de los productos de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.

Estos productos son manejados como cultivos tradicionales, siendo poco aprovechados, ya que muchos crecen como plantas arvenses (mala yerba), son cultivos que en su mayoría no utilizan fertilizantes químicos para su crecimiento y producción, pese a todo esto, estos productos, han llenado un lugar muy importante dentro de la alimentación familiar, ya que aportan beneficios nutricionales a quienes lo consumen y económicos a quienes lo comercializan.

Con el fortalecimiento de la producción, en productos vegetales a baja escala en las chacras familiares, se garantiza una inserción social y económica, que busca contribuir a la seguridad alimentaria, la generación de ingresos y sentar las bases para la producción de cultivos agrícolas sostenibles (FAO, 2013).

Estos cultivos en las comunidades indígenas ecuatorianas tradicionalmente son producidos por las mujeres, ellas son las encargadas del cuidado de los patios familiares o chacras, en los cuales se cultiva alimentos necesarios para la alimentación familiar, invirtiendo la mayoría de su tiempo en el cultivo de estos productos, de ahí nace su espíritu mercantil (FLACSO, 2017).

La producción pecuaria en las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta, corresponde al ganado vacuno, cuy, pollos, conejos y gallinas en diferentes proporciones (Figura 7).

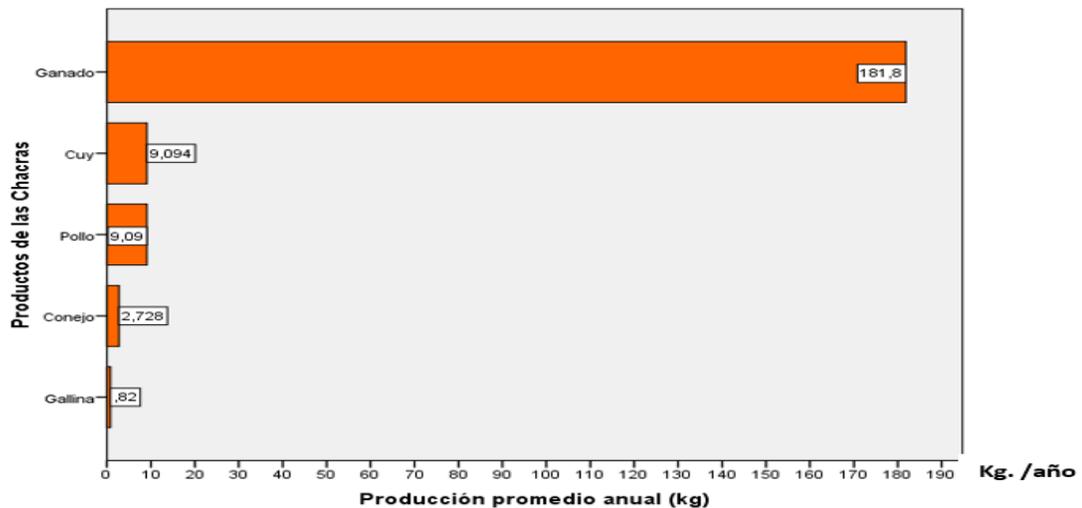


Figura 7. Producción promedio (kg/año) de los productos de origen animal de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.

Estos productos animales también son beneficiarios de la producción agrícola vegetal de la chacra de la comunidad Fakcha Llakta, ya que parte de la extracción de los productos generados en ella, se destina para su alimentación. Los derivados de los animales de la chacra son ricos en sabor y calidad nutritiva para quien los consume, y su reproducción con un adecuado manejo proporciona beneficios económicos para quien los cría.

López (2012) afirma que el papel que cumple cada especie animal en la chacra es la integración de la producción vegetal con la producción animal, ya que lo que produce el suelo regresa a él, y al alimentarse de ellos se está consumiendo los nutrientes implicados entre lo vegetal y animal.

En la Tabla 7 se presenta el destino de la producción agrícola y pecuaria de las chacras participantes de la comunidad Fakcha Llakta

Tabla 7.

Destino de la producción agrícola, pecuaria, de las familias participantes de la Comunidad de Fakcha Llakta, Otavalo.

Familia	Consumo	Venta/Trueque	Regalo
Fichamba	45,71%	54,29%	0
Terán	60.5%	20.5%	19%
Muenala	94%	4%	2%
Peragachi	42,5%	47,5%	10%
Santacruz	68,75%	15%	16,25%

4.2 Factibilidad de procesar artesanalmente los productos excedentes de la chacra familiar

4.2.1 Excedentes de la chacra familiar

Los productos vegetales y animales de la chacra familiar con excedentes, que tienen la posibilidad de ser procesados artesanalmente se presentan en las Tablas Nro. 8 y 9.

Tabla 8.

Producto vegetal y sus excedentes (kg/año), de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Producto vegetal	Kg/año.	Producto vegetal	Kg/año.
Maíz	26	Col	10
Frejol	20	Haba	10
Papa	10	Uvilla	7
Zanahoria	24	Taxo	18
Limón	21	Granadilla	18
Acelga	20	Mandarina	18
Zambo	10	Chocho	9
Camote	9	Remolacha	2
Cereza	6	Morocho	3

Tabla 9.

Producto animal y sus excedentes (kg/año), de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Producto animal	Kg/año	Producto animal	Kg/año
Ganado	181	Conejo	3
Cuy	10	Gallinas	1
Pollo	1	Abono orgánico	14

Los excedentes en los productos de la chacra en la comunidad Fakcha Llakta es significativo, reflejándose los productos que se consumen cotidianamente y algunos que según los entrevistados se tenían olvidados, o no tienen un manejo adecuado, pero se mantienen produciendo en la chacra, para el consumo familiar y cualquier tipo de expendio (venta, regalo o trueque).

Cabe resaltar que la siembra de estos productos no ocupa la totalidad del terreno disponible en cada chacra familiar, ya que algunos no llegan a completar ni el 50% de espacio físico disponible para este fin, tomando en cuenta que con el control y manejo adecuado de cada cultivo su producción se podría triplicar, y por ende recibir mayores beneficios alimentarios para el hogar y económicos en el expendio.

4.2.2 Taller con los productores de la chacra familiar

En este taller se presentaron los resultados de la investigación a los docentes y estudiantes de la carrera de Agroindustrias de la Universidad Técnica del Norte (Figura 8).



Figura 8. Conversatorio realizado con docentes y estudiantes de la carrera de Agroindustrias de la Universidad Técnica del Norte.

Los cuales sugirieron diferente pos procesos aplicables para cada producto animal, vegetal proveniente de las chacras, de los cuales predominaron los siguientes productos y su transformación (Tabla 10)

Tabla 10.

Posproceso que se puede aplicar a los productos de las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo provincia de Imbabura.

Producto	Posproceso
Fruta	-Conservas -Jugos -Helados -Pulpas -Mermeladas -Fruta deshidratadas -Compotas
Grano	-Dulces Tradicionales -Quemado, molido -Conservas -Bocaditos
Tubérculos	-Picadas - En salmuera -Mix de varios productos empacados
Animal	-Fritos -Asados -Empacados al Vacío -Abono orgánico

4.2.2 Taller con los productores de la chacra familiar

Se realizó un taller con los representantes de la chacra familiar en el cual expusieron sobre su punto de vista acerca el producto y proceso a seguir (Figura 9 y 10).



Figura 9. Taller con los encargados de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.



Figura 10. Taller con los encargados de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo.

En la Tabla 11 se presentan los productos señalados por los agricultores para darles un valor agregado para la venta:

Tabla 11.

Producto procesado artesanalmente por familia en las chacras de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

Encargado de la chacra	Producto procesado artesanal
Pacífico Fichamba	Café de grano (haba, cebada, maíz, morocho)
Carmen Terán	Cuy asado
Luzmila Muenala	Fruta deshidratada de uvilla
María Peragachi	Mermelada de taxo
Enrique Santacruz	Abono orgánico

Estos productos son tradicionales dentro de la comunidad y fuera de ella, ya que tiene reconocimiento a nivel nacional, los encargados de la chacra familiar de la comunidad consideraron el valor ancestral, cultural y nutritivo para elegir cada producto.

Guzmán (2016), asegura que, al generar conciencia a las familias, sobre la importancia de los productos chacras que puedan ser procesados en cantidad y calidad, desde su origen hasta el destino final (mesa del hogar), se garantice su seguridad alimentaria y un beneficio económico permanente a los hogares que lo producen.

4.3 Consumidores potenciales fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar.

La familia, como empresa comercial, presenta relación directa con los mercados locales y regionales en la prestación de servicios tales como insumos, productos, tierras, trabajo, entre otros.

4.3.1.1 Sexo.

Del número total de entrevistados, 30 consumidores fijos predominan el género femenino en el comercio local (Figura 12)

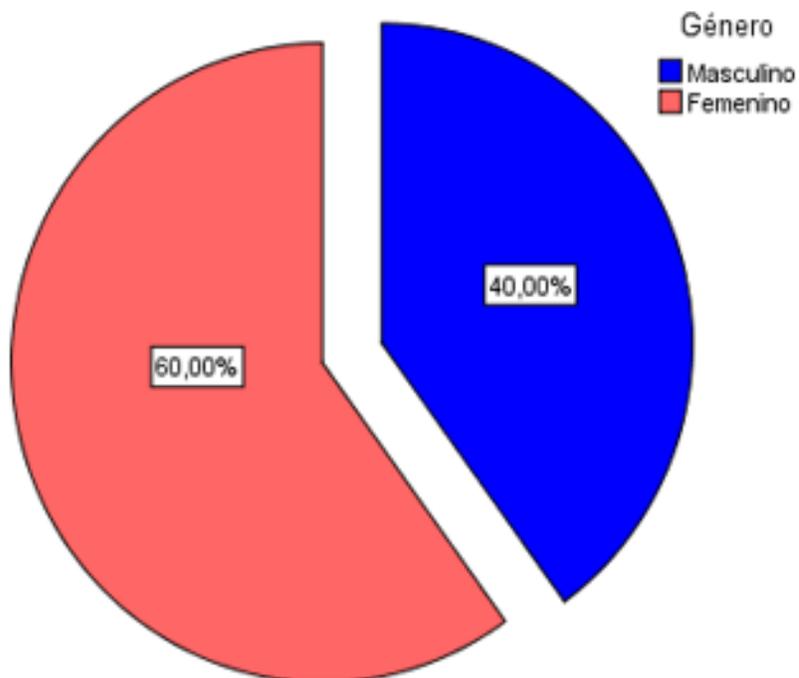


Figura 12. Proporción de personas por sexo de los comerciantes fijos de las poblaciones de Peguche, Fakcha Llakta, barrio Obraje de la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.

Según FAO (2011), la iniciativa comercial de las mujeres contribuye al crecimiento económico de los pueblos en desarrollo, porque forma parte de una estrategia más amplia para subsistir, teniendo en cuenta el papel que ellas desempeñan, pues es difícil separar las tareas productivas y reproductivas, así como el trabajo en el mercado y fuera de él.

La edad promedio de los consumidores fijos de los productos procesados de los excedentes de la chacra familiar es de 44 años (Figura 13).

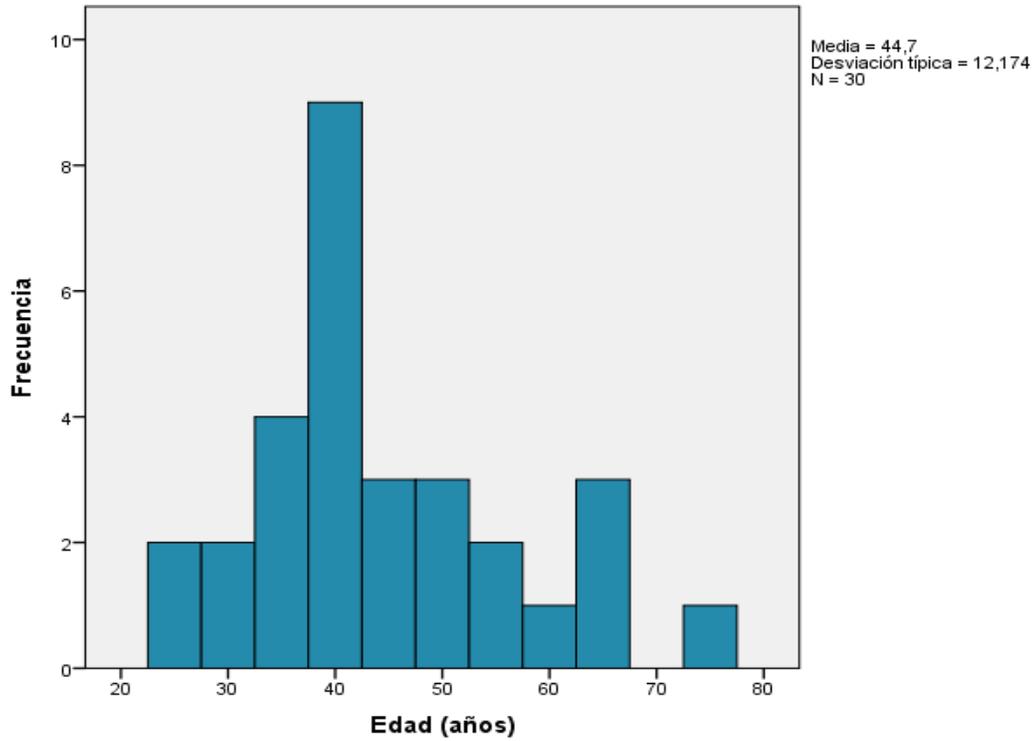


Figura 13. Edad promedio de los consumidores fijos de los productos procesados de los excedentes de la chacha familiar de la comunidad Facha Llakta cantón Otavalo.

4.3.1.2 Tipos de comercio

La figura 14 se presenta los tipos de comercio existentes en la parroquia Miguel Egas Cabezas y la ciudad de Otavalo.

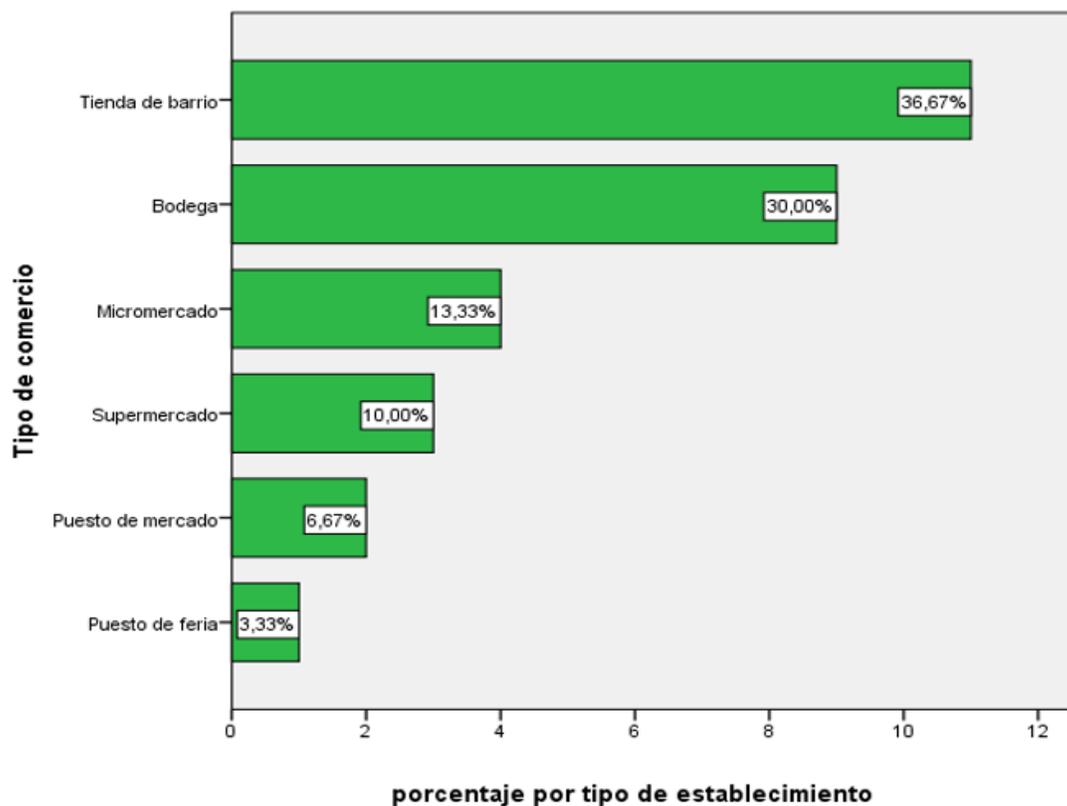
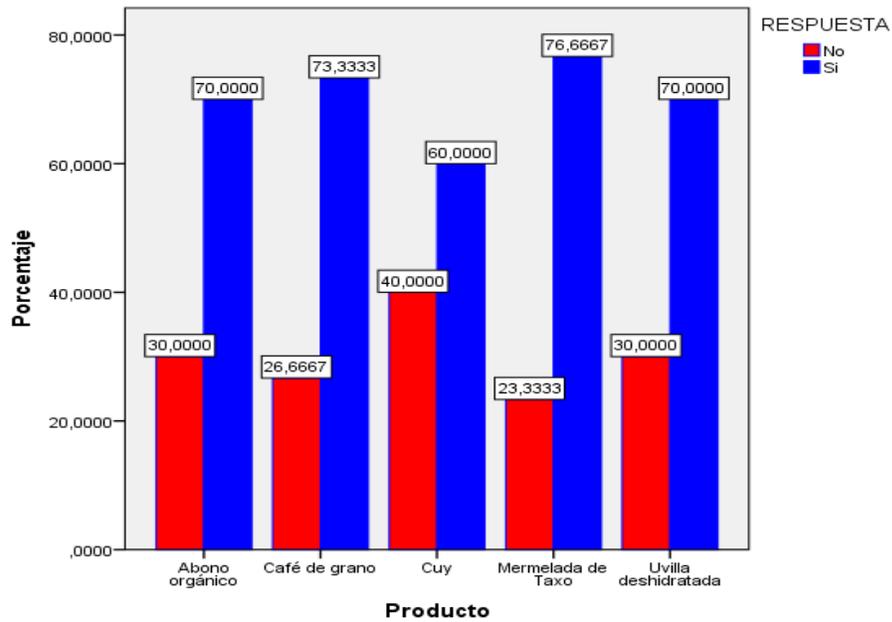


Figura 14. Tipos de comercios existentes en la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo.

Los resultados demuestran que predominan las tiendas de barrio, y las bodegas, las cuales son las más accesibles y cercanas para el consumidor final, las cuales podrían ser los lugares donde expendan los productos procesados de la chacra.

4.3.1.3 Aceptación del producto procesado por el consumidor final para la venta

El nivel de aceptación del producto procesado de la chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo, para el expendio de los consumidores fijos se presentan en la Figura 15.



Los productos procesados en la comunidad de Fakcha Llakta, tienen más del 60% de aceptación de los consumidores fijos para su expendio, lo que indica que el producto puede comercializarse en el mercado para venta.

4.3.1.4 Valor nutricional de los productos procesados artesanalmente e industrialmente.

Los resultados de la figura 16, muestran la opinión de los consumidores fijos sobre el mismo valor nutricional del producto de la chacra sea este procesado artesanal o industrial.

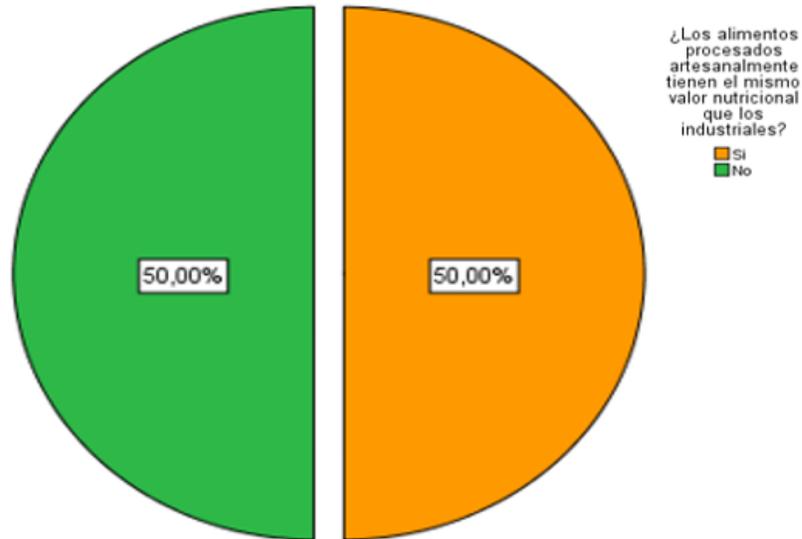


Figura 16. Porcentaje de opinión sobre el mismo valor nutricional de los productos de la chacra sean estos procesados de manera artesanal o industrial.

En la figura 17 se observa que el 50% de los entrevistados opinan que los productos procesados e industriales provenientes de la chacra tienen el mismo valor nutricional; el otro 50% cree que no, y esto se debe a estos factores señalados a continuación:

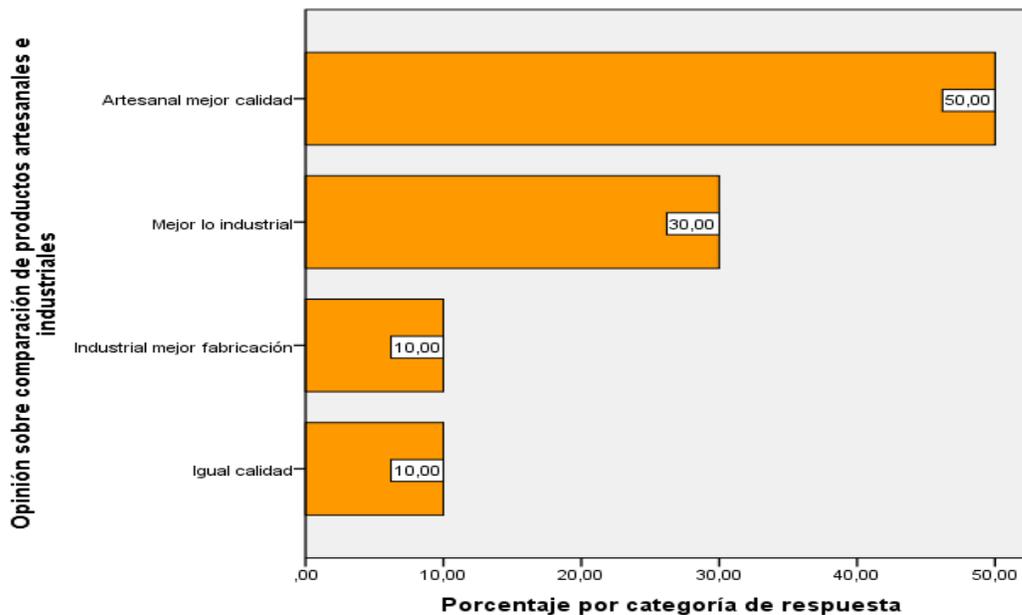


Figura 17. Proporción por categoría de respuesta del valor nutricional del producto procesado artesanal e industrial.

Es importante que el 50 % de los entrevistados le den un valor a la presencia tradicional y ancestral de los productos procesados extraídos de la chacra familiar, debido que conservan su cultura gastronómica y los cultivos menos apreciados cuando se expenden directamente sin ser procesados.

4.3.1.5 Valoración de los productos procesados en la localidad.

El 83% de los entrevistados coinciden en dar mayor valor a lo local (Figura 18),

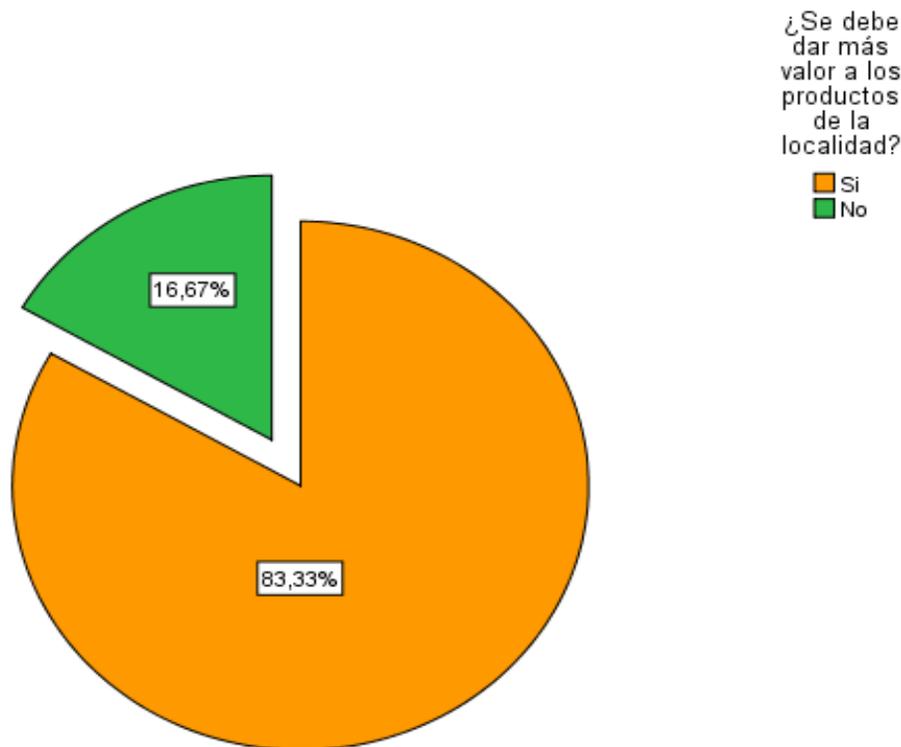


Figura 18. Opinión de los consumidores fijos sobre el valor de los productos procesados en la localidad.

Los agricultores entrevistados opinaron que la principal razón de dar más valor a los productos procesados (figura 19), son los beneficios económicos locales, que favorecen tanto al productor como a los comerciantes. Además, consideran que al ser un producto tradicional, estos productos son partes de un conjunto de costumbres, prácticas, valores, saberes y creencias que son transmitidos de generación en generación y que hacen parte de la cultura de esa comunidad y que al producirse en las chacras donde no existe casi el uso de agroquímicos los productos fueron considerados de mejor calidad.

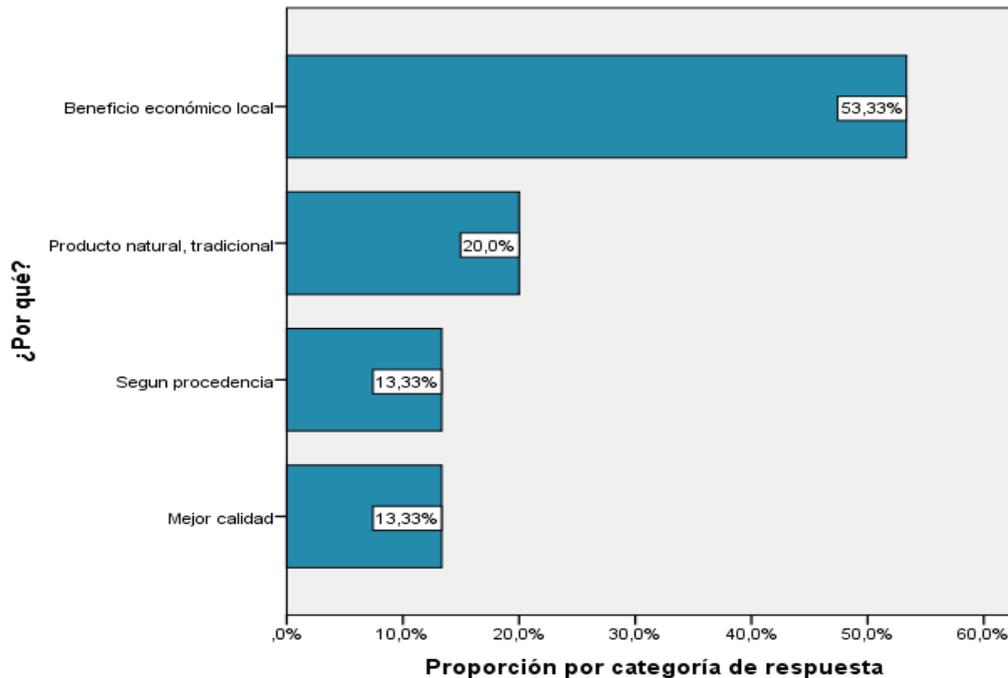


Figura 19. Opinión sobre la razón de dar más valor a los productos procesados en la localidad.

La doble función de las chacras alimentaria y económica, como lo reportan los entrevistados, concuerdan con lo reportado por García (2011) cuando señala que estos sistemas agrícolas proveen de productos, permitiendo elaborar y ofertar bienes y servicios en el mercado, tal como son cosechados o después de acumular en mayor o menor medida un valor agregados. La chacra, por lo tanto, contribuye a la agroeconomía familiar, ya que al consumir productos de elaboración propia en la casa se evitan gastos en su compra, mientras que el intercambio permite el acceso a otros productos, y la venta genera ingresos (HEIFER, 2014)

4.4 Diseño de un modelo de agronegocio con los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar.

En la década de los noventa comienza a ser hegemónico un nuevo modelo agropecuario denominado agronegocio (Nicastro, 2012), en el cual implica profundizar la producción agroindustrial, donde los pequeños productores de las chacras pueden incursionar en la cadena de distribución y comercialización de sus productos a pequeña escala.

El modelo de agronegocio de la chacra está sustentado en los 17 objetivos de desarrollo sustentable, en el Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, que conlleva a mantener los agroecosistemas en el tiempo, valorarlo desde su uso alimentario y como medicinal. Sin embargo, los productos que se obtienen como excedentes de la chacra seleccionados por los comuneros están dirigidos sólo a la producción de alimentos (café orgánico, cuyo asado, fruta deshidratada de uvilla, mermelada de taxo y abono orgánico), sin embargo, en el modelo se consideraron otros elementos de la cosmovisión andina.

4.4.1 La agricultura familiar en la chacra un modelo de agronegocio sustentable.

Los modelos de agronegocios sustentables en sistemas agrícolas como las chacras deberán considerar las perspectivas: política, económica, financiera, social y ecológica (FAO, 2014). Lo cual implica que debe ajustarse a los principios de sustentabilidad que permita la integración de las dimensiones económicas, sociales y ecológicas, como se señala a continuación:

- Dimensiones Económicas: busca aumentar el bienestar social promoviendo un consumo responsable, a través de una economía verde, donde es posible crear negocios nuevos. Su objetivo principal es reducir la pobreza y garantizar un desarrollo de calidad de las generaciones presentes y futuras, sin comprometer la salud del planeta (Carrera, 2011).
- Dimensiones Sociales: según Carrera (2012), propone una definición enmarcada en agricultura familiar, considerándola como una forma de vida y una cuestión cultural, que tiene por objeto la reproducción social de la familia en condiciones dignas, en donde la producción e inversión en las chacras son hechas por aquellos individuos que mantiene entre sí lazos de familia ya que en su mayoría los trabajos son aportados por cada uno de estos integrantes, en medio de esta producción agrícola se realiza la trasmisión de valores, prácticas y experiencias.
- Dimensiones Ecológicas: los modelos de agronegocios en la producción ecológica rural consideran en el sistema productivo la materia vegetal, el manejo de suelos y cultivos en repercusión en la salud de los mismos, con el fin de fortalecer el sistema agroecológico (Guzmán, 2007).

Estas dimensiones consideran los siguientes principios:

- Precautorio: se debe actuar con precaución y cautela en el manejo de los recursos naturales de las chacras.
- Principio de interdependencia: todo está conectado a todo, la naturaleza y la sociedad operan de forma integrada y armónica.
- Principio de eficiencia y mesura: en la naturaleza no hay nada gratuito.
- Principio del equilibrio: el uso humano de un recurso no debería rebasar un umbral crítico y el impacto humano no sobrepase la capacidad de carga de los ecosistemas.

Como respuesta a estos retos, han surgido cinco nuevas tendencias en modelos de agronegocios que se irán consolidando en los próximos años, los cuales son:

La responsabilidad social empresarial. Es un modelo de gestión, en el cual las empresas pueden rendir su aporte al entorno en donde está ubicada, basadas en la iniciativa más allá de cumplir leyes, tener un compromiso económico, social y ecológico responsable con el entorno en donde esta empresa se desarrolla.

Los negocios ecológicos o verdes. En este modelo se adopta estrategias proambientales, respetuosas del ambiente o ambientalmente responsables (Moreno, 2012). Por lo cual se crean microempresas a las que se denominan verdes, en las cuales se buscan optimizar el uso de recursos, maximizar la eficiencia y minimizar el desperdicio en busca de un beneficio y avance económico.

Los agronegocios incluyentes. Es un modelo destinado a resolver dos de tantos desafíos a nivel mundial, reducir la pobreza de los pequeños agricultores rurales y alimentar a una población mundial en constante aumento, en función a cadenas de valor a la par con modelos asociativos, que les permita a los agricultores de la chacra reducir costos de transacción, mejorar la capacidad de negociación convirtiéndose en interlocutores ante el gobierno y sector privado (Zhang, 2010).

Los negocios sociales. Este tipo de negocios o empresas sociales utilizan componentes de mercado, ofreciendo bienes y servicio por los cuales se recibe un pago que cubre sus costos y

genera excedentes, para brindar mayores beneficios a sectores de la sociedad que hoy están excluidos.

Los agronegocios sostenibles según Caetano (2010) hace énfasis, a la sostenibilidad de los agronegocios desde lo socio-económico, considerando como parte del sistema no sólo actividades de control ambiental, sino también se refiere a temas tales como político, económico, financiero, social, ecológico, considerando su influencia y relación con la sostenibilidad. Para lograrlos se tiene que integrar cada uno de ellos, como se indica a continuación:

- La perspectiva política: deberán ajustarse a las leyes, normas y regulaciones, del estado ecuatoriano, garantías para los agentes sociales y económicos que afectan directamente el buen funcionamiento y cohesión de las familias que integran la comunidad de Fakcha Llakta.
- La sustentabilidad económica: supone el desarrollo de acciones para la generación de una rentabilidad económica viable a corto, medio y largo plazo que permita la rentabilidad económica de los pequeños agricultores de la comunidad.
- La sustentabilidad financiera: se refiere a la capacidad de las unidades familiares para generar sus propios recursos financieros que den sustento a la operación de las chacras.
- La sustentabilidad social: implica un reparto justo y equilibrado de los riesgos y beneficios de los diferentes integrantes de la unidad familiar, así como de la comunidad y los consumidores fijos (detallistas), está muy ligado al estado de bienestar de los mismos, así la chacra es sostenible socialmente.
- La sociedad ecológica: está enfocada a la compatibilidad del desarrollo de las actividades y el funcionamiento de la unidad productiva, con el mantenimiento de organismos vivos, procesos biológicos, fisicoquímicos, ecosistemas existentes y el respeto y conservación de los recursos naturales en el ámbito de influencia de las actividades de la chacra y la comercialización de sus productos.

4.4.2 Modelo de agronegocios sustentable.

La implementación de un modelo de agronegocios sustentable de producción cercano y propio de la cultura productiva de un pueblo o comunidad campesina que conoce la necesidad de la seguridad y soberanía de su población genera grandes consecuencias sociales, económicas y ecológicas favorables a todos sus miembros en general, expansión de su cultura, mayor producción de alimentos, mayor oferta de empleo, disminución de la contaminación del agua, del suelo, el aire, entre otras. (FAO, 2012)

A mayor crecimiento de la población urbana en las ciudades aledañas a los pueblos campesinos, mayor demanda de producción de alimentos sustentables en sus campos, chacras, o huertos familiares, lo cual conducirá a corto y mediano plazo a un incremento económico para el bolsillo de quienes lo producen y un benéfico saludable para quienes lo consumen, reduciendo a menor dependencia de la producción procesada industrialmente (Riquelme, 2013). Por lo tanto, es importante implementar una estrategia de desarrollo sustentable, mediante un modelo de agronegocios de las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta cantón Otavalo, que contemple una mirada integral de todos los aspectos productivos y medios de vida de su población, de tal manera que se asegure alimentos sanos y diversificados al consumidor, y un aporte económico a los productores (Figura 20).

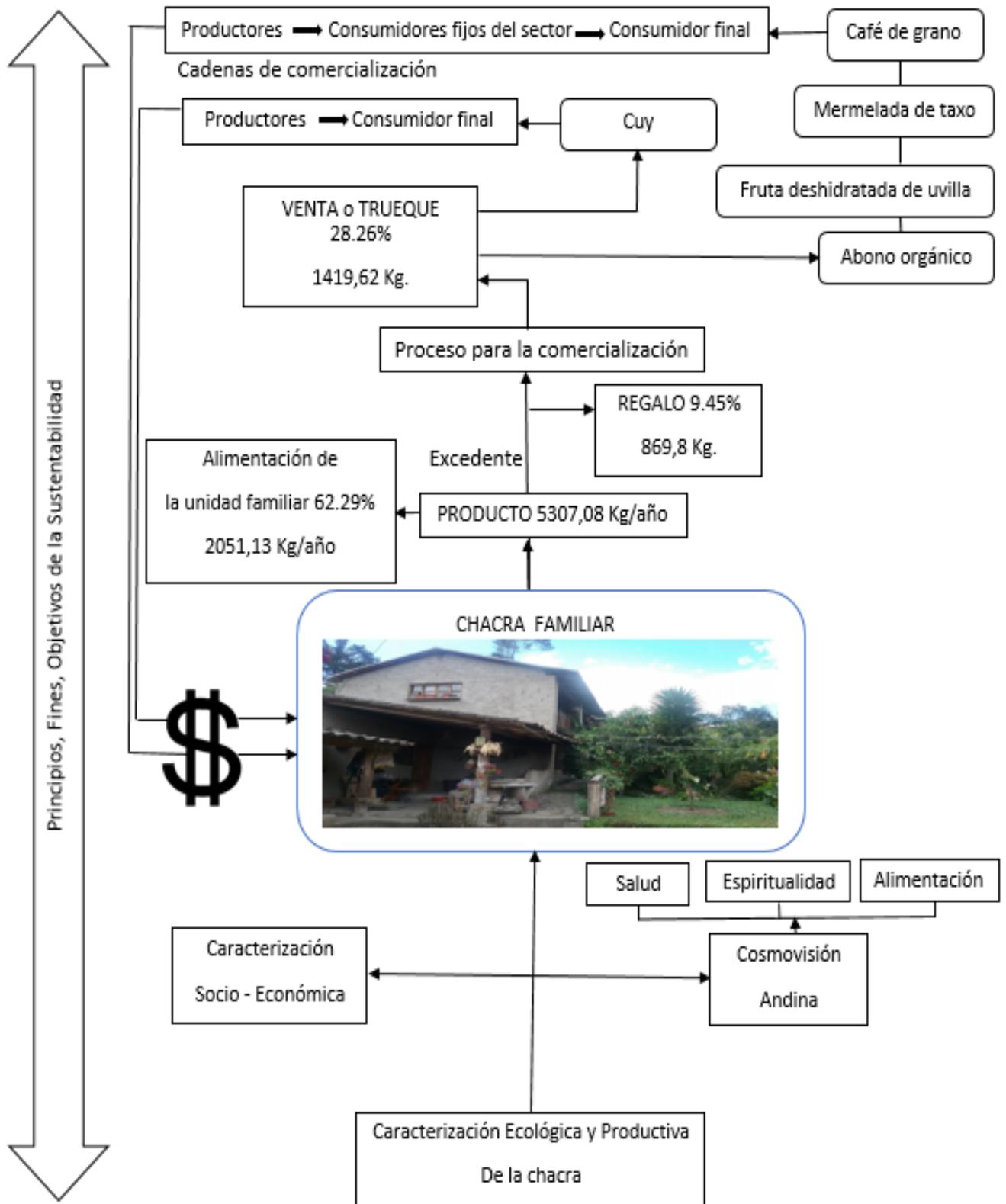


Figura 20. Modelo de agronegocios sustentable de los productos procesados artesanalmente por las familias de la comunidad Fakcha Llakta, cantón Otavalo.

En el modelo se integran los principios, fines y objetivos de la sustentabilidad del modelo de agronegocios de las chacras de la comunidad Fakcha Llakta señalados a continuación:

Se integran la dimensión ecológica y económica (productiva) de la chacra familiar en la cual consideran los aspectos socio económico y la cosmovisión andina.

La caracterización socio económico del modelo de agronegocios de la chacra familiar en la comunidad, considera el rescate de la cultura y tradición de su etnia, evitando la pérdida de estos valores, incentivando la agroecología familiar para el sustento de sus miembros a partir de sus productores.

La cosmovisión andina es la percepción que los pueblos andinos poseen en relación del ser con el cosmos, es decir un proceso de conocimientos que no se basan en teorías formales, más bien se fundamentan en creencias heredadas y tramitadas de generación en generación por los miembros de cada familia o grupo (Mendoza, 2016). Como en el caso de la comunidad de Fakcha Llakta su cultura y tradición se conjuga con su cosmovisión y estas creencias son utilizadas para los siguientes fines:

- Salud: el manejo de plantas medicinales que son utilizadas desde un colirio ocular hasta prevenir y curar otras enfermedades, cada familia tiene en su chacra un sin número de este tipo de plantas y cada una de estas identificadas por su uso y beneficio en la salud de cada miembro familiar.
- Espiritualidad: para esto utilizan productos de la chacra tanto vegetal como animal, en una serie de rituales espirituales en el cual combinan elementos de la naturaleza como el agua, la luna, el sol, entre otros, integrándolos para lograr la sanación de algún maleficio provocado o simplemente la limpieza de las malas energías existente en el entorno.
- Alimentación: la abundancia de alimentos que caracterizan a las culturas andinas, provenientes de un sistema de producción ancestral similar, como el que tiene las chacras familiares en la comunidad de Fakcha Llakta, da el paso a una estructuración

de sistema agroalimentario sostenible que tiene la capacidad de alimentar a todos los miembros familiares y sus excedentes a la sociedad en general.

La chacra familiar en la comunidad de Fakcha Llakta es un modelo de producción ancestral, en donde los cultivos no crecen aislados, lo hacen asociados complementándose unos con otros, con buena organización, que se diría que las plantas se cuidan unas a otras, sin pesticidas, ni tierra especial, sólo un trabajo conjunto, compartido por parte de cada miembro familiar.

Los productos de las chacras familiares en la comunidad de Fakcha Llakta, corresponde a un modelo agroalimentario sustentable, pues lo que sale de la tierra regresa a ella, cada productor destina la producción anual de su chacra para los siguientes fines:

- Alimentación a la unidad familiar: cada familia destina un 69.29% anual a la alimentación del hogar, ya que la prioridad del cultivo de la chacra es precisamente para eso, cuidar de la alimentación sana de la mesa del hogar.

Los excedentes de los productos de la chacra familiar de esta comunidad se utilizan como una forma de lucrarse para beneficio económico familiar y poder continuar con esta cultura de siembra de productos propios de la zona, de la siguiente manera:

- Regalo: El 9.45% de la producción anual de la chacra sus productores lo destinan al regalo entre los miembros de la comunidad, conservando una cultura milenaria que trata del ser buen vecino o buen familiar, ya que en su mayoría se comparte con los parientes, compadres o vecinos de la localidad.
- Venta: El 28,26% restante de la producción anual de la chacra familiar, se destina a un proceso para la comercialización, son los productos elegidos por cada representante de la unidad familiar (café orgánico, cuy asado, fruta deshidratada de uvilla, mermelada de taxo, abono orgánico), los cuales tienen más del 60% de aceptación en su expendio para el consumo.

Dentro de la cadena de comercialización del modelo de agronegocios sustentable, se ha tratado de utilizar menos intermediarios, para obtener una ganancia justa para los productores y el

precio de los productos sea accesible para los consumidores finales. En este caso tenemos dos canales de comercialización:

- Canal corto de comercialización: este canal se realiza entre el productor y el consumidor final, así, por ejemplo, el producto cuyo asado se expenderá directamente en la comunidad.
- Canal medio de comercialización: para este canal es necesario tres actores los cuales son: productores, consumidores fijos del sector, consumidores finales, permitiendo la comercialización y expendio para los productos procesados artesanalmente (café de grano, fruta deshidratada de uvilla, mermelada de taxo, abono orgánico), dando lugar a que el producto procesado llegue al hogar de cada familia aledaña al sector.

Retribuyendo al productor una entrada económica que regresa a la chacra, para su conservación y aprovechamiento sustentable de cada unidad familiar.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- La agrobiodiversidad de especies vegetales, animales, forestales, entre otras de las chacras, permite que este sistema agrícola pueda ser manejado de forma sustentable para beneficio de la comunidad y del propio sistema.

- Los principales productos que se generan como excedentes en las chacras corresponden a tubérculos (zanahoria), hortalizas (acelga, col, remolacha), grano (haba, chocho, arveja, morocho), fruta (limón, zambo, babaco, uvilla, taxo, granadilla, mandarina, cereza) y el abono orgánico vegetal, animal. Algunos de estos productos según los entrevistados, estaban olvidados, o no tienen un manejo adecuado, pero se mantienen produciendo en la chacra, el 62,29% para el consumo familiar, el 28,26 % para la venta o trueque y el 9,45% para el regalo.

- Las familias participantes en la investigación experimentaron otro tipo de técnicas de pos procesos, que se les puede dar a cada producto de la chacra.

- Existe factibilidad económica y técnica de los productos procesados artesanalmente derivados de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, ya que sobrepasa el 60% de aceptación en el mercado local.

- Los consumidores fijos para comercializar los productos procesados de las chacras son las 54 tiendas de barrio (despensas) existentes, por las cercanía de estas a propios y extraños en la localidad y fuera de la parroquia Miguel Egas Cabezas y Otavalo, los cuales consideraron que al comercializar estos productos se le otorga un valor tradicional, cultural y económico, para beneficio local.

- La integración entre lo ecológico, social, económico con la cosmovisión andina de la chacra familiar fue el pilar fundamental en la creación del modelo de agronegocio para la comunidad de Fakcha Llakta cantón Otavalo, en el cual se consideró dos tipos de canales de comercialización, el corto que es de productor a consumidor final y el mediano que corresponde de productor, consumidor fijo a consumidor final.

5.2 Recomendaciones

- Incentivar a estos pueblos que todavía mantienen su cultura ancestral, a seguirlo haciendo, promoviendo mediante entidades públicas y privadas su reconocimiento e inversión en proyectos de carácter productivo socio ambiental, para mantener su cultura y tradición.
- Promover la producción y crianza de animales domésticos en zonas rurales con técnicas ancestrales evitando en lo mínimo la utilización de químicos en sus dietas.
- Incentivar la ocupación al máximo del espacio disponible en cada chacra, para su correcta utilización y aprovechamiento.
- Realizar talleres que permitan comercializar los productos de la chacra, pos proceso en los productos agropecuarios, asociatividad y comercialización para el crecimiento económico de la comunidad.
- Una vez implementado el modelo de agronegocios, se debe de incentivar a las familias participantes a practicarlo y difundirlo dentro de la comunidad, para lograr el rescate de las chacras en forma integral.
- Socializar los resultados del proyecto las chacras familiares como agronegocio en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo, como una herramienta de utilidad para todas las familias que tienes espacios verdes en su casa, que incentiva al desarrollo agroalimentario familiar de productos sanos sustentables para la mesa del hogar, y una entrada económica en la venta de sus excedentes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altieri, M. y Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution of Latin America: Rescuing nature, securing food sovereignty and empowering peasants. *The Journal of Peasant Studies*, 38 (3): 587-612.
- Aranguren, J., Moncada, J., Lugo, C., Mora, A. y Blones, J. (2015). *Experiencia de producción sustentable como modelo de “vitrina agroecológica” para la formación de comunidades rurales*. Caracas: PNUD, Fundación Ecohumana.
- Arias, R. L. (2012). *El huerto familiar o solar maya – yucateco actual*. Recuperado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/10163/4/Manejo%20Cultivos%20Ecuador.pdf>
- Arias, L. (2017). *La agenda agroecológica de las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta: base nutricional de los integrantes de la unidad productiva*. (Tesis de pregrado no publicada). Universidad Técnica del Norte, Ibarra.
- Axtell, B. & Adams, L. (1998). *Procesamiento de tubérculos*. Lima: ITDG-Perú.
- Behar, C. (2008). *Las plantas: una opción saludable para el control de plagas*. Montevideo, Uruguay: Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina.
- Caetano, J. 2010. *Curso de macroeconomía e política agrícola brasileira do MBA em agronegocios*. São Paulo: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz-Universidade de São Paulo.
- Caracallas, R. (2005). Agricultura familiar en el agro: una contribución al debate sobre el futuro del campesinado. *European Review Of Latin American & Caribbean Studies*, (91): 49.
- Carrera, H. (2012). *La conservación y uso de la agrobiodiversidad: un valioso aporte a la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas de Cotacachi*. Quito, Ecuador: Abya-Yala, EcoCiencia. GTP (Grupo de trabajo en paramos del Ecuador).
- Carrera, J. (2011). “Cultivando la Achira”. *Revista Allpa* (2), 13.
- Carrión, D. (2012). *Cartilla para el debate del modelo de acumulación. La palabra en nuestra orilla*. Quito, Pichincha, Ecuador: OCARU.

- Cobo, G., Quiroz, M, y Santacruz, S. (2013). Sustitución parcial de trigo (*Triticum aestivum*) por zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza B.*) en la elaboración de pan, *Avances*, 5 (2), 41-44.
- Craviotti, C. (2014). Agricultura familiar-Agronegocios: disputas, interrelaciones y proyectos. *Territorios*, 30, 17-38. doi: dx.doi.org/10.12804/territ30.2014.01
- Chalampunte, D. (2012). *Seguridad alimentaria en comunidades indígenas de Costa Rica: el caso de comunidades Cabécar de Alto Chirripó* (Tesis inédita de Maestría). Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Turrialba, Costa Rica.
- Daza, E. (2014). Cartilla de elementos para el debate del modelo agrario. *Análisis del proyecto de Ley Orgánica de Tierras Rurales Productivas*. Quito, Pichincha, Ecuador: OCARU.
- De Felipe, I. & Briz, J. (2015). *Agricultura Urbana: Un Impulso A Los Canales Alimentarios Ultra Cortos*. Universidad Politécnica De Madrid [Revista En Línea], 1. Disponible: Http://Www.Mercasa.Es/Files/Multimedios/1425470412_Agricultura_Urbana_Un_Impulso_A_Los_Canales_Alimentarios_Ultracortos.Pdf [Consulta: 2017, Mayo 16]
- Dueñas, A. & Rivera, I. (2016). *Quito Siembra: Agricultura Urbana*. Publicaciones: Arricultura Urbana Participativa [Revista En Línea], 1. Disponible: Http://Www.Conquito.Org.Ec/Wp-Content/Uploads/2016/11/Quito_Siembra_Agricultura_Urbana_Conquito.Pdf. [Consulta: 2017, Mayo 21]
- (ETC Group) Grupo de acción sobre Erosión, Tecnología y Concentration (2009). *Who will feed us?: Questions for the food and climate crisis*. Recuperado de: http://www.etcgroup.org/files/ETC_Who_Will_Feed_Us.pdf
- Fernández, J & Sánchez, J. (S/F). *Canales Cortos De Comercialización, Soberanía Alimentaria Y Conservación De La Agrodiversidad*. Universidad De Murcia, [Revista En Línea]. Disponible: <Https://Www.Agroecologia.Net/Recursos/Publicaciones/Actas/Cd-Actas-Xcongresoseae/Actas/Comunicaciones/103-Canales-Egea.Pdf> [Consulta: 2017, Mayo 16]
- (FLACSO) Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (2017). *La reproducción de la vida: entre la autonomía de la chakra y la dependencia del mercado* [on line]. Disponible en: <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/11660/2/TFLACSO-2017AEAV.pdf> [Consultado: 03 de mayo 2018]

- Funes, F., y Del Río, J. (2002). *Cuando los pequeños pueden ser grande. Experiencias agroecológicas de una finca campesina en Cuba. En S. Sarandón. (Ed). Agroecología: El camino hacia una agricultura sustentable* (pp. 520-521). La Plata, Argentina: Ediciones Científicas Americanas.
- García, A. (2006). *La Estructura Del Atraso En Latino América* [Libro En Línea]. Hacia Una Teoría Latinoamericana De Desarrollo, Convenio Andrés Bello: Ediciones Humanismo Y Sociedad Ltda. Disponible <https://books.google.com.ec> [Consulta 2017, Mayo 13]
- García, R. (2011). Plantas útiles en los sistemas agroforestales tradicionales del litoral ecuatoriano. *Ciencia y Tecnología, 1*, 6571.
- Gras, C., & Hernández, V. (2013). *El agro como negocio: producción, sociedad y territorios en la globalización*. Buenos Aires: Biblos.
- Guo, Y; Guo, Y. (2010). *Backward Integration in Agribusiness: A Dynamic Game Model*. En International Conference on Engineering and Business Management, (1-8): 1470-1473
- Gusman, F. (2016). *Chacra y Campo Moderno*. Fundada en noviembre de 1930, es propiedad de The New Farm Company S.A. Francisco Narciso de Laprida 1481 - B1638AVS, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
- Guzmán, G. (2007) Agricultura tradicional versus agricultura ecológica: El coste territorial de la sustentabilidad. *Agroecología, 2*, 7-19.
- Heifer Ecuador (2014). “Saberes y sabores. Mejora de productividad y nutrición familias campesinas/indígenas en el centro del Ecuador”. Recuperado el 25.09.2014 de <http://www.heifer-ecuador.org/nuestros-proyectos/ganasol/saberes-y-saboresmejora-de-productividad-y-nutricion-familias-campesinasindigenas-en-el-centro-del-ecuador/>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México, México: UNAM
- Hurrell, J. A., Costantino, F. B., Puentes, J. P., Ulibarri, E. A., & Pochettino, M. L. (2011). *Huertos Familiares Periurbanos De Las Costas De Ensenadaberisso Y De La Isla Martín García* (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia, 20*(2): 213-229.
- (IICA) Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2010) *Agronegocios y comercialización* [On line]. Disponible en Web: <http://www.iica.int/Esp/Programas/agronegocios/Paginas/default.aspx> [Consultado: 22 de marzo 2015]

- Isakson, S.R. (2009). No hay ganancia en la milpa: the agrarian question, food sovereignty, and the on-farm conservation of agrobiodiversity in the Guatemalan highlands. *Journal of Peasant Studies*, 36 (4): 725–59.
- Jeavons, J. & Cox, C. (2016). *El Huerto Sustentable*. California: Lexema
- Juárez, V. (2011). *Agricultura familiar agroecológica campesina en la comunidad andina*. Secretaria General de la Comunidad Andina, Perú: Biblioteca nacional del Perú
- López, F. (2012). *Propagación de Uchuva (Physalis peruviana L.) mediante diferentes tipos de esquejes y sustratos*. *Revista Facultad Nacional de Agronomía*, 61(1): 4347-4357.
- Lu, F. S. (2013). *Integración Al Mercado Y Salud Indígena En El Nororiente Ecuatoriano*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Mariaca, M. R. (2014). *El Huerto Familiar Del Sureste De México. Secretaría De Recursos Naturales Y Protección Ambiental Del Estado De Tabasco*. El Colegio De La Frontera Sur. México. 544pp
- Mendoza, M. (2016). *El desarrollo local complementario*. Barcelona: ICARIA Editorial.
- Moncada, J., Aranguren, J., & Lugo, C. (2017). *Una Aproximación Al Conocimiento De La Diversidad Y Multifuncionalidad De Las Chacras Andinas*. Tulcán: UPEL
- Moreno, S. (2012). *Ensayo ética en el desarrollo: La responsabilidad Social como base de crecimiento en empresas*. México DF: Universidad ITESM.
- Nicastro, Juan (2012) “FAO acepta debatir sobre soberanía alimentaria”, GRAIN, disponible en http://www.grain.org/bulletin_board/entries/4506-fao-acepta-debatir-sobre-soberaniaalimentaria.
- Nwanze, K (2011). *Agronegocios: de la granja al tenedor. MakingIt. Industria para el desarrollo*. [on line] no 6 (2do trimestre). Disponible en: https://www.unido.org/fileadmin/Spanish_site/Recursos/Making_It/SPA_6_MakingIt_low.pdf [Consultado: 22 de marzo de 2018]
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2011). *Ahorrar para crecer: guía para los responsables de las políticas de intensificación sostenible de la producción agrícola en pequeña escala*. Roma (disponible también en www.fao.org/3/a-i2215s.pdf).

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2012). *Directrices voluntarias sobre la gobernanza responsable de la tenencia de las tierras, la pesca y los bosques en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*. Roma (disponible también en www.fao.org/docrep/016/i2801s.pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2013). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2013. Sistemas alimentarios para una mejor nutrición. Roma (disponible también en www.fao.org/docrep/018/i3300s/pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2014). *Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles: principios rectores*. Roma (disponible también en www.fao.org/3/a-i395s.pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2015). *Desarrollo agroempresarial. La importancia de los agronegocios*. [on line]. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/ags/desarrollo-agroempresarial/es/> [Consultado: 22 de marzo 2015]
- Paz, R. (2011). Agricultura familiar en el agro argentino: una contribución al debate sobre el futuro del campesino. *European Review Of Latin American & Caribbean Studies*, (91), 49-70.
- Quiroga, D. (2010). Uso de la biodiversidad por sociedades nativas. *Polémika* 5 (1), 72-85.
- REAF. (2010). Reunión Especializada de Agricultura Familiar. MERCOSUR. Publicación Especial del Ministerio de Desarrollo Agrícola de Brasil. Apoyo FAO y FIDA
- Riquelme, Quintín y Vera, Elsy (2013). La otra cara de la soja. El impacto del agronegocio en la agricultura campesina y en la producción de alimentos. Asunción: Oxfam Paraguay.
- Rivero, H. (2014). *Valor Agregado En Los Productos De Origen Agropecuario*. San José. C. R.: IICA.
- Ruiz S.M. (2015). *De la agricultura arcaica al agronegocio y los modelos asociativos. Su impacto social*. *Journal of Agriculture and Environmental Sciences*. 4(1-8): 1470-1473
- Salazar, L. L. y Magaña, M. A. (2016). *Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán*. *Estudios Sociales*, 24 (47): 182-203.
- Sarandón, S.J. (2002). La agricultura como actividad transformadora del ambiente. El Impacto de la Agricultura intensiva de la Revolución Verde. En S. J. Sarandón (Ed.),

- Agroecología: El camino hacia una agricultura sustentable.* (pp. 23-48). La Plata: Ediciones Científicas Americanas.
- Silva, J. C. (2003). *Caracterización De La Población, De La Provincia. Evaluación De La Sustentabilidad De Dos Sistemas Productivos De Chacras De Pequeños Productores En El Departamento General Manuel Belgrano Provincia De Misiones Argentina.* Bernardo De Irigoyen, Misiones, Argentina: Universidad De Buenos Aires.
- Suquilanda, M. 2003. Producción orgánica de hortalizas en sierra norte y central del Ecuador. Quito, EC. Universidad Central del Ecuador, PROMSA-MAG. Publiasesores. 178 – 203 p.
- Toledo, V.M. y Barrera, N. (2008). *La Memoria Biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales.* Barcelona: ICARIA Editorial.
- Trujillo, C. (2015). *Significados del agua para la comunidad indígena de Peguche, Otavalo, Ecuador: Orientaciones educativas ambientales* (Tesis inédita de Doctorado). Universidad Pedagógica Experimental Libertador Instituto Pedagógico de Caracas. Caracas, Venezuela.
- Zhang, Y. (2010). Empirical Analysis of the Influencing Factors on Listed Agribusiness' Financial Performance. En International Conference on Engineering and Business Management. Vols. 1-8, p.573-576.



**ANEXO: 1 ENTREVISTA LOS PRODUCTORES DE LA COMUNIDAD DE
FAKCHA LLAKTA**

Objetivo:

Identificar los productos generados en la chacra familiar, que puedan tener valor agregado para diseñar el agronegocio.

Tipología:

Sexo: F M

Edad:

Nivel educativo:

Nacionalidad:

Tamaño de la Chacra (ha):

Ubicación de la Chacra:

¿Cuáles son los productos Vegetales, Animales que usted obtiene en su chacra?

¿Cuál es la cantidad en kg que usted cosecha anualmente en su chacra?

¿Cuánto destina (%), a: Consumo familiar, venta, trueque, Regalo?

¿Cuál producto de la chacra le gustaría comercializar a usted?

¿A partir de este producto, que derivados podría usted obtener para un mejor beneficio económico?

Producto Vegetal	Producto Animal	Producción Anual (Kg)	Consumo Familiar	Venta	Intercambio Trueque	Regalo	Valor Agregado



ANEXO 2.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FICAYA**



CARRERA: INGENIERIA EN AGRONEGOCIOS AVALUOS Y CATASTROS

ANEXO: 2 ENTREVISTA CONSUMIDORES FIJOS DE OTAVALO

Estimado Señor(a), soy estudiante de la Universidad Técnica del Norte (UTN), de la Carrera de Agronegocio Avalúos y Catastros. La presente entrevista tiene como objetivo determinar la posibilidad de comercialización de los productos procesados de la chacra de la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo, para ello le pedimos unos minutos de su tiempo para responder unas breves preguntas. La información que usted suministre será sólo utilizada con fines académicos.

Tipo de Comercio

Tiendas de barrio	
Micro mercados	
Supermercado	
Bodegas	
Puesto de Mercado	
Puesto en la Feria	
Otro (especifique)	

Tipología del entrevistado:

Sexo: Masculino Femenino

Edad:

1) ¿Estaría usted dispuesto a vender en su comercio los productos elaborados por la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo?

Producto	SI	NO
Café de grano (haba, cebada, trigo, morocho...)		
Mermelada de taxo		
Fruta deshidratada de uvilla		
Cuy en sus diferentes formas de presentación(asado y frito)		
Abono Orgánico (animal, vegetal.)		

2) ¿Cree usted que los productos procesados artesanalmente, tiene el mismo valor nutricional que los productos procesados industrialmente? SI NO

¿Por qué?

3) ¿Considera usted que se debería dar más valor a los productos procesados en la localidad?

Sí No

¿Por qué?

ANEXO FOTOGRÁFICO:

Foto 1: Sociabilización del proyecto a docentes y estudiantes



Foto 2: Sociabilización del proyecto a la comunidad Fakcha Llakta



Foto 3: Recorrido en las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta



Foto 4: Recorrido en las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta



Foto 5: Identificación de los productos generados en cada chacra

Sitio 1



Foto 6: Identificación de los productos generados en cada chacra

Sitio 2



Foto 7: Identificación de los productos generados en cada chacra

Sitio 3



Foto 8: Identificación de los productos generados en cada chacra

Sitio 4



Foto 9: Identificación de los productos generados en cada chacra

Sitio 5



Foto 10: Productos escogidos por las familias participantes de la comunidad Fakcha Llakta



Foto 11: Entrevista a los consumidores fijos, de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar en la comunidad Fakcha Llakta



Foto 12: Entrevista a los consumidores fijos, de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra familiar en la comunidad Fakcha Llakta

