



Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

Los malabares de la quinua en Bolivia: entre el mercado
y el comer bien

The juggling act of Bolivian quinoa: between the market
and well eating

Cecilia Zenteno Lawrence¹
Flavia Charão-Marques²

Resumo:

A partir da metáfora de malabares que desenham trajetórias no ar, voltando ao ponto de origem, este artigo explora, com base em análise documental e entrevistas a produtores, transformações na produção e consumo de quinua na Bolívia. Evidenciando o notável crescimento do mercado internacional dos grãos de quinua, a análise relaciona a experiência local dos atores sociais, considerando os âmbitos políticos, de mercados, de produção e de consumo. De um emaranhado de trajetórias emergem distintas performances que são

1 Doutoranda, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brasil; e *External PhD* na Universidade de Wageningen, Holanda. E-mail: cn.zenteno@gmail.com/cecilia.zentenolawrence@wur.nl

2 Professora Dr.^a, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: flavia.marques@ufrgs.br/flavia.charao@pq.cnpq.br

materializadas em práticas identificadas com ‘comer bem’ e com espaços assemblados de consumo. A ideia de que a quinoa é ‘comida de índio’ não se desfaz, mas se transforma e se interpenetra com noções de moda, saúde e mesmo status social, o que sugere uma perspectiva que afasta noções dualísticas de mudança social desvinculadas do mundo material.

Palavras chave: *alimentação; bem viver; performatividade; ator social.*

Abstract:

The article describes with the use of the juggling metaphor, the transformation trajectories within the production and consumption of Bolivian quinoa. Based on interviews to local producers and document analysis, it explores the complex local relations among social actors taking into account political, market production and consumption scopes within the rising international trade of Bolivian quinoa. Furthermore it explores the emerging performances that become materialized through well eating and assembled consuming spaces. The idea that quinoa is an “indigenous food” doesn’t withdraws but instead it transforms and interpenetrates it with notions of fashion, health as well as social status. In this it suggests a perspective which diverts away from dualistic social changes notions that splits the material world.

Keywords: *alimention, well lining, performativity, social actor.*

1. Introducción

Muchas son las imágenes que pueden ser evocadas al tratar de describir los espacios rural-altiplánicos donde es producida y consumida la quinua³ real boliviana. Pasando por una gama de impetuosos rojizos de roca cincelada y que rodeada de caminos infinitos, a su paso descubren coloridas comunidades, donde se albergan miradas cautelosas, profundas y fluidas. Este escenario ha propiciado en los últimos años un viraje en la producción y consumo de quinua, que desde lo local a lo mundial y de regreso generan múltiples movimientos de transformación. En este artículo, invitamos a verlos como malabares

3 *Chenopodium quinoa* Willd.; Amaranthaceae.

que dibujan trayectorias en el aire, llevando a cambios más contingentes que ideados.

Desde tiempos inmemorables, las materias primas alimentarias han ocupado un sitio importante en el cotidiano de las personas. Proporcional a la importancia son también los cambios que las poblaciones vienen enfrentando, especialmente si consideramos los últimos 70 años, cuando se ha desarrollado una especie de modelo enfocado a impulsar mercados internacionales, cada vez más, controlados por pocas corporaciones. Para esto fue necesario que creciera la producción a gran escala de monocultivos con variedades dichas mejoradas, algunas genéticamente modificadas. Entre ellos, son comunes el maíz, la soya, el trigo y la papa que van acompañadas con el uso de agro-tóxicos, hecho que garantiza la producción, pero crea innumerables impactos que ponen en duda el ‘modelo’ y desfavorecen a la producción y consumo de origen local.

Así, si por un lado la dinámica de exportación e importación de alimentos no es capaz de resolver el problema de las 795 millones de personas que no tienen suficiente comida (FAO, FIDA y PMA, 2015); por otro, hay muchas y distintas iniciativas que sitúan la alimentación como una de las problemáticas más relevantes de la contemporaneidad. Los matices de este debate son diversos y la reivindicación por soberanía alimentaria⁴ es uno de los más relevantes. Surge como un contra-punto

4 El término de soberanía alimentaria difundido por La Vía Campesina (1996) que propone “el derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como su derecho a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios. Sitúa las aspiraciones, necesidades y formas de vida de aquellos que producen, distribuyen y consumen los alimentos en el centro de los sistemas alimentarios y de las políticas alimentarias, por delante de las demandas de mercados y empresas”. Es concepto se utilizó durante la Cumbre Mundial de la Alimentación el año 1996, como protesta contra el concepto de seguridad alimentaria introducido

a la noción de seguridad alimentaria al defender el derecho de las personas en decidir su propio sistema alimentario y productivo; el derecho a una alimentación nutritiva, culturalmente adecuada, accesible y producida de forma ecológica, involucrando diversos movimientos sociales (DECLARACIÓN DE NYÉLÉNI, 2007; HOLT-GIMÉNEZ y SHATTUCK, 2011). Otras vertientes de la discusión incluyen la re-localización de la producción y consumo, donde las redes de relaciones sociales y los conocimientos situados adquieren suma importancia (FONTE, 2008). También, el abastecimiento de alimentos relacionando directamente productores y consumidores representa una parte importante del debate y una riqueza de iniciativas emergentes (SHERWOOD et al., 2013; PREISS y CHARÃO-MARQUES, 2015; BLANCO, VAN GASTEL y LAGARRIGUE, 2017). Otros fenómenos contemporáneos igualmente relevantes relacionados a los alimentos y a la comida son las transformaciones en hábitos, percepciones e identidades ligadas a ellos (MENASCHE, 2010); o a la politización del consumo representada en movimientos sociales específicos (PORTILHO y BARBOSA, 2016).

Asimismo, los cambios se encuentran en las cocinas y en los platos, mismos que pasan por los ámbitos políticos, de mercados, de producción y de consumo, y que a su vez relacionan una diversidad de actores que componen un complejo de relaciones ligadas a lo alimentario, por ejemplo, empresas, gobiernos, movimientos sociales, organizaciones de la sociedad civil y el público en general. Es así que los cambios vividos por la quinua, en Bolivia, no son diferentes, Laguna (2011, p. 20) sostiene que “las organizaciones rurales indígenas en los andes bolivianos son mallas de humanos y objetos vibrantes [...] con

por la FAO.

Revista IDeAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

formas y conocimientos heterogéneos”. Partimos, entonces, de la idea de que las transformaciones experimentadas involucran una serie de relaciones y performatividades, cuyas dinámicas serán enfocadas en este trabajo.

A través del notable crecimiento en la producción y en el mercado de la quinua real, distintos y múltiples actores aparecen en escena y están involucrados desde sus respectivas vivencias. Dado lo ampuloso que resultaría evidenciar el actuar de cada uno de ellos, para el presente análisis se ha identificado a los actores relacionados con la producción, utilizando entrevistas realizadas entre los años de 2009 y 2015 a productores de quinua, en especial a mujeres del sindicato de Mujeres Campesinas Indígenas Originarias Bartolina Sisa del municipio de Tapacarí. También, fueron consideradas observaciones directas hechas en ferias, supermercados y otros espacios de comercialización de la quinua, además de analizadas una serie de documentos y la bibliografía sobre el tema.

Poniendo centralidad en los actores, Arce (1993) nos sugiere que el diario vivir concibe distintos mundos de vida⁵, una especie de vivencias del aquí y el ahora, que existen como tiempos y espacios específicos configurando experiencialidades. Es allí donde las transformaciones en la producción agrícola en el altiplano boliviano, pueden, tomando de Long (2000), ser entendidas desde múltiples realidades y sin que las fuerzas externas⁶ las limiten y sean necesariamente sus determinantes. En este sentido, se considera que los actores reaccionan ante valores y discursos dominantes, reformulando

5 En el texto original escrito en el idioma inglés, Arce utiliza el término *life-worlds*.

6 El texto original escrito en el idioma inglés, Long utiliza el término *external drivers*.

cursos de acción desde la reconfiguración de prácticas sociales en distintas y múltiples realidades (ARCE, SHERWOOD y PAREDES, 2015).

En este sentido, si entendemos el acto de comer como una práctica social, habrá de ser entendida a partir las múltiples perspectivas que la alimentación se involucra en la vida de las personas. Conviene recordar que los alimentos se convierten en nuestra sustancia íntima al ser consumidos, es decir que al incorporarse estos conforman nuestro ser (FISCHLER, 1995). De ser así, el proceso de incorporación no se reduce meramente a las funciones biológicas o fisiológicas de las entidades, sino producen múltiples relaciones que se representan a través de los cuerpos y sus performances. Según Butler (1993), los elementos que conforman el cuerpo y su performatividad sólo existen a través de los actos que los constituyen, y son producidos a través de gesticulaciones corporales, prácticas, declaraciones, acciones y movimientos. Los actos crean las vivencias, la experiencialidad, que, en este caso, ayudan a materializar las relaciones existentes entre los alimentos y las personas.

La primera parte del artículo describe las trayectorias de la quinua a partir de lo local a lo internacional. Los dos siguientes apartados evidencian los actores, sus relaciones y las transformaciones en el consumo de la quinua impulsadas por múltiples performances observadas desde la experiencia. Finalmente, son tejidas algunas consideraciones finales que tratan explorar algunos aspectos de la no linealidad del cambio en la producción y consumo de la quinua, aunque el grano se ha convertido en un producto de exportación en Bolivia.

2. Los malabares al aire: la quinua en transformación

Revista IDEAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

La noción de los malabares nos permite acercarnos de un análisis de la trayectoria de la quinua real. Con el uso de modelos matemáticos que descifran el movimiento del malabar, Beek y Lewbel (1996) describen como movimientos suficientemente complejos para tener propiedades interesantes, pero lo suficientemente sencillos para modelar sus propiedades. Esta descripción nos ayuda a imaginar los posibles flujos de trayectoria de la quinua en espacio y tiempo, que determinan su trayectoria de salida y retorno al punto de partida. Long (2000) interpreta movimientos como estos en relación a la perspectiva de los actores como lo intrínseco y dinámico de las construcciones culturales. En el presente documento no se pretende desarrollar un posible patrón matemático del proceso de transformación en el consumo de la quinua, sino invitar al lector a imaginar los movimientos de los malabares como una metáfora de las contingentes trayectorias de la quinua.

Durante la década del 70, Bolivia⁷ vivió un golpe de Estado por más de siete años, donde alrededor de 57,000 familias del altiplano migraron hacia zonas tropicales de forma dirigida o espontánea, debido a un programa de colonización iniciado en 1964. Laguna (2011) nos describe la transformación de la zona del altiplano a partir de flujos migratorios, donde prima la migración minera, las colonizaciones dirigidas o espontáneas a los trópicos, la migración internacional y la

7 Bolivia se encuentra en la zona central de América del Sur, su población alcanza un total de 10.4 millones habitantes; su superficie abarca 1.098.581 km² con una densidad de 9,94 habitantes/km², territorio que se extiende desde los Andes Centrales, pasando por parte del Chaco hasta la Amazonía. Limita al norte y al este con Brasil, al este y sureste con Paraguay, al sur con Argentina, al suroeste con Chile y al noroeste con Perú. Su geografía oscila entre los 130 y 6.542 metros sobre el nivel del mar.

voluntad de los habitantes de agruparse en nuevos espacios cercanos a las escuelas seccionales. Todos estos elementos se convierten en una fuente de empleo pero también un instrumento de inclusión de modelos de vida liberales. En este universo, el cultivo de la quinua real, pese a que la mayor parte de su producción aún era realizada manualmente extendiéndose lentamente y donde el trueque por el producto fue desapareciendo paulatinamente por intercambios monetarios. Sobre este período, Don Max comenta:

La quinua era promovida en ferias universitarias⁸ y hasta salió a la venta un libro de mil recetas de la quinua (...) en ese tiempo se compraba quinua en el piso y tenía un lugar fijo, la calle Pagador (...) y no era cara, a veces mi esposa podía truequear con los campesinos por azúcar o fideos. Lo complicado era escoger las piedritas no teníamos maquinaria, que me tocaba a mí y mi esposa, ella cocinaba.⁹

Real o no, la quinua entonces estuvo presente en ferias agrícolas y la compra o trueque para el consumo urbano se circunscribía a los mercados campesinos. Su espacio por ese entonces estaba designado sobre el piso y encima de un aguayo¹⁰, su medida de venta era agrupada en pequeños montículos con un peso aproximado de una libra,¹¹ su valor el trueque o pago en dinero y su producción una media de 10.000 toneladas durante la década de los 70, su producción y consumo se circunscribía principalmente a la región del altiplano boliviano.

8 Las ferias universitarias, son eventos anuales de exposición de productos que tienen el objetivo de difundir avances, logros en el área científica y están dirigidos a toda la población. Las facultades de agronomía incluyen generalmente la presentación de materias primas y productos agrícolas.

9 Entrevista Max Chura, productor, 2015.

10 Paño tejido de lana de oveja, que es hilado manualmente, cuenta con varios colores y diseños propios de la región altiplánica. Herramienta útil para el transporte de bebés y un sinnúmero de artefactos, generalmente utilizado por las mujeres.

11 Las transacciones comerciales ligadas directamente con el productor agrícola o en los mercados públicos, se utiliza como medida común la libra, que representa 453,5 gramos.

***Primer malabar:** la quinua empieza su vuelo y sale de lo rural, y no sólo participa de los mercados y ferias campesinas. Tiene gran acogida en centros urbanos como un alimento nutritivo. Se eleva temporalmente del piso a los mesones de exposición sólo durante las ferias.*

En la década de los 90, paradójicamente el ex-dictador Hugo Banzer Suarez es electo presidente democráticamente. Se implanta en el país un modelo de mercado libre con el objetivo de estabilizar la economía, resultando en una gestión política deplorable, que llevó al país a la hiperinflación, como legado de los años 80. En el sector agrícola, las transformaciones, durante la década del 90, presentaron un crecimiento en la producción de café, cacao, algodón y oleaginosas. Durante los primeros años de esta década, se promocionó la quinua orgánica en el mercado exterior, impulsando su venta principalmente en Estados Unidos, Europa y Japón. Su venta alcanzó una media de 0,6 toneladas métricas por hectárea, sobre una superficie cosechada de 40.000 hectáreas y con una producción media de 600.000 toneladas (BOLIVIA, 2004). Se calculó que el consumo de quinua en el país hasta el año 2000 alcanzaba un promedio de 200 gramos/persona/día y con una media de demanda de 600 toneladas (PROQUIOR, 2008). En el ámbito urbano, según la FAO (2001), los hábitos alimentarios sufren cambios y la población incrementa el consumo de trigo y sus derivados por varios motivos, entre ellos el más importante se debe a la implementación de políticas Estatales que bajo los ajustes del Fondo Monetario Internacional favorecieron a la importación de materias primas alimentarias no tradicionales con miras a abastecer y mantener el equilibrio alimentario de la población. Se observa un incremento en la

demanda quinua y esta se convierte en un producto más atractivo para el consumo internacional, lo cual hace que se aumente su costo localmente.

Segundo malabar: el granito atraviesa fronteras, crece la venta de quinua real y la orgánica. Tanto en Estados Unidos como en los países de Europa el consumo se populariza y en el mercado local se desarticula el consumo de productos tradicionales, entre ellos la quinua debido a la elevación de su costo.

La primera década del siglo 21, fue marcada por la transición que experimentó el país con la nueva constitución política, a partir del año 2002, que significó un largo período de crisis social y política (VALENCIA, 2008). Mismo que culminó el año 2009 con una Nueva Constitución Política del Estado regida bajo un revolucionario modelo de desarrollo fundamentado en el “Buen Vivir” que “no es un desarrollo humanizante, más democrático, no antropocéntrico, integral, en armonía con la naturaleza, sino que es un paradigma que rompe e interpela la esencia misma del desarrollo” (SOLÓN, 2014, p.14). Esta etapa fue marcada por el desarrollo de instrumentos públicos en favor del consumo de alimentos elaborados a partir de materias primas producidas localmente para impulsar el consumo local con soberanía alimentaria (LEY 144, 2011; LEY 338, 2013)¹².

En el campo de la educación, se implementaron programas de alimentación escolar¹³, que incentivaron el consumo de productos locales

12 La Ley 144 promueve la producción comunitaria agropecuaria y la Ley de 338 incentiva la integración de la agricultura familiar sustentable y la soberanía alimentaria, dentro de las organizaciones económicas campesinas, indígenas originarias y comunitarias.

13 El Decreto supremo número 0181, promulgado el año 2009.

entre ellos la quinua. En el municipio de La Paz, el año 2011, se insertó por primera vez quinua en el desayuno escolar de todas las unidades educativas. Posteriormente el año 2015, fue promulgada la Ley 622 que incentiva a los municipios a incluir en el desayuno escolar, productos locales, en ello el departamento de Santa Cruz perteneciente al trópico boliviano, insertó de igual forma quinua en sus menús escolares. En el ámbito internacional, el viceministro de Desarrollo Rural y Tierras, el año 2012 enfatizó la importancia que adquirió la quinua en el mercado internacional, en vista que en anteriores gestiones este producto, según él, “no valía nada” (LA RAZÓN, 2012), alcanzando el mismo año, una exportación de 84 millones de dólares. Según el Instituto Nacional de Estadística y el Instituto Boliviano de Comercio Exterior (INE e IBCE, 2015), entre los años 2009 y 2014, se observó que la exportación anual de quinua llegó a una media de 28.000 toneladas.

Si bien las transformaciones en la exportación de quinua en el mercado internacional se incrementaron a pasos agigantados, el año 2015 la exportación de quinua tuvo una baja alarmante debido a que Perú duplicó su producción y desplazó a Bolivia en el mercado internacional; esto sumado a la exitosa producción de quinua en Estados Unidos, India y otros países durante los últimos años. Según el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (BOLIVIA RURAL, 2016), para proteger el mercado de la quinua real fue impulsado el uso de la denominación de origen, misma que fue le fue concedida por la Comunidad Andina (conformada por Bolivia, Perú, Colombia y Ecuador) el año 2014.

Tercer malabar: La producción, debido a la exportación de quinua real, alcanza una media de 25.000 toneladas, triplicando su producción comparada con la década de

los 70. Perú desestabiliza el mercado de la quinua boliviana, el resultado es que los precios en el mercado local bajan alcanzando mitad de su precio a finales del 2015 hasta la fecha.

El recorrido de la quinua siguiendo la metáfora del malabar revela la característica fluida en la trayectoria de los alimentos. Una mirada más restricta hacia el 'mercado' podría enseñarnos una cierta linealidad en términos del aumento de volumen y valor, o una excesiva simpleza en términos de una explicación del tipo oferta y demanda. Todavía, es señaladamente el carácter social que fue definiendo el mercado, no de manera generalizada, sino a través lógicas propias (ARCE, 1997). Lo que nos permite observar que las trayectorias de la producción de quinua, aunque influenciada por el mercado, hacen confluir diferentes procesos que involucran cambios políticos, sino también cambios en el propio consumo. Hecho que ha permitido la inserción de la quinua en variados mercados los últimos cuarenta años, bajo la emergencia de distintas prácticas, que llevan el grano a recorrer un mercado externo, y volver de cierta forma al punto de origen.

3. Actores, relaciones y sus emarñados

Las idas y venidas de los malabares fueron desarrollando trayectorias que llevan al crecimiento notable en la producción y en la comercialización de la quinua. Sin embargo, los malabares de la quinua girando en el aire en su vitalidad van creando entrecruces, emarñados de trayectorias compuestas por los diversos actores involucrados.

Las mujeres son parte relevante de este conjunto de actores que se van mezclando con la quinua en sus movimientos. Muchas de ellas están organizadas en un sindicato comunal que es considerado una de las organizaciones más importantes en la zona, por crear espacios de participación, deliberación y toma de decisiones de las mujeres (PDMT, 2003-2007). Las mujeres del sindicato de Mujeres Campesinas Indígenas Originarias Bartolina Sisa, en el municipio de Tapacarí,¹⁴ viven en la zona andina del Departamento de Cochabamba. Esta región se encuentra alejada de la zona de alta producción de quinua real, pero no deja de estar interconectada a ella, considerados los usos y las costumbres relacionados al grano. Aquí, lo importante a destacar es que la región se ha transformado también en productora frente a la manera en cómo se ha incrementado las ventas del producto en el mercado internacional, hecho que ha logrado conquistar a pequeños productores en la zona.

Las organizaciones sociales relacionadas a la quinua han mantenido en gran parte su actuación, a pesar de las transformaciones políticas y económicas en el país. Esto se puede evidenciar observando que el autoconsumo, el trueque y la venta estacional, que son características de las comunidades, se han mantenido. Según Laguna (2011), la manutención de estas dinámicas son peculiaridades contestatarias a los mercados liberales. Por otro lado, se sucedieron transformaciones significativas en el cotidiano de la agricultura, por la sustitución de cultivos tradicionales por la quinua por ejemplo. La

14 La provincia de Tapacarí, se encuentra ubicada en el Departamento de Cochabamba en el Estado Plurinacional de Bolivia. Esta provincia se divide en 372 comunidades y cuenta con 24.625 habitantes, entre ellos 12.506 hombres y 12.119 mujeres, abarcando una superficie territorial de 1647.67 km² (INE, 2012).

inserción de las comunidades de Tapacarí al mercado nacional de la quinua ocurrió de forma paulatina, debido principalmente a que el municipio es productor de papa, y porque la inversión en semilla de quinua era alta y existía la duda en los productores de tener un mercado asegurado. Las primeras experiencias para la venta en el mercado local de la producción de quinua excedente, surgieron en la década de los 90, donde la cercanía que tiene el municipio con la carretera central favoreció la creación de un mercado más allá de las comunidades. A mediados de la década de los 2000, con el apoyo de organizaciones no gubernamentales, la comunidad amplió la venta de quinua, logrando acopiar el primer año 500 kg de quinua que se insertaron dentro del contrato de desayuno escolar en la ciudad de Cochabamba (INDICEP, 2008).

Con las nuevas políticas que proponían el llamado ‘desarrollo alternativo’ a finales del 2000, el mercado evolucionó y fue posible insertar los productos en las ferias agro-ecológicas que surgían en aquél momento. En la actualidad, la comunidad se encuentra en el proceso de trámite para la producción orgánica de quinua de manera a adaptarse a la “Norma Técnica Nacional de Sistemas Participativos de Garantía (SPG). La inserción de la comunidad en el sistema de exportación de la quinua no ha seguido un proceso lineal y simplificado, en lo cual se ampliaría la producción en la comunidad y desde ahí sigue a los centros urbanos, generando ingresos para los grupos locales y haciendo crecer el consumo en las ciudades. La observación del espacio andino de la comunidad, justamente permite anotar el opuesto, la trayectoria de la quinua en nada es lineal o simplificada, más bien podría interpretarse como un proceso de encuentro (y desencuentro) de múltiples realidades.

La multiplicidad se encuentra en la coexistencia del territorio, del agua, de los elementos del clima, los animales y todas las entidades de la naturaleza circundante, teniendo la comunidad como parte de este complejo de relaciones. Desde la perspectiva de la comunidad no es posible pensar de forma aislada en cada componente de este complejo o esta forma de vivir, como Flora comenta:

Es la base del mundo andino, donde nosotros en nuestras comunidades, sabemos que, todos los aspectos de la vida están conectados, por eso cuidamos y tratamos de respetar y hacer respetar la naturaleza, los animales y las personas, para que nos vaya bien.¹⁵

Estas relaciones que la dirigente menciona, han sobrevivido un sinnúmero de adecuaciones, sobre posiciones, cambios y luchas, desde la colonia hasta los últimos años, los significados que los hombres y las mujeres de la comunidad han dado al consumo y producción de alimentos se basa en el principio de conexión con su entorno. Estas prácticas conducen los actores a un conjunto de complejas acciones y quehaceres, como dice María:

Mujeres y hombres hemos trabajado orgánicamente para recuperar nuestros recursos naturales, primero con la guerra del agua, después con el gas, después la tierra y territorio y ahora para cambiar la Constitución Política del Estado (...) nuestra producción no abastece para cubrir otros gastos que no sean los de la alimentación, por eso tenemos que luchar.¹⁶

El trabajo orgánico en las comunidades incluye un esfuerzo permanente, más allá de asistir a las reuniones y atender las necesidades diarias de alimentación, educación y vivienda. El paso de una vivencia de autoconsumo a la apertura de un mercado externo, ha llevado consigo una regulación a partir de la dirigencia, cada sindicato cuenta con resoluciones propias que manejan y conducen a la

15 Entrevista Flora Orellana, dirigente del sindicato, 2009.

16 Entrevista MariaGoytia, miembro del sindicato, 2009.

organización sindical. En esto la resolución sindical de mujeres de Tapacarí menciona en su artículo 2, lo siguiente:

Art. 2. Los pobladores de la provincia de Tapacarí nos dedicamos a la agricultura, pedimos mejorar la producción y el mercado con buenos precios y decir NO a los productos transgénicos que hagan competencia a nuestros productos naturales (RESOLUCIONES, 2009).

En términos generales, la transformación del mercado externo y de las comunidades no es un estado particular de evolución o avance que conlleva una direccionalidad, tiene sus desvíos, tramas y curvas, una manera abigarrada de que tienen los elementos sociales y materiales de entrelazarse. En las comunidades en Tapacarí, se observa que los actores en su organización comunitaria al mismo tiempo en que adhieren al discurso de la soberanía alimentaria, aumentan su producción para los mercados ya sean locales o nacionales, además incluyen la quinua en el abanico de alimentos comercializados. Lejos de identificar ahí contradicciones, es importante anotar que es justamente de estas interpenetraciones que emergen las múltiples realidades, que reafirmamos como contingentes (e imprevisibles).

4. In-corporando la quinua al ‘comer bien’

Producir para el autoconsumo en las comunidades altiplánicas no es solamente una estrategia ancestral de sobrevivencia, o contemporáneamente un hecho que se incluye en la reivindicación por soberanía alimentaria. Es necesario entender el autoconsumo como constituyente de los mundos de vida de las personas y de las comunidades. Según Natividad en el campo:

la comida el principio de la salud y la fortaleza de las personas (...) lo que sembramos y producimos con nuestro trabajo comemos (...) las coca-colas, los pollos fritos que come la gente en la ciudad te debilitan, en cambio la quinua, la papa, la carne de llama, eso son buenos alimentos, representan a nuestra Pachamama¹⁷ y nos permiten trabajar bien y estar bien fuertes.¹⁸

Sin embargo, en la región de Tapacarí, el autoconsumo en las comunidades fue profundamente alterado desde las décadas de los años 80 y 90 hasta hoy. Entre los varios elementos que promovieron estas modificaciones está la donación alimentaria internacional, que produjo cambios bastante importantes, aunque que el Ministerio de Asuntos Campesinos y Agrícolas (MACA) considerara a la importación de productos como una competencia desleal a la producción nacional (PRUDENCIO Y FRANQUEVILLE, 1995). En Tapacarí, estos cambios se deben a que un 99,4% de los alimentos importados de donación eran de origen agrícola, en especial trigo y harina de trigo (INDICEP, 2008). El detalle a subrayar es que esos alimentos no hacían parte de la dieta de los pueblos bolivianos en general, entonces, además de los cambios en las actividades agrícolas localmente enraizadas, fue ocurriendo la adquisición de nuevos gustos. Es decir, especialmente en el área rural, que fue la más atendida con productos importados de donación, los cambios rápidamente interfirieron en el consumo de productos locales. Pese a que la comunidad fue adoptando nuevos alimentos, siempre mantuvo un porcentaje de consumo basado en la quinua, que en las regiones productoras alcanzaba a un 12% durante entre los periodos de 1980 y 1990 (LAGUNA, 2011).

17 La palabra Pachamama proviene del idioma quechua, significa Madre Tierra y es personificada en varias formas, siendo una de ellas la producción agrícola que se transforma en alimento.

18 Entrevista Natividad Guzman, miembro del sindicato de Tapacarí, 2015.

Cuando, el año 2009, la nueva constitución es promulgada, el ámbito de la producción y el consumo de productos agroalimentarios como un conjunto de derechos que busca defender la soberanía alimentaria de los bolivianos se vuelve un enfoque importante, bajo el concepto de ‘buen vivir’. Este último cuestiona radicalmente la ideología occidental del desarrollismo y los principios ideológicos del crecimiento ilimitado (ESTERMANN, 2014) y se ha convertido en un puntal con relación a los procesos de desarrollo local alimentario, impulsando el consumo de la producción local. Dentro de este modelo de Estado y sumada la popularidad que adquirió la quinua a nivel internacional, la FAO propuso la celebración del “Año Internacional de la Quinua” el año 2012, ocasión en la que el mandatario boliviano resaltó la importancia de reconocer los valores nutricionales de la quinua que “antes, por desconocimiento, la quinua era considerada la comida de los indios” (FAO, 2012).

Esta singular alocución hace referencia a la manera en la cual lo indio¹⁹ se relaciona estrechamente al consumo de quinua. En este sentido es importante evidenciar que el término apunta a un abanico de descripciones, las que fundamentalmente incorporan el racismo a partir de una justificativa en términos de subordinación y explotación hacia la población rural y donde principalmente refiere a esta población como atrasados, incivilizados, sucios, promiscuos e inconscientes por tener muchos hijos y no atenderlos (MENDIETA, 2015). Estos acercamientos también tienen que ver con las narrativas entorno al indio y como estas están intrínsecamente ligadas a su alimentación. En este contexto la

19 Mendieta (2015) destaca que a partir de la revolución de 1952, bajo el gobierno del Movimiento Nacionalista Revolucionario, con el voto universal y la reforma agraria, los llamados indios pasaron a ser identificados dentro de una categoría clasista que los denominaba campesinos.

quinua ocupa un sitio preferencial en la alimentación de las poblaciones indígenas del altiplano, cosa que no ocurría en el ámbito urbano.

Durante la década de los años 70, el espacio de la quinua eran los mercados 'campesinos' y de tanto en tanto en ferias universitarias. Para la población urbana cercana a su producción, el producto contaba con mayor accesibilidad, entonces, su utilización era limitada, mientras que para lo 'urbanos' más lejanos, de la zona de los valles bajos y el trópico, la quinua no era un artículo de primera necesidad. El bajo costo para su consumo, en la década de los 80, 90 e inicio de los 2000, facilitaba su compra pero dada su relación con el concepto identitario de indio, la relacionaba a la pobreza, retraso e ignorancia. El consumo del producto estaba en una gran parte circunscrita a las poblaciones rurales y periferias urbanas del altiplano, como menciona Martha.²⁰

Antes la quinua costaba bien barato, la libra tenía un precio de dos bolivianos al cambio de esa época era cuarto de un dólar, ahora está costando caro y yo ya no compro mucho (...). Antes era comida para los pobres, ahora para los q'aras.²¹

Los siguientes años están marcados por una paradójica transformación en el consumo de la quinua, mientras el mundo entero experimenta una suerte de encantamiento por los tan estudiados valores nutritivos del producto. También, en Bolivia se asumen estos valores y el renombre internacional de quinua; así el producto, pasa a ocupar lugares en los más grandes supermercados, cafés internacionales y restaurantes bistró de todas las ciudades del país. El contenido de la

20 Entrevista Martha Ticona, miembro del sindicato de Tapacarí, 2013.

21 Palabra de origen aymara que significa, persona que carece de convivencia, según Albó (2009) es más que la diferencia del color de piel, ya que para las comunidades andinas rurales la convivencia es la relación entre la comunidad en su conjunto y la naturaleza, no así para los habitantes en lo urbano.

quinua dentro del concepto importado y desde el discurso científico²², contiene: proteínas, fibra dietética, grasas, minerales y vitaminas; mientras que el concepto local de quinua nos habla de lo comunitario donde se subraya sus múltiples usos: la quinua es alimenticia, te hace fuerte, te da memoria, es importante en la curación de fracturas, y cuenta con altas propiedades de preservación en términos de almacenamiento del producto.

El estatus de la quinua a nivel nacional emerge del reconocimiento mundial y la manera en la que se presenta las cualidades de su contenido a partir de los estudios en laboratorios estadounidenses y europeos. Estas antiguas/nuevas propiedades descubiertas fueron muy significativas en influenciar la población local a incorporar la quinua a su dieta: “tomaban consciencia del reconocimiento de sus propiedades nutritivas por parte de importadores y consumidores en numerosos países del mundo” (LAGUNA, 2011, p. 154).

Se puede observar que los varios movimientos que dibujan las trayectorias de la quinua adoptan una especie de personificaciones²³ que se materializan y performan desde lo indio y sus prácticas alimentarias hasta los menús en restaurantes de moda o la estantería de los supermercados. En ellos se puede asumir que el performance de la quinua interpretada de una manera apropiada es, como menciona Barad (2003), una invitación a no convertir todo, inclusive los cuerpos materiales en palabras. Es decir, performatividad es precisamente la contestación del poder otorgado al lenguaje que pretende determinar lo que es real o no. En el caso de la quinua, al revés de crear controversias

22 Ver FAO (2013), “Valor Nutricional de la Quinua”.

23 Se entiende, aquí, por personificaciones a la manera en la que los consumidores han dotado de identidad al alimento, asimilando o asociando de esta manera el consumo con la identidad del producto.

sobre lo que es real o no, o mismo dualidades sobre cuál es la dinámica de producción ideal para la soberanía alimentaria o para garantizar ingresos al país con la exportación de granos, lo que se puede plantear es que hay imbricamientos entre muchos performances, creando realidades socio-materiales múltiples.

Si logramos salir de los dualismos paralizantes y, en general, normativos, se nos abre la posibilidad del análisis de la manera en la que se materializan los performances de la quinua, sus productores y sus consumidores. En ello podemos visualizar que los consumidores de quinua in-corporan en sus hábitos alimentarios una gama amplia de personificaciones que surgen de los varios movimientos que dibuja la trayectoria de la quinua debido a su exportación. Estas personificaciones adoptadas parten de un performance in-corporado por un sinfín de relaciones creadas por los actores en su convivencia. Algunas de las características que observamos se refieren a relaciones identitarias, en las cuales la quinua asemejada con lo indio performa y se materializa en el no consumo del producto, generando, por ejemplo, aproximaciones a la 'naturaleza', a lo andino, a lo ancestral. También, hay relaciones de consumo ligadas a la quinua procesada de diferentes formas, en las cuales performan y se materializan atributos del tipo 'no te engorda', no contiene gluten, es sano, que a su vez generan otro sinfín de relaciones como las mercantiles, o las de distinciones por el poder adquisitivo, que brinda al consumidor un estatus de moderno y rico, además, saludable.

Lo que queda bastante claro es la existencia de una gran variedad de modos de consumo de la quinua, que ligada a múltiples factores que enlazan un sinnúmero de relaciones puede estar sugiriendo espacios ensamblados de consumo. Espacios donde se desmarca la relación con lo

social dual como evento en el que se observa, como menciona Lloyd (1984), una constante de opuestos socialmente contruidos e integrados a partir de una suerte de dualismos opresivos, en el caso, tales como indio/*q'ara*, urbano/rural, rico/pobre, local-global.

5. Consideraciones finales

Desde una mirada hacia algunas particularidades de las vivencias de distintos actores sociales, el presente artículo ha buscado presentar un análisis sobre las trayectorias cambiantes de un producto mundialmente renombrado como es la quinua real. El recorrido se inicia en la región altiplánica de Bolivia, que pese a su difícil acceso, movilizó en los últimos 40 años múltiples actores locales e internacionales dibujando a su paso un abanico de prácticas en el cotidiano, acompañado de dos elementos que lo influyen: el mercado internacional de alimentos y el nuevo discurso político sobre el vivir bien.

Así, se señala que el itinerario de la quinua real se traza desde variados flujos que emergen de los cambios en patrones de producción, consumo y de mercado. Los que pueden ser comparados a los movimientos de los malabares en el aire, que no sólo se moldean por el mercado internacional, los discursos políticos o desde las organizaciones internacionales, sino también por la variedad de actores que forman parte del trayecto.

Es de esta manera que el acercamiento a las maneras en las que la quinua se incorpora en el cotidiano local, nos permite observar que a través de las vivencias del comer bien se crean aparentemente espacios ensamblados de consumo, de los cuales hacen parte diversos actores

sociales identificables, pero también materializaciones que se desprenden de encuentros y desencuentros de trayectorias (como los malabares girando en el aire), que son económicas, políticas, de producción, de consumo, de significados; que involucran nuevas y 'viejas' nociones relacionadas a la comida y a la salud. En donde se puede evidenciar que las acciones son también performáticas y desafían la existencia de categorías y orientaciones fijas sobre el consumo de alimentos.

Lo múltiple emerge del enmarañado de trayectorias más o menos aleatorias en las cuales performan la venta en el suelo, los 'campesinos' en la ferias, las mujeres en su defensa a la soberanía, el viaje del grano alrededor del mundo, los científicos en los laboratorios 'descubriendo' la quinua, su regreso a Bolivia y su paso por las alacenas de los supermercados. Es así que se sugiere percibir que el 'carácter de indio' relacionado al consumo de la quinua, no se deshace porque llega a constituirse como un súper producto alimentario. La quinua que es india, es también un activo nutricional, es moda, es valor, es disputa, todo esto desmarca la idea de que el mundo social alguna vez fue dual o desvinculado del mundo material.

Bibliografía

ALBÓ X. Suma Qamaña = el buen convivir. Revista de Ciencias Sociales: IUDESP, N°. 4, 2009.

ARCE, A. Globalization and food objects, en Haan, H., N. Long (eds), **Images and Realities of Rural Life**. Assen, Van Gorcum, 1997. p. 178-201.

ARCE, A. Bridging two worlds: an ethnography of bureaucrat-peasant relations in western Mexico. In: Hobart, M. (ed.) **An Anthropological**

Revista IDEAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

Critique of Development-The Growth of Ignorance. London/New York: Routledge, 1993. p. 179-208.

ARCE, A., SHERWOOD, S., PAREDES M. Repositioning Food Sovereignty: Between Ecuadorian Nationalist and Cosmopolitan Politics, organizado por: Trauger, A. **Food Sovereignty in Geographical Context: Discourse, Politics and Practice in Place**, Londres, Routledge, 2015. p. 125-144.

BEEK, P., LEWBEL, A. La ciencia del malabarismo. Barcelona: Investigación y Ciencia, n. 232, 1996. p. 72-79.

BARAD, K. Posthumanist Performativity: Toward an Understanding of How Matter Comes to Matter, *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, The University of Chicago vol. 28, no. 3, 2003.

BLANCO, G., VAN GASTEL, J., LAGARRIGUE, A. Assembling Responsible Food Markets. The Case of Cooperativa La Manzana in southern Chile. In: SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. (Eds.) **Food, Agriculture and Social Change: The Everyday Vitality of Latin America.** London: Routledge, 2017. p. 184-197.

BOLIVIA RURAL. Preparan norma internacional para proteger la quinua, 2016. Disponible en: <<http://www.boliviarural.org/noticias/noticias-2016/4951-preparan-norma-internacional-para-proteger-la-quinua.html>> Ingreso en oct. 2016.

BUTLER, J. *Bodies that Matter, on the discursive limits of "sex"*. London, Routledge, 1993.

DECLARACIÓN DE NYÉLÉNI, 2007. Disponible en <<https://nyeleni.org/spip.php?article291>> Ingreso 27 jun.. 2016.

DECRETO SUPREMO N° 0181, Normas Básicas de los Sistemas de Administración de Bienes y Servicios. La Paz, Bolivia, 2009.

ESTERMANN, . Colonialidad, descolonización e interculturalidad: Apuntes desde la Filosofía Intercultural. *Polis*. 2014, vol.13, n.38, 2014. p.347-368.

Revista IDEAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

FAO, FIDA y PMA. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos. Roma, FAO, 2015. Disponible en: < <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>> Ingreso en: 21 jun. 2016.

FAO. Evo Morales, nombrado Embajador Especial de la FAO para el Año Internacional de la Quinua, 2012. Disponible en: < <http://www.fao.org/news/story/es/item/148742/icode/>> Ingreso en 18 oct. 2016.

_____. Valor nutricional de la quinua. Disponible en: <<http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/nutritional-value/es/2013>> Ingreso en 20 set. 2016.

FISCHLER, C. El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo, ANAGRAMA, 1995.

FONTE, M. Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing. **Sociologia Ruralis**, v. 48, n. 3, 2008. p. 200-222.

HOLT-GIMÉNEZ, E., SHATTUCK, A. Food Crises, Food Regimes and Food Movements: Rumbblings of Reform or Tides of Transformation?, **Journal of Peasant Studies**, 2011. p. 109-144.

Instituto Nacional de Estadística, INE., Instituto Boliviano de Comercio Exterior, IBCE. Anuarios Estadísticos de Exportaciones, Instituto de Exportaciones, Bolivia, La Paz, INE, 1970-2015.

Instituto Nacional de Estadística (INE). Datos sobre la producción de quinua en Bolivia. 2012. Disponible en <[ww.ine.gob](http://www.ine.gob)> Ingreso en 10 dic. 2016.

Instituto de Investigación para la Educación Popular (INDICEP), Informe final del proyecto soberanía alimentaria en la zona Andina de Cochabamba. Cochabamba, 2008.

LAGUNA, P. Mallas y Flujos: acción colectiva, cambio social, quinua y desarrollo regional indígena en los Andes de Bolivia. Tesis Doctoral. Universidad de Wageningen, Holanda, 2011.

Revista IDeAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

LA RAZÓN. [online]. Cochabamba. Bolivia, 2012 [cited 30 de octubre del 2012] Disponible en: <http://www.la-azon.com/index.php?url=/economia/produccion-quinua-subira_0_1715228517.html> Ingreso en 06 oct. 2016.

LA VÍA CAMPESINA, Declaración de Tlaxcala de la Vía Campesina, II Conferencia Internacional de La Vía Campesina Tlaxcala, México, 18 Al 21 Abril, 1996. Disponible en <<https://viacampesina.org/es/ii-conferencia-internacional-de-la-via-campesina-tlaxcala-mexique-18-al-21-abril-1996/>> Ingreso en 25 jun. 2016.

LEY N° 071, Ley de Derechos de la Madre Tierra, Asamblea Legislativa Plurinacional, La Paz, Bolivia, 2010.

LEY N° 144, Ley de la revolución productiva comunitaria agropecuaria, Asamblea Legislativa Plurinacional, La Paz, Bolivia, 2011.

LEY N° 338, Ley de Organizaciones Económicas Campesinas, Indígena, Originarias y de Organizaciones Comunitarias para la integración de la agricultura familiar sustentable y la soberanía alimentaria. Asamblea Legislativa Plurinacional, La Paz, Bolivia, 2013.

Ley N° 622 Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural, Asamblea Legislativa Plurinacional, La Paz, Bolivia, 2015.

LLOYD, G. The man of reason: “Male” and “Female” in Western philosophy, University of Minnesota Press, 1984.

LONG, N. Exploring local/global transformations: a view from anthropology in Anthropology, Development and Modernities: exploring discourses, counter-tendencies and violence. Routledge: London and New York. 2000.

MENASCHE, R. Campo e Cidade, Comida e Imaginário. Percepções do rural à mesa. Ruris, v.3, n.2, 2010. p. 195-218.

MENDIETA, P. De la Revolución del 52 a Evo Morales El recorrido político del sindicalismo campesino en Bolivia. Tinkazos vol.18 no.37 La Paz. 2015.

BOLIVIA, Unidad de Estadísticas Agropecuarias Rurales, Ministerio de Asuntos Campesinos, Indígenas y Agropecuarios., 2004.

Revista IDEAS, v. 10, n. 1-2, p. 7-33, 2016 [publicado em junho de 2018].

PROQUIOR, Proyecto quinua orgánica, Oruro, 2008.

PLAN DE ORDENAMIENTO MUNICIPAL PROVINCIA DE TAPACARÍ (PDMT). 2003-2007. Disponible en <http://atlas.umss.edu.bo:8080/jspui/bitstream/123456789/225/1/plan.pdf> > Ingreso en 10 sep. 2016.

PREISS, P., CHARÃO-MARQUES, F. Tendências no movimento de re-localização alimentar brasileiro: uma análise de Iniciativas Colaborativas de Compras. *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, , jul./dez. 2015. p. 269-300.

PORTILHO, F.; BARBOSA, L. A adesão à “causa” rural e da agricultura familiar por consumidores e seus movimentos organizados. In: CHARÃO-MARQUES, F.; SCHNEIDER, S.; CONTERATO, M. A. **Construção de Mercados para a Agricultura Familiar**: desafios para o desenvolvimento rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 251-274.

PRUDENCIO J., FRANQUEVILLE, A. La incidencia de la ayuda alimentaria en Bolivia, UNITAS, La Paz, 1995.

RESOLUCIONES, Ampliado Provincial, Federación Departamental de Mujeres, Campesinas, Indígena, Originarias “Bartolina Sisa.” Tapacarí, Cochabamba, 2009.

SHERWOOD, Stephen, et al. “Tackling the New Materialities: Modern Food and Counter-Movements in Ecuador”. *Food Policy* no. 41, 2013. p. 1-10.

SOLÓN P. Alternativas sistémicas: vivir bien apuntes para el debate. Editorial Solón, La Paz, 2014.

VALENCIA, G. Bolivia, 2003-2008: un período de profundas transformaciones políticas y económicas, 2008.

Recebido maio de 2017.
Aceito em setembro de 2017.