

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE ENFERMERÍA
CARRERA DE NUTRICIÓN HUMANA**

**DISERTACIÓN DE GRADO PARA LA OBTENCIÓN DEL TITULO
DE LICENCIADA EN NUTRICION HUMANA**

**“EL CONSUMO DE OCA EN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN
EL CANTÓN OTAVALO EN LA COMUNIDAD DE AGATO,
DURANTE EL PERIODO 2021”**

Elaborado por:

Samy Yarina Lema Muñoz

QUITO, JUNIO 2022

RESUMEN

Para el desarrollo de la presente investigación se contó con la colaboración de los habitantes de la Comunidad de Agato perteneciente a la ciudad de Otavalo. El objetivo principal de la investigación fue identificar la importancia del consumo de oca en la soberanía alimentaria. La metodología utilizada en este estudio fue de tipo exploratorio-transversal, se emplearon muestras probabilísticas, dando un resultado de 154 individuos de la comunidad de Agato, con rangos de 11 a 65 años para la población de estudio. Se utilizaron técnicas cuantitativas y cualitativas, donde ciertos instrumentos fueron modificados y otros fueron ad hoc, los mismo que fueron validadas por el método de juicio de expertos. Para los resultados se trabajó con el programa SPSS con el cual se realizó el análisis de una sola variable y cruce de variables, en él se obtuvieron los siguientes resultados: En relación al consumo y características de la oca, se estableció que el adulto maduro presentó mayor preferencia al consumo de este alimento, de igual manera se pudo evidenciar que la oca blanca y amarilla, presenta mayor preferencia para el consumo y para su cultivo. Por otro lado, en relación a la soberanía alimentaria del cultivo de oca, se identificó que más de la mitad de individuos reconocen la influencia que ejerce las fases de luna (cuarto creciente) y el mes de junio, de igual manera existen cualidades relacionadas con el ámbito ancestral, donde se realizan ceremonias como el rezo a la pachamama antes de la siembra, durante y en la cosecha, así mismo es un cultivo que se preserva de generación en generación. Por ello, la importancia de este estudio es identificar la soberanía alimentaria de la oca en los individuos de la comunidad de Agato, con la finalidad de preservar el cultivo y saberes ancestrales, además de dar a conocer las propiedades nutricionales del alimento.

Palabras claves: consumo de la oca, frecuencias de consumo, soberanía alimentaria, saberes ancestrales.

ABSTRACT

For the development of this research, we had the collaboration of the inhabitants of the Agato community in the city of Otavalo. The main objective of the research was to identify the importance of goose consumption in food sovereignty. The methodology used in this study was exploratory-cross-sectional, using probabilistic samples, resulting in 154 individuals from the community of Agato, ranging from 11 to 65 years of age for the study population. Quantitative and qualitative techniques were used, where certain instruments were modified and others were ad hoc, which were validated by the expert judgment method. The following results were obtained: In relation to the consumption and characteristics of the goose, it was established that mature adults showed a greater preference for the consumption of this food, and it was also shown that the white and yellow goose showed a greater preference for consumption and for cultivation. On the other hand, in relation to the food sovereignty of goose cultivation, it was identified that more than half of the individuals recognize the influence of the phases of the moon (crescent quarter) and the month of June, in the same way there are qualities related to the ancestral environment, where ceremonies such as praying to the pachamama before planting, during and at harvest, as well as it is a crop that is preserved from generation to generation. Therefore, the importance of this study is to identify the food sovereignty of oca in the individuals of the community of Agato, with the purpose of preserving the crop and ancestral knowledge, in addition to making known the nutritional properties of the food.

Key words: goose consumption, consumption frequencies, food sovereignty, ancestral knowledge.

DEDICATORIA

Después de un largo recorrido, una etapa más ha culminado, este trabajo está dedicado, a mis padres Olga Muñoz, Atahualpa Lema y a toda mi familia por haber sido mi apoyo a lo largo de la carrera universitaria y por brindarme su amor incondicional a lo largo de mi vida.

A mis amigas Lizbeth Arellano, Jenny Espinoza y Verónica Pazmiño, por quedarse a mi lado apoyándome incluso a la distancia en los momentos más difíciles y por ser las personas quienes más amor me han brindado a mis 24 años de edad.

Samy Yarina Lema Muñoz

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, el universo y al destino, por permitirme culminar con éxito mi carrera universitaria y por traer hermosos colores a mi vida.

A mis padres, gracias a ellos puedo estar aquí.

A mis hermanas y hermanos, quienes al brindarme sonrisas y abrazos, han sido mi motivación para seguir cada día esforzándome más.

A mis amigas, Jenny Espinoza, Verónica Pazmiño y a mi alma gemela Liz Arellano, por llegar en el momento exacto a mi vida y por ser parte de la familia que pude escoger.

A todos mis docentes, que me han brindado de su conocimiento, experiencia y valores, convirtiéndome no solo en una buena profesional, sino también en una excelente persona.

A mi Director de tesis Dr. Edgar Rojas, quien pacientemente me brindo su ayuda no solo como mi tutor, sino también como un amigo; de igual manera a mis lectores Mtr. Verónica Espinoza y Mtr. Pablo López.

Finalmente gracias a los 7 maravillosos chicos que me enseñaron amarme a mí misma, que el ser diferente está bien, cumplir mis metas, ser positivo y sonreír ante cualquier circunstancia.

“Desearía que hubiera una palabra mejor que Amor, pero realmente los amo”.

RM

INDICE DE CONTENIDO

RESUMEN.....	ii
ABSTRACT	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
INDICE DE CONTENIDO.....	vi
LISTA DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE ABREVIATURAS.....	ix
LISTA DE ANEXO	x
INTRODUCCIÓN.....	10
CAPÍTULO I: ASPECTOS BÁSICOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	11
1.1. Planteamiento del problema.....	11
1.1. Justificación	13
1.2. Objetivos.....	14
1.2.1. Objetivo General	14
1.2.2. Objetivos Específicos	14
1.3. Metodología	15
1.3.1. Tipo de estudio	15
1.3.2. Población y muestra.....	15
1.3.3. Criterios de inclusión:.....	16
1.3.4. Criterios de exclusión:.....	16
1.3.5. Fuentes, técnicas e instrumentos.....	16
1.3.6. Técnicas de recolección de datos	17
1.3.7. Instrumentos.....	18
1.3.8. Plan de recolección y análisis de la información	19
1.3.9. Aspectos Bioéticos.....	19
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	21
2.1. Soberanía Alimentaria.....	21
2.1.1. Definición de Soberanía Alimentaria	21
2.1.2. Productos que forman parte de la soberanía alimentaria en Ecuador .	23
2.1.3. Los pilares de la soberanía alimentaria	23
2.2. Productos Andinos y la Identidad de los Indígenas de la Sierra Norte	24

2.2.1. Los Quito– Cara “Los Cara”	24
2.2.2. Características de las comunidades de Huaycopungo y Agato.....	24
2.2.3. Características de las comunidades de La Rinconada y La Esperanza	25
2.2.4. Alimentos que se cultivan	25
2.2.5. Las comunidades y su identificación con los alimentos	25
2.3 Soberanía y Consumo de la Oca	26
2.3.1. Tipos de Oca.....	27
2.3.2. Propiedades Nutricionales y Medicinales de la oca	27
2.3.3 Saberes ancestrales	28
2.3.4 Preparaciones ancestrales	29
2.5. Matriz de operacionalización de variables.....	31
CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	35
3.1. Resultados	35
3.2. Discusión.....	47
4. CONCLUSIONES.....	50
5. RECOMENDACIONES	51
6. BIBLIOGRAFÍA	52
7. ANEXOS.....	57

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Información sociodemográfica de la población.....	36
Tabla 2. Tipos de oca más consumidos.....	37
Tabla 3. Variedades de oca que consumen.....	38
Tabla 4. Frecuencia de consumo de la oca, por preparaciones.....	38
Tabla 5. Razones para consumir la oca.....	39
Tabla 6. Características que catalogan los individuos de la comunidad de Agato, como un alimento bueno para el consumo.....	39
Tabla 7. Beneficios nutricionales de la oca.....	40
Tabla 8. Datos sociodemográficos de agricultores.....	41
Tabla 9. Tipos de oca que se cultiva en la comunidad.....	42
Tabla 10. Variedades de oca que cultivan.....	42
Tabla 11. Usos de la oca sembrada.....	43
Tabla 12. Provisión de la semilla de oca.....	44
Tabla 13. Mes del periodo de la siembra.....	44
Tabla 14. Características del mes seleccionado.....	45
Tabla 15. Fase lunar en la que se siembra la oca.....	45
Tabla 16. Cualidades de la fase lunar seleccionada.....	46
Tabla 17. Frecuencia de uso medicinal de la oca.....	47

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

APAK: Asociación de Productores Audiovisuales Kichwas

CIDAP: Centro Interamericano de Artes Populares

COPISA: Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

LORSA: Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria

PMA: Programa Mundial de Alimentos

LISTA DE ANEXO

Anexo 1. Encuesta sobre la oca y su consumo	59
Anexo 2. Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales.....	63
Anexo 3. Entrevista sobre la oca.....	65
Anexo 4. Permiso de intervención al líder la comunidad y líder de la junta parroquia.....	66
Anexo 5. Consentimiento informado para la participación en el estudio.....	69
Anexo 6. Entrevistas realizadas al cabildo, ancianos y agricultores.....	71

INTRODUCCIÓN

El consumo de alimentos andinos y la soberanía alimentaria de los mismos, ha sido un tema que tiene bastante influencia dentro de las comunidades indígenas y personas externas a ellas, debido a la visión integral y cultural, sobre el rescate de alimentos que se han ido perdiendo a lo largo del tiempo ya sea es su producción, consumo y saberes ancestrales referentes al cultivo de cada alimento.

Al hablar de Soberanía Alimentaria decimos que es el derecho de los pueblos en definir sus propias políticas agrarias para, la producción, distribución y consumo de alimentos saludables a la población (Hidalgo, Lacroix, & Román, 2013, pág. 11). Sin embargo la soberanía alimentaria con el pasar de los tiempos ha presentado varias contextualizaciones, de acuerdo a la (LORSA, 2011) menciona que establece políticas públicas basadas en la inclusión y equidad social, con la finalidad de producir, conservar, transformar, comercializar y consumir alimentos nutritivos e inocuos, respetando las técnicas de cultivos tradicionales y ancestrales de cada pueblo andino.

Con respecto al cultivo de oca, se establece que es un tipo de tubérculo Andino original del sur de Perú y norte de Bolivia, esta especie originaria del sector Andino, empezó su producción en Ecuador durante la era prehispánica, su producción y consumo durante los últimos años ha ido disminuyendo debido a que la población carece del conocimiento nutricional, medicinal y sus distintas formas de preparación (Morillo, Morillo, & Leguizamo, Diversidad genética de ibias (*Oxalis tuberosa* Molina) y cubios (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz y Pavón) en Boyacá, 2016).

Por lo tanto es importante considerar la disminución de la producción de la oca y su relación con la soberanía alimentaria en varias comunidades aptas para el cultivo de este alimento, de igual manera la poca información ancestral que posee el cultivo de oca. Consecuente a esto el objetivo principal de la investigación identificar la importancia del cultivo de oca y su relación con la soberanía alimentaria.

Finalmente el desarrollo del presente trabajo de disertación se deriva en tres capítulos de la siguiente manera: Capítulo I (aspectos básicos de la investigación, planteamiento del problema, justificación, objetivos, metodología), Capítulo II (marco teórico e hipótesis), Capítulo III (resultados, discusión, conclusiones y recomendaciones), los cuales de detallan a continuación.

CAPÍTULO I: ASPECTOS BÁSICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

Ecuador es un país netamente agropecuario, donde existe la siembra de varios alimentos ya sean andinos o extranjeros, dentro de esta siembra, producción y consumo de alimentos se encuentra relacionada la soberanía alimentaria con los derechos de los pueblos en establecer sus propias políticas agrarias, enfocándose no solo en producción y consumo de los mismos, sino también en el rescate de varios alimentos que con el pasar del tiempo su cultivo ha ido desapareciendo y de igual manera el desarrollo de saberes tradicionales con la finalidad de transmitir a generaciones futuras (Gordilo & Méndez, 2013, pág. 4).

Menciona que el enfoque de la soberanía alimentaria se complementa en el momento que se valora y se coloca como eje principal lo local, es decir los conocimientos ancestrales, lo cultivos, producción y sobre todo el consumo, de cada alimento nativo (Waldmueller & Ávalos, 2015).

Varios de los cultivos en el sector Andino se los relaciona con la siembra y consumo de granos como maíz, quinua, amaranto; también la siembra de frejol, chocho y habas, sin embargo uno de los cultivos principales y que forma parte de la alimentación en comunidades rurales del sector Andino, se basa principalmente en los tubérculos como papa, melloco, mashwa y oca, los cuales son ricos en hidratos de carbono y por varias generaciones han forma y siguen formando para de la dieta de estos pueblos (Suquilanda, 2015).

Dentro de la Cosmovisión Andina hace referencia al cultivo de varios alimentos sagrados, que se encuentran relacionados con la soberanía y consumo de los mismos, planteando así que el consumo de los alimentos dentro de los pueblos indígenas, no solo es ingerir el alimento; trata de un vínculo con la Alpamama (tierra), el Inty Tayta (el sol), Wayra (viento), Yaku (agua), la unión comunitaria y la sabiduría; lo que con lleva al rescate de conocimientos ancestrales, aprender sobre la visión integral de los pueblos andinos y la conexión con la Madre Tierra (Viteri, Camino, Robayo, Moreno, & Ramos, 2020).

De acuerdo a (Espinosa & Crissman, Consumo, Aceptabilidad y Procesamiento, 2013, pág. 13) presenta información de relevancia a cerca del consumo de oca en varias partes del país, presentándose así en las siguientes las localidades con su

respectivo porcentaje de consumo, el cual se identifica a Quito (72.0%), Guayaquil (12,3) y Cuenca (72,5); estableciendo así que la población serrana a comparación de los guayaquileños conoce y ha consumido la Oca, en ciertas ocasiones de su vida.

Dentro de varias localidades que representa a Ecuador, se encuentran cantones, parroquias y sus comunidades que mantienen la siembra de la Oca, es así que (Romero Astudillo, 2016) menciona la riqueza de agrobiodiversidad por grupo de cultivos en Imbabura, dando así que existen 7 cultivos de raíces y tubérculos incluido la Oca, en el cantón Otavalo; de igual manera se encuentra la siembra de la Oca dentro del grupo de raíces y tubérculos en la Parroquia Miguel Egas Cabeza, dando un total de 3 especies por grupo.

De acuerdo a la (APAK, 2011) menciona que la Oca así como otras raíces y tubérculos son aun cultivadas en varias parroquias de Imbabura, en la cual se encuentra la parroquia Miguel Egas Cabezas donde predomina la población indígena, nos menciona sobre su forma y proceso de cultivo; habla también sobre las propiedades medicinales antiinflamatorias que posee la Oca; y hace relevancia a los métodos de cocción y preparaciones ancestrales que con el tiempo aún se mantienen y permiten el consumo de este alimento.

Sebastián Caza, quien pertenece al pueblo Kichuaw Otavalo comenta sobre el problema relacionado con el poco consumo en varias de las familias pertenecientes al sector indígena, se debe a que la mayoría de la población indígena no se encuentra informada sobre lo saludables que son estos alimentos como la Oca, y que si se aumentase su valor de pertenencia de este tubérculo en las comunidades se valoraría aún más y se apreciaría los nutrientes que brinda la Oca.

Por medio de (López Oviedo, 2020, pág. 51) se obtiene información del consumo en adolescentes sobre los tubérculos en forma general en el cual se incluye la Oca, en la parroquia Miguel Egas Cabezas, dando un porcentaje de 32,2% de consumo frecuente de estos alimentos en especial por la mañana, ya que son alimentos que portan gran cantidad de energía.

Al momento no se dispone de suficiente información acerca del consumo de Oca en la comunidad de Agato, por lo tanto este proyecto va dirigido a determinar ¿Cuál es el consumo de Oca y su importancia en la soberanía alimentaria en la comunidad de Agato?

1.1. Justificación

La soberanía alimentaria en Ecuador presenta un marco alternativo enfocándose en un estudio socioecológico completo, en el cual no solo se centra en el derecho de los pueblos para establecer sus propias leyes agrarias, alimentos sanos y culturalmente apropiados y la utilización correcta del suelo evitando el daño de las tierras, también menciona el derecho de estos pueblos andinos relacionados con el uso, formas de preparación y el consumo, sobre los alimentos que cultivan (Loor, 2018, pág. 78).

De acuerdo a (Suquilanda, 2015) los cultivos andinos que aún se mantienen en vigencia es nuestro territorio ecuatoriano ya sea en varias partes del país, y en los cuales varios de estos cultivos han sido marginados dentro de ellos los alimentos nativos como el melloco, la mashua y la oca; están volviendo a retomar importancia que se había perdido, para que de este modo se divulgue a la población que son elementos importantes de nuestra alimentación.

La oca a nivel nutricional nos menciona (León, Villacorta, & Pagador, 2011, pág. 245) que posee una gran fuente de carbohidratos, el cual proporciona energía necesaria que requiere el cuerpo; también es excelente fuente de minerales donde es una fuente rica en hierro (12,53mg/100g) en la oca fresca, este mineral ayuda en la suministración de oxígeno a las células; también presenta niveles altos en vitamina C (39,68 mg/100g) el cual mejora la absorción del hierro; hace relevancia que este alimento podría contribuir a reducir la desnutrición y mala nutrición.

El presente trabajo está dirigido a analizar los resultados previo a la obtención de datos en la comunidad de Agato perteneciente a la parroquia Miguel Egas Cabeza del cantón Otavalo, los cuales permitirán identificar cual es el porcentaje acerca del consumo de Oca, el conocimiento sobre los beneficios y el valor nutricional que puede brindar este alimento al ser parte de la dieta.

Dentro de los beneficios de este estudio, proporcionara información sobre los beneficios nutricionales que puede brindar el consumo de oca, donde se brindará preparaciones diferentes con la oca, ejemplos de menús escolares incluyendo este alimento, de igual manera permitirá conocer la importancia de la soberanía alimentaria del alimento a la comunidad; la información que se brindara tendrá interacción directa con las personas que conforman la comunidad, con la finalidad de preservar el alimento por medio de diferentes preparaciones de la oca y la apreciación de alimento por parte de las nuevas generaciones a través de la soberanía alimentaria del alimento.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Identificar la importancia de la Oca en la soberanía alimentaria en la comunidad de Agato, Otavalo, Imbabura, 2021.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Determinar el consumo de la oca y los aspectos relacionados con la soberanía alimentaria, en la comunidad.
- Valorar las características del sistema de producción de la oca en el marco de la soberanía alimentaria a nivel de la comunidad.
- Establecer el consumo de la oca en relación con el uso medicinal en la comunidad de Agato.

1.3. Metodología

1.3.1. Tipo de estudio

El tipo de estudio utilizado para la presente investigación tiene un enfoque cuantitativo, con un aporte cualitativo de tipo exploratorio y transversal.

Es cuantitativo, ya que la información obtenida va a registrar datos numéricos o estadísticos por ejemplo: datos sociodemográficos de la población, tipos de ocas más consumidas, datos sociodemográficos de agricultores, tipos de oca cultivados, usos de la oca, a esto se les añaden datos de frecuencia de consumo por cada preparación y razones por la cual se consume la oca.

También presenta aportes cualitativos, debido a la información obtenida, la cual permite la interpretación y análisis, por ejemplo: las entrevistas realizadas al cabildo y agricultores de la comunidad de Agato.

De igual manera es de tipo exploratorio-transversal, ya que permitirá el estudio y análisis de la Oca y la soberanía alimentaria, y el cual se realizará en un determinado momento, siendo dentro del periodo de los meses de enero a febrero del 2021.

1.3.2. Población y muestra

Población.-

La población de estudio para la investigación está comprendida por un valor total de 764 personas indígenas, residentes de la comunidad rural de Agato, pertenecientes al Pueblo Kichwa Otavalo.

Muestra.-

Para el cálculo de la muestra se utilizó la fórmula para estimar una proporción de población finita o conociendo el número de la población; de la siguiente manera:

*Número de la población (764)

*Nivel de confianza en cantidad estadística (95%)

*Precisión/ máximo error permitido (3%)

*Proporción (4,8%)

ESTIMAR UNA PROPORCIÓN	
Total de la población (N) <small>(Si la población es infinita, dejar la casilla en blanco)</small>	764
Nivel de confianza o seguridad (1- α)	95%
Precisión (d)	3%
Proporción (valor aproximado del parámetro que queremos medir) <small>(Si no tenemos dicha información $p=0.5$ que maximiza el tamaño muestral)</small>	4,8%
TAMAÑO MUESTRAL (n)	156

Como resultado la muestra total de estudio fue de 156 individuos indígenas pertenecientes a la comunidad de Agato de la parroquia Miguel Egas Cabeza, sin embargo se reduce a 154 la muestra total debido a que los 2 individuos faltantes no colaboraron para la presente investigación.

El tipo de muestro realizado en la investigación fue de tipo probabilístico, ya que todos los individuos tenían la misma probabilidad de ser elegidos, de igual manera es un muestreo estratificado, debido a que se utilizaron características específicas, siendo: por sexo (mujeres, hombres), por edad (11 a 65 años en adelante).

1.3.3. Criterios de inclusión:

- Pobladores de la Comunidad de Agato con rango de edad entre 11 y 65 años de edad en adelante.
- La población que desea colaborar con la toma de información para las entrevistas y encuestas.
- Individuos que sean agricultores de la Oca.
- Individuos que sepan español y Kichwa

1.3.4. Criterios de exclusión:

- La población que presente alguna discapacidad auditiva e intelectual, durante la aplicación de los instrumentos de recolección de datos.

1.3.5. Fuentes, técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron en esta investigación fueron obtenidos mediante fuentes primarias, en este caso las fuentes fueron las personas

consumidoras de oca que forman parte de la muestra de 154 individuos, clasificados por grupo etario:

- Adolescentes 3 (1,9%)
- Adulto joven 47 (30,5%)
- Adulto maduro 95 (61,7%)
- Adulto mayor 9 (5,8%)

De los cuales se obtuvo la información para las entrevistas, cuestionarios y encuestas sobre la oca y su soberanía alimentaria.

1.3.6. Técnicas de recolección de datos

Los cuestionarios, encuestas y entrevistas fueron aplicados y evaluados en los 154 individuos, estas tres técnicas de recolección de datos se realizaron de manera presencial en la comunidad de Agato.

Para la recolección de datos por medio de las tres técnicas utilizadas, fueron evaluados en un tiempo aproximado de 30 minutos por persona, ya que la mayor parte de la comunidad se comunicaba por medio de la lengua Kichwa, en especial las personas adulto mayor y se requirió de un traductor, para obtener la información requerida.

De igual manera una vez recogidos los datos, tanto de los cuestionarios como encuestas, fueron tabulados en registros con el uso de Excel y para un mejor análisis de los mismos se trabajó con el programa SPSS.

Las encuestas fueron realizadas a cada individuo, donde se procedió a explicar con detenimiento cada pregunta de la encuesta, evitando así sesgos de información, se estimó un tiempo de realización de entre 20 minutos por persona, la encuesta constó con preguntas cerradas, de selección múltiple y preguntas abiertas.

Se realizó otro cuestionario a los individuos agricultores de la oca; en el cual explicó cada acápite del cuestionario ya que presenta dos secciones: cultivos y saberes ancestrales del cultivo de oca en la comunidad de Agato; para lo antes mencionado se estimó un tiempo de realización de 30 minutos máximo por agricultor, el mismo constó con preguntas cerradas, selección múltiple y en su mayoría preguntas abiertas.

Para la aplicación de la entrevista se realizó a personas seleccionadas de la comunidad de Agato como: el Cabildo, personas ancianas y agricultores. Las

entrevistas duraron alrededor de 10 a 15 minutos sobre todo los individuos que se comunicaron solo en Kichwa: una vez finalizadas las entrevistas, fueron traducidas, analizadas e interpretadas.

1.3.7. Instrumentos

Los instrumentos elegidos fueron modelos de cuestionarios, que contenían algunos puntos que podían aplicarse para la investigación, los instrumentos a utilizar fueron:

- Cuestionario de cultivos que dispone el hogar, tomado de (PMA, 2008, pág. 267) en el cual se tomara en cuenta algunas de las preguntas planteadas para identificar acceso a la tierra, el acceso al agua y riego. Anexo 2.
- Cuestionario de técnicas agrícolas ancestrales de la comunidad Fakcha Llakta tomado de (Cárdenas, 2017, pág. 103) donde se tomaran algunas preguntas que servirán de guía para la realización de preguntas sobre saberes ancestrales. Anexo 2.

Los formatos de los instrumentos que se utilizaron para la elaboración del cuestionario, fueron modificados de acuerdo a la pertinencia del tema de investigación con la finalidad de que pueda cumplirse los objetivos del estudio. Además el formato para la encuesta (Anexo 1) y entrevista (Anexo 3), fueron creadas por la autora de dicha investigación.

Las encuestas, cuestionarios y entrevistas fueron validados por un experto con conocimiento sobre el tema que va en caminata la investigación a realizar, el proceso para la validación de los instrumentos consistió en catalogar cada pregunta expuesta, es decir catalogándola como “de fácil entendimiento y pertinente con el tema de investigación”, y “de difícil entendimiento y poco pertinente con el tema de investigación”, siendo el puntaje de 0-9, donde 9 significa mayor comprensión sobre el tema y 0 nula comprensión del tema.

Una vez finalizada la validación de los instrumentos se obtuvo un puntaje total de los 3 cuestionarios con un total de 38 preguntas donde: 27 preguntas con 9 puntos de calificación, 5 con 8 puntos, 2 con 7 puntos y 4 con 6 puntos; dando un promedio de 321/342 puntos.

Para que la validación de instrumentos fuese correcta, se procedió a modificar las preguntas que puntuaban con medio y bajo nivel de entendimiento, hasta obtener 342 puntos, alcanzando la aprobación final del experto.

1.3.8. Plan de recolección y análisis de la información

Para el plan de recolección de datos se procedió por medio de fuentes primarias y observación directa, dentro de las cuales implicó encuestas y entrevistas a los individuos pertenecientes a la comunidad de Agato; sin embargo durante la recolección de datos se presentaron algunos inconvenientes relacionados con el cabildo de la comunidad, con respecto a organización y colaboración por parte de algunos miembros durante la realización de entrevistas para la parte cualitativa de la investigación.

Para este estudio se realizó un análisis univariado, donde se interpretó los resultados obtenidos de las variables cuantitativas. De igual manera se realizó un análisis bivariado, en el cual se interpretaron los datos obtenidos por medio de la asociación de variables cualitativas.

De modo que, para el análisis bivariado, donde se debe relacionar las variables de la muestra estudiada, se realizó el siguiente cruce entre variables cualitativas, por ejemplo: preparaciones de oca y frecuencia de consumo.

Para los resultados obtenidos se procedió a plasmarlos en tablas con la finalidad de describir los datos tabulados, de los resultados obtenidos del periodo 2021 de los meses de enero a marzo.

1.3.9. Aspectos Bioéticos

Para la recolección de información pertinente al tema de investigación se procedió a solicitar permisos a las autoridades referentes, tanto al Cabildo de la comunidad de Agato y al Presidente de la Junta Parroquial de Miguel Egas Cabezas.

Los permisos dirigidos a las autoridades fueron necesarios para garantizar la seguridad y confidencialidad de la recolección de información, la cual se obtuvo de las personas pertenecientes a la comunidad de Agato con las cuales se trabajó, de igual manera los permisos solicitados destacan el interés por parte de los líderes, acerca del estudio de investigación a realizar.

De la misma manera se realizaron consentimientos informados para que los adultos de cada familia puedan llenarlo personalmente, garantizando que la información recolectada, manifestando que dicha información se mantendrá de manera confidencial, de igual manera se menciona en este documento aspectos como el tema

de la investigación, justificación, objetivos, beneficios y desventajas, privacidad y confidencialidad.

Una vez finalizada la lectura de dicho consentimiento por cada persona, y si aceptase participar en la investigación, se procedió a colocar su firma; seguido de esto se entregó una copia del documento, permitiendo constancia de la decisión tomada por los participantes; cabe recalcar que su participación no fue obligatoria.

Los documentos del consentimiento informado y las autorizaciones correspondientes a los líderes de la comunidad se encuentran adjuntos en el anexo 5 y 6.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Soberanía Alimentaria

2.1.1. Definición de Soberanía Alimentaria

Se puede definir a la soberanía alimentaria como un conjunto de normas que no se encuentra sometida políticamente, permitiendo establecer sus propias políticas públicas y estrategias agrarias con la finalidad de realizar una producción suficiente, que permita la conservación, transformación, distribución y consumo de alimentos sanos y nutritivos; de igual manera respeta el conocimiento y las técnicas de producción ancestral de cada cultura, pueblo o nacionalidad (LORSA, 2011).

De acuerdo a (Windfuhr & Jonsén, 2005 , pág. 16), menciona que en el año 2002, se llevó a cabo un debate sobre los elementos prioritarios de la soberanía alimentaria, resumiéndolos de la siguiente manera:

1. **Derecho a la alimentación:** es reconocido como un derecho individual en el cual se debe acoger a las políticas de alimentación y agricultura, con la finalidad de disminuir y eliminar progresivamente el hambre y la desnutrición.
2. **Acceso a recursos productivos:** establece que pequeños productores, comerciantes y pueblos indígenas sean capaces de acceder y utilizar de manera sostenible sus tierras, aguas, recursos naturales para la producción y que los mismos sean compartidos para el beneficio de la sociedad.
3. **Producción agroecológica dominante:** promuévela practica de cultivos sostenible de alimentos en familias y comunidades, con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria en los países y comunidades más vulnerables en hambre y desnutrición.
4. **Comercio mercados locales:** se establece que las políticas de comercio y precios de los productos sean equitativos e igualitarios, permitiendo a los países y comunidades vulnerables en hambre y desnutrición, la producción y comercialización de alimentos seguros e inocuos.

La soberanía alimentaria en Ecuador y conjuntamente con varios países latinoamericanos, da inicio en la segunda mitad del siglo XX, con la finalidad de alcanzar la autosuficiencia y crecimiento económico; debido a este desarrollo industrial se da inicio a varias reformas agrarias, donde el sector campesino agrario desempeña un punto primordial en la producción de alimentos para elevar las exportaciones,

umentando el crecimiento económico del país (Coffey, Bravo, & Chérrez, 2007, pág. 61).

En la constitución del año 2008, se da inicio a un cambio intercultural, en el cual la soberanía alimentaria pasa a ser un objetivo estratégico y una obligación del Estado, que formaban parte de los derechos del Buen Vivir, sin embargo durante ese año no se presenta como derecho de las y los campesinos, debido a esto existen varias disputas y enfrentamientos entre varios entes sociales (Giunta, 2018).

Durante el 2009, la soberanía alimentaria forma parte de la constitución, por medio de la (LORSA, 2011) donde se establece como normativa, abarcando principios generales dando paso a la creación de leyes acerca del agua, la tierra, créditos, etc.; además durante ese mismo año con la participación de varias instituciones agrarias, ONG entre otros, presentan a la Asamblea Nacional sus propias leyes, entre ellas resaltando que la creación de la Soberanía Alimentaria se debía a las y los campesinos (Waldmueller & Ávalos, 2015, pág. 258).

Sin embargo esta propuesta no fue tomada en cuenta por el gobierno de Alianza País; una vez aprobada la LORSA, la Asamblea Nacional con la finalidad de discutir, solucionar, equilibrar y establecer nuevas propuestas de soberanía alimentaria se establece la creación de la entidad pública llamada COPISA (Waldmueller & Ávalos, 2015, págs. 258-260).

Dentro de la soberanía alimentaria se establece varias normativas dentro de la LORSA que es la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria,

Art 1. Finalidad: dentro de este artículo menciona que es una obligación del Estado sea capaz de sustentar a los pueblos y comunidades, de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados.

Art 2. Carácter y ámbito de aplicación: se refiere a la participación y trabajo colaborativo en el ámbito de investigación, agrobiodiversidad, producción, transformación de alimento y la conservación de semilla nativas, en los cuales trabaja conjuntamente con el Buen vivir relacionado a la soberanía alimentaria (LORSA, 2011, pág. 1).

2.1.2. Productos que forman parte de la soberanía alimentaria en Ecuador

Dentro de la soberanía alimentaria se presenta lo que es el desarrollo sostenible de familias y comunidades campesinas, por medio de la Agricultura Familiar Campesina se puede identificar cuáles son los cultivos más generados en Ecuador, ya que como se sabe Ecuador es cien por ciento agropecuario y uno de los más diversos en el mundo tanto en fauna, flora y ámbito cultural (Comunidad Andina , 2010, págs. 24-25).

De acuerdo a (Comunidad Andina , 2010, pág. 25) los cultivos con mayor frecuencia de uso son:

1. Tubérculos y raíces: papa, yuca, oca, zanahoria blanca y jícama.
2. Cereales: maíz, quinua, amaranto.
3. Granos: fréjol, chocho
4. Futas: uvilla, naranjilla, mortiño, chirimoya, guanábana, tomate, Babaco, tomate de árbol.
5. Plantas medicinales

La diversidad de estos cultivos ha permitido el sustento económico a varias familias y comunidades campesinas, de igual manera su papel es fundamental en la distribución de alimentos y conocimiento de propiedades medicinales a la población.

2.1.3. Los pilares de la soberanía alimentaria

(Gordilo & Méndez, 2013), menciona que la a soberanía alimentaria se concentra en seis pilares fundamentales para su desarrollo:

1. Distribución de alimentos en las zonas rurales: menciona que el alimento no solo se lo debe utilizar para el comercio, el pueblo debe beneficiarse de su producto relacionándolo a la alimentación.
2. Valores de los proveedores de los alimentos: realza los métodos de desarrollo sostenible y el respeto a los proveedores de alimentos.
3. Localiza los sistemas alimentarios: no depende de proveedores que no cumplan correctamente su labor, de igual manera busca reducir la distancia para adquirir los alimentos entre el proveedor y consumidor.
4. Sitúa el control a nivel local: ocupa y comparte espacios disponibles para mayor distribución de alimentos, niega el privatizar los recursos naturales.

5. Promueve el conocimiento y las habilidades: impulsa al rescate y desarrollo de saberes tradicionales, transmitiendo a generaciones futuras.

6. Es compatible con la naturaleza: potencia los beneficios que brinda la naturaleza, mejorando la recuperación de los suelos y niega la implementación de técnicas destructivas de monocultivo.

2.2. Productos Andinos y la Identidad de los Indígenas de la Sierra Norte

2.2.1. Los Quito– Cara “Los Cara”

De acuerdo a (Pilatuá Licango, 2014) la población Kichwa Kitu Kara habitan la sierra norte de los andes ecuatorianos tanto en zonas rurales, urbanas y periféricas de la provincia de pichincha, su economía se basa en la producción y comercialización de alimentos agrícolas.

La población los Cara se encuentran establecido en Imbabura específicamente en el Cantón Otavalo, son reconocidos por su trabajo artesanal y por ser agricultores.

2.2.2. Características de las comunidades de Huaycopungo y Agato

Para el siguiente apartado relacionado a las características que presentan las comunidades de Huaycopungo, Agato, la Rinconada y la Esperanza, se ha tomado como referencia a la (Moya, 2013), la cual se cita en varias ocasiones debido a que el contenido brindado sobre las comunidades antes mencionadas presenta información precisa y concreta que no se ha logrado obtener de otras fuentes bibliográficas. Ambas comunidades se encuentran situadas en la provincia de Imbabura, Cantón Otavalo, la comunidad de Huaycopungo se encuentra establecida a orillas del lago San Pablo, mientras que la comunidad de Agato se encuentra ubicada en las faldas del Imbabura.

Huaycopungo es característico por sus trabajos artesanales hechos de totora, en el cual el desempeño tanto de hombres y mujeres es reconocido, de igual manera se dedican a la agricultura y el comercio; dentro de la actividad agrícola esta comunidad es característico de la siembra y cosecha de frutillas, a pesar de ser un cultivo que requiere varios cuidados, han podido establecerlo como un sustento económico para el hogar (Moya, 2013, pág. 16).

Agato es característico por su trabajo textil en lana, de igual manera esta comunidad se dedica a la actividad agrícola en el cual se encuentran involucrados tanto hombres y mujeres, sin embargo varias familias residentes en la comunidad de Agato han abandonado progresivamente la siembra de varios alimentos ya que como lo asegura (Moya, 2013, pág. 16) se han percatado del deterioro de la tierra, a esto también manifiestan que no cuenta con agua de riego.

2.2.3. Características de las comunidades de La Rinconada y La Esperanza

La parroquia la Esperanza se encuentra a 30 minutos de la ciudad de Ibarra, mientras que la comunidad de la Rinconada es perteneciente a la parroquia de Angochagua y se encuentra a una hora de camino de la misma ciudad. Ambas comunidades se caracterizan por agroganaderas, hombres y mujeres se dedican a la agricultura y ganadería, además las mujeres realizan actividades de bordado; las dos comunidades presentan semejanzas en el consumo y producción de alimentos (Moya, 2013, pág. 17).

2.2.4. Alimentos que se cultivan

Dentro de los cultivos más producido por las comunidades ya antes mencionadas se encuentra el maíz y sus variedades, el alimento que de igual manera se cultiva en mayor cantidad es la papa y sus variedades, ambas comunidades también producen otro alimentos como habas, lenteja, zanahoria, col lechuga, trigo, entre otros; nos menciona de varios cultivos que se han ido perdiendo progresivamente en las comunidades de Agato y Huaycopungo como es la mashua y la oca, también las lentejas y habas, en la comunidad de la Rinconada y la Esperanza, ha disminuido los cultivos de camote, sambo, zanahoria blanca, lenteja, entre otros (Moya, 2013, pág. 18).

2.2.5. Las comunidades y su identificación con los alimentos

Cada pueblo indígena presentan una identidad propia y esta identidad es la que nos permite distinguirlos de otros ya sea por su pensamientos acerca de la vida, la cosmovisión, la interacción con la pacha mama y la religión; estas características han permitido crear el movimiento indígena en el cual resalta la diversidad que tiene los pueblos (Chisaguano, 2006, pág. 12).

La comunidad es reconocida como el lugar donde se pone en práctica los saberes culturales que caracterizan a ese pueblo o nacionalidad, es el conjunto de familias

establecidas que pertenecen a cierto pueblo o nacionalidad, la convivencia dentro de la comunidad se ve regida por la reciprocidad y solidaridad, entre todos las personas que integran a dicha comunidad (Chisaguano, 2006, pág. 25).

Como se ha mencionado antes que las comunidades indígenas se caracterizan por ser recíprocos, por lo que los alientos son el factor principal al momento de la integración entre comunidades, de acuerdo a (Moya, 2013, pág. 19) nos menciona que cuando alguien cosecha algún alimento, el individuo dueño de la cosecha es reciproco brindando sus alimentos con conocidos de la misma comunidad o con amigas de otras comunidades.

Otra forma de identificación de los alimentos con los pueblos indígenas de la sierra norte, se presenta en rituales o festividades, como cuando alguien fallece, cada familia cocina varios alimentos y se los comparte con la familia del fallecido, mezclando cada preparación de las diferentes familias y luego repartiendo a todas las personas que han acompañado, demostrando reciprocidad e integrando a todas las personas presentes en dicha situación (Moya, 2013, pág. 19).

Entre las identificaciones más importantes de los pueblos indígenas con los alimentos se encuentra la característica frase:

“Nuestra fuerza está en el alimento que nosotros mismo producimos” (Moya, 2013, pág. 20)

2.3 Soberanía y Consumo de la Oca

Al hablar de soberanía alimentaria se menciona sobre el derecho que tienen los pueblos y comunidades indígenas frente a sus propios derechos agrarios y que al mismo tiempo sean apropiados de acuerdo a la cultura, si partimos de esta definición general, se expresa que la soberanía y consumo de la oca se encuentran completamente relacionadas, debido a que la soberanía alimentaria y el consumo de cualquier alimento, se encuentra relaciona con el vínculo que forman las personas de la comunidad hacia la tierra en la cual se va a sembrar, la semilla escogida para la siembra y el fruto que será cosechado; para el consumo de la oca la soberanía alimentaria se encuentra presente en las diversas técnicas de preparación, los usos que brinda el alimento como el uso medicinal de la planta, los cuales los habitantes de las comunidades han preservado desde hace varios años.

2.3.1. Tipos de Oca

Las variedades y tipos de alimentos se encuentran relacionada con la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas ya que varias comunidades clasifican a los alimentos por género (hembra y macho) y de igual manera los clasifican como alimentos fríos y calientes, suaves y pesados, curativos o dañinos. También determinan que las plantas hembras son de características suaves, dulces y su productividad es mayor, mientras que las plantas machos son lo contrario (Moya, 2013, pág. 22).

De acuerdo a (Espinosa, Vaca, Abad, & Crissman, 1996, págs. 29-30) existen varios tipos de ocas y se los clasifica de la siguiente manera: oca blanca, amarilla, chaucha, señorita o rosada, chaquilula, vicunda y mareña. Se puede identificar que existen varios tipos de oca sin embargo los que mayor producción y consumo son las ocas blancas, chauchas y señoritas y se conoce que la preferida es la chaucha.

Según (Játiva, 2012, pág. 13) menciona que la oca blanca es más resistente al frío por lo que su productividad es mejor en zonas más elevadas; mientras que la chaucha presenta mejor rendimiento en zonas bajas, estos tipos de oca son los que se pueden encontrar con mayor frecuencia en el mercado y las de mayor consumo.

Las variedades de oca señorito o rosada, amarilla, chaquilula, vincuda y mareña, presentan una mayor productividad en los montes debido a la humedad que existe en ellos, sin embargo progresivamente han ido desapareciendo (Espinosa, Vaca, Abad, & Crissman, 1996, pág. 30).

2.3.2. Propiedades Nutricionales y Medicinales de la oca

La agrobiodiversidad es un punto esencial dentro de las estrategias para conservar la soberanía alimentaria, por lo que se decreta que es una obligación del estado en promover, conservar y mantener los saberes tradicionales relacionados con la agrobiodiversidad. Debido a esto se crean los Centros de Difusión de Conocimiento y Manejo de la agrobiodiversidad, en el cual se realizan investigaciones sobre semillas tradicionales, plantas medicinales, valor nutricional dentro de la cultura culinaria, etc. (Colectivo Agrario , 2009, págs. 36-37).

Por medio de (León, Villacorta, & Pagador, 2011, pág. 245) nos menciona el valor nutricional de la oca, estableciendo que una fuente rica de energía ya que su mayor composición es de carbohidratos, y de igual manera la oca es una gran fuente de

minerales tales como el hierro el cual ayuda en la suministración de oxígeno a las células y también refiere altos niveles de vitamina C el cual es un precursor en la mejora de absorción de hierro, hace referencia que este tubérculo es capaz de mejorar el estado nutricional, reduciendo desnutrición y mala nutrición.

De acuerdo a (Valarezo, 2016, pág. 78) dentro de las propiedades medicinales que presenta la oca se los utiliza desde la era incaica, en la cual la cultura Inca hacia uso de hojas ya sean frescas o secas y las cuales se los utilizaba para disminuir irritaciones inflamaciones o lastimaduras. Nos menciona que en tiempos de peste las hojas cocidas de la oca prevenían los contagios, de igual manera se lo utilizaba para el dolor de oído y dolores de garganta, también era utilizado en forma de jarabe al ser cocido con azúcar para contrarrestar el ardor al momento de orinar (Clavijo, 2017, pág. 6).

2.3.3 Saberes ancestrales

Cada pueblo o nación presenta sus propios saberes y tradiciones ancestrales por los cuales son identificados, como se menciona dentro de la soberanía alimentaria también va enfocada en valorar los productos locales y lo que con ellos va unido como conocimientos ancestrales, producción y consumo, de cada alimento nativo (Waldmueller & Ávalos, 2015).

Dentro de los saberes ancestrales de los cultivos se distingue el papel fundamental que cumple la luna, ya que las personas mayores creían que al sembrar los días de luna llena, la producción del cultivo sería mejor y en mayor cantidad, y durante los días en la que la luna no se podía visualizar no se debía sembrar ya que provocaría la aparición de plagas; de igual manera menciona que existían días en lo que no se debía de sembrar como los días jueves por ser un día donde las almas están presentes (Flores, 2010, pág. 72)

De acuerdo a (Vásques, Narváez, & Calero, 2012), establece que dentro de las fases lunares que ayudan en la producción de tubérculos, va desde el cuarto creciente y la luna llena, debido a que durante este tiempo existe manifestaciones de lluvias por lo cual no requiere de mayor riego de agua para el cultivo; sin embargo también se demuestra que varias personas prefieren sembrar durante el cuarto menguante y la luna llena, de acuerdo a varias opiniones, relacionadas a que, se da la siembra

durante estas fases debido a que existe mayor concentración de nutrientes en el suelo.

Entre los saberes culturales de la oca también se distingue que antes de empezar en la siembra de este alimento, las personas mayores realizaban una oración pidiendo a Dios que les permita que la siembra y la cosecha sea buena para poder alimentar a los miembros que conformaban su familia (APAK, 2011, min 6:30 / 6:39).

2.3.4 Preparaciones ancestrales

La soberanía alimentaria dentro de los pueblos indígenas hace énfasis en el derecho de uso, formas de preparación y el consumo, de acuerdo a los alimentos que ellos cultivan.

Dentro del consumo de oca hace referencia que para la preparación ancestral de este alimento, todo se desarrolla en la forma en la cual se la va a consumir ya sea fresco o asoleado. El alimento fresco se refiere a una vez cosechado a la oca sin reposo al a sol y esto se lo utiliza para la preparaciones de locro o sopas; cuando la oca es asoleada se refiere a reposar unos días bajo el sol y esto le da un sabor característico dulce al alimento y se lo utiliza para las preparaciones de coladas saladas o también se las puede cocer y consumir con miel (Barrera, Tapia, & Monteros, 2004, pág. 14).

De igual manera la oca es considera un alimento que forma parte de platillos ancestrales, hasta el año 1960 dentro de varios pueblos de la Sierra centro, el “Locro de ocas” fue considerado como un platillo culinario ancestral, preparado exclusivamente en fogones de leña de ciprés, tilo y nogal; para su preparación se requería de varios ingredientes como: ajo, achiote, cebolla, aceite y agua; los ingredientes y preparación de este platillo culinario ancestral es considerado hasta el día de hoy, como uno de los platillos más sencillos y de bajo costo (CIDAP, 2019).

Además menciona que el “Locro de ocas” dentro de la Cosmovisión Andina representa un alimento de suma importancia espiritual, ya que se consideraba una ofrenda al Creador (Inty Tayta y la Pachamama), debido a que este alimento al ser un tubérculo crecía en la tierra por lo que se encontraba más cerca de las deidades del pueblo andino (CIDAP, 2019).

2.4. Hipótesis

- Al ser un estudio de tipo exploratorio carece de hipótesis debido a que, el tema de investigación seleccionado es poco estudiado y no posee la suficiente información para el desarrollo pertinente del tema; por lo que esta investigación conlleva a una participación e interacción directa del sujeto con la muestra de estudio seleccionada.

2.5. Matriz de operacionalización de variables

Variable	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Escala	Índice
Soberanía alimentaria	Es el derecho de los pueblos, comunidades y países, en establecer sus propias políticas agrarias, con la finalidad de obtener alimentos sanos, inocuos, nutritivos y culturalmente apropiados, de igual manera la accesibilidad de recursos los mismos que se utilicen para la producción, comercialización y consumo (Ortega Cerdá & Rivera Ferre, 2010, pág. 55).	*Cultivo de la oca	*% de personas que cultivan la oca *% de personas que presente un terreno (propio, arrendado o no posean) *% de personas que disponen o no disponen agua *% de personas que cultivan la oca de acuerdo al mes seleccionado *% de personas que cultivan la oca de acuerdo a la fase lunar seleccionada *% de comercialización	*Cualitativa ordinal	%
Saberes y conocimientos ancestrales de la oca	Se relacionan con la agricultura, técnicas de conservación, preparación de alimentos; los valores, actitudes y prácticas que preservan las comunidades y las cuales trascienden a generaciones futuras (Carranza,	*Fase lunar seleccionada *Mes del periodo de la siembra	*Cualidades de la fase lunar seleccionada *Características del mes en el que se siembra	*Cualitativa ordinal	%

	Tubay, Espinoza, & Chang, 2021, pág. 117).				
Consumo de Oca	La Oca o como su nombre científico lo dice Oxalis tuberosa, es un tubérculo Andino originario del sur de Perú y norte de Bolivia, anterior mente el consumo de oca era catalogado como un alimento fundamental de la dieta de los pueblos andinos, sin embargo luego fue considerado como parte del consumo de la población pobre (Morillo, Morillo, & Leguizamo, 2018, pág. 19)	*Variedades de oca consumida	*Lista de los tipos de oca más consumidas (blanca, amarilla, chaucha, señorita o rosada, chaquilula, vicunda y mareña)	*Cualitativa ordinal	%
		*Uso de la Oca como alimento	*% de uso para el consumo *Frecuencia de consumo de oca	*Cualitativa ordinal	
		*Uso de la oca como medicina	* % Consumo como medicina *Frecuencia de uso medicinal *Enfermedades en los que se utiliza	*Cualitativa ordinal	
Sexo	Es una característica biológica, que diferencia a mujer y hombres por diferencia fenotípicas (Mejía, 2015, pág. 236).	*Masculino *Femenino	*% de hombres y mujeres	*Cualitativa nominal dicotómica	%
Edad	Se encuentra relacionada con los intervalos de años, los cambios continuos y el tiempo de vida que ha vivido una	*Adolescencia de 11-18 años. *Adulto Joven 21-35 años.	*% de pre adolescentes, adolescentes,	*Cualitativa ordinal	

	persona desde el día de su nacimiento (Ávila Rodríguez, 2018).	*Adulto maduro de 35-64 años. *Adulto mayor 65 en adelante	adulto joven, adulto y adulto mayor.		%
Preparaciones de la oca	La cocina o preparaciones ancestrales, se encuentran dentro de la conservación alimentaria y en muchas ocasiones se la cataloga como patrimonio cultural de cierto país, región, ciudad o pueblo; se encuentra relacionado con los saberes de un pueblo, el día a día de las personas y sobre todo a las enseñanzas que fueron brindadas por antepasados (Vallejos Cazar, 2017).	*Preparaciones Dulces *Preparaciones Saladas	*% de preparaciones dulces *% de preparaciones saladas	*Cualitativa ordinal	%
Beneficios nutricionales de la oca	Se refiere al valor nutricional que brinda un alimento y el cual puede ser muy beneficioso para la salud, aportando ya sea el valor energético, varios nutrientes que poseen los alimentos como grasas, proteínas	*Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de la oca *Razones que catalogan los individuos de la	*Aportes en la salud *% Alimento natural y sin químicos *%Alimento nutritivo	*Cualitativa ordinal	%

	y varios minerales como hierro, zinc, calcio y varias vitaminas que poseen los alimentos (Carbajal, 2013).	comunidad como un buen alimento			
--	--	---------------------------------	--	--	--

CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

3.1.1. Características de la población estudiada

Para empezar se analizó variables sociodemográficas, en las cuales se puede encontrar: género, edad, rol del encuestado dentro de la familia; los cuales son parte de la investigación.

Si bien no pertenece de manera directa a un objetivo específico, por medio de los resultados obtenidos, se puede identificar como se encuentra constituida la población de estudio, a continuación se presenta los resultados de las variables sociodemográficas.

Tabla 1. Información sociodemográfica de la población

Características de la población	Población Total n= 154
Datos Generales	
% de la población por comunidades	
Agato Centro	39 (25,3%)
Chimbaloma	27 (17,5%)
Larcamojon	38 (24,7%)
Santillán Uku	19 (12,3%)
Yakuloma	31 (20,1%)
Variables sociodemográficas	
<u>Género</u>	
Masculino	73 (47,4%)
Femenino	81 (52,6%)
<u>Grupo etario</u>	
Adolescente	3 (1,9%)
Adulto joven	47 (30,5%)
Adulto maduro	95 (61,7%)
Adulto mayor	9 (5,8%)
<u>Rol del encuestado dentro de la Familia</u>	
Jefe de familia	75 (48,7%)
Esposa	62 (40,3%)
Hijo	7 (4,5%)
Hija	10 (6,5%)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

Con relación a la población de cada comunidad en la cual se realizó la investigación se puede identificar que existe una distribución equivalente sin ninguna preferencia;

con respecto al género el número de individuos entre ambos géneros no es amplia, por lo que no existe mucha diferencia.

De acuerdo al intervalo de confianza, el promedio de edad de la población es de 41,40 años (DE = 13,55 años: IC 95% 39,24-43,56 años), formando parte del grupo etario de adulto maduro dentro de los 36 a 64 años, siendo el más representativo de la muestra; mientras que dentro del rol de la familia que desempeña el encuestado predomina el jefe de familia con un porcentaje del 48,7% donde se encuentran tanto hombres como mujeres y en menor participación con el 4,5% solo de hijos varones.

3.1.2. Consumo y características de la oca

De acuerdo a las entrevistas se puede establecer que el adulto maduro tiene mayor consumo del cultivo, debido a que tanto el adolescente como una parte del adulto joven prefieren el consumo de otros alimentos industrializados y no consumen alimentos sembrados dentro de su propia comunidad.

Con respecto al adulto mayor se pudo identificar que dentro de este grupo pocas son los individuos que continúan con el cultivo de oca, la mayoría de ellos obtienen la oca a través de la compra en mercados o cuando se lo regalan por lo que su consumo no es una cifra elevada (5,8%).

Tabla 2. Tipos de oca más consumidos

Variable	n (Porcentaje)
Blanca - Amarilla	56 (36,3%)
Blanca	31 (20,1%)
Amarilla - Rosada	28 (18,2%)
Blanca - Rosada	18 (11,6%)
Blanca - Negra	9 (5,8%)
Amarilla	6 (3,8%)
Señorita o rosada	2 (1,3%)
Amarilla - Negra	2 (1,2%)
Blanca - Chaquilula	1 (0,6%)
Amarilla - Chaucha	1 (0,6%)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

En la tabla 2, se indica que la oca blanca – amarilla, son las ocas mayormente consumidas en la comunidad, y solo el 1,2% representa a las ocas en menor consumo como son Blanca – Chaquilula y Amarilla – Chaucha.

Con base a la información obtenida en las entrevistas realizadas, se puede establecer que la mayor parte de la población estudiada consume más la oca blanca debido a que en la comunidad de Agato, la oca blanca se siembra con mayor frecuencia; mientras que la oca de menor consumo es la chaucha y chaquilula, por medio de la entrevistas se manifiesta que estos tipos de ocas se adquieren por medio de la compra en mercados.

Tabla 3. Variedades de oca que consumen

Variable	n (Porcentaje)
Una sola variedad de oca	37 (24 %)
Dos variedades de oca	79 (51,3 %)
Tres variedades de oca	37 (24%)
Cuatro variedades de oca	1 (0,6 %)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

En la tabla 3, se identifica que la comunidad de Agato, presentan mayor preferencia de consumo entre una y dos variedades de oca, dando un 75,3%, donde el 24,6% representa el consumo de tres a cuatro variedades.

Tabla 4. Frecuencia de consumo de la oca, por preparaciones

Frecuencia de consumo	Preparaciones de oca			n=154 Total
	Dulce	Salado	Ambas	
Una vez a la semana	3 (27,2%)	0 (0,0%)	8 (72,7%)	11 (7,1%)
Una vez al mes	20 (20,8%)	20 (20,8%)	56 (58,3%)	96 (62,3%)
Una vez al año	17 (36,1%)	2 (4,3%)	28 (59,5%)	47 (30,5%)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

En la tabla 4 se observa que la frecuencia de consumo mayormente es una vez al mes donde los individuos presentan mayor preferencia por el consumo de ambas preparaciones (dulces/saladas), también se identifica que el consumo diario de la oca, en su mayoría solo lo consumen una vez a la semana.

De acuerdo a los datos obtenidos se establece que más de la mitad de la población presentan una aceptabilidad mayor a realizar y consumir ambas preparaciones dentro del hogar; al mismo tiempo se establece que aquellos que prefieren una sola preparación puede estar relacionada con una falta de desconocimiento en diversos platos de acuerdo al tipo de preparación o a una aversión alimentaria.

De acuerdo a las entrevistas realizadas, manifiestan las preparaciones de oca que se encuentran establecidas en la comunidad, de igual manera la forma en la que se

puede endulzar naturalmente al oca, de esta manera la Sra. Laura Santillán, agricultura de la comunidad de Agato expresa que:

“Yo, sinceramente le cocino enterito no más, de ahí nosotros hacemos coladas, porque la oca le saben hacer colada o locro, oca de sal, oca de dulce, para oca de dulce se le pone al sol unos tres o cuatro días, a veces hasta más, pero eso debe estar en buen sol, para que cuando se cocine salga bien dulce, no ponemos azúcar o panela cuando cocinamos, la oca solita ya se endulza con el sol”.

Tabla 5. Razones para consumir la oca

Variable	n (Porcentaje)
Es un alimento bueno y tiene varios nutrientes	103 (66,9 %)
Ayuda al crecimiento de niños sanos	40 (25,9 %)
Preservación del alimento	11 (7,14 %)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

Al mencionar el consumo de oca se obtiene resultados de la tabla 5, de las cualidades por la cual se consume la oca en la comunidad, identificando que la mayor parte de la población establece que la oca es un alimento bueno y posee varios nutrientes; mientras que solo una tercera parte identifica la preservación del alimento como una razón no necesaria relacionada con el consumo de oca.

Tabla 6. Características que catalogan los individuos de la comunidad de Agato, como un alimento bueno para el consumo

Variable	n (Porcentaje)
Es un alimento natural sin químicos	132 (85,7 %)
Alimento nutritivo	12 (7,8 %)
Ambos	10 (6,5 %)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

En la tabla 6 se identifica que una de las mayores características de la oca como un alimento bueno, lo cual se encuentra representado por más de la mitad de los individuos al catalogarlo como un alimento natural sin químicos, por medio de los cuestionarios y entrevistas se puede expresar que durante el cultivo de la oca se lo realiza con productos orgánicos como majada o desechos de animales y verduras.

Tabla 7. Beneficios nutricionales de la oca

Variable	n (Porcentaje)
Energía (fuerza) durante todo el día	104 (67,5 %)
Alimento sustancioso, permite continuar con el trabajo de la tierra	27 (17,5 %)
Posee varias vitaminas	16 (10,4 %)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

Con respecto en los resultados obtenidos en la tabla 7, relacionados con los beneficios nutricionales, de acuerdo al conocimiento cultural de los individuos de la comunidad, se identifica que el 7 (4,5%) de la población estudiada, desconoce sus beneficios nutricionales que brinda la oca.

La oca en su composición presenta varios beneficios nutricionales, de acuerdo a los resultados obtenidos por la población estudiada, se dispone diversas razones por la cual la oca resultaría ser un beneficio nutricional dentro de la dieta habitual de la población.

De acuerdo a las entrevistas realizadas, manifiestan que la oca es un alimento nutritivo para los huesos y es un alimento que permite mantenerse lleno durante todo el día para poder trabajar en la tierra, así el Sr. Alonso Cegovia, cabildo y agricultor de la comunidad de Agato expresa:

“Mi mamá cocinaba oca siempre cuando era guagua y eso era mi desayuno con leche, mi mamá decía que la oca, es buena porque es natural y hacia que mis huesos sean fuertes para poder trabajar en el terreno ayudándole”.

3.1.3. Características de la producción de la oca

Se obtuvieron datos sobre los agricultores de la comunidad, indicando resultados relacionados con los tipos de oca que se cultiva, todo lo relacionado a conocimientos y saberes ancestrales del cultivo de oca, como razones y usos del cultivo.

Tabla 8. Datos sociodemográficos de agricultores

Características de la población	Población Total n= 26
Datos Generales	
% de la población por comunidades	
Agato Centro	11 (42,3%)
Chimbaloma	2 (7,7%)
Larcamojon	3 (11,5%)
Santillán Uku	3 (11,5%)
Yakuloma	7 (26,9%)
Variables sociodemográficas	
<u>Género</u>	
Masculino	13 (50%)
Femenino	13 (50%)
<u>Grupo etario</u>	
Adulto joven	3 (11,5%)
Adulto maduro	20 (76,9%)
Adulto mayor	3 (11,5%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En la tabla 8, podemos encontrar que dentro de la población de estudio de un total de 154 individuos, solo 26 individuos cultivan la oca, respectivamente con la población de cada comunidad que siembra oca se puede observar que los cultivos por cada sector no es equivalente, donde el mayor cultivo de oca lo encontramos en el sector de Agato Centro. Con respecto al género, se observa que tanto el género masculino como femenino se encuentran a la par con un 50% cada uno.

En relación al grupo etario por medio de las encuestas se identifica que el Adulto maduro representa más de la mitad de la muestra de estudio, de los individuos que mayormente siembran oca en la comunidad de Agato. De igual manera con los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas se puede establecer que la mayoría de cultivos se encuentra representada por el adulto maduro, es debido a que la mayoría heredó el terreno de sus padres y decidieron mantener el cultivo de oca más para el consumo del hogar.

De acuerdo al cultivo de oca menciona que el 92,3% (24) presenta un terreno propio, y el 7,7% (2) cultiva en un terreno prestado, de igual manera dentro de los resultados en relación al cultivo de oca se manifiesta que el 76,9% (20) cultiva cada año la oca, por lo que el 23,1% (6) da como resultado que no cultivó durante el periodo 2020.

En los resultados sobre el acceso a agua se indica que el 92,3% (24) cultivan con agua de la lluvia y solo un 7,7% (2) dispone de riego para el cultivo, sin embargo cabe mencionar que la accesibilidad al agua, no es un factor que interviene en el cultivo de oca ya que la comunidad de Agato se la identifica por ser un sector de constante lluvias. De igual manera se manifiesta que el 92,3% (24) no obtuvo pérdidas en la cosecha de oca y el 7,7% (2) perdieron alrededor de 5 o más guachos del cultivo de oca.

Tabla 9. Tipos de oca que se cultiva en la comunidad

Variable	n (Porcentaje)
Blanca y Amarilla	8 (30,7%)
Blanca	7 (26,9%)
Blanca y Rosada	5 (19,3%)
Blanca, Amarilla y Negra	4 (15,3%)
Blanca, Amarilla y Rosada	2 (7,6%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En la tabla 9, se presenta los tipos de oca que son cultivados en la comunidad, de esta manera se identifica que la Oca Blanca-Amarilla, son las dos variedades de oca que mayormente se cultiva por más de la mitad de los agricultores, en este apartado se debe mencionar que en la tabla 3, mencionada anteriormente, sobre el tipo de ocas más consumidas, en relación al cultivo por tipo de oca se establece que, 2 tipos de oca como es la Chauca y Chaquilula, no se encuentran en el grupo de ocas cultivadas dentro de la comunidad de Agato, por lo cual podría relacionarse con la adquisición de alimentos en otros establecimientos u otras comunidades aledañas.

Tabla 10. Variedades de oca que cultivan

Variable	n (Porcentaje)
Una sola variedad de oca	7 (26,9%)
Dos variedades de oca	13 (50%)
Tres variedades de oca	6 (23,1%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

Dentro de las variedades de oca (tabla 10), se establece que, la mitad de la muestra total cultiva con mayor frecuencia 2 variedades de oca. El resultado de las dos variedades de ocas con mayor tasa de cultivo se puede observar en la tabla 10, siendo los tipos de Oca Blanca y Amarilla, sembradas con mayor frecuencia.

Tabla 11. Usos de la oca sembrada

Variable (% de uso)	Porcentaje
Alimento para el hogar	18 (69,2%)
Venta y alimento	7(26,9%)
Venta	1 (3,8 %)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En relación a los resultados de la tabla 11, se identifica que dentro de los usos del alimento solo una cuarta parte de muestra total usa la oca para la venta, mientras que más de la mitad de la muestra seleccionada utilizan la oca como un alimento para el hogar.

En relación con eso, se establece que la oca no representa significativamente como una ayuda de ingreso económico hacia el hogar; se debe mencionar que la soberanía alimentaria expone que el alimento no solo debe ser objeto de mercancía, sin embargo por medio de la recolección de datos presencial, se pudo visualizar que parte de la población se dedican al cultivo de otros alimentos con fines comerciales para ingresos del hogar, por el cual estarían incentivando otros tipos de cultivos y perdiendo el cultivo de oca que hace característico de comunidad de Agato.

De esta manera si su cultivo fuese mayor, sus costumbres, su identificación con el alimento, como la preservación del mismo, y la promoción de conocimientos tradicionales y habilidades, permitirían transferir a generaciones futuras e incentivarían a generar de otra manera ingresos económicos al hogar.

De acuerdo a la información obtenida acerca de la enseñanza del cultivo de oca se encuentra representado en la comunidad con el 61,5% (16) que indica la enseñanza por medio de los padres, el 34,6% (9) enseñanza por parte de abuelos y solo el 3,8% (1) enseñanza por parte de tíos; esto quiere decir que a pesar de ser una muestra pequeña de agricultores (26), en comparación de la muestra total del estudio (154), se establece que la enseñanza del cultivo de oca se mantienen de generación en generación.

Tabla 12. Provisión de la semilla de oca

Variable	n (Porcentaje)
A nivel familiar	23 (88,5 %)
Centros agrícolas	2 (7,7%)
Intercambio comunitario	1 (3,8 %)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En la tabla 12, se presenta la provisión de la semilla de oca, donde la mayor parte de la muestra total conserva la semilla a nivel familiar, relacionándole con la transición de padres a hijos por generaciones, acerca de los conocimientos de la preservación de la semilla de oca.

En relación a la provisión de la semilla, la Sra. Luz María Morales, madre familia y agricultora de la comunidad, menciona que:

“La semilla de oca que tengo, mi mamita me regaló, ella me enseñó cómo debo cuidarle y hacerle secar para que esa semilla seca sirva para poder sembrar otra vez. Pero ya la semilla que tengo ya no carga la planta como antes, y la lancha le quema a la planta y se pierde la cosecha de oca”.

Los conocimientos tradicionales de los diferentes cultivos, se encuentran directamente relacionados con el mes y la fase lunar en la que se siembran los alimentos, siendo esto parte de la soberanía alimentaria que poseen los pueblos.

Tabla 13. Mes del periodo de la siembra

Variable	n (Porcentaje)
Mayo	2 (7,7 %)
Junio	13 (50 %)
Julio	7 (34,6%)
Agosto	4 (19,2%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En ese marco se obtienen varios resultados del cultivo de oca, en el cual se describe el mes seleccionado donde el mes de junio, es en el cual mayormente se realiza la siembra de la oca y otros alimentos. De acuerdo a las entrevistas realizadas se establece que se cultiva la oca como otros cultivos durante el mes de junio debido a que es el mes donde la lluvia no es tan fuerte a comparación de otros meses, es de gran ayuda sobre todo en los sectores que no disponen de riego para cultivos.

Por medio de las entrevistas realizadas la mayor parte de los entrevistados supieron manifestar que el cultivo de oca se lo realiza en el mes de junio debido a que

existe menos pérdida del cultivo, el Sr. José Cachiguango, anciano y agricultor de la comunidad, menciona que:

“En Inty Raymi se cultivar, mes de junio saben decir, en luna tierna o del cuarto creciente, sabemos sembrar. Yo siembro en Inty Raymi, ahí se dice que el viento de San Juan también ayuda, no llueve mucho es justo para sembrar porque no sabe pudrirle a la planta, ahí también mi mujer sabe acompañar sembrando alverja, ese tiempo hijita es bueno porque es la última siembra del Inty Raymi, ya en San Juan se agradece a la pachamamita bailando”.

Tabla 14. Características del mes seleccionado

Variable	Porcentaje
Sus padres lo hacían así	14 (53,8%)
Mes en el cuál es mejor la siembra	3 (11,45%)
Meses de lluvias, favorece la siembra	9 (34,6%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

Respecto a las características por el cual se seleccionan los meses para el cultivo, indica que mayormente lo realizan debido a que sus padres lo hacían así, mientras que el 46,05% representa la suma total de las dos características restantes.

Por medio de las entrevistas se establece que se prefiere el mes de junio para sembrar, debido a que no presentan lluvias tan fuertes lo cual permite una mayor producción de los cultivos, a comparación del mes de mayo donde las lluvias ocasionan pérdidas de cosecha de los cultivos, de igual manera durante los meses de lluvia existen también fuertes vientos y los mismos permiten que exista mejor distribución de la lluvia, este tipo de clima se manifiesta en el mes de junio.

Tabla 15. Fase lunar en la que se siembra la oca

Variable	Porcentaje
Luna nueva	4 (15,4%)
Luna llena	5 (19,2 %)
Cuarto menguante	1 (3,8%)
Cuarto creciente	16 (61,5%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En relación a la fase lunar, en la tabla 15, indica que el cuarto creciente se es la fase lunar de mayor selección durante el cultivo de la oca, y una cuarta parte de la muestra total cultivan durante la fase lunar del cuarto menguante, siendo la fase lunar en la que menos se siembra. Esto analiza que la mayoría de la población agricultora prefiere sembrar durante la luna creciente debido a que las lluvias no son tan fuertes y

por lo que exista menor cantidad de pérdida del cultivo, el cual lo vemos representado en la tabla 14, con el 34,6%.

Tabla 16. Cualidades de la fase lunar seleccionada

Variable	Porcentaje
Existe menos pérdida durante la fase lunar	15 (57,7%)
Sus padres lo hacían así	10 (38,4%)
La planta brinda mayor fruto	1 (3,8%)

Fuente: Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

En relación a la tabla 16, se identifica que en su mayoría la muestra total, sí posee el conocimiento sobre las cualidades brindadas de la fase lunar en la época de siembra y solo una mínima parte, no conoce la razón de haber seleccionado dicha fase lunar.

De acuerdo a la información obtenida con respecto a la identificación cultural con el alimento, presenta que el 57,6% (15) de los individuos se identifican con la conservación de saberes ancestrales del cultivo de oca y el 42,3% (11) de los individuos se identifican con la unión familiar.

Con respecto al origen del cultivo de oca, manifiesta que más de la mitad de la muestra total con el 88,4% (23), indica que es un cultivo el cual se mantiene de hace varios años, es decir de generación en generación; mientras que el 11,5% (3) indica que la razón del origen del alimento fue la adquisición durante las fiestas del Inty Raymi, por otras comunidades. Esto se analiza que si bien la población encuestada presenta su opinión sobre el origen del alimento en la comunidad de Agato, no es información concreta, ya que tampoco existen otras investigaciones con relación esto.

3.1.4. Características de la oca en relación al uso medicinal

Mediante la encuesta se realizó la pregunta sobre los usos de la oca, en el cual supieron manifestar que la oca se usa mayormente como alimento y no como medicina, en este contexto se obtienen resultados en donde el 89% (137) de la población desconoce su uso medicinal y solo el 11% (17) manifiesta conocer el alimento para uso medicinal.

Con respecto a los resultados sobre el conocimiento de uso medicinal de la oca se indica que, de la población total estudiada de 154 individuos, el 92,2% (142) usa a la oca como alimento y nunca lo ha usado como medicina y solo el 7,7% (12) de la población lo utiliza como medicina.

Tabla 17. Frecuencia de uso medicinal de la oca

Variable	Porcentaje
Una vez a la semana	2 (1,3 %)
Una vez al mes	7 (4,5 %)
Una vez al año	3 (1,9 %)

Fuente: Encuesta sobre la oca y su consumo

Con respecto a la frecuencia de uso medicinal de la oca se establece del total de 12 individuos que utilizan la oca como base medicinal, lo hacen una vez al mes. Por medio de los resultados obtenidos se analiza que el uso medicinal en la población es casi nula y al mismo tiempo el conocimiento sobre su uso medicinal es escaso.

En relación al uso de la oca como medicina se identifica de igual manera las enfermedades en la cual se es utilizada, siendo estos los resultados, con mayor frecuencia en desinflamación con 7,8% (12), el 3,2% (5) en vías urinarias, el 1,9% (3) en dolores articulares, el 1,3% (2) en cáncer; mientras que el 85,7% (132) desconoce en qué enfermedades se podría utilizar la oca.

Por medio de las entre vistas realizadas la mayor parte de los entrevistados supieron manifestar que desconocían el uso de la oca como medio medicinal, no obstante habían escuchado de ello por medio de los ancianos de la comunidad y aun así no lo han puesto en práctica, sin embargo la Sra. María Antonia Amaguaña, anciana y aún agricultora de la comunidad con más de 90 años de edad, manifiesta que:

“Yo desde muy joven cocinaba la planta de la oca, es un agua muy buena, ahora esa agüita tomo cuando se hincha la barriga o tengo fiebre, porque la oca es un alimento fresco, y cuando la sangre también se acumula en el cuerpo la oca al ser un alimento fresco, limpia todo eso malo”.

En relación a la soberanía alimentaria de la oca, si ya se mencionó anteriormente consumo, frecuencia de consumo de acuerdo a las preparaciones, integrándole con los beneficios que proporciona y el uso medicinal, se puede establecer que el consumo de oca de la comunidad es esporádica y al mismo tiempo la conservación de su semilla no es un elemento principal en la preservación del cultivo de oca, por lo cual amenaza la sostenibilidad, el cultivo de oca y su producción futura, con ello se va extinguiendo la parte cultural, conocimientos ancestrales, las relaciones familiares y beneficios nutricionales del alimento.

3.2. Discusión

Considerando el objetivo general de identificar la importancia de la oca en la soberanía alimentaria en la comunidad de Agato, Otavalo, Imbabura 2021, los resultados en cuanto a:

Los tipos de oca que se cultivan en la comunidad, en su mayoría cultivan la oca blanca, seguido de la oca amarilla. Esto presenta una relación a la investigación sobre los cultivos de oca, así (Romero Astudillo, 2016) menciona que el cultivo de oca en la Parroquia Miguel Egas Cabeza, en el cual se encuentra integrado por otras comunidades entre la comunidad de Agato, establece que se cultiva mayormente la oca Blanca. Dentro de las variedades de oca no se especifica en las investigaciones cuales aparte de la oca blanca se siembra, sin embargo en los resultados obtenidos se establece que existen 2 variedades de oca (50%) que se siembran usualmente y en mayor cantidad, siendo la oca Blanca y Amarilla.

Otro de los aspectos importantes en el cultivo de oca en la comunidad de Agato se encuentra relacionado con el mes seleccionado para el cultivo del alimento, donde se establece que junio y julio son los meses seleccionados para el cultivo de oca ya que esto se encuentra relacionado con una de las características que más resaltan en los resultados refiriéndose a que son meses donde existen mayormente lluvias y favorecen la siembra.

Los resultados obtenidos se contraponen totalmente a otras investigaciones, de acuerdo a (Suquilanda, 2015) menciona que los meses en los cuales se siembran la oca en el Ecuador van desde finales del mes de septiembre a inicios de noviembre, aprovechando la humedad de invierno; se refiere también a la época de lluvia ya que existe la presencia de vientos que se presentan en el mes de septiembre- noviembre.

En otra de las investigaciones se menciona que el cultivo de oca en el cantón de Otavalo se lleva a cabo en el mes de mayo y su cosecha se realiza en el mes de marzo, de acuerdo al ciclo vegetativo de 220 a 270 días; mientras que en los resultados obtenidos de la investigación solo el 7,7% del total de muestra estudiada, siembra la oca en el mes de mayo, y por medio de las entrevistas realizadas se menciona que el mes de mayo es un mes en el cual mayormente existe pérdidas de cultivo debido a que existe mayor cantidad de lluvias pudriendo el cultivo.

Con respecto a la fase lunar seleccionada y sus características de las mismas, se establece que la fase lunar en la cual se siembra en la comunidad es el cuarto

creciente y esto refleja que una de las características para esta fase lunar es que durante este periodo existe menos pérdida del cultivo, debido a que las lluvias no son tan fuertes y por ende existe menos pérdida del alimento; esta información es similar a lo que menciona (Vásques, Narváez, & Calero, 2012) dentro de las fases que ayudan en la producción de tubérculos a barca la fase desde el cuarto creciente y la luna llena debido a que no requiere de mayor riego de agua, sin embargo se establece que se seleccionan otras fases lunares para la siembra siendo el cuarto menguante y la luna llena debido a que son periodos en los cuales el suelo presenta mayor concentración de nutrientes.

Los usos de la oca que realizan los individuos de la comunidad de Agato, representan preparaciones dulces y saladas, como locro, colada, ocas fritas y la asolación de la oca entre 4 o más días, con la finalidad de que la oca se endulce naturalmente, a cargo de las tías (señoras) y mamagus (ancianas), estos resultados se encuentran relacionados con otras investigaciones como (Tapia & Fries, 2007, pág. 168) los cuales manifiestan comidas tradicionales de la oca, como la preparación de mazamorra de oca, realizadas con las ocas asoleadas y las ocas asadas ya sea en fuego directo o al horno, también menciona preparaciones nuevas como, saltado de oca con carne y puré de oca con quinua.

De acuerdo a los usos de la oca manifestados por parte de (Suquilanda, 2015) menciona que la oca puede ser utilizado como alimentos, forraje para animales y uso medicinal, sin embargo con los resultados obtenidos por medio de la investigación se establece que la oca es usado con mayor frecuencia para preparaciones alimentarias, más que el uso medicinal las cuales pueden disminuir la inflamación y la fiebre.

En relación a los beneficios nutricionales que aporta la oca, de acuerdo a los resultados obtenidos se establece que en su mayoría se consume la oca debido a que, brinda fuerza durante todo el día, para mantenerse estable durante el trabajo que se realiza, de igual manera es un alimento que aporta varias vitaminas. Estos resultados se encuentran parcialmente con la investigación realizada por (León, Villacorta, & Pagador, 2011, pág. 245) en la cual menciona que la oca es un alimento que proporciona energía debido al alto contenido de almidones, también menciona aporta vitaminas y minerales, como la vitamina c y el hierro.

De acuerdo a los datos presentados por (Díaz, 2020, pág. 215) , menciona que la oca posee diversos beneficios nutricionales, entre los cuales menciona el aporte de vitamina C, el cual permite una mejor absorción de hierro, evitando la anemia y de

igual manera fortalece los cartílagos; debido al contenido de calcio que provee la Oca, de igual manera previene la desclasificación de los dientes.

Con respecto al uso medicinal de la oca, por medio de los datos obtenidos a través de encuestas y de las mismas entrevistas realizadas, se manifiesta que son pocos aquellos que conocen sobre su uso medicinal y beneficios que puede brindar la Oca, de acuerdo a las respuestas obtenidas, se menciona que se lo usa como una infusión des inflamatoria para el estómago, se lo utiliza para la purificación del cuerpo y en algunos casos cuando se presenta fiebre.

Los resultados obtenidos anteriormente de la población estudiada, se encuentra relacionada con algunos usos medicinales de la oca, según (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013, pág. 5), menciona algunos usos medicinales de la oca, ya antes mencionados como la desinflación en varias enfermedades, disminuye síntomas de acides y problemas digestivos; también hace referencia que se lo puede usar para tratar y mejorar problemas relacionados con la piel.

4. CONCLUSIONES

- Tras el análisis realizado en este documento se puede deducir que la importancia de la oca en la soberanía alimentaria es superficial debido a que la mayor parte de la muestra de estudio presenta una percepción general del alimento y mínimo conocimiento con su relación dentro de la soberanía alimentaria en cuestión de técnicas y preparación del alimento, usos medicinales, meses y fases lunares para la siembra de la oca.
- En base al consumo de oca, se determinó que la mitad de la población estudiada presenta una frecuencia de consumo de una vez al mes, demostrando así que el consumo de dicho alimento es poco relevante. Por otro lado, al relacionarlo con aspectos de la soberanía alimentaria se encuentra las preparaciones que tiene la comunidad establecidas, en el cual se identifica que las preparaciones saldas son mayormente consumidas durante el mes, mientras que se evidenció que existe mayor preferencia por el consumo de preparaciones dulces como las ocas puestas al sol.
- En relación al cultivo de oca, se identificó que solo una cuarta parte de la muestra total estudiada preservan el cultivo de oca y las cualidades de la siembra relacionadas con la soberanía alimentaria, lo que permite identificar claramente que la producción del cultivo de oca podría desaparecer en un futuro próximo.
- En base al consumo de oca en relación con el uso medicinal, se establece que más de la mitad de la muestra de estudio seleccionada no conoce, ni utiliza la oca como medicina, por lo que solo refiere que la oca es utilizada como alimento dentro de los hogares pertenecientes a la comunidad de Agato.

5. RECOMENDACIONES

- La realización de diversos estudios a nivel de comunidades que presenten temas similares al de la investigación, sin embargo, con un enfoque más centrado a los usos del alimento y saberes ancestrales referente a la siembra y cosecha con el calendario andino (Chakana).
- Se recomienda realizar una feria de productos orgánicos de alimentos que se siembren en la comunidad en especial la oca, como otros alimentos que han perdido relevancia dentro de la comunidad como la mashua, de igual manera brindar información sobre aportes nutricionales, recomendaciones en la salud, con el propósito de incentivar al consumo y producción de la oca.
- Se propone que la comunidad realice una feria gastronómica, con la finalidad de presentar los usos de la oca, diversas preparaciones dulces o saladas, y el valor nutricional que presenta el alimento.
- Se sugiere la incorporación de talleres teórico práctico sobre los beneficios nutricionales de la oca y la importancia de su consumo, al público en general de la comunidad de Agato.
- Se recomienda aumentar la participación de nutricionistas con las comunidades, fomentado la soberanía alimentaria, cultivo y consumo de alimentos autóctonos, considerando su valor nutricional y mejorando el estado nutricional de las poblaciones, esto puede ser mediante la realización de ferias gastronómicas, preparaciones de alimentos innovadores en la participación de festivales como el Pawkar Raymi, Inty Raymi, Día de los difuntos, etc.
- Una vez desarrollada la investigación netamente de campo y partiendo de los resultados y conclusiones establecidas en la investigación, se propone el desarrollo de la siguiente hipótesis para investigaciones futuras: La pérdida de producción y consumo de la oca, son la principal causa de minimización de la soberanía alimentaria del alimento, esto a su vez provoca que el consumo diario de la oca presente un aporte nutricional mínimo dentro de la alimentación, en los habitantes de la comunidad de Agato.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Asociación de Productores Audiovisuales Kichwas APAK. (6 de Abril de 2011). Cultivos Tradicionales en la Provincia de Imbabura - La Oca. Otavalo, Imbabura, Ecuador. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=XR7uOQHcbcM>
- Ávila Rodríguez, N. (2018). Envejecimiento: Edad, Salud y Sociedad. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-74592018000200087
- Barrera, V., Tapia, C., & Monteros, Á. (2004). *Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos: Una década de investigación para el desarrollo (1993-2003)*. Quito . Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=wub2_m8WVYC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Carbajal, Á. (2013). *Manual de Nutrición y Dietética* . Madrid. Obtenido de <https://eprints.ucm.es/22755/1/Manual-nutricion-dietetica-CARBAJAL.pdf>
- Cárdenas, V. (2017). *Análisis de las técnicas Agrícolas Ancestrales para el diseño e implementación de un modelo agroturístico en la comunidad de Fakcha Llakta Otavalo - Ecuador*. Ibarra. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/PG%20495%20TESIS.pdf>
- Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., & Chang, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador . *Journal of Science and Research* . Obtenido de <https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/1205/865>
- Centro Interamericano de Artes Populares. (2019). *La oca ingrediente de platillos ancestrales*. Ecuador. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1854/1/La%20oca%2C%20ingrediente%20de%20platillos%20ancestrales.pdf>
- Chisaguano, S. (2006). *La Población Indígena del Ecuador* . Quito : INEC. Obtenido de <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2009/7015.pdf>
- Clavijo, N. (2017). Cultura y conservación in situ de tubérculos andinos marginados en agroecosistemas de Boyacá: un análisis de su persistencia desde la

- épocaprehispánica hasta el año 2016. *Cuadernos de Desarrollo Rural* . Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/cudr/v14n80/0122-1450-cudr-14-80-00052.pdf>
- Coffey, G., Bravo, A., & Chérrez, C. (2007). *La Cosecha Perversa* . Quito: Pobles. Obtenido de https://asapcatalunya.files.wordpress.com/2015/07/lacosechaperversa_digital.pdf
- Colectivo Agrario . (2009). *Soberanía Aliemnatría* . Quito. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/54950.pdf>
- Comunidad Andina . (2010). *Agricultura Familiar Agroecológica Campesina en el Ecuador* . Ecuador : Heifer . Obtenido de <http://www.heifer-ecuador.org/wp-content/uploads/2018/03/7.-Informe-AFAC.pdf>
- Díaz, J. (2020). *Propiedades Nutricionales y Funcionales de los alimentos*. Perú: Uladech. Obtenido de <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2020/07/propiedades-nutricionales-y-funcionales-de-los-alimentos-11.pdf>
- Espinosa, P., & Crissman, C. (2013). Consumo, Aceptabilidad y Procesamiento . En C. I. Quito, *Raíces y tubérculos andinos* (pág. 50). Quito . Obtenido de https://www.academia.edu/19716962/RAICES_Y_TUBERCULOS_ANDINOS_Consumo_aceptabilidad_y_procesamiento
- Espinosa, P., Vaca, R., Abad, J., & Crissman, C. (1996). *RAaíces y tubérculos andinos cultivos marginados en el Ecuador* . Quito : Abya-Yala . Obtenido de https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1421&context=abya_yala
- Flores, V. (2010). *Recopilación de saberes ancestrales sobre las especies andinas alimenticias*. Cayambe . Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10846/1/Recopilacion%20de%20saberes%20ancestrales%20sobre%20las%20especies%20andinas%20alimenticias.pdf>
- Giunta, I. (2018). Soberanía alimentaria entre derechos del buen vivir y políticas agrarias en Ecuador. *Theomai* . Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/124/12455418009/html/index.html>
- Gordilo, G., & Méndez, G. (2013). *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. FAO . Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>

- Hidalgo, F., Lacroix, P., & Román, P. (2013). *Comercialización y Soberanía Alimentaria*. Quito: SIPAE.
- Játiva, H. (2012). *Caracterización Físico, Química y Nutricional de la Oca (Oxalis tuberosa) cultivada en diferentes suelos edafológicos del Ecuador*. Quito. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/4958/1/48016_1.pdf
- León, E., Villacorta, M., & Pagador, S. (2011). *Composición química de "oca" (Oxalis tuberosa), arracacha (Arracacia xanthorrhiza) y tarwi (Lupinus mutabilis). Formulación de una mezcla base para productos alimenticios*. Perú. Obtenido de <http://oaji.net/articles/2017/4924-1495372520.pdf>
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. (2011). Obtenido de <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- Loor, M. J. (2018). *La Soberanía Alimentaria en el marco jurídico constitucional del Ecuador*. San Gregorio. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/Dialnet-LaSoberaniaAlimentariaEnElMarcoJuridicoConstitucio-6841010.pdf>
- López Oviedo, J. V. (2020). *Evaluación del estado nutricional y factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles en adolescentes de educación general básica, Unidad Educativa Intercultural Bilingüe "Miguel Egas Cabezas" Otavalo 2019*. Ibarra. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10163/2/06%20NUT%20351%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Mejía, C. (2015). *Sexo y género. Diferencias e implicaciones para la conformación de los mandatos culturales de los sujetos sexuados*. México. Obtenido de <https://www.academica.org/carlos.mejia.reyes/12.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Ecuador. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/3-P.Alimentario-lunes.pdf>
- Morillo, A., Morillo, Y., & Leguizamo, M. (2016). *Diversidad genética de ibias (Oxalis tuberosa Molina) y cubios (Tropaeolum tuberosum Ruiz y Pavón) en Boyacá. Temas Agrarios*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/231232456.pdf>

- Morillo, A., Morillo, Y., & Leguizamo, M. (2018). Caracterización morfológica y molecular de *Oxalis Tuberosa* en el departamento de Boyacá. *Scielo* . Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/biote/v21n1/0123-3475-biote-21-01-18.pdf>
- Moya, A. (2013). *La Sierra - Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes de Ecuador*. Quito. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>
- Ortega Cerdá, M., & Rivera Ferre, M. (2010). Indicadores internacionales de Soberanía Alimentaria. Nuevas herramientas para una nueva agricultura. *Iberoamericana de Economía Ecológica* . Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/200507-Text%20de%20l'article-268137-1-10-20100915.pdf>
- Pilatuá Licango, J. (19 de Junio de 2014). *Konfederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador* . Obtenido de <https://conae.org/2014/07/19/kitu-kara/>
- Programa Mundial de Alimentos de la Naciones Unidas. (2008). *Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencias*. Obtenido de https://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203209.pdf
- Romero Astudillo, M. J. (19 de Diciembre de 2016). *ISSUU*. Obtenido de ISSUU: https://issuu.com/unigis_latina/docs/romero
- Suquilanda, M. (2015). *Producción Orgánica de Cultivos Andinos*. Cotopaxi. Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/mountain_partnership/docs/1_produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf
- Tapia, M., & Fries, A. (2007). *Guía de Campo de los Cultivos Andinos*. Lima- Perú : FAO y ANPE . Obtenido de <https://www.fao.org/3/ai185s/ai185s.pdf>
- Valarezo, M. (2016). *Manual sobre las propiedades y uso de alimentos andinos de origen vegetal en el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana* . Quito. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5492/1/UDLA-EC-TLG-2016-10.pdf>
- Vallejos Cazar, A. F. (2017). *Patrimonio Alimentario y cocina ancestral* . Ibarra . Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/9-36-2-PB.pdf>

- Vásques, A., Narváez, J., & Calero, W. (2012). Los efectos de la luna en la producción agropecuaria. *Medio ambiente y recursos naturales*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/267028494.pdf>
- Viteri, C., Camino, M., Robayo, D., Moreno, T., & Ramos, M. (2020). Alimentos sagrados en la cosmovisión andina. *Ciencia e Interculturalidad*. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/jlumb,+14+Alimentos+sagrados.pdf>
- Waldmueller, J., & Ávalos, L. (2015). La soberanía alimentaria más allá de la técnica: Una aproximación global hacia su monitoreo intercultural. *Centro Andino de Estudios Internacionales* . Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/AppData/Local/Temp/482-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1855-2-10-20190107.pdf>
- Windfuhr, M., & Jonsén, J. (2005). *Soberanía Alimentaria Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*. Reino Unido . Obtenido de https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Boletin%20ECOS/ECOS%20CDV/Bolet%C3%ADn%204/FIAN_sob_alim.pdf

7. ANEXOS

Anexo 1. Encuesta sobre la oca y su consumo

DATOS PERSONALES DE LOS MIEMBROS DE LA FAMILIA					
CODIGO FAMILIA:		COMUNIDAD:		SECTOR:	
APELLIDOS FAMILIA:		TELÉFONOS/CELULAR DE CONTACTO:			
Número de miembros de la familia entre 5 a 18 años			N° de hijos menores a 5 años		N° de miembros de la familia
Nº	Relación con el jefe de familia			Edad	

La siguiente encuesta va dirigida de manera general a todas las personas que integran la comunidad de Agato; la cual se centra en identificar el consumo de la Oca y la soberanía alimentaria de la oca, de igual manera sus usos, saberes ancestrales, entre otros; el propósito de esta investigación es determinar si ha disminuido el consumo de oca y su importancia en la soberanía alimentaria en la comunidad de Agato durante el periodo 2020. Mediante los resultados obtenidos se proporcionarían beneficios a la comunidad como actuar frente al posible desconocimiento de la oca, información sobre beneficios nutricionales de la oca y de igual manera ejemplos de menús escolares.

1. ¿Conoce usted la oca?

Si

No

2. ¿Para qué se usa la oca?

3. ¿Usted siembra la oca?

Si

No

*En caso de responder SI, una vez finalizada la encuesta puede continuar la parte 1 y 2 del cuestionario.

*En caso de responder NO, una vez finalizada la encuesta puede continuar solo con la parte 2 del cuestionario.

4. ¿Ha comprado alguna vez oca?

Si

No

5. ¿Ha consumido alguna vez la oca?

Si

No

6. Del siguiente listado de los tipos de oca ¿Cuál o cuáles conoce más?

Blanca

Amarilla

Chaucha

Señorita o rosada

Chaquilula

Vicunda

Mareña

7. ¿Con que frecuencia consume la oca?

4 o más veces al mes

2 a 3 veces al mes

1 a 2 veces al mes

1 vez al año

Ninguna

8. Conoce usted sobre algún método que se realiza antes de cocinar la oca?

Si

No

¿Cuáles son?

9. ¿De qué forma de preparación lo ha consumido?

Salado

Dulce

10. ¿Piensa usted que la oca es un buen alimento?

Si

No

¿Por qué?

11. ¿Piensa que el consumo de la oca fortalece nuestro organismo?

Si

No

¿Por qué?

12. Conoce usted, ¿Cuáles son los beneficios nutricionales de la oca?

Si

No

*En caso de responder Si, explique su respuesta.

Respuesta:

13. ¿Cree usted que se debería incentivar el consumo de oca en la alimentación familiar?

Si

No

¿Por qué?

12. ¿Conoce usted sobre su uso medicinal?

Si

No

*En caso de responder No, ya no prosiga con las demás preguntas de la encuesta y pase al cuestionario.

14. ¿Alguna vez usted ha utilizado este alimento como medicina?

Si

No

15. ¿Sabe usted, en qué tipo de enfermedades, dolores o molestias se lo utiliza?

Si

No

*En caso de responder Si, explique su respuesta.

Respuesta:

16. ¿Con que frecuencia lo utiliza de forma medicinal?

4 o más veces al mes

2 a 3 veces al mes

1 a 2 veces al mes

1 vez al año

Ninguna

Anexo 2. Cuestionario de la disposición de cultivos y saberes ancestrales

El siguiente cuestionario va dirigido a agricultores pertenecientes a la comunidad de Agato, que dispongan de cultivos de la oca.

Parte 1. CULTIVOS									
Código de la Familia:									
1. ¿Cada cuánto tiempo cultiva la oca? * Cada año <input type="checkbox"/> * Pasando un año <input type="checkbox"/>					2. ¿Cuenta con disponibilidad de agua para el riego del cultivo?			Si No Solo lluvia	
3. El terreno que utiliza para el cultivo de oca, es: Propio Prestado Arrendado			Si		No		4. ¿Sembró usted la oca durante el período de septiembre a diciembre del año 2020?		
							Si		No
5. Durante el periodo de cosecha de la oca, se ha presentado pérdidas: Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 5 o más guachos <input type="checkbox"/> 3 a 4 guachos <input type="checkbox"/> 1 a 2 guachos <input type="checkbox"/> Ninguno <input type="checkbox"/>									
6. Utiliza este producto para:									
			SI		NO				
Venta									
Alimento para el hogar									
7. Del siguiente listado de los tipo de oca ¿Cuál o cuáles cultiva?				Oca Blanca		Chaquilula			
				Amarilla		Vicunda			
				Chaucha		Mareña			
				Señorita o rosada		Ninguna			
Parte 2. Saberes ancestrales sobre el cultivo de oca en la comunidad de Agato									
1. ¿Quién le enseñó a cultivar la oca?: Padres <input type="checkbox"/> Abuelos <input type="checkbox"/> Tíos <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>					2. ¿Como se ha conservado, hasta la actualidad la semilla de la oca? De padres a hijos <input type="checkbox"/> Intercambio comunitario <input type="checkbox"/> Centros agrícolas <input type="checkbox"/> Ninguno <input type="checkbox"/>				
3. ¿En qué mes se siembra la oca?					4. ¿En qué fase lunar se siembra la oca?				
E F M A M J J A S O N D					Luna nueva				
					Luna llena				
					Cuarto menguante				

	Cuarto creciente	
5. ¿Por qué se cultiva la oca durante los meses seleccionados?	6. ¿Por qué se siembra la oca durante la fase lunar seleccionada?	
7. De las siguientes opciones relacionadas con el consumo de la oca, ¿Cual cree que se identifica más?		
a. Unión familiar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
b. Intercambio y unión entre comunidades		
c. Conservación de saberes ancestrales de este cultivo		
d. Ninguna		
8. ¿Conoce usted alguna historia sobre la oca? Si No *En caso de que la respuesta sea Si, explique. Respuesta:		
9. ¿Cree usted que el cultivo de oca es originario de los pueblos indígenas? Si No Por qué:		

Anexo 3. Entrevista sobre la oca

La siguiente entrevista va dirigida a personas seleccionadas como el Presidente de la junta parroquial de Miguel Egas Cabeza, Cabildo de la comunidad de Agato, miembros pertenecientes a la junta y ancianos de la comunidad.

Tema: La soberanía alimentaria en la Oca

Fecha:

Nombre del entrevistado:

Relación con la comunidad:

Objetivo: Conocer con mayor profundidad la soberanía alimentaria de la oca en la comunidad de Agato.

Preguntas:

1. ¿Piensa usted que el cultivo de oca ha disminuido durante los últimos años?
2. ¿Ha cultivado o cultiva la oca?
3. ¿En qué mes del año y fase lunar realiza la siembra?
4. ¿Conoce de algún rito antes o durante del cultivo de la oca?
5. ¿Recuerda usted alguna historia que le han contado sobre la oca sus antepasados?
6. ¿Según su criterio piensa que el cultivo de oca es originario de los pueblos indígenas?
7. ¿De qué manera usted utiliza la oca?
8. ¿Conoce usted, cuáles son los procesos que se lleva a cabo previo a la preparación de la oca? (endulzado en el sol)
9. ¿Qué tipo de preparaciones conoce?
10. ¿Conoce usted alguna propiedad medicinal de la oca?
11. ¿Considera usted que la oca es un alimento que presenta beneficios nutricionales?

Anexo 4. Permiso de intervención al líder la comunidad y líder de la junta parroquial

Otavaló, 02 de Diciembre de 2020

Abg. Marcelo Yacelga
Presidente de la Junta Parroquial
Parroquia Miguel Egas Cabeza

Yo, Samy Yarina Lema Muñoz, con N° de ID 100328756-0, me dirijo a usted amablemente con el fin de solicitar autorización para el desarrollo del trabajo de investigación de tesis; donde se realizarán las actividades para la recolección de información pertinente al estudio, durante el periodo del mes de Enero del año 2021, el cual se tomara de manera presencial a las familias pertenecientes a la comunidad de Agato.

Cabe mencionar, que la realización de esta investigación es un requisito de graduación para la carrera de Nutrición Humana, facultad de Enfermería de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador-Quito.

Por lo mencionado, espero cordialmente su aceptación de la solicitud antes mencionada, saludos cordiales, atentamente.


Abg. Marcelo Yacelga
Presidente de la Junta Parroquial



Otavaló, 05 de Diciembre de 2020

Sr. Alonso Segovia
Cabildo de la Comunidad de Agato
Presente:

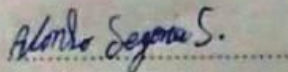
Yo, Samy Yarina Lema Muñoz, con N° de ID 100328756-0, estudiante del Séptimo Nivel de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador-Quito, me dirijo a usted amablemente con el fin de solicitar autorización para el desarrollo del trabajo de investigación de Tesis que es un requisito de graduación, el tema corresponde: El consumo de la Oca en la Soberanía Alimentaria, el mismo será encaminado a las familias de la Comunidad de Agato; donde se realizarán las actividades para la recolección de información pertinente al estudio, durante el periodo del mes de Enero del año 2021, el cual se tomara de manera presencial a las familias pertenecientes a la comunidad.

Por lo mencionado, espero cordialmente su aceptación de la solicitud antes mencionada, saludos cordiales.

Atentamente.



Samy Yarina Lema Muñoz
INVESTIGADORA SOLICITANTE



Sr. Alonso Segovia
CABILDO DE LA COMUNIDAD DE AGATO

Resibido 5 de Diciembre

Otavalo, 05 de Diciembre de 2020

Sres.
Vocales del Cabildo de la Comunitario de Agato
Presente

Yo, Samy Yarina Lema Muñoz, con N° de ID 100328756-0, estudiante del Séptimo Nivel de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador-Quito, me dirijo a ustedes amablemente con el fin de solicitar autorización para el desarrollo del trabajo de investigación de Tesis que es un requisito de graduación, el tema corresponde: El consumo de la Oca en la Soberanía Alimentaria, el mismo será encaminado a las familias de la Comunidad de Agato, donde se realizarán las actividades para la recolección de información pertinente al estudio, durante el periodo del mes de Enero del año 2021, el cual se tomara de manera presencial a las familias pertenecientes a la comunidad.

Por lo mencionado, espero cordialmente su aceptación de la solicitud antes mencionada, saludos cordiales.

Atentamente,



Samy Yarina Lema Muñoz
INVESTIGADORA SOLICITANTE

Sres. Vocales

.....

Laura Santillan Vega

.....

.....

.....

.....

Laura Santillan Vega

.....

.....

.....

Anexo 5. Consentimiento informado para la participación en el estudio

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ENFERMERÍA

NUTRICIÓN HUMANA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPAR EN UN ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN HUMANA

Investigadora: Samy Yarina Lema Muñoz

Tema de investigación: El consumo de la Oca en la Soberanía Alimentaria

Introducción

Usted está invitado a participar en el siguiente estudio perteneciente al área de Nutrición Humana, el cual se centra en identificar el consumo de la Oca y la soberanía alimentaria de este alimento en la comunidad, como los usos de la oca, saberes ancestrales, identificación cultural, entre otros. Antes de que decida participar, tome en cuenta las siguientes consideraciones y lea detenidamente: el estudio no posee ningún costo, de igual manera no recibirá ninguna compensación económica, usted es libre de elegir participar o no participar del estudio; cualquier duda o inquietud, no dude en realizar las preguntas que considere pertinentes y las veces necesarias para aclarar sus inquietudes.

Finalmente una vez comprendidos todos los detalles y si usted está de acuerdo con formar parte de la investigación, proceda a firmar el siguiente documento.

Justificación del estudio

Durante los últimos años se han hecho varios anuncios sobre diferentes alimentos autóctonos que poco a poco han ido desapareciendo y con ellos los saberes ancestrales de los pueblos indígenas en relación a los cultivos de estos alimentos, el significado de los mismos y su identidad cultural con la cual las personas se sienten identificadas, por lo que se realizó esta investigación con la finalidad de analizar e identificar si el consumo de oca ha disminuido y su relación con la soberanía alimentaria de este producto, ya que es parte de los alimentos autóctonos que han disminuido en producción y consumo.

Objetivos del estudio

El propósito de esta investigación es identificar si el consumo de oca ha disminuido y su importancia en la soberanía alimentaria en la comunidad de Agato durante el periodo 2020 en los meses de septiembre a diciembre.

Duración del estudio

Para la aplicación de cuestionarios, encuestas y entrevistas, se estima un tiempo de 30 minutos.

Beneficios del estudio

*Por medio de los datos recolectados y sus resultados se podrá establecer la importancia de la oca en la soberanía alimentaria dentro de la comunidad.

*Mediante los resultados obtenidos se podrá determinar si el consumo de oca ha disminuido y si la población conoce sobre sus beneficios nutricionales dentro de la alimentación.

*En base a los resultados la comunidad podrá actuar frente a una posible pérdida o desconocimiento de saberes ancestrales sobre este cultivo.

*La comunidad podría utilizar este producto como un medio sustento económico familiar y su expansión de consumo en la sociedad.

Desventajas o incomodidades del estudio

*En el tiempo establecido para la recolección de información por medio de encuestas, cuestionarios y entrevistas puede presentarse dudas o inquietudes.

*Durante la aplicación de los instrumentos puede generarse confusión al momento de la traducción del español al quichua o viceversa.

*Las familias a las cuales se les aplicara los instrumentos puede que lo consideren un poco invasivo con respecto a la cultura y sus conocimientos.

Privacidad y confidencialidad

Si usted decide ser partícipe de la investigación, la investigadora dará paso a la recolección de información que requiera la investigación, considerando lo siguiente: su identidad no será revelada, la información y datos obtenidos no serán compartidos con otras personas que no sea la investigadora.

Después de haber leído detenidamente todos los puntos anteriores mencionados, estar de acuerdo con cada uno de ellos y si desea participar en la investigación se le solicita muy cordialmente firmar el siguiente consentimiento informado:

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Fecha:

Yo....., con cédula de identidad.....He leído y comprendido la información otorgada, acepto participar en este estudio de manera voluntaria y conforme al objetivo del mismo permito el uso de la información recolectada, además acepto la copia del presente consentimiento como garantía de mi decisión.

.....
Firma del participante

.....
Firma del investigador responsable
Samy Yarina Lema Muñoz

Anexo 6. Entrevistas realizadas al cabildo, ancianos y agricultores.

María Antonia Amaguaña, agricultora de oca y adulto mayor de la comunidad

Entrevistador 00:01: Buenos días, soy Samy Lema y a continuación le realizare unas preguntas sobre la oca

Entrevistador 00:08: ¿Cómo describiría a la oca? O ¿Qué piensa de la oca?

Entrevistado 00:13: La oca es de mucha ayuda, hay veces que las personas trabajan todo el día y están trabajando mucho tiempo y están bajo el sol del día, la oca es una medicina natural, es fresca y por a dentro lo que hay sangre acumulada, eso va limpiando. Yo desde muy joven cocinaba la planta de la oca, es un agua muy buena, ahora esa agüita tomo cuando se hincha la barriga o tengo fiebre, porque la oca es un alimento fresco, y cuando la sangre también se acumula en el cuerpo la oca al ser un alimento fresco, limpia todo eso malo.

Entrevistado 02:03: Hijita la oca se cocina de diferentes maneras, se cocina oca seca, se pone un poquito de agua y se cocina solo así; o también se lo puede hacer una colada de oca, toca poner bastantita agua, panela y la oca y se hace una coladita (piensa unos segundos)

Entrevistado 03:10: También se cocina poniéndole en sopa, como la papa, se le cocina así, también se cocina loco de ocas que es con chicharrón, yuyo, que hay aquí debajo de la casa en el terreno.

Entrevistador 03:38: ¿Por qué cree que el cultivo de oca puede haber disminuido en el último tiempo?

Entrevistado 03:48: OOh hijita, la oca ya no se siembra como antes, se ha perdido porque muchas veces al cultivar no ha crecido la planta y no da fruto, antes los abuelos enseñaron a nuestros papas a sembrar la oca y maíz, ahora ya se ha perdido eso, ya los guambras no quieren aprender a sembrar, ya trabajan en otras cosas, ellos dicen que ya no necesitan sembrar.

Entrevistador 04:37: ¿En qué mes del año se siembra y si al momento de sembrar se fija en la luna, que tiene que ver con sembrar la oca?

Entrevistado 04:46: Muchas veces se siembra en diferentes tiempos, pero se tiene que sembrar en el tiempo de San Pedro, toca ver la luna tierna o luna creciente, luna cacho le decían.

Entrevistador 05:52: ¿Existe algún rito o ceremonias que se hace cuando se siembra la oca o cuando ya sea tiempo de cosechar?

Entrevistado 06:01: Siempre se pide a Dios, de favor ayude a cosechar bien la oca para tener alimento en la casa, y cuando se va a deshierbar se pide a papito Dios para terminar pronto y cuando ya se acaba se agradece por el alimento que nos ha dado, nos santiguamos y se percina.

Entrevistador 07:05: Ehmm, ¿Qué piensa sobre el origen de la oca es del pueblo indígena? ¿Piensa que la oca es de los indígenas?

Entrevistado 07:17: La oca es de aquí de la comunidad, mis papas sembraban la oca y arriba en el cerro, sembraban allá y daba bastante oca, nosotros teníamos que cargar para volver a la comunidad, era pesado porque es lejos.

Entrevistador 08:22: Ya me comento como no más se cocina la oca pero ¿Cómo se hace para que se haga dulce la oca?

Entrevistado 08:28: Se pone en el sol, pero el sol fuerte hace que sea más dulce, unos 3 o 4 días.

Entrevistador 08:56: Finalmente, ¿Cree que sería bueno aumentar el consumo de oca en la familia?

Entrevistado 09:06: No tenemos mucha oca. Y así poquito si se consume, antes como se tenía bastante y había siempre en la casa, se llamaba a los hijos, nietos para que coman y todos nos reuníamos. Ahora mis hijos no comen ya en la casa porque no tienen tiempo dicen y mis nietos no les gusta mucho la oca. Ya no, no se ha de poder como antes para que coman hijita, ya no hacen caso.

Entrevistador 10:25: Dios le pague mama, eso no más era por lo que estaba viniendo, gracias.

Entrevistado 10:36: Ya hijita, vendrás no más. Vamos a ver las ocas al terreno para que lleves a la casa.

Entrevistador: Muchas gracias mamita, lléveme no más.

Sra. Luz María Morales, agricultora

Entrevistador 00:03: Buenos días Tía Luz, soy Samy Lema y a continuación voy a realizarles una preguntas para la entrevista sobre la oca.

Entrevistado 00:09: Buenos días hija, pregúnteme no más.

Entrevistador 00:12: ¿Cómo definiría usted a la oca o como podría describirle?

Entrevistado 00:17: Emmm... que pienso de la oca, así me pregunta? No entiendo muy bien.

Entrevistador 00:23: Es como decirle, mmm... ¿Qué cree usted que es la oca?

Entrevistado 00:29: Ah ya ya, bueno la oca es un alimento bueno para la salud porque tiene vitaminas y para las enfermedades

Entrevistador 00:42: Emm.. ¿Por qué cree que los cultivos de la oca se han perdido últimamente?

Entrevistado 00:49: Porque los... como le digo... Porque lo que sembraron, los que vivían sembrando, ellos ya se murieron, entonces, como ahora en estos tiempos ya no podemos, poder si se puede pero lo que pasa es que no tienen ganas de sembrar y cultivar todo eso.

Entrevistador 01:05: Ya... ¿En qué mes del año se cultiva la oca y si toma en cuenta la luna?

Entrevistado 01:10: Luna no recuerdo, se me olvido

Entrevistador 01:14: Esta bien, y el mes en el que usted siembra la oca

Entrevistado 01:20: Bueno yo se sembrar a finales de junio y en el mes de julio, ya a veces cuando me paso le siembro en agosto, solo que en agosto sembrando tarde ya luego la cosecha no sabe salir todo porque se pierde, todo sabe pudrirse.

Entrevistador 01:35: ¿Por qué piensa que se pudre la plata y ya no sale para la cosecha?

Entrevistado 01:41: Porque llueve mucho y sabe caer la lancha y eso le sabe quemar a la planta por eso también ya no sembramos muchos porque esa lancha es como que le coge el frío y le quema.

Entrevistador 01:54: Y así si se pudre ya la planta, ¿Cómo le cuida, como le mantiene a la semilla para que usted no pierda y pueda seguir sembrando?

Entrevistado 02:04: Bueno, yo la semilla de oca que tengo, mi mamita me regaló, ella me enseñó cómo debo cuidarle y hacerle secar para que esa semilla seca sirva para poder sembrar otra vez. Pero ya la semilla que tengo ya no carga la planta como antes, y la lancha le quema a la planta y se pierde la cosecha de oca.

Entrevistador 02:24: Emm bueno, ¿Al momento de que usted va a sembrar la oca, hace alguna oración o ceremonia? O ¿Quizá después cuando ya va a cosechar?

Entrevistado 02:32: La verdad no sé, mi mamita no sabía hacer nada. Yo solo se rezar no más cuando voy a sembrar.

Entrevistador 02:39: ¿Qué piensa usted de que el cultivo de oca, sea originario de los pueblos indígenas? ¿Piensa que es del pueblo indígena o viene de otra parte?

Entrevistado 02:47: Yo sí creo que la oca, es de los indígenas, porque yo me acuerdo que mis abuelitos nos llevaban a sembrar oca y mi abuelita también me contaba que cuando era pequeña su abuelita también sembraba. Entonces si ya eso es bastante tiempo, la oca si ha de ser del pueblo indígena.

Entrevistador 03:05: Emm... ¿De qué maneras no más le utiliza usted a la oca?

Entrevistado 03:10: A veces le ponemos en la sopita o cocinamos como colada con leche, y a veces cocinamos entero.

Entrevistador 03:18: Ya, ¿De qué manera se puede hacer la oca sea dulce?

Entrevistado 03:24: Le ponen en sol para que se ponga dulce

Entrevistador 03:29: y ¿Cuánto tiempo le deja al sol?

Entrevistado 03:33: Para que se endulce rico, asíca una semana creo

Entrevistador 03:39: Amm ya, usted al principio me mencionó que la oca tenía vitaminas, podría decirme un poco más sobre eso, como decirle los beneficios que tiene la oca.

Entrevistado 03:49: Según mi mamita me decía que es bueno para el cáncer y para alguna dolencia, eso decía que se cocinaba la planta de la oca y eso se toma.

Entrevistador 04:00: ¿Piensa que se debería incentivar el consumo de la oca en las familias?

Entrevistado 04:06: Si pero, mmm yo pienso que sí, pero creo que no es posible porque ahorita no podemos salir hacer esas cosas del cultivo porque es más por la pereza, ahora más es en los jóvenes de este tiempo y ya no saben querer comer, ellos siempre compran esos fideos de la tienda o esas cosas en lata que vienen.

Entrevistador 4:25: Es verdad en este tiempo se comprar ya otros alimentos y no tan buenos. Muchas gracias Tía Luz por ayudarme respondiendo estas preguntas.

Entrevistado 4:37: Y a miya, si quiere preguntar más vendrá no más a la casa.

Sra. Laura Santillán, Agricultora

Entrevistador 00:02: Buenos días Tía Laura, soy Samy Lema, voy a realizarle unas preguntas para la entrevista sobre la oca. Gracias por poder colaborar de esta manera.

Entrevistado 00:12: Buenos días, no se preocupe, pregúnteme no más.

Entrevistador 00:17: Ya, ¿Cómo definiría o le describe usted a la oca?

Entrevistado 00:22: La oca así para personas mayores, es bueno, porque es un alimento, la oquita sale cada año no más, entonces eso es bueno para personas mayores más. Ahorita ya no se siembra mucho porque los jóvenes de ahora ya no comen, es como que ya no conocen la oca.

Entrevistador 00:37: Ah ya, ¿Quizá usted en que mes del año siembra la oca?

Entrevistado 00:44: Yo siembro por junio cuando es la fiesta del Inty Raymi, ahí siembro yo, porque justo en esas fechas es bueno, la lluvia también no cae muy bastante, no le pudre a la planta, también porque es la última siembra de Inty Raymi, si se siembra más tarde por agosto o septiembre no sabe salir la oca, sale poquito de lo que se siembra, el frío sabe cogerle y ya no crece.

Entrevistador 01:05: Y ¿Cuándo usted siembra se fija en la luna?

Entrevistado 01:11: Sí se fijarme en la luna, cuando está en cachito, como se llama, mmmm, esto le dicen luna del cuarto creciente sabe decirle mi esposo, ahí sembramos. Mi papá sabia decirme que en esa luna es bueno sembrar porque carga más la planta, ahí también sabía decir que es bueno cortarse el cabello por que crece más rápido y bonito.

Entrevistador 01:33: Ah no sabía, bueno, Usted ¿Cuándo siembra la oca hace alguna ceremonia, un rezo, antes de sembrar o cuando ya va a cosechar?

Entrevistado 01:44: para sembrar con todo grano mismo siempre se reza, las personas más antiguas que nosotros ellos siempre rezaban dos veces a madre tierra, agradeciendo por dejar sembrar el alimento, así mismo cuando ya se va a cosechar nosotros sabemos ir rezando para que el alimento sea suficiente para nuestra casa para poder comer todos, de lo que se ha sembrado, así mismo que alcance para poder regalar a conocidos.

Entrevistador 02:11: ¿Qué piensa usted de que la oca es originario del pueblo indígena?

Entrevistado 02:19: La oca sí es de nosotros los indígenas, porque nosotros cultivamos desde hace mucho tiempo, se sabe por ancianos de aquí de Agato que la oca ya se sembraba, aquí en la comunidad. Mis abuelos sabían decir que la oca eso comían los chasquis para que les de fuerza lo que corrían para entregar el mensaje, por eso es de los indígenas, los mestizos no conocen la oca.

Entrevistador 02:43: ¿De qué maneras utiliza usted la oca?

Entrevistado 02:48: Yo, sinceramente le cocino enterito no más, de ahí nosotros hacemos coladas, porque la oca le saben hacer colada o locro, oca de sal, oca de dulce, para oca de dulce se le pone al sol unos tres o cuatro días, a veces hasta más, pero eso debe estar en buen sol, para que cuando se cocine salga bien dulce, no ponemos azúcar o panela cuando cocinamos, la oca solita ya se endulza con el sol.

Entrevistador 03:17: ¿Quizá usted ha utilizado la oca de manera medicinal?

Entrevistado 03:23: La verdad nunca usado la oca para medicina, no sabía que se podía usar... algo le escuchaba a mi mamá que sabía tomar cuando estaba enferma pero nunca le pregunté.

Entrevistador 03:31: Sí, se puede utilizar la plantita de la oca como medicina, más se utiliza cuando hay una infección urinaria.

¿Conoce usted cuales son los beneficios nutricionales que nos brinda la oca?

Entrevistado 03:43: Sinceramente solo porque es alimento nosotros comemos, porque se siembra sin químicos, si ha de tener alguna ayuda para nuestro cuerpo, lo que sí, que es bueno porque sostiene el estómago cuando trabajamos con mi esposo en el terreno, eso llena no más y nos hace débiles lo que sabemos estar cosechando, así...

Entrevistador 04:05: ¿Piensa que se debería incentivar el consumo de oca en las familias de la comunidad?

Entrevistado 04:12: Claro, tocaría decir a los hijos que tienen que seguir consumiendo, tocaría decir que toca seguir comiendo, que con el tiempo si ya nos lleva Diosito ellos deben seguir con la costumbre ahí en la casa, porque es bueno, así como los otros granos, ya porque salen de aquí ya no quieren comer lo de nuestra tierra, ya solo esas harinas nomás comen, por eso son débiles ahora; hasta se mueren antes que uno.

Entrevistador 04:38: Concuerdo con usted tía Laura, ahora nosotros somos muy pocos lo que aún consumimos granos o alimentos saludables, espero la oca puede seguir consumiéndose y se conozca más aquí en la comunidad. Muchas gracias por ayudarme con la entrevista, tengan una bonita tarde.

Entrevistado 04:51: Tranquila, ha sido muy buena la entrevista, me ha hecho mucho acuerdo de algunas cosas. Hasta luego.

Sr. José Cachiguango, agricultor de oca y adulto mayor de la comunidad

Entrevistador 00:04: Buenos días taita José, soy Samy Lema, voy a realizarles una preguntas para la entrevista sobre la oca.

Entrevistado 00:10: Buenos días hijita, pregunta no más, todo de la oca te voy a decir.

Entrevistador 00:14: ¿Cómo podría describirle a la oca?

Entrevistado 00:19: No entiendo muy bien la pregunta, dime de nuevo hija.

Entrevistador 00:25: mmm, ¿Qué piensa usted de la oca?

Entrevistado 00:31: la oca es buen alimento, mi mujer sabe cocinar y hecho cucabi me manda para trabajar el terreno, con eso ya hay fuerza para seguir trabajando.

Entrevistador 00:44: ¿Por qué cree que los cultivos de la oca se han perdido últimamente?

Entrevistado 00:51: Los jóvenes de ahora ya no les gusta trabajar en la tierra, todos salen a buscar trabajo en la ciudad o viajan con mercadería, los abuelos ya no les han enseñado.

Entrevistador 01:07: ¿En qué mes del año cultiva la oca y si toma en cuenta la luna?

Entrevistado 01:13: En Inty Raymi se cultivar, mes de junio saben decir, en luna tierna o del cuarto creciente, sabemos sembrar. Yo siembro en Inty Raymi, ahí se dice que el viento de San Juan también ayuda, no llueve mucho es justo para sembrar porque no sabe pudrirle a la planta, ahí también mi mujer sabe acompañar sembrando alverja, ese tiempo hijita es bueno porque es la última siembra del Inty Raymi, ya en San Juan se agradece a la pachamamita bailando.

Entrevistador 01:39: ¿Cuando usted va a sembrar la oca, hace alguna oración o ceremonia? O ¿Quizá después cuando ya va a cosechar?

Entrevistado 01:41: Con mi mujer sabemos despertarnos antes de que salga el sol, ahí preparamos todos y vamos al terreno, ya estando en el terreno, sabemos arrodillar viendo por donde va a salir el sol y sabemos rezar, cuando ya vamos a cosechar antes de sacar la oca rezamos para salga bastante oca y que salga bonita.

Entrevistador 01:52: la semilla de oca que usted siembra, ¿cómo consiguió?

Entrevistado 02:04: Ahh mi abuelo me regalo, mis abuelos ellos me regalaron el terrenito y también me dejaron la oca para que siembre, ellos me criaron.

Entrevistador 02:11: Tayta ¿Piensa usted que el cultivo de oca sea originario de los pueblos indígenas? ¿Piensa que es del pueblo indígena o viene de otra parte

Entrevistado 02:22: Sí hijita, la oca es de aquí de nosotros los indígenas, recuerdo que mi abuelo sabía contarme que el abuelo de él también sembraba, ahí todos estos terrenos eran de las haciendas, los mestizos no comían la oca, mi abuelo sabía contarme que la oca comían los Incas y que eso nos dejaron a nosotros para seguir sembrando.

Entrevistador 02:36: ¿Cómo no más le utiliza a la oca?

Entrevistado 02:39: Para la comida, mi mujer sabe hacer locro de ocas con habas, también sabemos dejar en el sol de mediodía unos cuatro días, si no hay buen sol, dejamos más días, ahí cuando se pone en el sol, la oca se hace bien dulce, ahí comemos con pepa de sambo como el camote.

Entrevistador 02:55: Al principio usted me decía que la oca es un buen alimento ¿Por qué dice esto?

Entrevistado 03:01: Debes comer oca para que estés fuerte y puedas trabajar, la oca te ayuda a los huesos para que sean más resistentes trabajando en la tierra, este alimento

te da fuerza, no debes comer solo fideos y arroz, eso no te ayuda, nuestra oca es sin químicos sembrado, es natural, no como lo que venden en las tiendas.

Entrevistador 03:39: ¿Piensa que se debería incentivar el consumo de la oca en las familias?

Entrevistado 03:44: Sería bueno que desde niños les enseñen a comer la oca y otros granos, porque son buenos para que crezcan y tengan fuerza, ahora solo pasan enfermos no más, nuestros hijos eran fuertes, sanos, sin enfermedades porque solo alimentábamos con granos y coladas, pero ahora es difícil que coman granos, ya no les gusta y los papas tampoco les dicen nada.

Bueno hijita me tengo que ir al terreno, vendrás otro día para hablar de la oca.

Entrevistador 4:02: No se preocupe, muchas gracias Tayta.