

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS

1. TÍTULO: “LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN LA COMUNIDAD FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”

2. AUTOR: Cristian Omar Guerra Ibarra

3. DIRECTOR: PhD. Jesús Ramón Aranguren Carrera.

4. COMITÉ LECTOR: Ing. Juan Pablo Aragón. Mgs
PhD. José Alí Moncada.
Ing. Fernando Basantes. Mgs

5. AÑO: 2018

6. LUGAR DE LA INVESTIGACIÓN: Fakcha Llakta, Otavalo.

7. BENEFICIARIOS: Productores de las chacras Familiares en esta comunidad, para beneficio económico, social y ecológico de las mismas.

HOJA DE VIDA DEL INVESTIGADOR



APELLIDOS: Guerra Ibarra

NOMBRES: Cristian Omar

C. CIUDADANIA: 0401619101

TELÉFONO CONVENCIONAL: 062287-632

TELEFONO CELULAR: 0993547649

CORREO ELECTRÓNICO: crisoguerra85@gmail.com

DIRECCIÓN: Bolívar, Ciudadela Nuevo Amanecer

AÑO: 2018

REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

Guía: FICAYA - UTN

Fecha: 18 de octubre del 2018

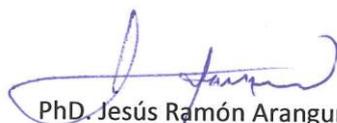
Cristian Omar Guerra Ibarra: "LAS CHACRAS FAMILIARES COMO AGRONEGOCIO EN LA COMUNIDAD FAKCHA LLAKTA CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA"

/Trabajo de titulación. Ingeniero en Agronegocios Avalúos y Catastros. Universidad Técnica del Norte. Carrera de Ingeniería en Agronegocios Avalúos y Catastros. Ibarra, 18 de octubre del 2018. 13 páginas.

DIRECTOR: Ph.D. Jesús Ramón Aranguren Carrera.

El objetivo general de la presente investigación fue Proponer un modelo de agronegocio con los productos procesados de los excedentes de las chacras familiares en la comunidad de Fakcha Llakta. Entre los objetivos específicos se encuentran: a) Identificar los productos agropecuarios que se generan como excedentes en la chacra familiar, que pueden ser intercambiados o vendidos; b) analizar la factibilidad económica y técnica de los productos procesados artesanalmente derivados de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta; c) determinar los potenciales consumidores fijos de los productos procesados artesanalmente con los excedentes de la chacra de familiar; y d) diseñar el modelo de agronegocios con los productos procesados artesanalmente con los excedentes agropecuarios de las chacras familiares de la comunidad de Fakcha Llakta

Fecha: 18 de octubre del 2018



Ph.D. Jesús Ramón Aranguren Carrera.

Director de Tesis



Cristian Omar Guerra Ibarra

Autor

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

Autor: Cristian Omar Guerra Ibarra
Director de Tesis: PhD. Jesús Ramón Aranguren Carrera.
Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales
Carrera de Ingeniería en Agronegocios Avalúos y Catastros
Universidad Técnica del Norte
Ibarra-Ecuador
crisoguerra85@gmail.com
Teléfono: 062287632/0993547649

RESUMEN

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

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

ABSTRACT

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

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

INTRODUCCIÓN

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

los miembros de cada familia, en cuanto a alimentación, medicina, condimentos y plantas ornamentales para embellecer paisajísticamente su unidad familiar.

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

METODOLOGÍA

Descripción del sitio

La comunidad de Fakcha Llakta, políticamente, pertenece a la parroquia Miguel Egas Cabezas, en la cabecera parroquial de Peguche, perteneciente al cantón Otavalo de la Provincia de Imbabura, La etnia de la comunidad de Fakcha Llakta es indígena. Esta cuenta con una extensión aproximada de 40 hectáreas, 15 de ellas pertenecientes a la zona urbana y las 25 restantes de bosque exótico, la mayoría de especie arbórea es de eucalipto (*Eucalyptus globulus*), contando con una gran diversidad de flora y fauna propia de la zona (Arias, 2017).

La investigación se desarrolló en cuatro fases:

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

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

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

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

A estos productos de las chacras, los agricultores escogieron un valor agregado, para convertirlo en un agronegocio,

permitiendo una entrada económica más para el sustento familiar. Además, al ser productos que son utilizados para la comercialización, son más valorados para ser cultivados en la chacra y así mantener la agrobiodiversidad de la misma.

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

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

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

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

A partir de los resultados de las fases I, II y III, se diseñó un modelo de agronegocio, identificando las oportunidades económicas, sociales, ecológicas, que permitan que el agronegocio sea sustentable, con base del marco legal

ecuatoriano. Se identificó el área de influencia del agronegocio para diseñar el procedimiento de oferta de los cultivos ya sea a granel, o derivados de los exedentes de la chacra familiar.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. Identificación de los productos que se generan en la chacra familiar

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

En las chacras se registraron cuatro subsistemas pecuarios conformados por el Cuy (*Cavia porcellus*), el Cerdo (*Sus scrofa*), la Gallina (*Gallus gallus*) y la Vaca (*Bos taurus*), entre otras, como se describe en la Tabla 1.

Tabla 1.

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

TIPOLOGÍA	PRODUCTO
Aves	Pollos
Aves	Gallinas de postura
Aves	Gallos
Porcinos	Lechones
Porcinos	Cerdos reproductores
Porcinos	Cerdos cárnicos

Bovino	Vaca
Bovino	Ternero
Herbívoro	Cuy
Herbívoro	Conejo

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

2. Factibilidad de procesar artesanalmente los productos excedentes de la chacra familiar

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

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

Tabla 2.

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

Encargado de la chacra	Producto procesado artesanal
Pacifico Fichamba	Café de grano (haba, cebada, maíz, morocho)
Carmen Terán	Cuy asado
Luzmila Muenala	Fruta deshidratada de uvilla

María Peragachi	Mermelada de taxo
Enrique Santacruz	Abono orgánico

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

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

Se aplicó una entrevista a los consumidores fijos de las poblaciones Peguche, Fakcha Llakta y barrio Obraje, pertenecientes a la parroquia Miguel Egas Cabezas y de la ciudad de Otavalo. En la cual predominaron las tiendas de barrio, con más de 60% de aceptación de los productos procesados para su comercialización, los entrevistados opinaron que la principal razón de dar más valor a los productos procesados, son los beneficios económicos locales, que favorecen tanto al productor como a los comerciantes. Además, consideran que al ser un producto tradicional, estos productos son partes de un conjunto de costumbres, prácticas, valores, saberes y creencias que son transmitidos de generación en generación y que hacen parte de la cultura de esa comunidad y que al producirse en las chacras donde no existe casi el uso de agroquímicos los productos fueron considerados de mejor calidad.

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

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

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

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

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

- Salud: el manejo de plantas medicinales que son utilizadas desde un colirio ocular hasta prevenir y curar otras enfermedades, cada familia tiene en su chacra un sin número de este tipo de plantas y cada una de estas identificadas por su uso y beneficio en la salud de cada miembro familiar.
- Espiritualidad: para esto utilizan productos de la chacra tanto vegetal como animal, en una serie de rituales espirituales en el cual combinan elementos de la naturaleza como el agua, la luna, el sol, entre otros, integrándolos para lograr la sanación de algún maleficio provocado o simplemente la limpieza de las malas energías existente en el entorno.

- Alimentación: la abundancia de alimentos que caracterizan a las culturas andinas, provenientes de un sistema de producción ancestral similar, como el que tiene las chacras familiares en la comunidad de Fakcha Llakta, da el paso a una estructuración de sistema agroalimentario sostenible que tiene la capacidad de alimentar a todos los miembros familiares y sus excedentes a la sociedad en general.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- La agrobiodiversidad de especies vegetales, animales, forestales, entre otras de las chacras, permite que este sistema agrícola pueda ser manejado de forma sustentable para beneficio de la comunidad y del propio sistema.
- Los principales productos que se generan como excedentes en las chacras corresponden a tubérculos (zanahoria), hortalizas (acelga, col, remolacha), grano (haba, chocho, arveja, morocho), fruta (limón, zambo, babaco, uvilla, taxo, granadilla, mandarina, cereza) y el abono orgánico vegetal, animal. Algunos de estos productos según los entrevistados, estaban olvidados, o no tienen un manejo adecuado, pero se mantienen produciendo en la chacra, el 62,29% para el consumo familiar, el 28,26 % para la venta o trueque y el 9,45% para el regalo.
- Las familias participantes en la investigación experimentaron otro tipo de técnicas de pos procesos, que se les puede dar a cada producto de la chacra.
- Existe factibilidad económica y técnica de los productos procesados artesanalmente derivados de la chacra familiar de la comunidad de Fakcha Llakta, ya que

sobrepasa el 60% de aceptación en el mercado local.

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

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

RECOMENDACIONES

- Incentivar a estos pueblos que todavía mantienen su cultura ancestral, a seguirlo haciendo, promoviendo mediante entidades públicas y privadas su reconocimiento e inversión en proyectos de carácter productivo socio ambiental, para mantener su cultura y tradición.
- Promover la producción y crianza de animales domésticos en zonas rurales con técnicas ancestrales evitando en lo mínimo la utilización de químicos en sus dietas.
- Incentivar la ocupación al máximo del espacio disponible en cada chacra, para su correcta utilización y aprovechamiento.
- Realizar talleres que permitan comercializar los productos de la chacra, pos proceso en los productos agropecuarios, asociatividad y comercialización para el crecimiento económico de la comunidad.

- Una vez implementado el modelo de agronegocios, se debe de incentivar a las familias participantes a practicarlo y difundirlo dentro de la comunidad, para lograr el rescate de las chacras en forma integral.
- Socializar los resultados del proyecto las chacras familiares como agronegocio en la comunidad de Fakcha Llakta, cantón Otavalo, como una herramienta de utilidad para todas las familias que tienen espacios verdes en su casa, que incentiva al desarrollo agroalimentario familiar de productos sanos sustentables para la mesa del hogar, y una entrada económica en la venta de sus excedentes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altieri, M. y Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution of Latin America: Rescuing nature, securing food sovereignty and empowering peasants. *The Journal of Peasant Studies*, 38 (3): 587-612.
- Aranguren, J., Moncada, J., Lugo, C., Mora, A. y Blones, J. (2015). *Experiencia de producción sustentable como modelo de "vitrina agroecológica" para la formación de comunidades rurales*. Caracas: PNUD, Fundación Ecohumana.
- Arias, R. L. (2012). *El huerto familiar o solar maya – yucateco actual*. Recuperado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/10163/4/Manejo%20Cultivos%20Ecuador.pdf>
- Arias, L. (2017). *La agenda agroecológica de las chacras familiares de la comunidad Fakcha Llakta: base nutricional de los integrantes de la unidad productiva*. (Tesis de pregrado no publicada).
- Universidad Técnica del Norte, Ibarra.
- Axtell, B. & Adams, L. (1998). *Procesamiento de tubérculos*. Lima: ITDG-Perú.
- Behar, C. (2008). *Las plantas: una opción saludable para el control de plagas*. Montevideo, Uruguay: Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina.
- Caetano, J. 2010. *Curso de macroeconomía e política agrícola brasileira do MBA em agronegocios*. São Paulo: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz-Universidade de São Paulo.
- Caracallas, R. (2005). Agricultura familiar en el agro: una contribución al debate sobre el futuro del campesinado. *European Review Of Latin American & Caribbean Studies*, (91): 49.
- Carrera, H. (2012). *La conservación y uso de la agrobiodiversidad: un valioso aporte a la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas de Cotacachi*. Quito, Ecuador: Abya-Yala, EcoCiencia. GTP (Grupo de trabajo en paramos del Ecuador).
- Carrera, J. (2011). "Cultivando la Achira". *Revista Allpa* (2), 13.
- Carrión, D. (2012). Cartilla para el debate del modelo de acumulación. La palabra en nuestra orilla. Quito, Pichincha, Ecuador: OCARU.
- Cobo, G., Quiroz, M, y Santacruz, S. (2013). Sustitución parcial de trigo (*Triticum aestivum*) por zanahoria blanca (*Arracacia xanthorrhiza B.*) en la elaboración de pan, *Avances*, 5 (2), 41-44.
- Craviotti, C. (2014). Agricultura familiar-Agronegocios: disputas, interrelaciones y proyectos. *Territorios*, 30, 17-38. doi: [dx.doi.org/10.12804/territ30.2014.01](https://doi.org/10.12804/territ30.2014.01)
- Chalampunte, D. (2012). *Seguridad alimentaria en comunidades*

- indígenas de Costa Rica: el caso de comunidades Cabécar de Alto Chirripó* (Tesis inédita de Maestría). Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Turrialba, Costa Rica.
- Daza, E. (2014). Cartilla de elementos para el debate del modelo agrario. *Análisis del proyecto de Ley Orgánica de Tierras Rurales Productivas*. Quito, Pichincha, Ecuador: OCARU.
- De Felipe, I. & Briz, J. (2015). *Agricultura Urbana: Un Impulso A Los Canales Alimentarios Ultra Cortos*. Universidad Politécnica De Madrid [Revista En Línea], 1. Disponible: [Http://Www.Mercasa.Es/Files/Multimedios/1425470412_Agricultura_Urbana_Un_Impulso_A_Los_Canales_Alimentarios_Ultracortos.Pdf](http://www.mercasa.es/files/Multimedios/1425470412_Agricultura_Urbana_Un_Impulso_A_Los_Canales_Alimentarios_Ultracortos.Pdf) [Consulta: 2017, Mayo 16]
- Dueñas, A. & Rivera, I. (2016). *Quito Siembra: Agricultura Urbana*. Publicaciones: Agricultura Urbana Participativa [Revista En Línea], 1. Disponible: [Http://Www.Conquito.Org.Ec/Wp-Content/Uploads/2016/11/Quito_Siembra_Agricultura_Urbana_Conquito.Pdf](http://www.conquito.org.ec/wp-content/uploads/2016/11/Quito_Siembra_Agricultura_Urbana_Conquito.Pdf). [Consulta: 2017, Mayo 21]
- (ETC Group) Grupo de acción sobre Erosión, Tecnología y Concentration (2009). *Who will feed us?: Questions for the food and climate crisis*. Recuperado de: http://www.etcgroup.org/files/ETC_Who_Will_Feed_Us.pdf
- Fernández, J & Sánchez, J. (S/F). *Canales Cortos De Comercialización, Soberanía Alimentaria Y Conservación De La Agrobiodiversidad*. Universidad De Murcia, [Revista En Línea]. Disponible: [Https://Www.Agroecologia.Net/Recursos/Publicaciones/Actas/Cd-Actas-Xcongresoseae/Actas/Comunicaciones/103-Canales-Egea.Pdf](https://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/actas/cd-actas-xcongresoseae/actas/comunicaciones/103-Canales-Egea.Pdf) [Consulta: 2017, Mayo 16]
- (FLACSO) Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (2017). *La reproducción de la vida: entre la autonomía de la chakra y la dependencia del mercado* [on line]. Disponible en: <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/11660/2/TFLACSO-2017AEAV.pdf> [Consultado: 03 de mayo 2018]
- Funes, F., y Del Río, J. (2002). *Cuando los pequeños pueden ser grande. Experiencias agroecológicas de una finca campesina en Cuba*. En S. Sarandón. (Ed). *Agroecología: El camino hacia una agricultura sustentable* (pp. 520-521). La Plata, Argentina: Ediciones Científicas Americanas.
- García, A. (2006). *La Estructura Del Atraso En Latino América* [Libro En Línea]. Hacia Una Teoría Latinoamericana De Desarrollo, Convenio Andrés Bello: Ediciones Humanismo Y Sociedad Ltda. Disponible [Https://Books.Google.Com.Ec](https://books.google.com.ec) [Consulta 2017, Mayo 13]
- García, R. (2011). Plantas útiles en los sistemas agroforestales tradicionales del litoral ecuatoriano. *Ciencia y Tecnología*, 1, 6571.
- Gras, C., & Hernández, V. (2013). *El agro como negocio: producción, sociedad y territorios en la globalización*. Buenos Aires: Biblos.
- Guo, Y; Guo, Y. (2010). *Backward Integration in Agribusiness: A Dynamic Game Model*. En International Conference on Engineering and Business Management, (1-8): 1470-1473
- Gusman, F. (2016). *Chacra y Campo Moderno*. Fundada en noviembre de 1930, es propiedad de The New

- Farm Company S.A. Francisco Narciso de Laprida 1481 - B1638AVS, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
- Guzmán, G. (2007) Agricultura tradicional versus agricultura ecológica: El coste territorial de la sustentabilidad. *Agroecología*, 2, 7-19.
- Heifer Ecuador (2014). "Saberes y sabores. Mejora de productividad y nutrición familias campesinas/indígenas en el centro del Ecuador". Recuperado el 25.09.2014 de <http://www.heifer-ecuador.org/nuestros-proyectos/ganasol/saberes-y-saboresmejora-de-productividad-y-nutricion-familias-campesinasindigenas-en-el-centro-del-ecuador/>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México, México: UNAM
- Hurrell, J. A., Costantino, F. B., Puentes, J. P., Ulibarri, E. A., & Pochettino, M. L. (2011). *Huertos Familiares Periurbanos De Las Costas De Ensenadaberisso Y De La Isla Martín García* (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia*, 20(2): 213-229.
- (IICA) Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2010) *Agronegocios y comercialización* [On line]. Disponible en Web: <http://www.iica.int/Esp/Programas/agronegocios/Paginas/default.aspx> [Consultado: 22 de marzo 2015]
- Isakson, S.R. (2009). No hay ganancia en la milpa: the agrarian question, food sovereignty, and the on-farm conservation of agrobiodiversity in the Guatemalan highlands. *Journal of Peasant Studies*, 36 (4): 725–59.
- Jeavons, J. & Cox, C. (2016). *El Huerto Sustentable*. California: Lexema
- Juárez, V. (2011). *Agricultura familiar agroecológica campesina en la comunidad andina*. Secretaría General de la Comunidad Andina, Perú: Biblioteca nacional del Perú
- López, F. (2012). *Propagación de Uchuva (Physalis peruviana L.) mediante diferentes tipos de esquejes y sustratos*. *Revista Facultad Nacional de Agronomía*, 61(1): 4347-4357.
- Lu, F. S. (2013). *Integración Al Mercado Y Salud Indígena En El Nororiente Ecuatoriano*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Mariaca, M. R. (2014). *El Huerto Familiar Del Sureste De México. Secretaría De Recursos Naturales Y Protección Ambiental Del Estado De Tabasco*. El Colegio De La Frontera Sur. México. 544pp
- Mendoza, M. (2016). *El desarrollo local complementario*. Barcelona: ICARIA Editorial.
- Moncada, J., Aranguren, J., & Lugo, C. (2017). *Una Aproximación Al Conocimiento De La Diversidad Y Multifuncionalidad De Las Chacras Andinas*. Tulcán: UPEL
- Moreno, S. (2012). Ensayo ética en el desarrollo: La responsabilidad Social como base de crecimiento en empresas. México DF: Universidad ITESM.
- Nicastro, Juan (2012) "FAO acepta debatir sobre soberanía alimentaria", GRAIN, disponible en http://www.grain.org/bulletin_board/entries/4506-fao-acepta-debatir-sobre-soberaniaalimentaria.
- Nwanze, K (2011). *Agronegocios: de la granja al tenedor. MakingIt. Industria para el desarrollo*. [on

- line] no 6 (2do trimestre). Disponible en: https://www.unido.org/fileadmin/Spanish_site/Recursos/Making_It/SPA_6_MakingIt_low.pdf [Consultado: 22 de marzo de 2018]
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2011). *Ahorrar para crecer: guía para los responsables de las políticas de intensificación sostenible de la producción agrícola en pequeña escala*. Roma (disponible también en www.fao.org/3/a-i2215s.pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2012). *Directrices voluntarias sobre la gobernanza responsable de la tenencia de las tierras, la pesca y los bosques en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*. Roma (disponible también en www.fao.org/docrep/016/i2801s.pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2013). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2013. Sistemas alimentarios para una mejor nutrición. Roma (disponible también en www.fao.org/docrep/018/i3300s/pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2014). *Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles: principios rectores*. Roma (disponible también en www.fao.org/3/a-i395s.pdf).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2015). *Desarrollo agroempresarial. La importancia de los agronegocios*. [on line]. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/ags/desarrollo-agroempresarial/es/> [Consultado: 22 de marzo 2015]
- Paz, R. (2011). Agricultura familiar en el agro argentino: una contribución al debate sobre el futuro del campesino. *European Review Of Latin American & Caribbean Studies*, (91), 49-70.
- Quiroga, D. (2010). Uso de la biodiversidad por sociedades nativas. *Polémika* 5 (1), 72-85.
- REAF. (2010). Reunión Especializada de Agricultura Familiar. MERCOSUR. Publicación Especial del Ministerio de Desarrollo Agrícola de Brasil. Apoyo FAO y FIDA
- Riquelme, Quintín y Vera, Elsy (2013). La otra cara de la soja. El impacto del agronegocio en la agricultura campesina y en la producción de alimentos. Asunción: Oxfam Paraguay.
- Rivero, H. (2014). *Valor Agregado En Los Productos De Origen Agropecuario*. San José. C. R.: IICA.
- Ruiz S.M. (2015). *De la agricultura arcaica al agronegocio y los modelos asociativos. Su impacto social*. Journal of Agriculture and Environmental Sciences. 4(1-8): 1470-1473
- Salazar, L. L. y Magaña, M. A. (2016). *Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán*. Estudios Sociales, 24 (47): 182-203.
- Silva, J. C. (2003). *Caracterización De La Población, De La Provincia. Evaluación De La Sustentabilidad De Dos Sistemas Productivos De Chacras De Pequeños Productores En El Departamento General Manuel Belgano Provincia De Misiones Argentina*. Bernardo De Irigoyen, Misiones, Argentina: Universidad De Buenos Aires.