

Cultura, territorio e innovación en el sector rural

Una visión desde los actores

Vidal Pino Zambrano

Consultor en proyectos de desarrollo rural

Este ensayo, es una valiosa contribución del consultor en proyectos de desarrollo rural, Vidal Pino. El estudioso cusqueño analiza la situación del campo nacional en la misma línea y perspectiva en la que se halla el esfuerzo de Sierra Productiva y el libro de Richard Webb, Conexión y despegue rural.

Es imposible desligar la identidad, la cultura y el desarrollo, este aspecto es más fuerte en países como el Perú que fue parte de una civilización importante como la Inca. De otro lado, por un conjunto de consideración geográficas, sociales y económicas, sobre todo en el ámbito rural, hay un buen segmento de las poblaciones que habitan en comunidades campesinas y nativas, estas últimas sobre todo en la parte de la amazonia.

En el presente artículo, haremos una aproximación al esfuerzo de estas poblaciones que habitan en pequeñas localidades, en comunidades campesinas y nativas que históricamente se han batido para salir de la extrema pobreza.

El acercamiento entre desarrollo y cultura, que no es algo nuevo, debe partir de la necesidad de construir una nueva mirada sobre el tema con la finalidad de ajustar por un lado, las viejas miradas y propuestas desde el lado académico y político de la lucha contra la pobreza y de otro la necesidad de entender cómo se están dando las dinámicas desde estas poblaciones que trabajan esforzadamente para construir su desarrollo e integrarse a la sociedad nacional e incluso macro regional.

Hay una nueva realidad, incontestable e irrefutable, que remueven tanto teórica como prácticamente, los conceptos tradicionales de desarrollo y particularmente de desarrollo rural y al interior de estos el desarrollo de las comunidades campesinas y los diferentes grupos étnicos que habitan particularmente en la amazonia. Todas estas poblaciones están reinventando sus sistemas de relaciones entre su cultura, la identidad y el patrimonio, contrariamente a las propuestas que vienen desde las "elites intelectuales" ellos las están dinamizando desde su visión y "recogen de la sociedad global" todo lo que puede ser útil y dinamizador.

En tal sentido, para ellos la cultura, no es un aspecto a considerar en el desarrollo, sino el referente que vertebra y le da unidad y dinamismo al resto de las dimensiones, en el continuo flujo con los diferentes factores externos. Así pues, son culturalmente sociedades muy abiertas.

Históricamente estas poblaciones se han movido y recreado sus espacios para la consolidación de sus modos de vida, sus valores, tradiciones y creencias en contacto y relación con los "otros", son sociedad que siempre han practicado la vecindad y el movimiento. De allí surge una frase muy común **partir para quedarse**.

De allí que la idea, también errónea de que ellos buscan su aislamiento y que limitan el ingreso de los foráneos, es tremendamente equivocada. Por ejemplo gran parte de las vías de comunicación construidas a lo largo de la historia por estas comunidades, que fueron hechas a pico, pala y Chaquitacla, era para que pueda venir el enfermero (salud), el profesor (conocimiento), el cura (evangelio), el policía (seguridad) y por supuesto los comerciantes (intercambio) y, dinamizar sus intercambios a través de las ferias ya sean pequeñas o grandes, locales, regionales y macro regionales, generalmente articuladas a las fiestas y los calendarios religiosos. Entonces las ferias son factores apreciados y valorados culturalmente.

La idea es relativamente simple, es sencillamente ver y observar con detenimiento los aspectos, construidos endógenamente, que están facilitando o favoreciendo el avance del desarrollo comunitario rural y no quedarse en la limitaciones o carencias, sino más bien enunciar los desafíos a los que se enfrenta. Adicionalmente, es también un error considerar a la comunidad rural como el único escenario donde los habitantes del mundo rural están ejerciendo sus intercambios, contrariamente y de manera consciente se van integrando, participando, planificando y organizando la interconexión con otros espacios que trascienden los estrictamente comunales para mejorar su calidad de vida.

TRADICION Y CULTURA.

Según algunos investigadores, hacen parte de la tradición andina tres valores fundamentales el **munay** (amar), el **llankay** (trabajar) y **yachay** (conocimiento) y adicionalmente la palabra **allinta** que significa hacerlo bien, es decir allinta munay (ama con pasión), allinta llankay (trabaja con ahincó) y allinta yachay (aprende y comunica con el mayor vigor) y este último también hace evocación a los aspectos espirituales e intelectuales.

Más allá, de la validez histórica de estos valores que a su vez es objeto de diversas interpretaciones, lo concreto es que se viene generalizando y comienzan a ser asumidos como tales. **Nosotros quisiéramos hacer hincapié insistencia particularmente en la noción o principio del munay, que se interpreta, erróneamente, como únicamente amor y se soslaya o esquiva el énfasis en los valores del deseo, apetecer y anhelar.**

Munay es también deseo. El deseo, entendido como anhelar, sentir ganas, aspirar a algo, es la movilidad entre el afecto y la esperanza, es el afán a tener mejores ingresos, a mejorar su sistema de producción, a ganar un concurso en una feria, a poder tener un establo con vacas mejoradas, a vivir más tiempo con su pareja, a que sus hijos se eduquen y tengan buena salud, etc.

Hace algunos años, en una comunidad campesina de Ayacucho, hicimos un ejercicio con mapas parlantes (dibujos hechos por los campesinos sobre papeles de un metro cuadrado) y la pregunta era ¿Cómo ven ellos su comunidad dentro de 20 años), todos dibujaron los campos con árboles (lucha contra la erosión), animales mejorados (mayor producción de leche), riego por aspersion (mejor uso del agua), un tractor (mecanización), las casas con agua, desagüe y luz, buena carretera para que vengan

los comerciantes y los colegios amplios con aulas conectadas al internet y una plaza bonita. Evidentemente todo este deseo para ser cumplido en el lapso de 20 años.

Entonces estos mapas parlantes, nos ayudaron a distinguir la complejidad de los deseos expresados en casi todo el sistema de vida familiar y colectivo de la comunidad, todas ellas como necesidades acuciantes y al mismo tiempo con la posibilidades de lograrse en un tiempo no muy extenso, es decir operable a su vez que se pueda cumplir más de un deseo al mismo tiempo.

En tal sentido, el deseo está asociado a mejorar las condiciones de vida y trabajo, a mejorar los ingresos, está relacionada también a la armonía con el paisaje entre árboles, buenas carreteras, casa confortable, en resumen, está asociado a incrementar la riqueza como condición para construir el bienestar.

Contrariamente a quienes proclaman la pasividad, la idealización del mundo bucólico de la campiña y el ascetismo que no hace sino perpetuar la pobreza, para las poblaciones la esperanza es calmar sus deseos de felicidad y tratar de cumplirlos en los próximos años y no esperar como una utopía inalcanzable, o que solo será tarea de las generaciones futura, ellos quieren ya y ahora, cuanto antes mejor.

Entonces, en este contexto tiene sentido los otros dos valores adicionales como: el **llankay** (trabajar) y **yachay** (conocimiento). Estas pretensiones también se manifiestan en los mapas parlantes, es decir la manera de lograr los deseos, es predicando el trabajo bien hecho, quiere decir trabajando con esfuerzo, acompañado de la frugalidad, la ponderación y la virtud al ahorro en todo sentido. El **yachay** es el conocimiento entendido no solo como educación o formación, sino también al emprendimiento, la autosuperación y la esfera del conocimiento en general.

El principio del deseo está también ligado al sueño a la utopía realizable, ya que se trata de un estado complejo que dará el fruto basado en el esfuerzo y la entrega para generar riqueza que es el primo hermano del bienestar.

En tal sentido, las políticas de desarrollo, lo que tienen que hacer es acompañar y elevar el nivel del deseo, elogiarlo en vez de ocultarlo predicando su virtud como creadora de riqueza.

ENTRE EL ARBOL DE PROBLEMAS Y LA VIRTUD CREADORA DE RIQUEZA

En el Perú así como en América Latina hay varios estudios sobre las comunidades campesinas, desde diferentes disciplinas como la economía, la agronomía, la sociología, la geografía, etc. Todos ellos coinciden en lo complejo del tema y lo complicado que significa la generalización de los elementos que lo integran.

Gran parte de estos estudios, sobre todo en los últimos 30 años, se han hecho con la finalidad de elaborar "proyectos de desarrollo", basados en la metodología del marco lógico, donde el aspecto que define el proyecto es el "árbol de problemas", es decir se ensalza y encumbra las ausencias como por ejemplo: escases de recursos, baja tecnología, ausencia de organización, diferencias de género, lejanía de los mercados, entre otros y muy poco en la dinámica social local que está poniendo en valor sus recursos, las nuevas formas asociativas productivas (grupos de interés mutuo), casi nada sobre las ofertas y las demandas que son mutuas, constantes y mutantes, las

inter relaciones con los otros espacios regionales e incluso fronterizos, la enorme movilidad de la mano de obra, etc.

Otro elemento a destacar de esos estudios o diagnósticos era ver la realidad de las comunidades campesinas siempre en oposición entre desarrollo/subdesarrollo, tradición/modernidad, urbano/rural, pobreza/riqueza, educación/analfabetismo, atraso tecnológico/revolución verde, mercado/pérdida en los términos de intercambio, obreros/campesinos.

Por ello, es imperativo entender no como contrarios sino como sistema entre el territorio y recursos (capital natural), demografía (capital humano), infraestructura, oferta y demanda (economía) y capital cultural, todo ello hace parte de “un sistema de riqueza” y que no puede ser visto únicamente desde la oposición o únicamente desde el “árbol de problemas” al que se debe yuxtaponer el árbol de objetivos y construir el adecuado marco lógico y sus indicadores, como pre requisito para el camino hacia el bienestar.

En ese sentido, el desarrollo no depende de cuan lógico sea el proyecto, depende de cuánto se puede acompañar al “sistema de riqueza” cuyo motor importante es el deseo.

Entonces, los objetivos de las diferentes intervenciones, deben estar centrados en el deseo de esos hombres y mujeres, armonizando y magnificando su “sistema de riqueza” en vez de limitarla, y tomando en consideración el tiempo de esos sueños, ajustándolo a sus necesidades y sus deseos.

Por lo tanto la cultura en los andes es completamente viva y dinámica, no es algo que los ancla en el pasado o que los lleve a ensalzar o elogiar la virtud de la pobreza, ellos quieren salir de tal situación, si bien hacen ofrendas del pasado como la pacha mama (pago a la tierra) o rituales de reverencia a las montañas tutelares, ellos saben que las plegarias o evocaciones no son suficientes, más allá de las ofrendas está el deseo de alcanzar mejoras concretas y tangibles que resulte del allinta llankay, yachay y munay.

Entonces los estudios o diagnósticos orientados a la realización de proyectos basados en el desarrollo comunitario (particularmente en la década del 80 y 90) ha estado desde su surgimiento orientados hacia la búsqueda de soluciones a los problemas de la pobreza y en ese sentido no es un hecho casual que se haya tratado de enmarcarlo dentro del “marco lógico” como una técnica y/o metodología de hacer eficaces los proyectos, no así de hacer eficaz el desarrollo. La mejor técnica de acción social es comprender sus sistemas de riqueza y/o potencialidades y la dinámica que ellos están imprimiendo para acompañarlos en este proceso.

EL BOOM DE LA GASTRONOMÍA Y EL DESARROLLO RURAL

Otro fenómeno a destacar, es lo que se viene llamando el Boom de la comida peruana. Históricamente las diferentes regiones tenían sus platos típicos mantenidos durante siglos, como producto de la aceleración de los intercambios, en las últimas décadas se han producido cambios drásticos, tanto en los hogares urbanos y rurales,

por un conjunto de factores que están modificando los estilos de vida y en los patrones de consumo de alimentos de la población en general. Esta modificación no es solamente en los alimentos consumidos sino en la manera de prepararlos y almacenarlos.

La comprensión de este fenómeno, es de gran utilidad tanto para entender las dinámicas alimenticias y nutricionales así como las dinámicas que se están dando en el sector productivo (agricultura, ganadería, frutales, hortalizas, plantas aromáticas, entre otros).

En tal sentido cualquier intervención de innovación productiva, debe considerar este aspecto. **Se está modificando en el campo peruano.**

De esta manera se podrán elaborar políticas y estrategias de seguridad alimentaria, en correspondencia con los recursos naturales del país y las pautas culturales, destinadas por un lado para aumentar el consumo de energía, proteínas y micronutrientes en los sectores de bajos ingresos, y por otro, para mejorar los hábitos alimentarios y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la alimentación.

El conocimiento del consumo alimentario también es de importancia para desarrollar la canasta de alimentos con sus múltiples aplicaciones para determinar los niveles y estructura del gasto familiar, índices de precio al consumidor, ajustes de salarios, e índices de marginalidad social.

Además, sirve para priorizar el análisis de alimentos y nutrientes a fin de elaborar las tablas y bases de datos sobre composición química de alimentos.

Por otra parte, permite planificar la investigación, producción y comercialización de nuevos productos alimentarios; la publicidad en materia de alimentos; la educación y comunicación alimentario-nutricional; y la orientación al consumidor.

Entre los principales factores que han influido en los patrones de consumo, en el sector rural son: La movilidad muy grande la mano de obra, que se ha acelerado con el incremento de los flujos y mejores oportunidades de trabajo en los diferentes centros urbanos lo que a su vez a modificado sustancialmente la estructura de ingresos y, de otro lado, la demanda cada vez mayor de alimentos está empujando al cambio y la innovación productiva que a su vez está variando las condiciones y relaciones de trabajo particularmente en las comunidades campesinas, en síntesis se ha dado un escenario donde hay “escases de mano de obra” que está empujando a una mayor mecanización de labores fundamentales como son la preparación de suelos y las actividades de cosecha.

En el ámbito rural se está dando también una división del trabajo y posibilidades de empleo por tiempos más largos que los habituales, principalmente por los niveles de relativa especialización e intensificación en la producción pecuaria (pequeñas granjas de cuyes, pequeños establos lecheros y de engorde, pequeñas queserías, mini plantas de transformación como destilados de frutas, son los ingresos, los cambios sociodemográficos, la incorporación de servicios en la alimentación (componente

terciario) y la publicidad. Aunque tienen gran importancia, no se examinarán aquí los factores nutricionales, psicológicos y culturales vinculados al consumo alimentario.

Un reciente estudio en comunidades campesinas, se ha observado que hay un ligero incremento en el consumo de aceites y margarina, incremento del consumo de proteínas de origen extra regional como el pollo y pescado (conservas), arroz y pan.

Mutaciones y diferenciación territorial de la pequeña producción agrícola

Hasta hace muy poco, la idea dominante era que la pequeña producción agrícola, principalmente las que viven en comunidades, eran únicamente de subsistencia y que deberían ser objeto de programas de "asistencia" por parte del Estado ya que ellos no respondían a incentivos de innovación y participación en el mercado. Estos conceptos se vienen cayendo, ya los agricultores responden positivamente a estímulos de la demanda y se están construyendo procesos internos de innovación.

En tal sentido, la revalorización del papel de la agricultura y el reconocimiento de que ésta puede hacer contribuciones directas al crecimiento económico, abre la posibilidad de lograr un lugar no subordinado en las estrategias de desarrollo, especialmente en las regiones donde el peso poblacional del sector rural es importante.

Este impulso inusitado y relativamente nuevo, está acoplado a la dinámica del conjunto de la sociedad, por ello no se puede medir únicamente como su "aporte al producto bruto agrícola", sino como factor de dinamización espacial, territorial y cultural.

En el último censo agropecuario en el 2012, se han identificado 160 especies agrícolas, lo que demuestra la gran variabilidad de los productos: Cereales, tubérculos, hortalizas, leguminosas, frutales, hierbas aromáticas, plantas medicinales.

Del total de portafolio de cultivos el más importante son los cereales que cubren casi un tercio de la superficie cultivada, luego está el maíz con más del 20%, la papa con aproximadamente 18% y frijoles alrededor de 11%. Estos cuatro cultivos son el 77% de la superficie cultivada. En síntesis podemos afirmar que la base de alimentación es cerealera (sumado maíz y cereales), papera y frijolera.

El segundo cultivo importante es el maíz, que es consumido de diferente manera, por un lado para el consumo humano directo el maíz amiláceo, maíz fresco (choclo), maíz morado para la elaboración de bebidas de refresco (chicha) y el maíz para el consumo del ganado y las aves (maíz duro híbrido), este último se cultiva principalmente en la costa.

El maíz amiláceo se cultiva en las partes más bajas de los valles interandinos y está asociado al riego. Este es un producto para el autoconsumo de las familias y el intercambio en los mercados locales. Se emplea para preparar bebidas fermentadas con cierto grado alcohólico (chicha), maíz tostado (cancha) que ha sido incorporada en la culinaria nacional como entrada en los restaurantes y acompañante de uno de los platos más conocidos en el Perú como es el cebiche, que demanda diariamente decenas de toneladas de cancha.

Si bien los rendimientos son bajos en relación a los promedios en América Latina, se debe indicar que la totalidad de cultivos en los últimos 20 años han elevado sus rendimientos por hectárea.

La avicultura vende US\$ 580 millones anuales entre carne de ave y huevos, y compra US\$ 160 millones anuales en maíz amarillo, alrededor de US\$ 60 millones en otros componentes del alimento balanceado (torta de soya, sorgo, polvo de arroz, etc.). Según la Asociación Peruana de Avicultura (APA), el consumo per cápita de carne de ave creció 4,1% anual desde 1995, alcanzando 24 Kg. por habitante, en la actualidad. Ello convierte a Perú en uno de los países con mayor consumo per cápita de pollo de la región.

La principal modalidad de consumo de las aves es el "pollo a la brasa", que es uno de los grandes cambios en la gastronomía del poblador andino, prácticamente no hay un pueblo por muy distante que se encuentre donde no se expende el pollo, que par su preparación demanda cantidades importantes de leña y verduras frescas, esta demanda impulsa la horticultura y la forestación.

El tercer cultivo es la papa, que es el producto emblemático de la Sierra. Casi no hay familia campesina que no destine al menos un área dentro de su unidad para cultivar este tubérculo. Es un producto con gran capacidad de adaptación a todo el micro ecosistemas del Perú tanto en áreas de riego así como en secano. Hay cientos de variedades, siendo las más resistentes las amargas, que se cultivan hasta 4100 de altura, rotando los terrenos con pastos. El 41% de la producción de papa se destina al autoconsumo de las familias, el 29% al intercambio local y el 30% es comercializado.

Los rendimientos son muy variados, mientras que en la costa se obtienen hasta 40 toneladas hectárea, en los valles inter andinos alrededor de veinte, en las partes altas encima de 3800 metros de altura, están alrededor de 8 toneladas, lo que hace 20 años era menos de cinco. El promedio nacional es doce toneladas de tubérculo por hectárea.

El cuarto cultivo son las leguminosas que los hemos clasificado como frijoles, aquí está la producción de arvejas, frejoles, garbanzo, habas y lentejas

En general los cultivos en riego se hacen bajo un sistema de rotación, alternando maíz o la papa hasta por tres años, luego el frijol u otra leguminosas, y pastos cultivados para luego volver al maíz o la papa (paja y forraje). En los terrenos en secano se combinan las tuberosas andinas (papa, oca y olluco) con los cereales (trigo, avena y cebada).

La oferta de pastos naturales, los rastrojos de la agricultura y algunos cultivos forrajeros tolerantes a la altura, permiten a la Sierra sostener la mayor parte de las cabezas de ganado: el 78% de vacunos, el 91% de ovinos, el 70% de caprinos, 61% de porcinos y prácticamente el 100% de camélidos sudamericanos (alpacas y llamas). Se encuentran en la parte andina por encima de los tres mil metros, a excepción de las aves, cuya producción es fundamentalmente en la costa.

La ganadería originalmente está compuesto de llamas, alpacas, vicuñas y cuyes, el resto de la ganadería: vacunos, ovinos, caballos, asnos, cerdos, gallinas, conejos y

patos) ha sido introducida durante el proceso colonial y son animales que se han adaptado durante siglos a las condiciones difíciles del ecosistema andino. El ganado forma parte de una estrategia de ahorro o reserva monetaria para casos de urgencias o eventos sociales (problemas de salud, consecuencias climáticas, matrimonios, etc.). Los vacunos, además de proporcionar guano es también una importante fuerza de tracción animal y los asnos y caballos fuerza de transporte, inexistentes en el Perú prehispánico.

El quinto nivel de importancia en superficie sembrada son las plantas medicinales con casi el 10% de la superficie total aquí están productos como anís, linaza, maca, nogal, manzanilla, páprika, tabaco, achote, palillo, cuya demanda se ha desarrollado mucho en los últimos años acompañado de la revaloración de la medicina andina y rituales ancestrales como el pago a la tierra, curación del susto, baños medicinales, etc. que demandan gran cantidad de hierbas medicinales.

Esta producción se ha diversificado para atender nichos de mercados, combinando de manera inteligente entre una demanda cada vez más grande por plantas medicinales, la gran variedad de climas y un uso intensivo de la mano de obra rural, en ese sentido se ha adaptado a las condiciones de producción, al tamaño de las unidades familiares y al tamaño de los mercados que son muy segmentados generando encadenamientos productivos entre las pequeñas unidades y consumidores que tienen altos ingresos y exigen productos medicinales de alta calidad. Paralelamente han desarrollado microempresas que se vienen especializando en el embolsado y encapsulado de plantas medicinales, con capacidad exportadora.

Los cereales andinos como la quinua, la cañihua y la kiwicha, sobre todo los dos primeros de gran adaptación a los ecosistemas de altura, se pueden cultivar hasta los 4100 metros y son resistentes a condiciones adversas como la sequía, las heladas y el ataque de plagas y enfermedades, las hectáreas que son dedicadas están alrededor del 7% de la superficie agrícola regional. Son alimentos de gran valor nutritivo sobre todo por su alto contenido en proteínas de origen vegetal muy apreciados en el mercado regional y también internacional, actualmente la quinua se está ofertando en mercados europeos y norteamericanos.

Las hortalizas es otro de los mercados que está en auge y constituye uno de los grandes cambios en la agricultura en los andes en las últimas dos décadas. En este grupo de alimentos hay una amplia variedad aproximadamente 30 diferentes especies entre las que resaltan las siguientes: Acelga, ajos, alcachofa, apio, betarraga, brócoli, cebolla, calabaza (curge), coliflor, espárragos, espinaca, lechuga, nabo, tomate, zanahoria, etc.

Hay cambios en hábitos de consumo hacia vegetales y productos frescos. Ello obedece a una mayor preocupación en torno a los hábitos alimenticios y la salud. La mayor demanda también se asocia a la mayor frecuencia de las comidas fuera de casa, las cuales exigen un adecuado manejo de entregas y calidades para atender a los consumidores.

En el campo de la agro exportación se debe resaltar, el caso del café, cacao, bananos, uvas, aceitunas y particularmente el caso de los espárragos. El Perú constituye el

segundo país productor y el segundo mayor exportador de espárrago fresco del mundo.

Los frutales, en general están poco desarrollados en cuanto a superficie pero muy ricos en cuanto a variedad (45 diferentes frutos), en la región prácticamente pueden crecer casi todas las frutas que son las más demandadas en el planeta entre las que se pueden mencionar: Chirimoya, ciruelos, cocos, dátiles, damasco, fresas, frutillas, granadilla, guinda, higuera, lima, limón, mandarina, mango, maní, manzana, naranja, olivo, palta, papaya, pera, piña, plátano, saúco, tuna, uvas, etc.

Los pastos cultivados como la alfalfa, rye grass, trébol, gramíneas como el pasto elefante, pasto Camerún el kudzu, etc., están entrando con cierta intensidad en el área andina que está ligado a lograr tener mayores rendimientos en la producción pecuaria, sobre todo engorde de ganado y mejoramiento lechero. Se debe destacar también el enorme esfuerzo realizado por los pequeños agricultores para mejorar genéticamente el ganado vacuno, ovino y porcino, mediante la inseminación artificial.

A este componente agrícola se debe añadir los cambios que se han suscitado en la producción animal, dada la riqueza marina del Perú, esta es una fuente muy importante de proteínas donde el pescado se consume con relativa abundancia siendo el plato emblemático del Perú el cebiche, que está elaborado con carne de pescado y mariscos que se cosen con el jugo de limón y acompañado con cebolla, maíz tostado y camote. Con la harina de pescado se ha desarrollado la producción industrial de carne de aves, sobre el litoral. Según el Ministerio de Agricultura, el consumo de carne de pollo aumentó de 3 a 14 kg. per cápita en cuarenta años, el cerdo de 1.5 a 6 y el vacuno de 4 a 7 kilos.

RESUMEN

El análisis de la parte rural ha permitido verificar la relación que existe entre ocupación espacial, cultura e innovación agrícola y en qué medida la población sobre todo rural se ha ido adaptando a los cambios internos y externos que se han producido en la sociedad peruana sobre todo en los últimos años.

La dualización del territorio entre las zonas con mayores potencialidades y las que tienen menos posibilidades, así como entre los medianos productores entre 10 y 100 hectáreas y los pequeños productores que en promedio poseen entre 3 a 5 hectáreas, estos se vienen acortando y de alguna manera el campo se está "homogenizando productivamente" como consecuencia de la innovación agropecuaria, mayor adaptación a las condiciones de la demanda y capacidad de la unidad productiva para dar valor agregado a su producción y conocer de mejor manera las redes de comercialización. Si bien la superficie de la finca entre medianos y pequeños es importante, sin embargo ésta no es determinante. El ingreso rural, de esta categoría de productores está más bien ligada al mejor nivel de formación y sobre todo su capacidad de conectarse rentablemente con la demanda social, cultural y territorial de los espacios de demanda que van desde las ciudades intermedias hasta los polos urbanos.

Por ello, las políticas públicas no deben ser únicamente sectoriales, el desarrollo rural no depende del ministerio de agricultura, depende de las políticas que potencien el

capital humano, institucional, infraestructura y sobre todo el acceso a los servicios básicos como agua, desagüe, electrificación y carreteras. etc. Todo ello actúa de manera sistémica para ayudar a los saltos en los procesos productivos y a mejorar la calidad de la oferta agrícola y ganadera.

En tal sentido, la función de la agricultura y ganadería en la formación del territorio es vital y no puede reducirse solamente como aportantes de alimentos a los centros poblados su función incluye otras actividades rurales incluidas la conservación del paisaje, el medio ambiente, las fuentes de agua, así como recreadores de la cultura ancestral que incluye la parte espiritual y el uso de la medicina tradicional.

Se están generando esfuerzos de competitividad y cadenas de gestión y logística con claro impulso agrícola sobre los mercados regionales y locales. La región centro sur no es un gran emporio agro exportador.

Sobre el impulso del mercado nacional entre 1991 y 2013, el producto Agrícola creció 6.3% promedio anual, por encima de la tasa de crecimiento de la población, tanto por un aumento en las superficies sembradas como por mejores rendimientos por hectárea sobre todo por dos aspectos la intensificación del riego y la mejora en la fertilidad de los suelos en parte porque se comienza a usar más el estiércol del ganado que antes se usaban en la cocina y que está siendo sustituido por el uso de la energía eléctrica y el gas.

Si bien algunos estudios demuestran que, durante los últimos veinte años, la pobreza se han reducido y mejorado los ingresos. A pesar de esta reducción de largo plazo y de las mejoras observadas durante la década de los noventas, la pobreza en el Perú es todavía y sigue afectando casi a la mitad de la población rural.

Los consumidores en general no solo demanda productos “primarios”, es decir aquellos que salen directamente del campo, sino que comienzan a desarrollarse un complejo de especificaciones nutricionales, de sabor, de forma y utilidades de tiempo para su preparación, en el cual la incidencia de la materia prima agrícola y ganadera se ve crecientemente confrontada por los nuevos hábitos de consumo. La moda hacia productos vegetales sanos es un impulso a la agricultura local frente a los productos envasados, así como el queso y el yogurt incentivan la producción lechera.

Con las nuevas tendencias de mercado, los consumidores demandan productos nuevos (oportunidades para el rescate y mejoramiento de los productos autóctonos), y los procesos a los que los productos deben ser sometidos para poder llegar a los mercados, demandan características organolépticas y bioquímicas, que en buena medida son un factor de revaloración de la biodiversidad. Las variedades nativas y los “productos de chacra” entendidos como frescos y orgánicos que tienen demandas importantes.

Cusco, marzo del 2014.