



LA CANASTA
LOCAL 

*La Canasta Local,
una comunidad alimentaria que surge en pandemia
como una alternativa sostenible en la producción y
consumo de alimentos en Tarapacá.*

Carla Betanzo Rivera, María José Laytte García, Carolina Rodríguez Burgos
y Eunice Ruiz Álvarez. Consultora Qalaphurka SPA
qalahurka@gmail.com

La Canasta Local es un proyecto que nació en abril del 2020, impulsado por cuatro amigas muy vinculadas a la agricultura familiar campesina e indígena. La iniciativa tiene por objetivo promover el consumo sostenible de alimentos y poner en valor el patrimonio agroalimentario de la región de Tarapacá. Consiste en ser un sistema alternativo de comercialización de alimentos que se compone por una red de pequeños(as) agricultores(as), una red de consumidoras(es) y el canal de comercialización que vincula ambas partes de la cadena. Como la región tiene diferentes pisos ecológicos, tiene mucha diversidad alimentaria entre frutas, verduras, hierbas medicinales y alimentos de origen animal, por lo que nuestra forma de dar abasto en cantidad y diversidad es gracias a la red de productores en todas las comunas de Tarapacá que nos abastecen. De esta manera se pueden armar las canastas en tres formatos (pequeña, mediana y grande) y venderlas en la red de consumidores en las ciudades de Iquique y Alto Hospicio, con un servicio de despacho a domicilio. Comercialmente, trabajamos

con precios justos y con un sistema mixto de suscripciones (mensuales y quincenales) y venta de canastas sueltas. El envase de la canasta es en formato a granel con una caja de madera que se reutiliza, es decir, cuando se entrega una canasta a una persona, se devuelve su canasta anterior. Además de La Canasta Local, también dimos espacio a la creación de La Canasta Solidaria, en donde, quienes nos compran pueden donar alimentos de su canasta que no consuman u otros alimentos no perecibles que tengan en sus casas. De esta forma, llevamos los alimentos a familias migrantes u ollas comunes que nos contactan a modo de donación. **Todo el proceso de construcción de este canal alternativo de comercialización, ha sido muy enriquecedor durante la pandemia, porque nos ha mostrado que a través del trabajo colaborativo, amoroso, creativo y basado en la confianza se fortalecen las ideas y los vínculos entre personas que nos interesa participar activamente en torno al consumo sustentable.**

¿Cómo funciona la Canasta Local?

La Canasta Local es un proyecto que nació durante el inicio de la pandemia en Chile, como una idea de cuatro amigas. Al parecer, y como nos dijeron las cartas del tarot, la vida nos puso a las cuatro en ese preciso momento para juntarnos a trabajar juntas en algo que nos hiciera sentido. Por diferentes razones, cada una de nosotras, por separado, nos hemos vinculado fuertemente con las comunidades campesinas e indígenas andinas del altiplano de Arica y Tarapacá, razón principal que nos inspiró a crear el proyecto *La Canasta Local* en la Región de Tarapacá. Cada una en su camino, hemos aprendido a valorar y ser más conscientes sobre el patrimonio agroalimentario de la región en cuanto a las semillas locales, la diversidad de alimentos, la producción a baja escala, los manejos agroecológicos, las ceremonias y tradiciones que envuelven una forma de vida íntimamente vinculada a la tierra y al cosmos.

Al mismo tiempo, en plena pandemia muchas personas que trabajan y hacen agricultura, se vieron enfrentadas a esta crisis económica y alimentaria en donde disminuyeron las ventas de su producción, se encarecieron todos los insumos, los precios de la fruta y verdura fluctúan según valores que ponen los intermediarios, sumado a la creciente sequía y deterioro de ecosistemas que lleva larga data.

Viendo este escenario de crisis e inspiradas en este tipo de conocimientos que integran un ecosistema en su totalidad, desde donde el buen vivir tiene sus cimientos y se practica en comunidad, es que nace *La Canasta Local* como un sistema alternativo de comercialización de alimentos.

El proyecto consiste en ser un canal corto de comercialización que vende canastas alimentarias con productos provenientes solo de la región, de temporada y de pequeña agricultura. Nuestro escenario ideal sería comercializar 100% alimentos agroecológicos, además de las otras características mencionadas, sin embargo, estamos conscientes que existe una realidad a nivel país y a nivel mundial, en donde se ha puesto el foco a industrializar y occidentalizar la agricultura a través de incorporación de agroquímicos, maquinaria pesada, modificación genética, patente de semillas, privatización de recursos naturales, entre otros. Todos estos esfuerzos por hacer una agricultura más “productiva y eficiente”, también significó la pérdida de semillas orgánicas, resistencia de plagas y enfermedades que afectan a animales y plantas y pérdida de biodiversidad alimentaria. Como es un escenario complejo, es que entendemos que vivimos en un proceso de transición, y que por el momento trabajamos fomentando los principios de sostenibilidad que tenemos al alcance, es decir, comprar a la pequeña agricul-



*un equipo de mujeres
emprendedoras y muy buena onda*



*territorio
tradiciones*

tura por su trabajo artesanal, local para disminuir los km recorridos de los alimentos y de temporada porque se respetan los ciclos de siembra y cosecha sin alterar la producción estacional. Actualmente, *nuestra iniciativa está compuesta por:*

- Una **red de pequeñas(os) agricultoras(es) que nos abastecen de alimentos:** trabajamos con agricultoras(es) de las diferentes comunas rurales y pesqueras de Tarapacá, como Huara, Camiña, Pozo Almonte, Colchane, Pica y las caletas de Iquique. Desde sus chacras, envían sus cosechas y/o recolección de alimentos de temporada a través de los buses locales como encomiendas. Estos buses llegan con la mercadería al mercado de Iquique y nosotras los retiramos en sus paraderos.
- Una **red de consumidoras(es) en las ciudades de Iquique y Alto Hospicio** que nos compran las canastas alimentarias. Estas personas compran los alimentos a través del pago de una suscripción mensual y también otras personas que no están suscritas y compran regularmente. Es una red porque tenemos un grupo de Whatsapp abierto a todas las personas que consumimos estos alimentos, donde compartimos recetas, plantamos las semillas de los alimentos que vienen en las canastas y creamos comunidad.



- Y nosotras que somos el **canal de comercialización local**. Esto quiere decir que somos quienes organizamos y coordinamos con las y los agricultores el envío de los alimentos, realizamos material educativo que publicamos en nuestras redes sociales en torno al origen de los alimentos, las semillas locales, la agricultura familiar campesina, los saberes ancestrales, la soberanía alimentaria, entre otros. Las redes sociales, hasta el momento han sido nuestra plataforma para mostrar lo que hacemos en forma transparente y ofrecer confianza a la comunidad que nos siguen de la red de agricultores y consumidores.

El proyecto tiene por objetivo promover el consumo sostenible de alimentos y poner en valor el patrimonio agroalimentario de la región de Tarapacá. En este lugar del norte de Chile, hay cuatro pisos ecológicos (altiplano, precordillera, pampa y costa), los que proporcionan diferentes tipos de

alimentos. Los protagonistas en alimentar a la población son las personas que trabajan con la tierra y los animales, que en su mayoría se identifican con la etnia Aymara. En el altiplano, sobre los 3.500 m.s.n.m, los agricultores cultivan principalmente quinua y papas, recolectan hierbas medicinales y también, de la ganadería camélida, las personas producen charqui de llamo y textiles de alpaca. Si bajamos a la precordillera, hay quebradas, por donde bajan los ríos y se dan los cultivos en terrazas, y se presentan fértiles valles donde crecen zanahorias, maíz, ajo, cebolla, betarraga, tunas, membrillos, tumbos, capulí, hierbas medicinales, locotos, rumbas, entre otros. Luego en la parte de la pampa, las comunidades cultivan hortalizas de hojas y frutales como dátiles, mangos, guayabas, limones y maracuyá. Finalmente, cuando llegamos a los 0 m.s.n.m, están las caletas pesqueras que proporcionan pescados, mariscos, algas y, también, algunas hortalizas de hoja como la acelga.

Toda esta diversidad alimentaria es una gran fuente de vida para las personas y todos los seres vivos que habitamos la región. Esto ya era de conocimiento en las comunidades andinas campesinas, quienes han sabido cuidar el ecosistema y sus semillas gracias a sus manejos ancestrales que por miles de años han transmitido este conocimiento de generación en generación.

En concreto, este sistema alimentario alternativo al sistema convencional de comercialización **consiste en comprar los alimentos de temporada que cosechan o recolectan los(a) agricultores(as), armar las canastas en sus tres formas (pequeña, mediana y grande) y venderlas a la red de consumidores(as) en las ciudades de Iquique y Alto Hospicio con un servicio de despacho a domicilio.** Es un sistema alternativo y no convencional porque es un sistema que se basa en la confianza y la cercanía entre agricultoras(es) y consumidoras(es) en torno a lo que se comercializa. Es decir, no buscamos sellos o certificaciones a través de terceros, porque creemos que la confianza, cercanía y creación de comunidad, nos da las garantías suficientes y la capacidad de definir las características de alimentos que queremos y podemos producir, comercializar y consumir. **Además, trabajamos con precios justos y con un sistema mixto de venta con canastas sueltas y suscripciones** (mensuales y quincenales). El envase de la canasta es en formato a granel con una caja de madera que se reutiliza, es decir, cuando se entrega una canasta a una persona, esta devuelve su canasta anterior.

De esta manera, se evita el uso de plástico o sistemas de envasado que generen basura, a excepción de unos pocos alimentos que lo requieren como el queso o los dátiles al vacío. Junto con *La Canasta Local*, creamos La Canasta Solidaria, en la cual, quienes nos compran pueden, además, donar alimentos de su canasta que no consuman u otros alimentos no perecibles que tengan en sus casas. **De esta forma, nosotras llevamos los productos recolectados a familias migrantes u ollas comunes que nos contactan para adquirir la donación.**

Otro punto a destacar que nos diferencia del sistema alimentario convencional es el sistema de distribución que utilizamos. En general, los agricultores nos envían los alimentos a través de los buses rurales que pasan por los diferentes pueblos del interior, algunos días de la semana, y llegan al mercado central de Iquique donde recogemos las encomiendas. Es decir, aprovechamos un sistema de transporte ya establecido sin generar nuevos recorridos. Por último, el reparto de las canastas se concentra en un día de la semana con un sistema de ruta haciendo más eficiente la distribución de los alimentos.

Esta iniciativa no ha sido fácil, sobre todo en la tarea de fortalecer la red de consumidoras(es). Las estrategias que hemos adoptado para llegar a este grupo de personas es acercar “el campo a la ciudad”, es decir, mostrar qué y quiénes están detrás de los alimentos. Así es como las redes sociales han sido la plataforma que hemos utilizado para publicar mate-

rial educativo donde hablamos de: la responsabilidad que tiene quien consume un producto a la hora de elegir lo que se compra, a quienes se les compra, el desperdicio de alimentos, la huella de carbono de un sistema alimentario convencional, las distancias recorridas de los alimentos, el rescate de variedades locales, el manejo agroecológico de los cultivos, las técnicas ancestrales de producción, la cosmovisión indígena, la biodiversidad alimentaria que existe en la región, la estacionalidad de los alimentos, las certificaciones orgánicas, entre otros. Luego de dos años de funcionamiento del proyecto, se ha creado una red cada vez más sólida y comprometida de agricultores que abastecen a las canastas y una red de consumidores que las compran. Estos últimos, además tienen una participación activa en la promoción de este canal alternativo de consumo de alimentos. En el medio, estamos nosotras que llevamos a cabo toda la logística, organización y generación de material educativo para mostrar las características de este sistema de comercialización. Los desafíos más grandes a los que nos hemos

enfrentado tienen que ver, por un lado, con las formas de comunicación en que hacemos llegar el mensaje a las personas en la ciudad y a cómo consolidar una nueva idea de consumo. Por otro lado, el desarrollo de un modelo de negocio que sea cooperativo, justo y sostenible tiene la dificultad de desarrollarse dentro de un sistema mayor que es neoliberal y que fomenta relaciones basadas en la competencia, la desconfianza, la industrialización del campo y la insostenibilidad ambiental (entre muchas otras cosas más).

En este camino, los aprendizajes han sido muchos y llenos de sorpresas que no esperábamos. Hemos aprendido a conocer y disfrutar de las muchas variedades alimentarias que nos brinda la región, incluso, nosotras mismas como consumidoras de estos alimentos, nos hemos adaptado a comer diferente y más saludable, reemplazando frutas y verduras importadas, por los alimentos que nos brinda *La Canasta Local*. También, nos hemos dado cuenta de que la re-





gión de Tarapacá cuenta con todos los nutrientes necesarios en materia de alimentos frescos. Hemos aprendido de los diferentes manejos que realizan los agricultores con sus cultivos, de la estacionalidad de los diferentes alimentos, de los usos y propiedades de las hierbas medicinales y, lo más importante, es que hemos aprendido a trabajar en equipo y contagiar a que más personas se sumen a ser parte de esta iniciativa. Este último punto ha sido muy enriquecedor, ya que, a pesar de la pandemia, nos ha permitido crear en nosotras mismas y vernos como un equipo de mujeres remando en la misma dirección. La *Canasta Local* nos ha mostrado que este proyecto es el reflejo de nosotras, nuestra creatividad y

todas las personas que están detrás.

Nuestros aprendizajes nos han permitido desarrollar otras habilidades relacionadas al levantamiento de información y al trabajo con las comunidades en torno a la soberanía alimentaria, el desarrollo rural, el fortalecimiento comunitario, la agroecología y el poder femenino en el campo.

Durante el tiempo que llevamos, hemos tenido altos y bajos, en donde hemos rescatado que lo más importante es que las personas nos conectemos con la naturaleza de forma amigable y cuidadosa... ¿y qué mejor que a través de lo que comemos?