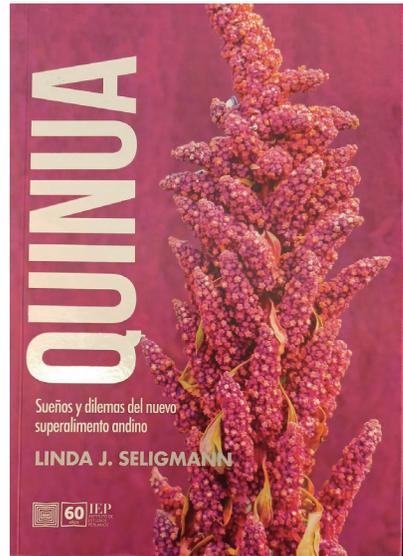


## COMUNIDADES INDÍGENAS, MERCADO Y CAPITALISMO

Seligmann, Linda<sup>1</sup> (2024). *Quinua. Sueños y dilemas del nuevo superalimento andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

En síntesis, Seligman trata las complejas tramas que se tejen alrededor de la fama de producción de quinua desde fines del siglo XX como “superalimento global”. Es un texto escrito en lenguaje ameno, con densidad etnográfica e inteligente, que transmite saberes y conocimiento tanto a los académicos, como a los actores sociales inmersos en el tema. El estudio versa sobre una comunidad quechua-hablante ubicada en el distrito municipal Huanoquite, de la provincia Paruro, del departamento de Cuzco, en Perú, con más de 5.700 habitantes, situado a 3.402 msnm (pp. 24-25). La autora intenta entender qué

pasa con los/as campesinos/as “cuando la quinua deja de ser un cultivo menor para convertirse en un importante producto de exportación”. Dos preguntas iniciales orientan esta investigación: “¿de qué manera afrontan las comunidades andinas las consecuencias de las implacables exigencias de la globalización neoliberal? ¿Cómo se han adaptado a estas exigencias?” (p. 22).



1. Socióloga y Antropóloga, con PhD en Antropología; profesora emérita en College of Humanities and Social Sciences de George Mason University de Estados Unidos. Especialista en temas agrarios de las regiones de sierra sur del Perú. *La vida en las calles. Cultura, poder y economía entre las mujeres de los mercados del Cuzco*, publicado en inglés el año 2004 y en español el año 2015 por IEP es uno de sus estudios referentes.

El tratado inicia con el contexto histórico de producción de quinua. Describe las condiciones de producción, revela estrategias a corto y largo plazo de la lucha de los huanquiteños en defensa de los recursos locales. Para este propósito, acuden a recursos culturales para preservar los derechos de las comunidades territoriales frente al Estado y a los privados, a quienes consideran una amenaza para preservar “sus medios de vida” (p. 51). En la obra se pueden advertir seis ejes temáticos: 1) Estado, Reforma agraria de 1969, tierra y campesinado. 2) Estado neoliberal, local y desarrollo. 3) *Quinua y sistema productivo tradicional*. 4) Visiones sobre seguridad y soberanía alimentaria. 5) Cambios en el consumo de quinua y emprendedurismo. 6) Cultura y combate espiritual frente a la expansión estatal. Esta reseña concentra su atención en destacar las contribuciones relevantes sobre tres tópicos, ofreciendo comentarios y observaciones críticas que permitan avizorar nuevas vetas de investigación de otros casos.

### **Contribuciones y temas pendientes**

El año 2013, la Organización de Naciones Unidas (ONU) declaró el Año Internacional de la Quinua. El gobierno peruano promovió la quinua como alimento indígena a nivel internacional, creando asociaciones de productores. La obra ofrece información sobre volúmenes de producción de quinua peruana entre 2013 y 2021; según los datos obtenidos, esta pasó de 18,67 a 51,6 millones de kilos, lo que representó 79,5 a 105 millones de \$us, superando el 72% de la producción mundial (p. 20). La quinua es producida por las “comunidades indígenas”. Como comentario, no hay una precisión sobre los criterios de clasificación y diferenciación conceptual entre “comunidades indígenas” y “campesinas”.

La autora debate sobre el concepto de *desarrollo*. Los huanquiteños relacionan el desarrollo con la privatización de la tierra, carreteras, salud, educación, promovida por organismos no gubernamentales y el Estado (p. 32), con fines de superar el hambre y generar el progreso. Tienen esperanzas de “mejorar sus vidas”; intentan conectarse con actividades de turismo (p. 33) especialmente promovidas por las mujeres, elaborando comida andina con insumos de quinua. La autora sostiene que la quinua desafía temas de clase, etnia y género (p. 34), y mejora el nivel de vida de los pro-

ductores si controlan las etapas de producción y comercialización (p. 35). Sin embargo, reconoce que el Estado orienta sus acciones hacia el monocultivo de la quinua y los precios dependen de los vaivenes del mercado, lo que no condice con los sueños locales. Paralelamente, el Gobierno peruano otorga “concesiones mineras a empresas transnacionales en las regiones próximas a Huanoquite” (p. 39); esta actividad minera amenaza la agropecuaria regional, ya que contamina el agua. Como comentario, a falta de información, no precisa si esas empresas mineras tienen estaciones de tratamiento de residuos sólidos y aguas residuales. De hecho, la minería a cielo abierto opera con tráfico de motorizados pesados por rutas de tierra, lo que contamina el suelo con residuos mineralógicos. Los espacios agrarios absorben esas tierras mineralizadas por la acción de la naturaleza (el viento) y el tráfico; esto reduce las potencialidades productivas de los suelos y los convierten en tierras desérticas.

En Perú, la *reforma agraria* recién llegó en 1969 bajo la presidencia de Juan Velasco, quien eventualmente “reforzó los derechos indígenas” (p. 61). En la sierra, las tierras agrícolas son fragmentadas en pequeñas parcelas situadas en diferentes microclimas. Los comuneros detentan complejos derechos de uso (p. 63), similares a los valles interandinos (cfr. Llanos y Spedding, 1999). En 1969, las tierras de hacienda fueron expropiadas, aunque muchos hacendados lograron retener derechos sobre tierras más fértiles y bajo riego. Por su parte, los comuneros tenían derecho a las tierras cultivables cumpliendo obligaciones comunales específicas (p. 64). En ese entonces el comunero adquirió un reconocimiento del Estado peruano como “comunidades campesinas”. Sin embargo, el Estado se reservó el derecho de confiscar las tierras si no estaban bajo cultivo (p. 66). En 1992, con la derrota de Sendero Luminoso, el Estado privatizó las tierras campesinas bajo la Ley de “libre mercado” (p. 68). Aunque la obra no se refiere a alguna ley específica, suponemos que es la N° 24656, Ley General de Comunidades Campesinas, promulgada en diciembre de 1992, que, en su artículo 4, inciso g) sobre competencias de comunidades, se refiere a la constitución de “empresas comunales, multicomunales y otras formas asociativas”. El artículo 15 señala que, si la comunidad no está en condiciones de explotar la tierra, puede constituir empresas con terceros. En nuestra modesta opi-

nión, hecha la ley, hecha la trampa. El Estado peruano –suponemos– aplicó los preceptos legales señalados, aprobados en el régimen autoritario de Fujimori para la entrega de concesiones mineras.

En el capítulo 2, se señala la *seducción del Estado* a las comunidades. El Estado abrió carreteras asfaltadas, caminos vecinales que conectaban poblaciones e inducían al desarrollo. La autora observa que el impacto de las carreteras fue nefasto en lo social y económico. Las rutas de “piedra pulida y sudor colectivo” del incanato (p. 77) quedaron anuladas. En el pasado había flujos y patrones de comercio y transporte de sal para el intercambio en múltiples direcciones, que permitían mantener la dinámica económica y social regional (p. 78). La carretera Huanquite-Cusco suprimió la circulación de recuas de llamas y el intercambio de sal con productos del valle (n. 1; p. 78). “Las Bambas, una mina a cielo abierto a 4.000 metros de altitud con vetas de oro, cobre, plata, molibdeno y otros metales preciosos...” (p. 84) cambió la dinámica económica local y regional. Como mano de obra, 52 jóvenes trabajaban en el servicio de transporte local y regional. No se usa más transporte en animales. El municipio implementó el “ómnibus escolar”, se crearon becas universitarias, etc. Con todo ello, se transformó la cultura andina. De aquí podemos deducir, para el caso boliviano, ¿cuáles son los impactos de las acciones del Estado en regiones rurales desde 1994? Como objetivo provisorio: *indagar* el papel del Estado nacional y local en la transformación social, económica y política de las regiones rurales.

Entre tanto, al parecer no todo fue negativo. El municipio incentivó la nutrición escolar, con “...el uso de alimentos locales, como la quinua, en los desayunos y almuerzos escolares” (p. 87). La Asociación de Productores de Quinua, con el desarrollo de la comunicación, logró realizar encuentros entre productores de diversas regiones tanto en Cusco como en Lima, donde “...intercambian información sobre sus experiencias en el cultivo, procesamiento, preparación y comercialización de la quinua” (p. 90). Como comentario, en nuestra experiencia, a estos eventos generalmente suelen asistir líderes y/o representantes de manera selectiva; falta saber si hubo una efectiva retroalimentación en sus regiones de origen. De esto, surge un objetivo específico provisorio: *Investigar* el papel de la formación de líderes locales en la generación de emprendimientos productivos.

En la primera parte, Seligmann ofrece escasa información sobre la *producción de quinua*. En las regiones altas, los comuneros cultivaban la tierra con ciclos de hasta 4 a 5 años de descanso. En ese periodo, la tierra se destinaba al pastoreo colectivo para que recupere nutrientes (cfr. Llanos y Spedding 1999, p. 96). “Los *raymis* no se consideraban propiedad individual, sino de la comunidad, aunque se distribuían parcelas de acuerdo con los derechos de uso a los hogares de la comunidad; también se asignaban parcelas para los fondos comunales y las necesidades de las autoridades comunitarias...” (p. 68). Un comentario: la producción para fondos comunales permite la financiación e independencia organizativa de la comunidad, lo que amerita una investigación. En la puna la rotación de cultivos se denominaba *t’ijray*. El ciclo de cultivo comenzaba con la papa, luego con haba y si la tierra aún dispone de nutrientes se cultivaba trigo o tarwi. Algunos productores de Huanoquite alquilaban tierras. Los inquilinos intentaron establecer patrones propios de rotación, lo que no dio resultados (p. 69). Para ampliar la producción, los pequeños productores no cuentan con acceso a crédito ni mercado estable; hechos que provocan mayores desigualdades a nivel local. Se trata de un sistema productivo tradicional de los Andes, que requiere flujos interdomésticos de trabajo específico; que está ausente en este estudio (Cfr. Llanos y Spedding, 1999).

En el capítulo 4, la autora destaca la popularización del consumo de quinua, que ahora está presente en restaurantes y hogares, gracias a sus “propiedades saludables y medicinales” (p. 127). Hay la tendencia a ampliar la producción, pero los campesinos apenas cuentan con dos hectáreas de tierra cultivable (p. 70). Existe información de que la quinua “...se puede cultivar en altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 4.000 metros (Jacobsen, 2003: 167)” (p. 128). Seligmann apunta que existen estudios como de Ofstehage (2011, p. 105), que considera a la quinua como una planta resistente al frío, a las heladas y como una semilla con capacidad de combatir el hambre. La autora destaca que la quinua es una semilla altamente adaptable y virtuosa de los Andes, se refiere a variedades; pero, no las precisa, lo que amerita más estudios sobre las variedades y condiciones de producción. Para el caso boliviano, Durán (2018) concluye que “la salinidad del suelo y la aridez del clima no permiten cultivar otro producto

que no sea la quinua” (p. 51). Y, continúa afirmando: “la quinua real solo se produce en la zona intersalar de Bolivia” (p. 103). Es importante *indagar* sobre las condiciones ecológicas, técnicas, económicas y sociales de producción de la quinua.

Seligmann describe que, antes de la siembra, los productores removían la tierra para airearla, desterronar y sembrar con bueyes (alquilados por 60 soles la hora); luego rastrillaban a mano sobre la semilla esparcida. Esta actividad se la realizaba los meses de octubre y noviembre. Los quinales en crecimiento sufrían ataque de pinzones (*ch'ayna*). Para combatir a esta plaga, se cultivaba intercalada con surcos de maíz. La cosecha de quinua se realizaba durante los meses de mayo y junio (p. 135). A los cosechadores se les ofrecía “un salario” (esto no es claro, supongo que se refiere a jornal), combinado con “intercambios recíprocos de mano de obra” (p. 136). La cosecha de una hectárea de quinua requiere de 12 a 15 trabajadores. Para cosechar se cortaban los tallos de la quinua a mano con herramienta “guadaña afilada llamada *ichuma*” (p. 138). Los tallos cortados con grano se trasladaban al sitio con lonas extendidas y se apilaban en hileras. La trilla se hace de manera rústica. La obra no ofrece más descripción detallada del sistema productivo y queda pendiente un objetivo provisorio: *describir* el sistema productivo de quinua en términos de actividad, uso de mano de obra, herramientas, tiempos e insumos.

Después de esta corta descripción del sistema productivo, la autora destaca los proyectos estatales de Innovación Agrícola (INIA). El Estado peruano advierte que el uso de agroquímicos devalúa la calidad de la quinua en el mercado internacional. Por su parte, los productores campesinos le demandan al Estado “certificación orgánica” (p. 142). En ese marco, en la producción, utilizan pesticidas naturales: agua hervida de *tarwi* con semilla de rocoto (p. 152-3), con el objetivo de alcanzar la categoría de “denominación de origen”. Como parte de la oferta formativa estatal, los ingenieros de INIA les ofrecieron capacitación en español sobre el uso de trilladoras. Un aspecto que destaca la autora es que las mujeres quechua-hablantes son partícipes activas en la producción de quinua: siembra, deshierbe, cosecha, aventado, procesamiento y comercialización; sin embargo, son ignoradas por el personal de INIA. Estos tratos generaron desconfianza generalizada

(cfr. pp. 142-7). Es de preguntarse: ¿los productores de quinua alcanzaron la categoría de “denominación de origen”, y ¿en qué condiciones? *Investigar* las condiciones de producción y certificación de producción de quinua.

Del rendimiento solo hay datos sueltos; menciona un caso que vendió 18 sacos c/u de 56 kilos a un total de 3.420 soles, que equivale a 190 soles el saco y 3,4 soles por kilo de quinua. Y que entre 2013 y 2017 cultivaron algunos años hasta 23 Has (pp. 149-150). No precisa si es por unidad económica o la comunidad. Un dato importante es que la quinua dulce tiene mayor demanda y esta variedad es la más preferida por los pájaros (p. 158). Se conoce muy poco sobre el papel de INIA y los técnicos para subsanar estos baches productivos. En Bolivia, entre 2013-2014, por quintal de quinua, se pagaba al productor 1.300 Bs. por quinua convencional y 1.500 Bs. por quinua ecológica (Durán, 2018, p. 100). Por su parte, EEUU pagaba un monto superior a 660 \$us por quintal el año 2014 (Durán, 2018, p. 102). Existen cadenas de comercialización desde el productor, el intermediario, la procesadora hasta los exportadores.

Con relación a *Visiones sobre seguridad y soberanía alimentaria*, Seligmann señala que hay estudios que sostienen que “...la quinua [es] rica en carbohidratos, baja en grasas y rica en vitaminas y minerales, podía utilizarse como infusión con efecto diurético, como emético, para el tratamiento de problemas hepáticos, trastornos urinarios, cólera, apendicitis, cáncer, mareo, y mal de altura; como emplasto externo para huesos rotos y como potenciador de leche materna...” (p. 166).

Investigaciones posteriores ratifican el valor nutritivo de la quinua; tanto “...la NASA como los paracaidistas en la segunda guerra mundial confiaban en su valor nutritivo y su portabilidad como ración durante sus misiones (Dobkin, 2008: 31)...” (p. 167). Por su importancia, la INIA administra 8 bancos de germoplasma. Según Seligmann, la creación de estos bancos ignoró los “derechos y beneficios” de los indígenas quienes invirtieron tiempo por milenios, adaptando variedades a entornos geográficos (p. 168). Los huanoquiteños ven un peligro en la “biopiratería”. Observan que “investigadores sacaron de contrabando semillas nativas de sus comunidades” a España y Estados Unidos. La variedad de quinua, adaptada a microregiones ecológicas “estaba siendo robado y cooptado sin compen-

sación” (p. 169). En esta línea, valdría la pena indagar los destinos y la reproducción de la quinua en el mundo.

Otros opinan que no todo fue negativo: “...el aumento de la demanda de quinua contribuye al bienestar de los productores indígenas, (...) quizás no consuman tanta quinua como antes, los ingresos derivados de la venta del producto les permiten comprar más verduras (...), con más nutrientes saludables” (p. 173). Detrás de estas corrientes de alimentación saludable, hay percepciones de clase y etnia. “Los no andinos definen la ‘salud’ en función de las micropropiedades de los alimentos (no tener gluten, proporcionar fibra o ciertas proteínas o vitaminas)...” (p. 173)<sup>2</sup>.

Entre tanto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2002) propone una producción especializada de quinua para garantizar la seguridad alimentaria, entendida como “...el acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades de toda la población sana y activa (Krögel, 2010: 211-212)...” (p. 174). Por su parte, la autora sostiene que esta idea va en contrasentido de los andinos, que es “...poder saborear sus tipos de quinua favoritos junto con todos los demás alimentos que producen...” (p. 175). En el trabajo de campo la autora nota que los burócratas del Estado percibían que los productores pierden mucho esfuerzo produciendo variedades de quinua en vez de especializarse en una, aunque saben que es “mejor para el medio ambiente”. Estas diferencias obedecen a cómo define cada actor “el riesgo, el beneficio, los alimentos y la sostenibilidad” (p. 175).

Es comprensible que, en la sierra, las parcelas agrícolas no sean extensas. Es fundamental precisar el tamaño de las parcelas, el manejo de microclimas adaptado a cultivos específicos, ciclos de rotación, semillas, etc. Los *raymi* (análogo de *qapana*, *aynuqa* o *manta*) son sistemas productivos técnicamente factibles y económicamente poco viables. Estos sistemas con escalonamiento de cultivos permiten “distribuir los riesgos agrícolas” (Rivera y equipo THOA, 1992, pp. 91-95) y no están orientados hacia la

---

2. Bourdieu (1984/2000) ofrece una descripción etnográfica contrastada y señala que la comida “...popular, tenemos la primacía declarada de la *función*, que se encuentra en todos los consumos: la comida ha de ser *sustanciosa*, ha de «dar fuerzas», como debe de hacerlo el deporte (...). Por el lado burgués se tiene la primacía de la *forma* (...) («guardar las formas») que implica una especie de censura y de represión de la función...” (Bourdieu 1984/2011, p. 30).

ampliación de producción. De ahí la necesidad de investigar los cambios y continuidades del sistema productivo tradicional y las posibilidades de ampliación de producción de quinua en dicho sistema en detalle. El mismo hecho de “falta de acceso al crédito” (p. 253), considero que tiene que ver con los problemas de tenencia de la tierra, que no aclara este tratado.

Seligmann define *seguridad alimentaria* como “La capacidad de cultivar con éxito diferentes tipos de quinua en distintas condiciones climáticas, conlleva el potencial de mejorar e incluso garantizar la seguridad alimentaria no solo para los productores indígenas, sino también para los consumidores de otras partes del mundo”. Por su parte, el Estado demanda “producir quinua orgánica para la exportación” (pp. 176-7), acompañada con proyectos de economía de turismo y gastronomía, donde incluye la quinua. La propuesta de “...sustitución de arroz y trigo por quinua en los desayunos y almuerzos escolares subvencionados por el Estado” (p. 178) parece ser acertada. Sin embargo, la autora señala que requiere inversión estatal en los cultivos nativos de “pequeña agricultura familiar o campesina” (p. 179) de “quinua, *maca*, *tarwi*, *kivicha* y *cañihua*” (p. 180). Los huanoqueños, a la cabeza de su alcalde, hacen eco de estas propuestas. Entre tanto, queda por verse si los gobiernos locales asumen dicha responsabilidad. En este tratado, no hay información sobre quiénes y en qué condiciones elaborarían el nuevo menú del desayuno escolar, tema para el debate como objetivo provisorio: investigar la factibilidad de dichos proyectos.

Entre tanto, el “Foro Mundial de Soberanía Alimentaria de Mali” apuesta por la “Vía Campesina” y fundamenta el concepto de soberanía alimentaria, destacando la participación de la mujer y los productores indígenas:

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos sanos (...), producidos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y su derecho de definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Sitúa las aspiraciones y necesidades de quienes producen, distribuyen y consumen alimentos (...) en lugar de exigencias de los mercados y las corporaciones. Define los intereses y la inclusión de la próxima generación (...), da prioridad a las economías y mercados locales y nacionales y potencia la agricultura impulsada por los campesinos y agricultores familiares (...), promueve un comercio transparente que garantice ingresos justos (...), el derecho de los consumidores a controlar su alimentación y nutrición.

Asegura que los derechos de uso y gestión de tierras, territorios, aguas, semillas, ganado y biodiversidad estén en manos de quienes producimos alimentos (...), implica nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdad entre hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y económicas... (p. 182).

En contraste a esta definición, Seligmann considera que los huanoqueños (aunque no todos) prefieren "...producir, consumir y vender distintos tipos de quinua adaptadas a diferentes tipos de consumo (...) y prefieren vender parte de la quinua para la exportación sin sacrificar (...) otros alimentos que producen para autoconsumo y venta en el mercado" (pp.182-183) cultivados en diferentes microclimas. Personalmente, considero que la caída de precios desde 2014, el interés economicista y liberal de organismos no gubernamentales y el Estado debilita la profundización de producción de quinua. Como evidencia, no hay mayor esfuerzo del Estado peruano para potenciarla por la vía campesina, dado que la misma se aleja del 'desarrollismo' liberal (pp. 183-4).

En conclusión, según Seligmann, entre: minería, desarrollo agricultura y quinua, los huanoqueños "buscan conservar su identidad (ritualizada) como comunidades indígenas y mantener cierta autonomía en el control de los recursos, especialmente la tierra..." (p. 251). Entre tanto, comunidades y distritos aledaños "han creado incómodos vecinos" (p. 252) que amenazan sus medios de vida. Para los huanoqueños, la preservación de lagunas y tierras es esencial; mientras que "...el desarrollo y la modernización acabarán provocando la desaparición y la desintegración de las comunidades indígenas de las tierras altas..." (p. 252). Entre tanto, la semilla de quinua, por su versatilidad, permite alcanzar indicadores saludables europeas y norteamericanas y cautiva a consumidores del mundo global, de lo cual los productores reciben beneficios directos e indirectos. Muchos consideran que la producción ampliada de quinua puede "promover la paridad de género y reducir la malnutrición, y contribuir al mismo tiempo a la seguridad alimentaria mundial" (p. 253). Si bien la quinua exige mucho trabajo para cultivar y procesar, es valorada por los productores, a pesar de los vaivenes de los precios y falta de créditos.

Los pequeños productores mantienen cultivos en espacios reducidos, cultivan intercalando con maizales, manejan mejor los microclimas y co-

nocen mucho más de cerca las pretensiones del Estado. Saben que deben luchar de manera colectiva en defensa de su territorio y los recursos necesarios para la producción de quinua. Asimismo, también saben que el mundo requiere de la producción del superalimento, que les permitirá acceder a nichos de mercado a lo menos con quinua orgánica. A la fecha, la quinua está aún bajo control local, a pesar de la asechanza del Estado neoliberal. La autora demuestra que, con base en estudios de caso, es posible desentrañar historias humanas que hay detrás del éxito global de la quinua. Cuestiona cómo la popularización de la quinua ha trastocado la vida de quienes la producen. Cuestiona cómo la expansión minera amenaza el sistema agrícola y la “historia indígena”. Entre tanto, a nuestro entender, es posible elucubrar que cada uno de los actores sociales (incluido el Estado) intentan sacar beneficio sobre la base de la preservación y/o la especialización en la producción de quinua. Queda pendiente comentar sobre el consumo de quinua, los comienzos del emprendedurismo y el acogimiento a la cultura para combatir espiritualmente la expansión estatal y el capital. Esta reseña intentó destacar las contribuciones puntuales y realizar comentarios críticos para enhebrar posibles nuevas vetas de investigación y hacer un guiño académico a perfiles de varias tesis en la carrera de Sociología de la UMSA.

En términos *metodológicos*, la autora hace referencia a su tesis realizada en Paruro (Cuzco, Perú) el año 1984. El año 2018, Linda retorna a Huanquite y encuentra a sus compadres Lorenzo y Margarita en plena cosecha de quinua; allí observa y experimenta jornadas de trabajo. Recoge información sobre problemas con la expansión minera, la contaminación del agua, virtudes de la quinua, etc. (pp. 17-20). Con la vasta experiencia anterior, ofrece información y análisis etnográfico. La autora asume la “antropología comprometida” bajo la pregunta: ¿qué beneficios dejaría la investigación a los huanquiteños? La autora responde a los huanquiteños que el libro puede servir para decidir si vale la pena ampliar “su cultivo de quinua y en qué (...) condiciones” (p. 120) La obra podría “proporcionarles conocimientos e información de utilidad, incluidos datos y mapas históricos, jurídicos y de archivos, algunos de los cuales eran de difícil acceso...” (p. 121). Es una obra de enorme importancia que abre vetas sobre

problema de la sociedad nacional, su economía, el Estado y las ideologías. Invitamos a leerla para que saque sus propias conclusiones.

## REFERENCIAS

- Bourdieu, Pierre (1984/2011). *Cuestiones de sociología*. Madrid: Akal.
- Durán, Tania (2018). *Quinoa Export y Relaciones Sociales. Producto milenario, mercado e instituciones entre 2006-2016* [Tesis de licenciatura en Sociología]. Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.
- Llanos, David (1999). Migración y sistema productivo en una comunidad altoandina. En: *Sociólogos en el umbral del Siglo XXI*. La Paz: Colegio de Sociólogos de Bolivia.
- Llanos, David, y Spedding, Alison (1999). “*No hay Ley para la cosecha*”: un estudio comparativo de sistema productivo y relaciones sociales en Chari y Chulumani. La Paz: Fundación PIEB.
- República del Perú (1992). *Ley N° 24656 Ley General de Comunidades Campesinas*, promulgada en diciembre de 1992.
- Rivera Silvia y equipo THOA (1992). *Ayllus y proyectos de desarrollo en el norte de Potosí*. La Paz: Aruwiyiri.

David Llanos Layme<sup>3</sup>

E-mail: llanos.l.david@gmail.com

orcid: <https://orcid.org/0009-0003-7316-513X>

---

3 Sociólogo y docente titular de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), Diplomado en Ciencia y Tecnología. Investigador en problemática rural boliviana, migración, economía campesina, procesos productivos y poderes locales. Fue investigador del PIEB, donde publicó dos obras en coautoría con A. Spedding y otros: *No hay Ley para la cosecha* (1999) y *Kawsachun coca. Economía campesina cocalera en los Yungas y el Chapare* (2004/2019). Ha publicado, entre otros: “Ritos para detener la lluvia” (1998/2004), “Migración y sistema productivo en una comunidad altoandina” (1999), “Élites locales y estructuras señoriales” (2003), “Coca, sindicato y poder” (2008). Es investigador del IDIS-UMSA. Fue docente universitario en la Universidad Técnica de Oruro (1998), carrera de Antropología. Fue director titular de la Carrera de Sociología de la UMSA (2021-2024)..