

CON COLABORACIÓN DE:



Durante más de 15 años, ha trabajado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, agua, saneamiento e higiene y gestión de riesgos de desastres en Centroamérica.

Trabaja en Guatemala desde los años 80 en: seguridad alimentaria, agua y saneamiento, RRD, desarrollo rural, promoción de los derechos de las mujeres y los niños en los departamentos de Quetzaltenango y Huehuetenango, Guatemala



**Trócaire** Tiene más de 15 años de experiencia implementando el Programa de Medios de Vida Sostenibles y el Programa de gestión de riesgos y respuesta a emergencias en Quiché y Sololá, Guatemala.

Comité Campesino del Altiplano (CCDA) es una organización dedicada a la promoción del desarrollo rural de las comunidades indígenas y campesinas en Guatemala para mejorar sus condiciones de vida



Esta investigación, que se realiza desde una mirada cualitativa y etnográfica, es una contribución para comprender las causas estructurales que se entrecruzan y rigen las dinámicas migratorias y los patrones de alimentación de las poblaciones que habitan el Corredor Seco Extendido de Guatemala.

Asimismo, contribuye a comprender las relaciones y los contrastes que se establecen entre migración, pobreza e interculturalidad que derivan de una misma realidad a la que los grupos de población rural se adaptan de formas diversas y, en consecuencia, adoptan modalidades de vida para establecer estrategias de movilidad, supervivencia o ascenso social, a nivel individual o colectivo.

En este ejercicio analítico se hace un esfuerzo por visibilizar el papel y la participación de las mujeres tanto dentro de los procesos de migración como en los ejercicios familiares para garantizar la seguridad alimentaria, haciendo énfasis en el doble o triple rol que juegan y las desventajas a las que se enfrentan por el hecho de ser mujeres, pero también en su participación como sujetas políticas en estas dinámicas.

FINANCIADO POR:



Unión Europea  
Protección Civil y  
Ayuda Humanitaria

MÉDICOS DEL MUNDO REGIÓN  
MESOAMERICANA

MÉXICO  
GUATEMALA  
EL SALVADOR  
HONDURA  
NICARAGUA



Dinámicas migratorias y seguridad alimentaria en tres departamentos del corredor seco extendido en Guatemala

## Dinámicas migratorias y seguridad alimentaria en tres departamentos del corredor seco extendido en Guatemala



### Eje de Trabajo

Según los estudios de campo llevados a cabo en 2015 y 2016 por Acción Contra el Hambre y el Consorcio Humanitario en el Corredor Seco de Guatemala, los medios de subsistencia de la mayoría de los hogares rurales en situación de inseguridad alimentaria giran en torno a las actividades agrícolas. Debido a que estos hogares cada vez pueden depender menos de los ingresos obtenidos de la venta de sus cultivos, gradualmente, el trabajo asalariado se vuelve más importante para cubrir sus necesidades básicas, desempeñándose como trabajadores agrícolas estacionales o en otros sectores económicos. Alrededor del 70% de los ingresos de los que depende el consumo de alimentos para las familias más vulnerables se obtiene del trabajo temporal y, en gran parte, de la migración.

La experiencia que tiene Médicos del Mundo en la Región Mesoamericana trabajando derechos humanos, género, interculturalidad, protección y en analizar las tendencias migratorias permitió coordinar y concluir el estudio de las migraciones temporales nacionales y la migración internacional como una estrategia de supervivencia y evidenciar su relación con la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del Corredor Seco Extendido de Guatemala.

### Dentro del Marco de Trabajo

Tomando en cuenta la vulnerabilidad y el contexto de movilidad humana en el Corredor Seco, esta investigación busca caracterizar las dinámicas migratorias y su relación con la seguridad alimentaria y nutricional en los municipios de Camotán y Chiquimula del Departamento de Chiquimula; Sacapulas, San Antonio Ilotenango, San Pedro Jocopilas, San Andrés Sajcabajá y Santa Cruz del Quiché del departamento de Quiché; y Malacatancito, San Miguel Acatán y Huehuetenango del Departamento de Huehuetenango. En este marco, se analiza el acceso limitado a recursos, la poca diversificación en los alimentos, el bajo nivel de ingresos, la falta de empleo y oportunidades como parte de un continuum de pobreza y exclusión estructural en general y particularmente más profundo para las mujeres, y esboza cómo y por qué la migración interna estacional y la migración internacional ejercen cómo mecanismos de contención social y válvulas de escape a la situación precaria en la que viven las poblaciones del Corredor Seco Extendido de Guatemala.

## DINÁMICAS MIGRATORIAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



EN TRES DEPARTAMENTOS DEL  
CORREDOR SECO EXTENDIDO EN GUATEMALA





**trócaire**



## DINÁMICAS MIGRATORIAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TRES DEPARTAMENTOS DEL CORREDOR SECO EXTENDIDO EN GUATEMALA



III+  
CONSORCIO DE  
ORGANIZACIONES  
HUMANITARIAS



### Socios Locales



Investigadora  
María de los Ángeles López Gordillo  
Guatemala, junio de 2019



## MÉDICOS DEL MUNDO ESPAÑA EN GUATEMALA

Coordinación Regional  
Cristóbal Ayllón Loma

Investigadora  
María de los Ángeles López Gordillo

Equipo de apoyo trabajo de campo, revisión y análisis

David Wiersma	We World-GVC
Marvin Ravanales	Trócaire
Melchor Tum	Comité Cívico del Altiplano (CCDA)
Rudy Súchite	Acción contra el Hambre
Glenda Rodas	Acción contra el Hambre

Equipo de apoyo trabajo de campo, revisión y análisis por Médicos del Mundo  
Chiquimula

Abel Gálvez	Coordinación
Hugo Aldana	Administrador de Proyecto
Ilcia López	Facilitadora
Arturo Leal	Logista en terreno

Asesoría Metodológica y Edición  
Coordinación Gestión del Conocimiento Médicos del Mundo  
Héctor Guillermo Núñez

Edición final  
Responsable de Investigaciones Mesoamérica  
Vanessa Sosa

Diseño de Portada y diagramación interna  
Giovanni Francisco Betancourt Batres

Este libro contiene una publicación en línea disponible para todo público, con fines académicos, ubicado en el siguiente enlace web: XXXX

Cómo citar este documento:  
López Gordillo, María; Médicos del Mundo Guatemala (2018). "Dinámicas migratorias y seguridad alimentaria en tres departamentos del corredor seco extendido en Guatemala". Ciudad Guatemala. 86 páginas

ISBN: 978-9929-8181-9-4

Impreso en Guatemala  
IMPRESA

Esta publicación es posible gracias al apoyo de:





## ÍNDICE

<b>ÍNDICE</b>	1
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES</b> .....	2
<b>Lista de siglas y abreviaturas</b> .....	3
<b>Introducción</b>	4
<b>1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	5
1.1 Antecedentes.....	5
1.2 Marco contextual .....	7
1.3. Objetivos.....	10
1.4. Marco metodológico .....	10
1.4.1. Descripción del proyecto.....	10
1.4.2. Actividades implementadas por el consorcio.....	13
1.4.3. Metodología para el trabajo de campo .....	16
<b>2. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN ESTACIONAL</b> ....	20
2.1. El trabajo agrícola de subsistencia.....	20
2.2. Factores de riesgo.....	22
2.3. El trabajo en las fincas .....	24
2.4. Otros empleos .....	27
<b>3. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN GUATEMALTECA HACIA LOS ESTADOS UNIDOS</b> .....	28
<b>4. DIETA RURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL</b> .....	35
4.1. Acceso a alimentos y recursos locales .....	36
4.2. Estrategias de subsistencia.....	39
4.3. Consumo de “comida chatarra” .....	40
<b>5. LAS MUJERES FRENTE A LA MIGRACIÓN Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL</b> .....	47
5.1. Realidad económica y laboral .....	47
5.2. Las mujeres ante el proceso migratorio en la familia .....	51
5.3. Las mujeres y la seguridad alimentaria nutricional .....	53
5.4. Salud y cuidado familiar .....	55
<b>CONCLUSIONES</b> .....	62
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	64
<b>REFERENCIAS</b>	68
<b>ANEXOS</b>	72



## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Mapa del Corredor Seco Centroamericano .....	6
Ilustración 2. Huerto en Puerta de la Montaña, Chiquimula .....	14
Ilustración 3. Vivienda en San Miguel, Chiquimula.....	24
Ilustración 4. Vivienda en Elmul, Huehuetenango .....	29
Ilustración 5. Vivienda en Rijuyub, Quiché .....	34
Ilustración 6. Infografía en la Municipalidad de Camotán, Chiquimula.....	38
Ilustración 7. Tienda en Rijuyub, Quiché .....	45
Ilustración 8. Mujer artesana de Puerta de la Montaña, Chiquimula .....	50
Ilustración 9. Mujer embarazada de Elmul, Huehuetenango.....	58



## LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

MdM	Médicos del Mundo
ACH	Acción contra el Hambre
CADER	Centro de Aprendizaje para el Desarrollo Rural
CAIMI	Centro de Atención Integral Materno Infantil
CCDA	Comité Campesino del Altiplano
CIDH	Comisión Interamericana de Derechos Humanos
COCODE	Consejo Comunitario de Desarrollo
COMUSAN	Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional
DA	Desnutrición Aguda
DC	Desnutrición Crónica
DG ECHO	Dirección General Protección Civil y Operaciones de Ayuda Humanitaria Europeas
DIACO	Dirección de Atención y Asistencia al Consumidor
ENSMI	Encuesta Nacional de Salud Materna Infantil
FCS	<i>Food Consumption Score</i>
FIAN	<i>FoodFirst Information and Action Network</i>
HDD	<i>Household Dietary Diversity</i>
HHS	<i>Household Hunger Score</i>
INCAP	Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá
IPC	<i>Integrated Food Security Phase Classification</i>
MAGA	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
MIDES	Ministerio de Desarrollo Social
MSPAS	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
MUAC	<i>Middle Upper Arm Circumference</i>
OMSAN	Oficina Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional
ONG	Organización No Gubernamental
PAFFEC	Programa de Agricultura Familiar para el Fortalecimiento de la Economía Campesina
PDH	Procuraduría de los Derechos Humanos
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional
SESAN	Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional
TAN	Transición Alimentaria Nutricional



## Introducción

Bajo el marco del proyecto *“Respuesta a la crisis alimentaria en las comunidades más vulnerables de Guatemala afectadas por sequías recurrentes y el deterioro de la capacidad institucional de prevención y atención a nivel local y nacional”*, se diseña un proyecto de asistencia alimentaria en tres departamentos del Corredor Seco extendido de Guatemala. La intervención, liderada por el Consorcio de Organizaciones Humanitarias<sup>1</sup> y financiadas por la Dirección General de Protección Civil y Operaciones de Ayuda Humanitaria Europeas (DG ECHO), ha tenido un alcance de 2,000 hogares en situaciones de vulnerabilidad extrema, cuyas capacidades de resiliencia se ven afectadas por la pobreza y pobreza extrema, un limitado acceso a servicios básicos, como salud, educación, vivienda e infraestructura, además de las precarias condiciones en cuanto a la tenencia de la tierra y la sequía. Estos representan factores de riesgo que impulsan a la población a buscar alternativas a los medios de vida de subsistencia tradicionales.

Como parte del Consorcio, Médicos del Mundo realiza la presente investigación, guiada por su estrategia implementada en la Región Mesoamericana y vinculada específicamente al eje: Personas, Migración y Desplazamiento Forzado. Este eje tiene como objetivo “la restitución del derecho a la atención de salud integral y a la protección de las personas migrantes, desplazadas y retornadas forzadas” (MdM, 2017:12-13). Asimismo, se contribuye a la Gestión del Conocimiento como un pilar fundamental para la incidencia política a través de la investigación y la sistematización de experiencias con socios locales que puedan proporcionar datos y evidencias que fortalezcan la construcción de políticas de desarrollo para la transformación social.

Esta investigación aborda, desde una mirada cualitativa y etnográfica, las dinámicas migratorias que se están desarrollando en tres departamentos de Guatemala: Chiquimula, Quiché y Huehuetenango. Se parte de la economía campesina basada en la producción de granos básicos, se toma en cuenta la migración estacional hacia fincas cafetaleras e ingenios de caña de azúcar y la migración irregular hacia los Estados Unidos. En este punto resultan relevantes las causas de la migración y las modalidades a través de figuras como el contratista, el prestamista y las redes de coyotaje. Se incluye también el destino, la ocupación y la remuneración.

Otro de los ejes transversales de la investigación es la seguridad alimentaria y nutricional incluyendo la dieta rural y los mecanismos para acceder a los recursos para garantizarla dentro del hogar. En este acápite se hace un repaso sobre la estructura de la olla alimentaria de la familia rural, profundizando en las estrategias

---

<sup>1</sup> Organizaciones parte del Consorcio: Trocáire, Grupo de Voluntariado Civil (GVC), Médicos del Mundo (MdM), Arbeiter-Samariter-Bund Deutschland (ASB), Télécoms Sans Frontières (TSF) y Acción Contra el Hambre, quienes con sus socios locales, Comité Campesino del Altiplano (CCDA) y el Consejo Nacional para la Atención de las Personas con Discapacidad (CONADI)

de subsistencia y en los hábitos y patrones de consumo que dan cuenta del proceso de *Transición Alimentaria Nutricional* por el que atraviesan los pueblos en la actualidad, frente a la recuperación de prácticas ancestrales y consumos contextualizados.

La investigación se rige bajo un enfoque de género, que permite analizar el rol de la mujer frente a la migración y la seguridad alimentaria nutricional. A través de la aprehensión de la realidad económica y laboral de las mujeres se pueden evidenciar las condiciones de desigualdad que restringen su desarrollo y reconocimiento dentro de la sociedad. Los distintos universos de información posibilitan entablar un vínculo entre la migración y la seguridad alimentaria nutricional, que va más allá de la satisfacción de las necesidades prioritarias del ser humano.

Al final se esbozan propuestas para el abordaje de ambas problemáticas con trascendencia estructural, que no solo promuevan y fortalezcan la coordinación interinstitucional entre los actores que operan a nivel público, civil e internacional, sino que también amplíen su margen de incidencia. Se hace énfasis en la gestión del conocimiento como uno de los pilares para la democratización del saber comunitario y la promoción de un consumidor informado. Asimismo, se valora la necesidad de plantear otros enfoques para construir alternativas integrales al modelo de desarrollo rural actual.

## 1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

### 1.1. Antecedentes

En el año 2009 el fenómeno de El Niño-Oscilación del Sur (ENOS)<sup>2</sup> exacerbó las condiciones de sequía existentes, ocasionando un gran déficit hídrico que se intensificó en los meses más importantes para la producción de granos básicos (julio, agosto y septiembre). Las cosechas se vieron fuertemente afectadas con cifras de pérdidas que oscilan entre un 50% y 100%. Además, tuvo impactos negativos en la ganadería, avicultura, apicultura, pesca, al igual que en cultivos de caña de azúcar y café. A pesar de ser un fenómeno recurrente, es hasta ese momento en que comienza a utilizarse el término “Corredor Seco Centroamericano”

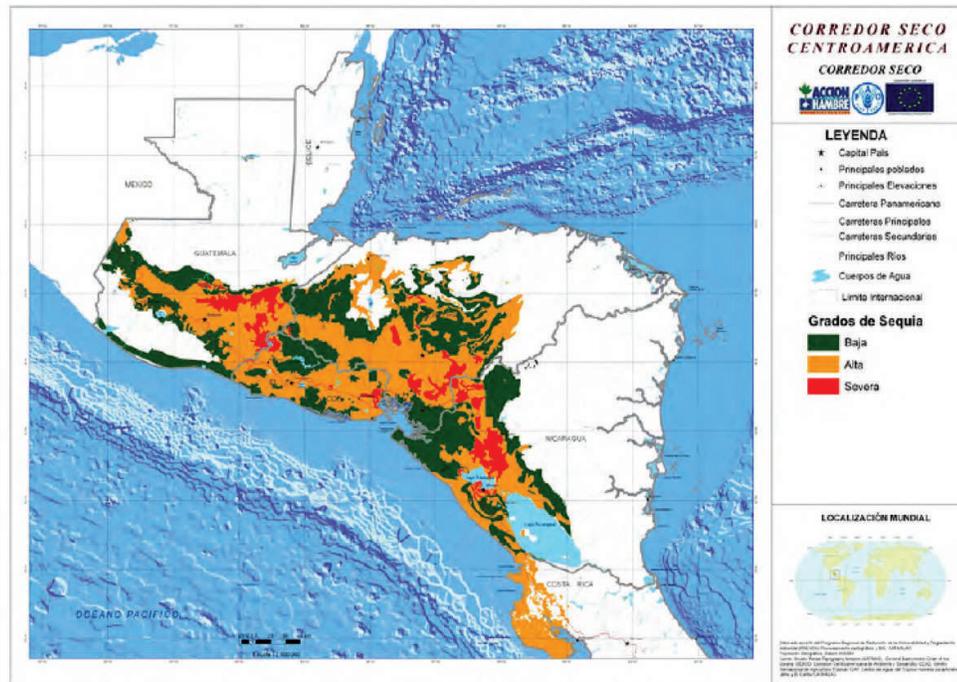
---

<sup>2</sup> La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), lo define como “un fenómeno natural caracterizado por el calentamiento anormal de la temperatura superficial del mar en el Océano Pacífico ecuatorial central y oriental. En promedio, se produce de cada dos a siete años y puede durar hasta 18 meses. Durante los episodios de El Niño, los patrones normales de precipitaciones y de circulación atmosférica tropical se ven perturbados, desencadenando eventos climáticos extremos en todo el planeta.” Disponible en <http://www.fao.org/el-nino/es/>

para describir el área de sequías reiteradas que abarcan desde el este de Guatemala, pasando por El Salvador, el centro-sur de Honduras hasta el norte de Nicaragua, así como las consecuentes situaciones de hambruna que vive su población. En 2010 la situación se empeora tras la sucesión de los efectos de La Niña<sup>3</sup>, traducida en lluvias impetuosas y un prolongado período seco en el primer y segundo ciclo de siembra (FAO, 2017).

Luego, en octubre del año 2011, terminando la época de huracanes del Pacífico, el ciclón tropical Doce-E impacta la región con precipitaciones pluviales durante 11 días consecutivos. Los daños ocasionados fueron tanto materiales como humanos. Se calcula que 2 millones y medio de personas sufrieron sus efectos, forzando la movilización de muchos y causando al menos 80 muertes. Sin embargo, es hasta

Ilustración 1. *Mapa del Corredor Seco Centroamericano*



Fuente: ACH, FAO y ECHO (2012:40).

<sup>3</sup> Conforme a la Organización Meteorológica Mundial (2014:2-3), el fenómeno de La Niña se refiere al "enfriamiento a gran escala de las temperaturas de la superficie del océano en la misma región en el Pacífico ecuatorial, junto con una inversión de las condiciones atmosféricas subyacentes. En muchos lugares, especialmente en los trópicos, La Niña produce las variaciones climáticas opuestas a El Niño. Una vez comenzadas esas anomalías pueden durar un año o más. Todavía no hay evidencia concluyente del impacto del cambio climático en la frecuencia, intensidad e influencia de los eventos de El Niño/La Niña. Sin embargo, los impactos típicos relacionados con ENOS pueden ser fortalecidos o debilitados por este".

2015 cuando se evidencia la relación exponencial entre las condiciones climáticas y la situación de hambre en el Corredor Seco. El estiaje<sup>4</sup> se identifica como un detonante de la subalimentación, golpeando a los grupos más vulnerables: comunidades indígenas, mujeres y niños. La sequía del 2015 se caracteriza como una de las más graves de los últimos 10 años. Para el mes de diciembre, aproximadamente 2 millones de personas padecían inseguridad alimentaria aguda, mientras otros 3 millones quedaron en necesidad de asistencia humanitaria inmediata (FAO, 2016).

## 1.2. Marco contextual

En Guatemala, se estima que 270.000 familias habitan en el denominado Corredor Seco. Sus medios de vida<sup>5</sup> son principalmente agrícolas. La tipología de los pequeños productores en esta zona varía, aunque se concentra principalmente en los que producen granos básicos para su subsistencia, es decir, quienes generan apenas lo suficiente para el hogar o menos, y quienes venden su mano de obra directa (agrícola o en la prestación de servicios como la construcción y el trabajo doméstico) con el objetivo fundamental de optimizar el valor agregado familiar. Además, hay quienes destinan una porción de tierra para la cría de aves y uno o varios cerdos (dependiendo de la cantidad de alimento disponible para el animal), o para el cultivo de frutas, algunas hortalizas y hierbas. A nivel general, del total de hogares rurales, el porcentaje de familias productoras de granos básicos en Guatemala asciende a 67%. El resto de la población rural se dedica a trabajos asalariados, así como a otras actividades agrícolas y no agrícolas. Cabe agregar que el 61% de los productores de granos básicos son indígenas del altiplano (ACH *et al.*, 2012).

En cuanto al uso de la tierra, este depende de diversas circunstancias y oportunidades. El primer factor es el tamaño de la propiedad, según el X Informe del Procurador de los Derechos Humanos al Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2017:76) “164,097 hogares que se dedican a la agricultura no tienen tierra, esto representa el 12.6% de hogares. Mientras 92% de productores de subsistencia e infrsubsistencia<sup>6</sup> ocupan el 21.9% de la tierra, 1.9% de los productores comerciales ocupan el 64.5% de la tierra”. Otro factor son las condiciones agroecológicas que

---

<sup>4</sup> Se refiere al período que dura un caudal mínimo una corriente de agua.

<sup>5</sup> La Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja (IFRC) los define como “los medios que usamos para ganarnos la vida”, que permiten a los seres humanos construir una vida y satisfacer nuestras necesidades básicas. Son uno de los pilares para crear resiliencia en un hogar o en una comunidad. Información disponible en su sitio web [http://www.livelihoodscentre.org/es\\_ES/que-son-los-mv](http://www.livelihoodscentre.org/es_ES/que-son-los-mv)

El Servicio Jesuita a Refugiados también los conceptualiza en su “Manual Medios de Vida” (2017), disponible en <https://www.comillas.edu/images/OBIMID/Noticias/ManualMediosVidaSJR.pdf>

<sup>6</sup> Los productores de subsistencia son los que pueden cultivar 1 a 10 manzanas (entre 0.7 a 7.05 hectáreas) de terreno y que los de

incluyen el acceso al agua, al mercado, disponibilidad de mano de obra familiar, nivel tecnológico, etc. Otra de las problemáticas es que las familias dependen de medios de vida<sup>7</sup> muy deteriorados. En ese sentido, los factores de riesgo que vulneran la capacidad de subsistencia de la población son múltiples y responden a causas socioeconómicas estructurales, agroecológicas y/o ambientales.

Durante los últimos años la crisis alimentaria que afecta a gran parte de las comunidades en el Corredor Seco Guatemalteco ha continuado debido a: 1) irregularidad climática, 2) disminución de cultivos de granos básicos, 3) pobreza y falta de oportunidades laborales y 4) amplias deficiencias dentro del sistema de protección del país.

El estudio de ACH *et al.* (2012:66) señala que las amenazas climáticas más frecuentes son:

(i) irregularidad de las lluvias; (ii) sequía; (iii) inundaciones; (iv) degradación ambiental; (v) bajos rendimientos de los cultivos; (vi) deslizamientos. Las causas de estos factores hacen parte de un solo sistema físico ambiental. La deforestación indiscriminada causa erosión y degradación de los suelos, aumento de áreas de inundaciones, aumento de la frecuencia de inundaciones, contaminación y sedimentación de los ríos, secado de ríos durante parte del año, deslizamientos. La degradación de los suelos conlleva menor capacidad de retención del agua en el suelo, pérdida de fertilidad, pérdida de capacidad de infiltración, por tanto, pérdida de rendimiento de los cultivos y mayor susceptibilidad al impacto de canículas.

Las causas estructurales también son predominantes. Según la Encuesta de Condiciones de Vida –ENCOVI- de 2014 el porcentaje de la población en condiciones de pobreza a nivel nacional aumentó, pues pasó de 51.2% en 2006 a 59.3% en 2014, mientras que el porcentaje de pobreza extrema aumentó de 15.3% a 29.4% en ese mismo periodo de tiempo. Esto se traduce en un total de 9.37 millones de personas guatemaltecas viviendo por debajo de la línea de pobreza y 3.69 millones en situación de pobreza extrema. La encuesta también señaló que el 67% de la población trabaja en el sector informal, desprotegida de la legislación laboral y sin certeza de ingresos estables (INE, 2015).

---

infrasubsistencia cultivan menos de 1 manzana (menos de 0.7 hectáreas) para producir alimentos para ellos y sus familias. Para mayores referencia sobre lo que significa en términos de distribución de la tierra puede verse la página número 12 de la Política Agraria Nacional. Disponible en [http://www.segeplan.gob.gt/downloads/clearinghouse/politicas\\_publicas/Desarrollo%20Agropecuario/Política\\_Agraria\\_2014.pdf](http://www.segeplan.gob.gt/downloads/clearinghouse/politicas_publicas/Desarrollo%20Agropecuario/Política_Agraria_2014.pdf)  
7 Según la FAO (2006) "Un medio de vida se compone de las capacidades, activos (tanto recursos materiales como sociales) y actividades necesarias para vivir. Un medio de vida es sostenible cuando puede afrontar y recuperarse de rupturas y caídas bruscas, y mantener sus capacidades y activos tanto en el presente como en el futuro sin socavar la base de sus recursos naturales." Guía rápida para misiones Analizar las instituciones locales y los medios de vida. Disponible en <http://www.fao.org/3/a0273s/a0273s00.htm#Contents>

Estos datos están estrechamente vinculados con las cifras de desnutrición crónica infantil del país que asciende a 46,5% de acuerdo a la Encuesta de Nutrición y Salud Materno Infantil –ENSMI- 2014-2015 (INE, MSPAS y SEGEPLAN, 2017:299-301). La Encuesta muestra una diferencia según el grupo étnico, siendo mayor en la población indígena (61.2%) que en la no indígena (34.5%). Asimismo, la prevalencia es mayor entre la población rural (53%) que en la urbana (34.6%). A pesar de que las cifras de desnutrición crónica han disminuido en comparación con años anteriores (era de 48.2% para la población global menor de cinco años en la ENSMI 2008-2009), no representa un cambio significativo. Los departamentos con mayor prevalencia son Totonicapán (70%), Quiché (69%), Huehuetenango (68%), Sololá (66%), Chimaltenango (57%) y Chiquimula (56%). Esto posiciona a Guatemala como el país con el índice más alto de desnutrición crónica en América latina y el Caribe, seguido de Ecuador, Nicaragua y Honduras, que superan el 20% (FAO y OPS, 2017:13).

De igual manera se evidencian profundas deficiencias institucionales, que se reflejan en la ausencia del Estado en términos de una descentralización de la administración pública, en la falta de implementación y diseño de programas y políticas públicas enfocadas hacia la resiliencia de la población, el fortalecimiento de sus capacidades, la reducción de sus vulnerabilidades o en la gestión y prevención del riesgo ante desastres. A esto se suma el mal estado de carreteras y caminos rurales, lo que restringe la dinámica comercial local e interdepartamental.

La situación descrita ha dado lugar a diversas dinámicas migratorias dentro del territorio nacional y hacia otros países. A lo largo de la historia, la migración ha significado una alternativa a los medios de vida de subsistencia e infrsubsistencia, predominando las motivaciones laborales y económicas. En los últimos años han imperado otras causas como la violencia y la reunificación familiar con migrantes anteriores siendo éstas últimas propias de la migración hacia los Estados Unidos (Center for Gender and Refugee Studies, 2015; ACNUR, 2014; Roldán, Hernández y Gramajo, 2017).

La migración ha cobrado particular importancia para el Estado de Guatemala debido al elevado porcentaje de ingresos que representan las remesas económicas<sup>8</sup> las cuales suponen hasta el 11.5% del Producto Interno Bruto (Orozco, 2018:1). Según estimaciones del Banco de Guatemala<sup>9</sup> el ingreso de divisas por remesas familiares

---

8 La Organización Internacional para las Migraciones define la remesa como la "suma de dinero ganada o adquirida por no nacionales, transferida a su país de origen." Concepto disponible en su página web <https://www.iom.int/es/los-terminos-clave-de-migracion>

9 Institución pública del estado de Guatemala, que tiene como objetivo fundamental contribuir a la creación y mantenimiento de condiciones favorables al desarrollo ordenado de la economía nacional; propiciando condiciones monetarias, cambiarias y crediticias que promuevan

en 2018 significaron un crecimiento del 13.3% respecto al 2017, superando las cifras proyectadas para ese periodo (entre 9% y 12%), sin descartar que este comportamiento pueda mantenerse en los próximos años. La Encuesta realizada por la Oficina Internacional de Migraciones sobre Migración Internacional de Personas Guatemaltecas y Remesas 2016 (OIM, 2017:19), indica que 50.5% de la población total beneficiaria de remesas radica en el área rural. Los departamentos que tienen mayores registros para este sector son Totonicapán (71.7%), Chiquimula (71.7%) y Quiché (68.5%).

Más allá de la perspectiva de desarrollo que gira en torno a las remesas<sup>10</sup> y las migraciones, es importante hacer énfasis en las modificaciones culturales y estructurales que se producen con el ciclo migratorio a nivel familiar, social y comunitario, especialmente en las familias rurales e indígenas. En las últimas dos décadas, los territorios han sido sujetos de grandes transformaciones, marcadas por el periodo de postconflicto, la globalización, las políticas neoliberales y la transición demográfica rural a urbana, así como el crecimiento sin precedentes de la migración internacional. A pesar de la gran riqueza étnica, intercultural y la diversidad del medio rural en Guatemala, donde prevalece la presencia de la cultura maya, se perpetúa una crisis política, social, económica y territorial, pues la población campesina sigue condicionada a la precariedad del empleo rural y a la falta de inversión en el campo. Esta situación vulnera sus derechos fundamentales, socavando sus capacidades de subsistencia, y las posibles estrategias de afrontamiento que puedan desarrollar ante otras problemáticas como la degradación ambiental provocada por megaproyectos, el aumento de monocultivos para la agroindustria y el cambio climático.

### 1.3. Objetivos

#### *General:*

- Caracterizar las dinámicas migratorias en el Corredor Seco extendido de Guatemala y su relación con la seguridad alimentaria y nutricional.

#### *Específicos:*

- Caracterizar la migración estacional en segmentos de la población beneficiaria y no beneficiaria del proyecto
- Caracterizar la migración hacia los Estados Unidos en segmentos de la población beneficiaria y no beneficiaria del proyecto.
- Analizar el contexto de seguridad alimentaria y nutricional en segmentos

---

la estabilidad general de precios. Dicha institución se rige bajo el artículo 132 de la Constitución Política de la República de Guatemala y su respectiva Ley Orgánica. Información disponible en [https://www.banguat.gob.gt/inc/ver.asp?id=/estaeco/remesas/remfam2010\\_2019.htm&e=143294](https://www.banguat.gob.gt/inc/ver.asp?id=/estaeco/remesas/remfam2010_2019.htm&e=143294)

10 Ver: Bornschein, D. (2015). El desarrollo postergado. Las políticas acerca de las migraciones entre intereses sectoriales y debilidades del Estado. Disponible en <http://www.flacso.edu.gt/wp-content/uploads/2016/05/Articulo-Bornschein.pdf>

- de la población beneficiaria y no beneficiaria del proyecto.
- Profundizar en el rol de las mujeres frente a la problemática de la migración y la seguridad alimentaria y nutricional.

## 1.4. Marco metodológico

### 1.4.1. Descripción del proyecto

El Consorcio de Organizaciones Humanitarias nace en 2015, cuando varias organizaciones internacionales unen esfuerzos para ejecutar acciones de asistencia alimentaria a lo largo del Corredor Seco Guatemalteco con el financiamiento de la Dirección General de Protección Civil y Operaciones de Ayuda Humanitaria Europeas (DG ECHO). Dentro de estas organizaciones se encuentran Trocáire, Grupo de Voluntariado Civil (GVC), Médicos del Mundo (MdM), *Arbeiter-Samariter-Bund Deutschland* (ASB), *Télécoms Sans Frontières* (TSF) y Acción Contra el Hambre, quienes con sus socios locales, Comité Campesino del Altiplano (CCDA) y el Consejo Nacional para la Atención de las Personas con Discapacidad (CONADI), han brindado asistencia coordinada con las instituciones públicas y autoridades locales a familias en crisis, de comunidades ubicadas en los municipios de Huehuetenango, Quiché y Chiquimula. El criterio principal para la selección de familias participantes se tomó de la Clasificación Integrada de la Seguridad Alimentaria en Fases (IPC, por sus siglas en inglés), priorizando familias que se encontraran en la Fase 3 (crisis). Esta fase en la clasificación agrupa a las familias según un déficit de alimentos menor a 2,100 kcal/pp/día, un deterioro reciente y severo de la Diversidad Dietética del Hogar (HDD, por sus siglas en inglés), un consumo de alimentos limitado (FCS, por sus siglas en inglés), una escala de hambre en el hogar moderada (HHS, por sus siglas en inglés) y/o un índice de estrategia de supervivencia en aumento.

En 2017 el Consorcio propone dar continuidad a las acciones con el proyecto *“Respuesta a la crisis alimentaria en las comunidades más vulnerables de Guatemala afectadas por sequías recurrentes y el deterioro de la capacidad institucional de prevención y atención a nivel local y nacional”*, cuyo objetivo principal es contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del Corredor Seco de Guatemala en extrema vulnerabilidad al cubrir sus necesidades alimentarias básicas y aumentar la resiliencia comunitaria e institucional. Para ello, fueron implementadas diversas actividades de capacitación técnica y transferencias monetarias destinadas a un total de 2.000 hogares con vulnerabilidad extrema en el Corredor Seco extendido de Guatemala. La asistencia se proporcionó durante la época de Hambre Estacional (mayo-julio) de 2017 y 2018, aplicando criterios validados en 2015 y 2016.

El proyecto ha sido implementado en tres departamentos y ocho municipios. En el departamento de Huehuetenango fue desarrollado por el Grupo de Voluntariado Civil (GVC), en los municipios de San Miguel Acatán y Malacatancito. En el departamento de Quiché, Trócaire y el Comité Campesino del Altiplano (CCDA) están trabajando en conjunto en los municipios de San Andrés Sajcabajá, Sacapulas, San Pedro Jocopilas y San Antonio Ilotenango. Acción contra el Hambre es la organización encargada de coordinar el proyecto en el departamento de Chiquimula, específicamente en los municipios de Camotán y Chiquimula. Médicos del Mundo tiene especial participación en Chiquimula, acompañando el proyecto desde el *Programa de Fortalecimiento y Mejora de los Sistemas para la Salud Transformativa*. Cabe resaltar que los municipios y comunidades intervenidas fueron identificados tras una minuciosa evaluación de la situación de inseguridad alimentaria y la existencia de casos de desnutrición, con base en informes, estadísticas oficiales y monitoreos de campo. Las comunidades con mayor vulnerabilidad socioeconómica y alimentaria fueron seleccionadas en común acuerdo con la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSAN) de cada localidad.

Otro componente prioritario del proyecto es la coordinación interinstitucional en el abordaje compartido de la problemática nutricional, por lo cual se buscó unir esfuerzos con diversas instancias gubernamentales y no gubernamentales, acompañando o complementando programas de seguridad social. Paralelamente, se motivó la creación de redes comunitarias y la promoción de actores locales, reconociendo que tienen un papel determinante ante la falta o debilidad de políticas públicas. En el marco del proyecto, resultaba ineludible ampliar el margen de participantes, y la capacidad de los mismos para dar continuidad a las actividades de incidencia y protección social tras la conclusión del proyecto. Entre los actores vinculados se encuentran las Municipalidades, por medio de la Oficina Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OMSAN) y la COMUSAN, los delegados técnicos en Gobernanza en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SESAN), extensionistas del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), personal del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), Ministerio de Desarrollo Social (MIDES); miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODE), lideresas y líderes comunitarios, promotores de los Centros de Aprendizaje para Desarrollo Rural (CADER).

Vale la pena describir las acciones concretas que se han desarrollado bajo el marco del proyecto. Si bien cada institución ha suministrado insumos y ejecutado operaciones en base a los territorios y sus contextos, a las necesidades y posibilidades que permite cada zona, las tres comparten un conjunto de actividades, cuya implementación y monitoreo se llevaron a cabo con regularidad.

### 1.4.2. Actividades implementadas por el consorcio

- a) *Transferencias monetarias:* bajo un esquema de acción humanitaria se hicieron tres entregas, las cuales facilitan el acceso a alimentos a personas que se encuentran en diversas situaciones de vulnerabilidad tras los efectos del fenómeno climático de “El Niño”. La selección de las personas participantes se basó en la información compilada previamente por medio de una encuesta sobre múltiples aspectos familiares, económicos, sanitarios y socio-demográficos; enfocándose en comunidades rurales, donde hubiera altas tasas de desnutrición y que reportaran pérdidas significativas de cosechas en años anteriores. Dado el alto número de familias afectadas que cumplen con estos criterios y con el fin de no duplicar esfuerzos, el proyecto priorizó comunidades donde no hubiera otros actores internacionales o nacionales brindando asistencia alimentaria. Los criterios de selección de participantes fueron los siguientes: Hogares con niños menores de 5 años con desnutrición aguda o bajo peso, hogares compuestos por ancianos y/o con nietos menores a cargo, hogares encabezados por jóvenes huérfanos, hogares liderados por mujeres (familias monoparentales), hogares sin tierra dependientes de la mano de obra agrícola sin fuentes de ingresos fijos, hogares con mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, hogares con alguna persona con discapacidad; hogares con más de tres hijos, cuya fuente principal de ingresos y/o de alimentos es la producción de granos básicos de subsistencia (área no mayor a 0.7 hectáreas) y/o la mano de obra agrícola. Para aplicar estos criterios en las comunidades, se contó con el apoyo de los COCODEs y las asambleas comunitarias.
- b) *Mediciones antropométricas:* los equipos técnicos de cada institución trabajan en coordinación con personal de salud del MSPAS para realizar vigilancias nutricionales, específicamente jornadas de peso/talla y medición de la circunferencia de la parte superior del brazo (MUAC<sup>11</sup>, por sus siglas en inglés) en niños y niñas menores de cinco años; para identificar, supervisar y derivar casos de Desnutrición Aguda o Desnutrición Crónica a los Puestos de Salud<sup>12</sup> y Centros de Convergencia<sup>13</sup>.

11 Mid-Upper Arm Circumference

12 En el informe «Modelo de Atención Integral en Salud» del MSPAS (2011) se puede encontrar una descripción más detallada de los cuatro niveles de atención de la Red de Servicios de Salud, así como la ficha técnica de los Centros Comunitarios de Salud, los Puestos de Salud, los Centros de Salud y Centros de Atención Integral Materno Infantil.

13 Establecidos para proveer vacunación a niñas y niños menores de cinco años de edad, desparasitación, detección y vigilancia de la desnutrición aguda moderada y severa a través de mediciones de peso y talla; también brindan atención a mujeres embarazadas.

*Ilustración 2. Huerto en Puerta de la Montaña, Chiquimula*



- c) *Huertos*: se hicieron entregas de semillas para la elaboración y diversificación de huertos familiares con los participantes. En algunos municipios también se formaron grupos de familias que se vincularon a los Centros de Aprendizaje para el Desarrollo Rural (CADER), iniciativa propuesta por el MAGA para el trabajo organizado en parcelas comunitarias (Landini y Vargas, 2017). Bajo una perspectiva de división del trabajo, cada representante de familia se encarga de darle mantenimiento a los cultivos para luego repartir en partes iguales la cosecha obtenida. Entre el grupo de semillas proporcionadas se pueden mencionar -además del maíz y el frijol-, rábano, chipilín, amaranto, hierba mora, acelga, cebolla y cilantro. En algunas comunidades también se cultivó berenjena, repollo, pepino, haba, hierbas blancas, güicoy y chilacayote<sup>14</sup> (según las condiciones climáticas y del suelo de cada municipio que permiten su cultivo).
- d) *Bancos de semillas comunitarios*: a algunas comunidades se llevaron silos para almacenar y conservar semillas de maíz y frijol. Estos tienen una función relevante, pues sirven para almacenar el grano que estará disponible en caso de que los agricultores experimenten escasez, debido a malas cosechas o destrucción de las mismas como resultado de inundaciones, sequías o plagas. Otro propósito es mejorar la disponibilidad y el acceso a las mismas, propiciando una oferta local de menor precio. Complementando esto, se brindó asesoría y material administrativo para el manejo de los bancos.
- e) *Capacitaciones*: los equipos técnicos y personal de salud han efectuado talleres de formación con las familias participantes del proyecto para promover el cambio de comportamiento a través de la gestión de conocimiento en el ámbito de seguridad alimentaria, agua y saneamiento, además de buenas prácticas agrícolas. Vale la pena destacar procesos de formación sobre la elaboración de biopreparados, fertilizantes orgánicos y abonos naturales para la erradicación de plagas y conservación del suelo, con el propósito de instalar, fortalecer y potenciar capacidades en el trabajo de campo. Por otro lado, profesionales en nutrición han brindado talleres demostrativos para diversificar el consumo de alimentos, ampliando la utilización de los recursos locales, así como de especies nativas. De igual manera, se han hecho sugerencias sobre cómo preparar la Incaparina®, poniendo en práctica recetas avaladas por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP).

---

14 Ver Anexo 1 para la definición de estos términos.

Otro de los objetivos del Consorcio es fortalecer el sistema de salud guatemalteco para la identificación y tratamiento adecuados de niños con Desnutrición Aguda (DA), así como la difusión e institucionalización de buenas prácticas de resiliencia, gestión de riesgo ante desastres, y especialmente ante la inseguridad alimentaria y nutricional. Esto, desde una perspectiva de promoción de redes de protección social, bajo la cual se enmarcan diversos estudios que propicien el diálogo sobre temas que no han sido abordados hasta el momento con la importancia que merecen.

### 1.4.3. Metodología para el trabajo de campo

La presente investigación es principalmente de corte cualitativo e interpretativo, tomando como punto de partida los datos cuantitativos recopilados a través de la *Línea de Base*<sup>15</sup> levantada a principios del 2018. A continuación, se describen los componentes de la metodología que guió la realización del trabajo de campo, durante los meses de junio a julio del año 2018.

- a) Para la primera fase se estableció contacto con los coordinadores del proyecto en cada sitio, con el propósito de acordar una primera entrevista y reunión; luego se procedió a conversar con el equipo técnico que se encontraba en terreno. De igual manera se planificó realizar una entrevista semi-estructurada a los distintos actores clave locales (líderes comunitarios miembros del COCODE, Comité de Mujeres y/o Alcaldes Auxiliares) para tener una primera aproximación a la realidad comunitaria y explorar sus vínculos con la migración. En esta etapa también se realizaron entrevistas colectivas e individuales con miembros de la COMUSAN, representantes de la OMSAN o delegados de la SESAN en cada municipio.
- b) Para la segunda fase se seleccionaron los municipios y comunidades donde se realizaron grupos focales con representantes de familias beneficiarias y no beneficiarias del proyecto.
- c) De igual manera, se participó en algunas de las actividades programadas por el consorcio, por ejemplo, en el monitoreo de huertos y jornadas de peso/talla. En estos casos se utilizó la técnica de observación participante.

La participación en entrevistas y grupos focales se llevó a cabo bajo los principios éticos de voluntariedad, confidencialidad y consentimiento, acordados y aceptados

---

<sup>15</sup> Encuesta realizada en los municipios programados para la implementación del proyecto a excepción de San Andrés Sajcabajá, que no figuraba en lista inicial. El instrumento incluye los siguientes ocho componentes: datos de identificación de la persona beneficiaria y el hogar, consumo familiar, estrategias de afrontamiento en relación al consumo de alimentos y medios de vida, ingresos y gastos del hogar, servicios básicos domésticos; producción, medios de vida y migración; acceso al mercado y protección, así como información sobre hambruna en el hogar. El número total de encuestas realizadas fue de 1.102.

de manera verbal por todos los informantes. Tanto la grabación en formato de audio como las fotografías fueron tomadas con previa autorización de las y los involucrados. Al mismo tiempo se llevó un registro escrito de su narración. Posteriormente se procedió a la transcripción, organización, sistematización y análisis de la información.

### *Selección de los sitios*

#### *a) Primera fase*

Chiquimula: se visitaron los caseríos Quebracho y Filincas, pertenecientes a la comunidad lingüística Ch'orti'<sup>16</sup> de Camotán; al igual que Puerta de la Montaña y San Miguel, en Chiquimula. Algunas reuniones se realizaron en las oficinas municipales.

Quiché: se visitaron las comunidades de Pasaneb Alto y Pacagüex, en Sacapulas; la cabecera municipal de San Antonio Ilotenango y San Pedro Jocopilas. Los sitios abarcados en los tres municipios forman parte del pueblo K'iche'.

Huehuetenango: se trabajó principalmente en las cabeceras municipales de San Miguel Acatán, donde se habla el idioma Akateco; y en Malacatancito.

#### *b) Segunda fase*

Chiquimula: se trabajaron grupos focales en Quebracho (Ch'orti'), Puerta de la Montaña y San Miguel.

Quiché: se llevaron a cabo entrevistas y grupos focales en la aldea Rijuyub, del municipio de San Andrés Sajcabajá; Xebaquit, de San Antonio Ilotenango; y Pacagüex, Sacapulas (K'iche').

Huehuetenango: se realizaron entrevistas colectivas, así como grupos focales en Pueblo Viejo y Cucal, ubicados en Malacatancito; al igual que en Cheche y Elmul (Akateco), aldeas que pertenecen al territorio de San Miguel Acatán.

El trabajo de campo se priorizó en los municipios más propensos a la inseguridad alimentaria, pero también en base a los indicios de migración (tanto en la comunidad

---

<sup>16</sup> La Dirección General de Educación Bilingüe Intercultural (DIGEBI) realizó un mapa lingüístico de Guatemala en base al Censo de Población de 1994, donde puede observarse la distribución de dichas comunidades en el territorio nacional. Disponible en <https://www.mineduc.gob.gt/DIGEBI/documents/mapaLinguistico.pdf>

como en las familias) proporcionados por los coordinadores del proyecto. Cabe resaltar que la selección de las comunidades y la agenda se construyó de manera conjunta con el equipo técnico de cada institución.

Siguiendo esta estrategia finalmente se pudo alcanzar la participación de un total de 257 personas que a través de los grupos focales y de las entrevistas en profundidad brindaron información sobre la realidad de seguridad alimentaria y nutricional, además de proveer aspectos relevantes sobre la dinámica migratoria de su comunidad.

**Tabla 1. Participantes en entrevistas y grupos focales**

Departamento	Municipio	Participantes en entrevistas			Participantes en grupos focales			Total
		H	M	Total	H	M	Total	
Chiquimula	Camotán	1	8	9	20	0	20	29
	Chiquimula	1	6	7	38	0	38	45
Quiché	Sacapulas	0	4	4	20	1	21	45
	San Antonio Ilotepeque	7	5	12	24	0	24	36
	San Pedro Jocopilas	1	1	2	0	0	0	2
	San Andrés Sajcabajá	7	0	7	21	0	21	28
	Santa Cruz del Quiché	2	2	8	0	0	0	4
Huehuetenango	Malacatancito	3	5	5	29	1	30	38
	San Miguel Acatán	2	3	5	40	0	40	45
	Huehuetenango	0	5	5	0	0	0	5
<b>Total de Participantes</b>		<b>24</b>	<b>39</b>	<b>63</b>	<b>192</b>	<b>2</b>	<b>194</b>	<b>257</b>

## *Alcances y limitaciones*

El acceso a los informantes gubernamentales al igual que a las comunidades fue facilitado por los equipos técnicos en terreno, quienes se encargaron de informar a los COCODE's y Juntas Directivas sobre la actividad. En ese sentido, las autoridades comunitarias fueron un actor clave para generar un enlace previo con las familias, efectuar la convocatoria y garantizar *confianza suficiente* al momento de realizar los grupos focales. Cabe resaltar que la mayoría de participantes en los grupos focales fueron mujeres, pues son la población objetivo del proyecto, y quienes lideran el cuidado del hogar. Con el fin de no perjudicar sus actividades cotidianas, se procuró acordar un horario que les fuera conveniente. Sin embargo, el no contar con informantes hombres en los grupos focales fue una limitación. Por otro lado, como puede observarse en la tabla, la participación de informantes hombres en las entrevistas fue superior a la de mujeres en los tres departamentos, a excepción de Quiché; lo cual resulta de especial interés en cuanto a la participación e involucramiento de las mujeres en la toma de decisiones, su nivel de empoderamiento, agencia y otras estructuras de poder (político, económico).

Una de las mayores limitaciones fue el tiempo disponible para llegar a ciertas comunidades que se encuentran a distancias considerables de la cabecera municipal, imposibilitando realizar una visita a todos los municipios donde interviene el proyecto.

La mayoría de entrevistas y grupos focales se realizaron en Castellano, a excepción de los realizados en los municipios de Quiché y en las comunidades de San Miguel Acatán, donde el idioma materno es K'iche' y Akateko respectivamente. Debido a que la investigadora no es hablante de estas lenguas, se recurrió a una persona intérprete que pudiera facilitar la comunicación en ambas vías. En el caso de Quiché, quienes realizaron esta labor fueron los colaboradores del Comité Campesino del Altiplano, mientras en Cheche y Elmul quien tradujo fue el bibliotecario municipal, quien también forma parte de la COMUSAN. En este punto vale la pena mencionar que se evidenció dominio del idioma español en autoridades indígenas hombres, mas no en las participantes mujeres. En algunos territorios convergen varios idiomas y población bilingüe, como es el caso de Malacatancito, donde se habla K'iche', Mam y Castellano. Por otro lado, resulta interesante el caso de Quebracho y Filincas, que si bien forman parte de la comunidad Ch'orti', la mayoría de mujeres con las que se tuvo interacción no se identifican como tal, especialmente por no hablar el idioma.

La información recopilada tanto en los grupos focales como en las entrevistas realizadas en cada municipio fue bastante similar y consistente, lo que permite elaborar generalizaciones sobre las dinámicas migratorias y los patrones de alimentación que se están desarrollando en cada uno de los departamentos mencionados. Si bien, el proyecto aglutina y genera una mirada contextual sólida e igualitaria sobre estas problemáticas en los tres departamentos, las relaciones y los contrastes que se establecen entre migración, pobreza e interculturalidad derivan de una misma realidad que sitúa las formas en las cuales los diferentes grupos de población rural se adaptan y adoptan nuevas modalidades de vida a partir del proceso migratorio, impulsado por el capital social y las relaciones en red, para establecer estrategias de movilidad, sobrevivencia o ascenso social, a nivel individual o colectivo; y en escalas que vinculan lo local con lo global, lo nacional y lo transnacional (Piedrasanta, 2016).

## 2. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN ESTACIONAL

### 2.1. El trabajo agrícola de subsistencia

El principal medio de vida de las personas es el cultivo propio de granos básicos, específicamente de maíz y frijol, entre otras. Se prioriza el sistema milpa<sup>17</sup> de asocio, el cual combina ambas especies para favorecer la producción. En este caso, el frijol proporciona al maíz nutrientes como el nitrógeno, mientras este necesita del maíz para sujetarse y poder desarrollarse de manera óptima, creando una relación de simbiosis que preserva el cultivo. En algunas comunidades se ha incluido el ayote, cuyo follaje cubre el suelo y evita el crecimiento de zacate, también el güicoy, la hierba blanca y el colix. Este sistema no permite el excedente de producción, sino más bien se adapta a las limitaciones de las condiciones del suelo y la extensión de la tierra. Por ello, adquiere una connotación cultural que responde a la necesidad de solventar la situación alimentaria. Si existiera un excedente, es llevado a algún mercado local para el comercio o intercambio. En este punto, adquiere un papel importante la agricultura familiar como parte de la economía campesina, predominantemente indígena y rural. Aunque esta es una actividad a la que se dedican predominantemente los hombres, son muchos los casos en las que las mujeres se hacen cargo, sobre todo en aquellos hogares donde la cabeza del hogar es una mujer, lo cual se abordará más adelante.

En algunas aldeas también se siembra maicillo, tomate, chile y papa. Si bien en los últimos años se ha contado con la presencia de diversas instituciones y organizaciones internacionales que han promovido los huertos familiares, hay quienes prefieren utilizar las dos o tres cuerdas<sup>18</sup> que poseen para el cultivo exclusivo de frijol o maíz. Quienes cuentan con más espacio han destinado la tierra para la siembra de hierbas y hortalizas, aunque recurrentemente se ven afectadas por sequías y plagas. A esto hay que sumar el hecho de que la capacidad del suelo, en la mayoría de comunidades visitadas, no es agrícola sino forestal, es decir son tierras cuya pendiente, profundidad del suelo, capacidad de drenaje o pedregosidad (con predominio de tierra arenosa, rocosa y arcillosa) no la hacen apta para el cultivo agrícola.

En cuanto a la propiedad de la tierra, la mayoría habita un terreno que ha sido heredado de forma patrilínea, de pertenencia de suegros o esposos. La extensión mide en promedio de dos a tres cuerdas y en pocos casos algunas personas expresaron tener hasta 6 cuerdas. La realidad general es que las personas no poseen un terreno propio o área para cultivo. También debe tomarse en consideración que dentro del terreno disponible se encuentra el área que ocupa la vivienda construida

<sup>17</sup> El sistema milpa se refiere principalmente a la siembra de tres cultivos como mínimo: maíz, frijol y ayote pero además se consideran parte del sistema milpa la asociación de hasta 50 especies en una misma parcela, entre ellas el chile o las hierbas. Es decir, la milpa no es solo el asocio de maíz y frijol. Para ampliar información ver <https://unpensamientomundano.files.wordpress.com/2015/02/gente-de-milpa.pdf>

<sup>18</sup> Tanto la "cuerda" como la "tarea" son unidades tradicionales con las que se mide el área de la tierra. Esta forma local tiene su origen en el periodo colonial y representa pequeñas parcelas de distintas dimensiones. Algunas fuentes indican que 1 cuerda es igual a 32x32 varas, lo cual se traduce en 1.024vrs<sup>2</sup>. Al hacer la equivalencia en metros cuadrados (1m<sup>2</sup>=1.43115vrs<sup>2</sup>), el resultado entre 1cuerda y 1m<sup>2</sup>

generalmente a base de blocks de adobe. La vivienda se comparte con la familia nuclear o extendida<sup>19</sup>. Solo en algunos casos se cuenta con un catastro o registro de la propiedad en la Municipalidad.

Cuando no se cuenta con terreno propio (principalmente en las comunidades de San Miguel Acatán y Chiquimula) o con suficiente espacio para las actividades agrícolas, las personas han adoptado un sistema de alquiler denominado “al partir”. Esto quiere decir que la cosecha se negocia con el dueño de la tierra, la cual se divide o se reparte entre el propietario y el trabajador; lo cual también adquiere un carácter temporal. Por otro lado, hay quienes arrendan y pagan de Q25 a Q50 (3.27-6.54US\$) por cuerda<sup>20</sup>.

En la época del cultivo de maíz y frijol (entre mayo-junio y septiembre) es cuando las personas logran emplearse en el trabajo agrícola, con vecinos o en otros caseríos donde requieren mano de obra para el mantenimiento, abono, limpia y riego de la siembra. Quienes contratan normalmente son personas que se encuentran en iguales o mejores condiciones, porque cuentan con mayores extensiones de terreno. Esto dura hasta diciembre o enero, cuando llega el momento de la cosecha. Durante esta temporada, consiguen empleo 3 o 4 días a la semana, ganando por jornada laboral (al día) entre Q40 y Q60 (5.23-7.84US\$). En algunas ocasiones les proporcionan almuerzo (tortilla y frijol).<sup>21</sup> La época lluviosa también se aprovecha para la siembra de hortalizas. Cabe agregar que en Sacapulas (Quiché) y Malacatancito (Huehuetenango), las familias cuentan con la venta de leña y madera como otro medio de vida, lo cual ha ocasionado deforestación por la tala de árboles, pero ha significado un ingreso adicional para el sustento diario.

Es importante hacer la relación entre el ingreso mensual y el precio de la Canasta Básica Alimentaria (CBA). El Instituto Nacional de Estadística (INE, 2019:2) estimó el costo total de la CBA en Q3,572.38 (466.97US\$) al mes de enero de 2019. Esta contiene 34 productos y cuantifica los gramos sugeridos para un hogar de 4.77 miembros. Suponiendo que la agricultura de subsistencia genera un ingreso mensual de entre Q480 y Q960 (62.75-125.49US\$), los datos representan que en el “mejor” de los casos, las familias en economía de subsistencia tienen un déficit de Q2,612.38 (341.49US\$) por mes y evidencian la condición de pobreza y precariedad en la que se encuentran estas comunidades.

---

corresponde a 715.51 m<sup>2</sup> (1crd=715.51 m<sup>2</sup>). Otras fuentes refieren que una cuerda equivale a 1,600 varas<sup>2</sup>. Según Carlos Menocal (2011:66), los tamaños varían según su ubicación geográfica, el tamaño de la cuerda es distinto en las diferentes regiones del país, de tal cuenta que debe saberse a qué región se refiere la cuerda porque no miden lo mismo en el altiplano, en el oriente y en el norte del país “existen cuerdas de 50, 40, 30, 25 y 20 varas cuadradas y de 12 brazadas entre otras de varios valores.”

<sup>19</sup> El concepto de familia extendida se refiere a la red de parentesco que trasciende la familia nuclear (madre, padre e hijos), siendo integrada por abuelos, tíos, sobrinos, etc. Sus características principales son la estructura intergeneracional, el vínculo sanguíneo o jurídico que los une y que todos habitan una misma vivienda. Esta es más predominante en zonas rurales e indígenas, mientras la familia nuclear es más común en el mundo occidental y urbano.

<sup>20</sup> Un Dólar Estadounidense (USD) equivale a 7.65 Quetzales Guatemaltecos (GTQ) de acuerdo al Tipo de Cambio de Referencia vigente para el 9 de mayo de 2019.

<sup>21</sup> Vale la pena hacer una relación entre el pago por jornal que recibe el trabajador agrícola con el precio al que se encuentra el quintal de maíz en el mercado local, que normalmente tiene un valor de Q125 o Q135 (16.34-17.65US\$), aunque en épocas de sequía puede ascender hasta Q180 (23.53US\$).

## 2.2. Factores de riesgo

La limitación más grande para el desarrollo del trabajo agrícola es la escasez de agua y la sequía. Si bien algunas comunidades cuentan con agua entubada, pozos o chorros comunitarios, el acarreo de agua desde la quebrada o de pequeños nacimientos en la madrugada y la cosecha de lluvia son mecanismos comunes para el abastecimiento de este vital líquido. El uso del agua se prioriza para actividades cotidianas como la preparación de alimentos, la limpieza de utensilios, lavado de ropa, higiene y por último en la escala de prioridades para el riego de hortalizas y cultivos.

En el caso de la comunidad de San Miguel, Chiquimula, la población se organizó con un líder comunitario para entubar el agua, con la que cuentan desde hace dos años. De esta manera mantienen sus actividades en el Centro de Aprendizaje para el Desarrollo Rural (CADER) En otras aldeas, los tanques para almacenar agua y distribuirla han sido fruto de proyectos pasados y que se mantienen. Otra situación que se menciona es el acelerado crecimiento demográfico frente al acceso cada vez más limitado a fuentes acuíferas.

*“La comunidad conforme el tiempo va creciendo y el agua se va haciendo más escasa, no podemos regar las plantas, comenzamos y luego se mueren porque apenas nos alcanza para el consumo humano.”*

*Hombre, Camotán, Chiquimula*

*“Se necesitan más, porque las familias de la comunidad van creciendo y los niños abundando.”*

*Hombre, Chiquimula, Chiquimula*

Una problemática generalizada es la precariedad de otros servicios básicos, como la infraestructura de vivienda, caminos y carreteras, al igual que una atención muy limitada en centros de salud y educación. Esto se refleja en el bajo número de familias que cuentan con letrinización, electricidad o alumbrado público, la centralización del comercio en áreas urbanas, el desabastecimiento de medicamentos y la falta de personal profesional en Puestos de Salud; pero sobre todo, en que el nivel educativo de las personas que no supera sexto primaria. La mayoría de hombres menores de 35 años sabe leer y escribir, mientras solo una minoría de mujeres de la misma edad puede hacerlo. Los procesos de alfabetización para adultos se han quedado rezagados en los últimos años, evidenciando un alto porcentaje de mujeres que únicamente aprendieron a firmar con sus iniciales o a escribir su nombre. La juventud interesada en continuar su proceso de formación educacional debe sortear una serie de obstáculos para lograrlo, empezando por las condiciones económicas y las largas distancias que deben recorrer para llegar a un centro de enseñanza media. Datos del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, 2014) reflejan la desigualdad en la tasa de alfabetismo para la población de 15 años o más en el 2014: 68.84% en hombres y 66.68% en mujeres de Chiquimula, en Quiché el índice ronda por 74.52% en hombres y 52.93% en mujeres, mientras en Huehuetenango 80% en hombres y 64.5% en mujeres. En relación a años anteriores, los departamentos muestran una ligera tendencia a mejorar, a excepción de Chiquimula, donde la tasa de alfabetismo ha disminuido.

En cuanto al tema de las expectativas que tiene la juventud, se pudo evidenciar la poca disponibilidad de oportunidades que estén a su alcance. Incentivos como las transferencias monetarias condicionadas del programa del Ministerio de Desarrollo Social “Mi Bono Seguro”, lanzado en 2011, han buscado promover la demanda de los servicios de salud y educación por las familias rurales, además del desarrollo infantil temprano, la asistencia y permanencia escolar de niños y adolescentes entre los 6 y 15 años. Sin embargo, estos esfuerzos no han tenido una cobertura amplia, constante ni homogénea en la población más vulnerable. Por las razones expuestas, los jóvenes se ven en la necesidad de salir a trabajar.

*“El incentivo obliga a que los niños terminen la primaria.  
La mayoría termina y empieza a trabajar de 13 o 14 años.”  
Hombre, Chiquimula, Chiquimula*

Los padres agregan que el trabajo agrícola es lo único que les pueden enseñar. Aprender a trabajar el cultivo propio antes de buscar empleo fuera de la comunidad es parte de la cadena de valores de la agricultura familiar. No es una cuestión que se desarrolla únicamente bajo el esquema de la herencia sociocultural, también responde a las condiciones rurales de pobreza, exclusión y marginalidad.

*“Después de sexto primaria, no podemos darles otra clase de estudios. No tenemos facilidad para que estudien básicos y se preparen, solo primaria y luego al trabajo.”  
Hombre, Puerta de la Montaña, Chiquimula*

*“Es la única opción, se dedican al trabajo propio y luego salen a rebuscarse.  
Los niños empiezan a ayudar en la siembra a los 10 años.  
Las niñas ayudan a las mamás. Cuando no hay escuela  
los llevamos al trabajo para que vayan aprendiendo a trabajar.”  
Hombre, Camotán, Chiquimula*

No obstante, hay quienes aseguran que la población joven está perdiendo el interés en la labor agrícola. Esto, debido al esfuerzo que representa y los pocos beneficios e ingresos que se generan. Asimismo, la publicidad sobre programas educativos privados que impulsan otros oficios y profesiones influyen en la concepción de cambiar el modelo económico de sus padres. Aunque esta última opinión se percibe más en áreas cercanas a los centros urbanos y en quienes ya han cumplido la mayoría de edad. Por otro lado, debido a la falta de fuentes de empleo, a la dificultad de insertarse en el mercado laboral (formal o informal) además del difícil acceso a la educación, hay quienes han visto el estudio como un gasto, más que como una oportunidad, lo cual posiciona a la migración como la alternativa más asequible, especialmente cuando se socializa la experiencia migratoria entre las distintas generaciones, cambiando las maneras de ver el mundo a nivel individual y familiar.

Ilustración 3. *Vivienda en San Miguel, Chiquimula*



### 2.3. El trabajo en las fincas

La migración estacional es una alternativa a la escasez de empleo en situaciones de pobreza o pobreza extrema en el área rural. También influyen otros factores de riesgo, como periodos de mayor sequía o la falta de un terreno propio. Hay quienes están ganando en la época de producción (los otros seis meses del año) un promedio de Q800 (104.58US\$) al mes, lo cual es insuficiente para cubrir las necesidades básicas. Es por ello que la migración hacia las fincas en el territorio nacional o transfronterizas se perfila como una opción para mejorar sus medios y calidad de vida.

Debido a que parte de la problemática rural reside en la necesidad de una transformación en la producción, la cual queda postergada e invisibilizada en los planes de desarrollo, las poblaciones campesinas encuentran una válvula de escape a través de las distintas tipologías migratorias, destacando la predominancia de la migración estacional en las comunidades rurales e indígenas visitadas de Chiquimula y la migración hacia Estados Unidos en las comunidades rurales e indígenas de Huehuetenango y Quiché. Cabe resaltar la complejidad de la realidad, al confirmar que ambas dinámicas se entrecruzan en los territorios. Por ello, resulta de gran importancia generar conocimientos que permitan entender los cambios económicos y socioculturales que se están produciendo, en un intento por aprehender mejor la interacción entre agencia y estructura, es decir, entre los nuevos cambios impulsados por la migración y las formas tradicionales de sobrevivencia en el campo.

En vista de lo anterior, se describen a continuación las características principales de la migración estacional, haciendo salvedad de las diferencias y particularidades encontradas en cada región, especialmente en lo relacionado al destino y su modalidad.

- *Temporalidad.* La mayoría de personas, tanto de Oriente (Chiquimula) como de Occidente (Huehuetenango y Quiché), migran en la época del corte de café, tras haber dejado maíz y frijol sembrado en sus terrenos. Este periodo inicia regularmente en noviembre y tiene una duración de cinco meses, hasta marzo, mientras que el empleo en las fincas de caña puede llegar a durar hasta mayo. Quienes van al corte de café se ausentan de sus hogares de 8 a 15 días, en tanto las personas que trabajan en la zafra o corte de caña, se van por un plazo de 6 meses. Hay quienes han optado por emplearse alternando la temporalidad de los dos jornales, saliendo en octubre para regresar a sus aldeas en diciembre, y nuevamente en enero para volver en mayo. Otros trabajan durante dos meses (marzo-abril y noviembre-diciembre) o menos, según van consiguiendo fuentes laborales.
- *Las personas que migran.* En las comunidades de la región de Oriente son mayoritariamente los hombres quienes migran, al igual que en las áreas del departamento de Quiché. Muchas veces el jefe de familia es acompañado por el hijo mayor a partir de los 15 años. En ambos departamentos la mujer se queda en casa cuidando la vivienda y al resto de la familia, mientras en Huehuetenango, fue más notoria la migración de todo el núcleo familiar. En este caso, las mujeres indicaron que acompañaban a sus esposos para ayudarlos en la tarea agrícola junto a los hijos mayores, pero también para preparar los alimentos y cuidar a los menores, roles culturales que están establecidos para las mujeres. En ocasiones, los niños más pequeños se quedan con tíos o abuelos hasta que regresan los padres.

*“Durante el corte no hay personas en las comunidades, las casas se quedan vacías.”  
Hombre, Camotán, Chiquimula*

- *Destino y ocupación.* En los municipios de Chiquimula predomina la migración estacional hacia las fincas de café, especialmente a las que se ubican en la zona fronteriza con Honduras, donde se ocupan en tareas agrícolas tradicionales como cortar, limpiar y fumigar. También se movilizan hacia áreas cafetaleras de Jocotán, Esquipulas y Zacapa. Otras personas se dirigen a Ipala e incluso Petén, donde se dedican a la agricultura en siembras de maíz y frijol. En menor medida, migran hacia la Costa Sur, donde se emplean en los ingenios o cañeras. Por su parte, las personas que salen de Huehuetenango se dirigen a zonas cafetaleras del departamento (p.ej. San Antonio Huista, La Democracia, La Unión, La Libertad), a Escuintla, Coatepeque, Colomba, Cobán, Petén, Acatenango, San Vicente, Chimaltenango, Barberena, Chiquimulilla y áreas fronterizas con México (p.ej. La Mesilla). Para esta población la migración hacia áreas de cultivo de caña es más común. En San Miguel Acatán algunas personas migran a Belice para emplearse en cosechas de naranja, piña y papaya y aunque no logran definir a cuánto equivale la remuneración por dicho trabajo, aseguran que les conviene más, debido al tipo de cambio con el Quetzal y la estabilidad en el mercado del Dólar beliceño<sup>22</sup>.

22 Un Dólar Beliceño (BZD) equivale a 3.86 Quetzales Guatemaltecos (GTQ), de acuerdo al Tipo de Cambio de Referencia vigente para el 9 de mayo de 2019.

- *Historia migratoria.* En algunas comunidades de Occidente, especialmente en Quiché, las personas identifican como parte de su historia migratoria la movilización hacia plantaciones de caña, café y algodón, pero reconocen que desde hace más de dos décadas las personas han decidido ocuparse únicamente en la comunidad. Algunos motivos son la poca remuneración, las malas condiciones, el esfuerzo que requiere dicho trabajo, y que ya no encuentran empleo o “no los aceptan” en las fincas. En Malcatancito algunas participantes expresaron que han sido desplazados de las fincas de café cercanas por personas procedentes de otras regiones del altiplano occidental.
- *Forma de migrar.* En Chiquimula las personas tienden a trabajar con alguien que ya los conoce por experiencias laborales previas, o por compadrazgo<sup>23</sup>. En este punto adquiere protagonismo la figura del contratista, quien es enviado por el finquero para reclutar a los trabajadores. Algunos patrones envían carros a las comunidades, y cuando no, los mismos hombres salen a buscar el punto para que los recojan, el cual suele estar en la cabecera municipal. Viajan en grupos de 10 a 12 personas. Por otro lado, en la región de Occidente rara vez llega un contratista. En las comunidades de San Miguel Acatán las mujeres indicaron que por la distancia a la que se encuentran de la cabecera municipal, se ven en la necesidad de salir a buscar empleo directamente en las fincas cafetaleras del departamento o en otras zonas urbanas donde encuentran a contratistas, como por ejemplo Jacaltenango, Concepción Huista y San Mateo, dependiendo a dónde vayan a trabajar.
- *Condiciones de las fincas en Guatemala.* Cuando viaja la familia entera, normalmente deja su casa con llave o encargadas a un vecino; llevan petates,<sup>24</sup> nylon y demás utensilios para su estadía. En algunos lugares le brindan almuerzo al jornalero, que se compone de frijol, café y tortilla; de otra manera, la mujer se dedica a hacerlo en la “champa<sup>25</sup>” que improvisan en galeras u otros espacios que destinan para los trabajadores campesinos. Señalan que duermen en el suelo, “llevando invierno”, en climas húmedos y fríos. La precariedad de la vivienda, el desgaste físico provocado por el arduo trabajo, el bajo valor nutritivo de la alimentación, así como las condiciones climáticas, aumentan la vulnerabilidad de las familias y el riesgo de padecer enfermedades como anemia, infecciones respiratorias y gastrointestinales.
- *Remuneración.* Por un quintal de café se paga entre Q30 y Q50 (3.92-6.54US\$). La otra modalidad es por lata, por la cual los patrones ofrecen entre Q7 y Q10 (0.92-1.31US\$). Los hombres entrevistados señalaron que cuando abunda el café logran hacer un quintal al día, de lo contrario logran la mitad, equivalente a 50lbs. Si está maduro el café, logran hacer al día hasta 4 latas. Por otro lado, en la caña reciben un ingreso de Q50 a Q60 (6.54-7.84US\$) por día, si reciben alimentación se les descuenta. La diferencia es el tiempo de la jornada, pues en el café son aproximadamente 6 horas

23 La persona que conoce al contratista se encarga de llamar a las demás, quienes son convocadas por afinidad. Otros estudios desarrollan estas interacciones con mayor profundidad, refiriéndose al capital social que producen las redes de parentesco y paisanaje, como estrategias tradicionales de apoyo mutuo al seno de las comunidades, conformadas por relaciones de parentesco establecidas entre la familia nuclear o extendida; y por relaciones de paisanaje, amistad, vecindad, grupo etario, étnico o regional. Cabe resaltar que estas formas organizativas constituyen una parte básica de la estructura social comunitaria, haya o no haya migración. Aunque en contextos urbanos o migratorios internacionales se han descrito y analizado como estrategias de reproducción social o de sobrevivencia, las cuales son implementadas por comunidades o grupos sociales que viven en condiciones de pobreza y marginación (Piedrasanta, 2016:218-220).

24 El petate es un tipo de tapete, alfombra tejida o estera que se utiliza para dormir y está elaborada con fibras de la palma de petate.

25 Se refiere a una construcción informal y endeble. La palabra champa viene del náhuatl “chamapan” que significa casucha.

y en la caña todo el día. Esto quiere decir que al mes logran tener un ingreso que oscila entre los Q800 y Q1,500 (104.58-196.08US\$); y en una buena temporada podrían alcanzar los Q1,800 o Q2,000 (235.29-261.44US\$).

- *Causas.* Tanto los hombres como las mujeres entrevistadas afirman que la causa principal por la cual salen de sus comunidades hacia las fincas e ingenios, es para contar con dinero que les alcance para la alimentación, el vestuario e higiene. Esto confirma que la migración estacional sigue siendo una alternativa a la economía de subsistencia e infrasubsistencia. Un ejemplo es que la prioridad tras recibir el salario es comprar maíz, lo cual también se identifica como el único beneficio que trae este tipo de migración.

*“En las fincas se gana, aunque sea poco, pero nos sirve para el alimento.”  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

*“Hay temporadas en que la gente tiene que migrar de esta comunidad a otra donde hay más trabajo. Pero uno tiene que ir a buscar trabajo para conseguir centavitos y luego traer el sustento a la familia.”  
Hombre, Chiquimula, Chiquimula*

## 2.4. Otros empleos

Además del trabajo agrícola los hombres se dedican a oficios como la albañilería y carpintería, labores que realizan en la cabecera municipal o en otros pueblos. Como albañiles ganan alrededor de Q100 y Q150 (13.07-19.61US\$), si son ayudantes Q75 (9.80US\$). Asimismo, sobresale la migración hacia la ciudad capital, donde las personas se dedican al trabajo informal como el comercio ambulante. La migración rural-urbana es más evidente en la población quichelense. Tal es el caso de los hombres de Xebaquit, quienes han laborado como lustradores de zapatos en la ciudad de Guatemala. Otros logran emplearse como agentes de seguridad en compañías privadas, cargadores de bultos en las centrales de mayoreo, en tiendas y en el caso de mujeres, en tortillerías o trabajos domésticos. Por este tipo de puestos reciben entre Q1,000 y Q1,500 (130.72-196.08US\$) al mes, teniendo una temporalidad de 4 meses o más. Regularmente, las personas que migran a los centros urbanos son jóvenes que han alcanzado un nivel educativo más alto, que han concretado estudios de enseñanza media. Aunque muchas personas se abstienen de migrar hacia la Ciudad de Guatemala por el miedo a la violencia generalizada que se vive y las noticias que se escuchan en los medios de información.

Resulta de interés la situación que surgió en uno de los grupos focales de Malacatancito, donde se hacía referencia a la emergencia de infraestructura vial que se dio tras el hundimiento en uno de los tramos de la carretera interamericana; pues algunos hombres aprovecharon la oportunidad para emplearse trasbordando la carga de los camiones comerciales, recibiendo Q1 (0.15US\$) por bulto.

*“Los jóvenes se están yendo a trasbordar, tal vez están ganando sus Q300 al día, pero solo se acaba eso y vuelven a ganar sus Q30 o Q50. Ese desastre nos va a durar un mes o mes y medio mientras lo arreglan, pero al menos la gente se está ayudando un poquito [...], trabajan desde las 7 de la noche hasta las 4 de la mañana”.<sup>26</sup>  
Mujer, Malacatancito, Huehuetenango*

26 Q.30-50= US\$3.92-6.54; q300=US\$39.22

Otra fuente de empleo que se mencionó fue el generado por la industria extractiva, si bien se admite que los megaproyectos relacionados a la minería a cielo abierto perjudican a la población por la contaminación del agua, algunos hombres operaban maquinaria pesada, eran cargadores, ayudantes o “peones” (realizaban trabajo de campo) en estas empresas. Incluso hubo migración hacia las áreas donde se localizaban, como en Asunción Mita y San Miguel Ixtahuacán. El salario de quienes ocupaban los puestos más bajos ascendía a Q80 (10.46US\$) diarios.

### 3. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN GUATEMALTECA HACIA LOS ESTADOS UNIDOS

Según la Encuesta sobre Migración y Remesas de la Organización Internacional para las Migraciones (2016:19), Chiquimula encabeza la lista de los departamentos que tienen más población beneficiaria de remesas para la zona rural (71.7%). Sin embargo, esto no fue comprobable con las personas entrevistadas para este estudio, quienes expresaron no contar con familiares o conocidos en los Estados Unidos, pues en estos territorios prevalece la migración estacional. La situación de pobreza y subsistencia en la que vive la población podría explicar el impedimento para conseguir recursos que les posibilite viajar al exterior. En Huehuetenango y Quiché sí fue posible recabar información sobre la dinámica migratoria hacia el país del norte, la cual se expone a continuación.

- *Personas que migran.* Principalmente han sido los hombres mayores de 25 años quienes han emprendido la ruta migratoria, dejando a los hijos al cuidado de la madre. Sin embargo, las y los entrevistados reconocen que desde hace aproximadamente tres o cinco años la migración irregular de mujeres hacia los Estados Unidos ha aumentado en gran medida, especialmente de mujeres jóvenes y madres solteras, quienes migran con sus hijos o los dejan a cargo de los abuelos u otros familiares.

*“Antes solo iban los hombres, fue hace poco que empezaron a irse las mujeres con los niños.”*

*Mujer, Malacatancito, Huehuetenango*

*“Solo terminan sexto primaria y ya se quieren ir.”*

*Mujer, Malacatancito, Huehuetenango*

- *Causas.* Siguen pesando las causas económicas, especialmente la falta de empleo. Identifican el poco acceso a alimentos como una consecuencia directa de no contar con trabajo. A pesar de estar informadas sobre los riesgos, piensan más en las oportunidades que podrían tener estando en los Estados Unidos. Tienen la expectativa de comprar un terreno y poder construir una casa, “ya que aquí el ingreso es más para subsistencia”. En un segundo y tercer plano, prevalece la posibilidad de ahorrar, poner un negocio y darles estudio a los hijos, respectivamente. Por otro lado, quienes sí tienen trabajo aseguran que ganan muy poco y que algunos tienen familias numerosas. Otra de las motivaciones es la reunificación familiar, que suele ser más común entre la juventud y las mujeres.

*“Hay familiares que se fueron porque sus padres ya estaban allá.”  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

*“La mayoría regresan, pero por la misma necesidad se vuelven a ir.”  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

*“Las mujeres no tienen trabajo y extrañan al marido. Si apenas pueden mantener a sus hijos teniendo esposo, la situación de la mujer soltera es más difícil, si ganan solo Q20 al día. Por eso se van con sus hijos.”  
Mujer, Malacatancito, Huehuetenango*

- *Formas de migrar.* Frente a las múltiples posibilidades, ha imperado un sistema de coyotaje que es cada vez más extendido y profesionalizado. Con frecuencia, quienes migran buscan un guía confiable o con buena reputación que los lleve por tierra. No hay un consenso en cuánto puede llegar a costar un viaje,

pero se puede decir que en un principio cobran de Q10,000 a Q.15,000 (1,307.19-1,960.78US\$) de enganche, y si llegan al destino el precio puede ascender de Q50,000 a Q80,000 (6,535.95-10,457.52US\$). El precio varía según la distancia de donde se inicie el viaje y la “comodidad” del mismo, si se cruzará en vehículo o caminando a través del desierto. Otra opción es pagar la mitad al salir de la comunidad de origen y la otra mitad al llegar al lugar de destino. Algunos ofrecen tres intentos para llegar. En ocasiones, quienes no logran hacerlo a la primera, venden los intentos a los amigos o vecinos para recuperar el dinero. Una particularidad es el viaje “por entrega”, es decir que a lo largo de la ruta hay varios guías que llevan al grupo, hasta realizar una última entrega con el familiar que los está esperando en Estados Unidos. Esto también es una garantía de pago, y de cierta manera, de asegurar un viaje exitoso. Otro mecanismo es entregarse al agente de



*Ilustración 4. Vivienda en Helmul, Huehuetenango*

inmigración, estrategia por la cual los coyotes cobran más o menos Q30,000 (3,921.57US\$). Esto con el objetivo de pelear su caso en las cortes de inmigración con libertad condicionada.<sup>27</sup>

*“Si no logra llegar pierde el enganche, si pasa ya le cobran la cantidad establecida. Y si a los tres intentos no logra llegar solamente cobra la mitad.”*  
Hombre, Sacapulas, Quiché

*“Llegando a Estados Unidos tardaron al menos una semana en lo que consiguieron un abogado, se paga al abogado para no regresar a Guatemala. [...] Los dejan salir, pero los dejan con algo en las piernas o brazos.”*  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango

- *Modalidad de financiamiento.* Se hacen préstamos a cooperativas o bancos, pero en los últimos años ha tomado protagonismo la figura del prestamista particular, quien normalmente es una persona de la comunidad que ya ha migrado o que es dueña de negocios. Una de las garantías para poder realizar el préstamo es ceder las escrituras de los inmuebles. Las personas que tienen un terreno y casa propia suelen empeñarlos o venden sus bienes. En San Antonio Ilotenango identifican una cooperativa que concede microcréditos; según los líderes comunitarios surgió como un proyecto de desarrollo rural para la comunidad, pero comentan que con el paso del tiempo se fue perdiendo el fin del mismo hasta llegar a manos de empresarios, lo cual ha provocado el endeudamiento de la gente y la pérdida de sus propiedades. En las mejores circunstancias, buscan financiamientos mixtos, es decir que piden un crédito para sufragar una parte, en tanto un familiar o amigo aporta el resto.

*“Muchos son embargados, si logran pagar es a través de minimizar sus consumos.”* Mujer, San Antonio Ilotenango, Quiché

- *Industria de la migración.* Aunado a las amplias redes de coyotaje, se distinguen anuncios que suenan en las radios locales donde dan información sobre el viaje hacia los Estados Unidos. En los municipios de Quiché mencionaban que incluso se escuchan en su idioma. Regularmente, si no escuchan el contacto en la radio, van a otros lugares a buscarlos. Si bien, hay quienes confían en ellos, otros dudan porque “no siempre cobran lo que dicen en el anuncio”. Aunque dichos anuncios significan un fuerte estímulo para emprender la ruta migratoria, hay personas que no se arriesgarían a viajar por el miedo a endeudarse o a perder lo poco que tienen. Las personas se muestran herméticas al abordar el tema del coyotaje, lo que podría deberse al miedo por las implicaciones que podría tener para sus familiares o por la intención de resguardar la única alternativa que vislumbran a su condición de subsistencia.

*“Dicen que llevarán a las personas, cuánto cobran, que no sufrirán tanto, dan el número de la persona, a qué estado llegarán, la zona. Dan toda la información.”* Mujer, Sacapulas, Quiché

---

<sup>27</sup> En 2004 ante la sobrepoblación del sistema carcelario, se implementa el programa de Monitoreo Electrónico (EMP, por sus siglas en inglés), que luego pasó a ser el actual Programa de Comparecencia y Supervisión Intensiva (ISAP, por sus siglas en inglés), cuyo propósito es asegurar que las personas se presenten a sus audiencias en la corte de inmigración, siendo supervisadas por medio de dispositivos electrónicos. Como una alternativa a la detención, fue aplicado a personas inmigrantes que representaran un “riesgo bajo” a la seguridad de los EE.UU. y que estuvieran en proceso de deportación. Las instituciones que tienen control sobre el monitor de tobillo son ISAP y el Immigration and Customs Enforcement (ICE). Cabe mencionar que el monitor es más conocido como grillete o brazaletes.

*“Las emisoras comunitarias transmiten anuncios sobre coyotes, sobre viajes, dan todo tipo de publicidad.”  
Hombre, Sacapulas, Quiché*

*“Quieres viajar, estamos preparados, viaje seguro, dicen que hasta les buscan trabajo.”  
Hombre, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

- *Redes comunitarias y lugares de destino.* Las personas aseguran que quienes migran logran hacerlo porque tienen familiares o amigos que ya han viajado y los esperan allá o los asesoran en la forma de hacerlo. De igual manera, el contacto de confianza que tienen manda dinero para financiar su viaje. Estando allá, los apoyan con el pago de alquiler y en la búsqueda de un empleo mientras logran estabilizarse. En relación a los lugares de destino mencionaron los Estados de Virginia, California, Nueva York, Nueva Jersey, Nebraska, Pensilvania, Alabama, Mississippi, Georgia y Florida. Identifican que se asientan en ciudades como Providence, Los Ángeles, Seattle, Portland, Miami y Houston. Resalta el caso de las personas que han migrado de San Miguel Acatán, cuya ciudad de destino es Indiantown, Florida; donde han creado una comunidad focalizada que preserva las costumbres originarias, tal como la celebración patronal del día de San Miguel.<sup>28</sup>
- *Ocupación y salario.* Logran emplearse en oficios menores como cocineros, jardineros, pintores, albañiles, recolectores de basura; en fábricas donde se manufacturan productos lácteos y químicos, en “mataderos” o industrias procesadoras de carnes, así como en construcción. También realizan trabajo de campo, ya sea en invernaderos, en cultivos de fresa, manzana y tomate. Es importante remarcar que el lugar donde se asientan determina en gran medida su actividad económica. Las mujeres se dedican al trabajo doméstico, al corte y confección en maquilas o fábricas textiles. Algunos tienen dos o tres trabajos, para poder mantenerse, enviar dinero a la familia y pagar el coyotaje. A pesar de tener un ingreso, consideran que “es duro trabajar hasta 20 horas al día”. El salario suele ser por hora, la cual se paga a US\$7 o US\$10. Esto significa una diferencia significativa en relación a lo que pueden ganar en Guatemala, por un trabajo que requiere igual o mayor esfuerzo físico y en condiciones precarias, haciendo que las noticias que escuchan sobre los peligros de la ruta no sean un disuasivo suficiente respecto a la gran necesidad que tienen, las pocas alternativas y la aparente buena recompensa.
- *Percepción de la migración.* Las personas señalan entre los efectos positivos las remesas, las cuales se invierten prioritariamente en el pago de las deudas ligadas al proceso migratorio adquiridas con coyotes, cooperativas o familiares, así como en solventar el empeño de sus casas, e incluso deudas que tenían desde antes. Entre las oportunidades que consideran tendrían allá, el trabajo resultó ser la primera opción de sus respuestas, además de que la remuneración es en dólares y por hora. Otro punto de interés, es que no necesitan ser profesionales para acceder a un empleo, pues no piden muchos requisitos. A esto se suma la idea de que las personas que migran dejan oportunidades a los que se quedan, siendo menor la demanda laboral; además quienes logran establecerse en el país del norte generan empleo en las comunidades de

<sup>28</sup> El fenómeno de las Ciudades Espejo ha sido objeto de estudio en los últimos años. El abogado e investigador guatemalteco Pedro Pablo Solares lo define como una comunidad que replica las mismas costumbres e idioma fuera de su lugar de origen, tras un proceso de migración fijado por las redes familiares y comunitarias (Prensa Libre, 2016).

origen, especialmente en agricultura, construcción e infraestructura (obras comunitarias).

*“Lo que se gana aquí en un mes, se gana allá en tres días.”  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

*“Algunos eran maestros, tenían su tercero básico, otros solo sexto primaria. Pero allá todos llegan a lavar baños, a trabajar en el campo.”  
Mujer, Sacapulas, Quiché*

*“Normalmente las personas que se van sobresalen.”  
Mujer, San Andrés Sajcabajá, Quiché*

Entre los efectos negativos recalcan las estafas que sufren por parte de los prestamistas y coyotes, quienes les cobran más de lo acordado o abandonan a las personas en el camino. Otro factor es la deuda que adquiere la familia cuando el pariente no logra su cometido. Asimismo, mencionan como un fenómeno que se ha vuelto más común, las deportaciones, desapariciones y fallecimiento de personas migrantes, tema que sobresalió en las comunidades de Malacatancito. Otro punto, el más generalizado, es la desintegración familiar a causa de la ausencia del padre, la madre, abandono o por infidelidades. Mencionan que, a pesar de migrar juntas, las familias se separan al llegar al lugar de destino. Dicha situación la asocian con los vicios que se pueden adquirir o pronunciar estando en otro país. En este punto debe hacerse la salvedad de que la desintegración familiar no deriva únicamente de la migración, se da en contextos urbanos y rurales aun cuando no hay una experiencia migratoria en la familia. También han mencionado el cambio de mentalidad en las personas, que es bueno cuando ponen algún negocio, como herrerías o ferreterías; pero malo cuando pierden su identidad y la herencia cultural. Aseveran que esto influye en su alimentación, cultura, vestimenta, y más que todo en el idioma. De igual manera, se percibe un desinterés por el estudio en menores y adolescentes, quienes esperan alcanzar el “sueño americano”.

*“Empiezan a consumir embutidos, consumen más lácteos, panes, sodas, hay un proceso de transición y cambio de hábitos. Esto influye en las familias.”  
Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché*

*“Los niños ya no quieren estudiar, buscan seguir ejemplos.”  
Mujer, San Andrés Sajcabajá, Quiché*

La posibilidad de migrar no se traduce directamente en una solvencia económica para las familias rurales de los sitios visitados. Retomando el punto central de esta investigación, y como lo expresa Ruth Piedrasanta (2016:27):

Puede pensarse que como la migración internacional posibilita el acceso a ingresos económicos mucho más significativos, el solo envío de remesas monetarias hacia las comunidades y países de origen mejora de inmediato las condiciones de vida. No obstante, aunque resulta evidente que con estos ingresos se puede mejorar el consumo familiar y activar las economías locales, en Guatemala no logra borrar las grandes desigualdades socioeconómicas generadas históricamente entre población indígena y población mestiza. Tampoco puede negarse que a partir de las remesas, se han producido mejoras significativas en la población indígena maya respecto a las condiciones de acceso a la alimentación, educación o salud, y que estas están contribuyendo a producir otro tipo de transformaciones en las comunidades rurales indígenas.

Una de esas transformaciones pudo observarse particularmente en los municipios de Huehuetenango y en algunas comunidades de Quiché, donde la migración hacia los Estados Unidos está sustituyendo a la migración estacional. Lo cual puede contrastarse con las cifras de la encuesta agropecuaria de 2013, las cuales dan cuenta del deterioro de la capacidad productiva en el medio rural. Esta expone que en 1963, siete de cada diez guatemaltecos integrantes de la población económicamente activa se dedicaban a la agricultura; en 2003, habían bajado a cuatro de cada diez y en 2013, a tres de cada diez. Estos datos concuerdan con la importancia cobrada por la emigración en los últimos 15 años. A esto cabe agregar el gran aumento de monocultivos para la agroindustria (palma africana, caña de azúcar, hule) lo que refuerza el modelo de reconcentración de la tierra y de agroexportación en detrimento de la producción para la alimentación (los cultivos anuales: maíz, frijol, arroz, hortalizas) que presenta casi un 15% menos de superficie cultivada. Se evidencia el desinterés del Estado al no impulsar políticas que tiendan a la diversificación productiva o a una valorización más adecuada de la producción agrícola que favorezca a los pequeños productores, beneficiando en cambio al gran capital agroindustrial. La implicación más grave es que ante la falta de alternativas por parte del Estado, del mercado y de la sociedad para resolver el problema del desarrollo en el campo, se continuarán produciendo flujos de emigrantes, quienes seguirán cargando con las consecuencias directas del viaje (Piedrasanta, 2016:356).

Otro cambio relevante es el que se da en la base de la estructura social comunitaria, específicamente en términos de capital social, redes de apoyo y su capacidad organizativa (Piedrasanta, 2016). Un estudio realizado en cinco municipios del altiplano occidental guatemalteco en 2016, expone la teoría de la causación acumulativa para explicar las dinámicas de la migración contemporánea. Dando cuenta de un avanzado estadio de la migración internacional en la región. Su argumento principal es que la migración es una causa en sí misma de los nuevos flujos migratorios, donde predominan las redes comunitarias que facilitan la migración, la reunificación familiar y el efecto demostración (Gramajo y Rocha, 2017). Otro punto nodal -y que debe ser sometido a mayor escrutinio-, es el hecho de que la industria de la migración va más allá del aporte que brindan las remesas al hogar, porque está sustituyendo las pocas -casi nulas- fuentes de empleo formal que hay en el área rural, penetrando y transformando de esta manera la estructura microfinanciera.

La posibilidad de que el trabajo proporcionado por medio del sistema de coyotaje en el altiplano occidental también haya contribuido a desarrollar ese estadio migratorio, especialmente a través de la inversión de capital a nivel local. Las experiencias migratorias en las distintas generaciones han producido cambios a nivel individual, familiar y comunitario, especialmente en la manera de mirar el mundo y valorar las cosas, adoptando nuevos comportamientos y perspectivas. Las narrativas locales evidencian que las migraciones internacionales se volvieron indispensables para la población campesina del país, lo cual puede estar ocultando un deterioro peligroso de las condiciones mínimas para un desarrollo rural sostenible e integral.

Ilustración 5. *Vivienda en Rjuyub, Quiché*



## 4. DIETA RURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL

La seguridad alimentaria nutricional es un concepto que ha sido definido por diversas entidades como la Organización Mundial de la Salud, la Organización Panamericana de la Salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, el Programa Mundial de Alimentos, entre otros organismos internacionales (PESA, 2011; FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS, 2018; FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2018). La FAO declara que:

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana (en Gordillo y Méndez, 2013:iv).

En la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (FAO y OMS, 2014:2), los Estados firmantes reconocen que las causas profundas de la malnutrición y los factores que conducen a ella son complejos y multidimensionales, haciendo hincapié en la pobreza, el subdesarrollo y el bajo nivel socioeconómico; en la falta de acceso a alimentos suficientes, en cantidad y calidad adecuadas, que se ajusten a las creencias, la cultura, las tradiciones, los hábitos alimentarios y las preferencias de las personas de conformidad con las leyes y obligaciones nacionales e internacionales; en prácticas deficientes de alimentación, cuidado de los lactantes y niños pequeños, así como en las deficiencias en el saneamiento y la higiene; y epidemias. Siendo estos, a su vez, grandes desafíos para los estados.

En materia legal, el Gobierno de Guatemala ha implementado diversas normativas, como el Decreto 32-2005, de la Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Ley del SINASAN), cuyo Reglamento fue aprobado mediante el Acuerdo Gubernativo 75-2006; el Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional –PESAN– 2012-2016; el Pacto Hambre Cero y su respectivo Plan (2012); por mencionar algunos (FAO, SESAN, IDEI/USAC, ILE/URL, 2014; Bak, 2015). Cabe agregar que en el 2017 el Programa Mundial de Alimentos suscribió un Plan Estratégico para Guatemala con un presupuesto de US\$67.476.305, para implementar en el periodo 2018-2021, con la finalidad de encaminar al país hacia el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, específicamente lo concerniente al ODS2 “poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible”. Actualmente, Guatemala encabeza el listado de países con mayores índices de desnutrición crónica infantil a nivel mundial (Programa Mundial de Alimentos, 2017). A continuación, se presentan datos

cualitativos que dan constancia de esta realidad.

#### 4.1. Acceso a alimentos y recursos locales

Las familias invierten prioritariamente en maíz y frijol, seguido de otros productos de consumo diario como arroz, fideos, sal, azúcar, aceite, avena, mosh, Incaparina® u otros atoles, huevos, café, frutas, verduras, hierbas, condimentos como consomé, sopas de sobre y jabón. En segundo lugar, se encuentra la cancelación de deudas, relacionadas al proceso de la migración estacional (pago de transporte, alimentación, préstamos a contratistas), a estrategias de subsistencia cuando hay escasez de alimentos (préstamos para la adquisición de los mismos) e incluso a deudas adquiridas por la migración internacional. En menor medida se invierte en leña, ocote, abono, vestimenta y medicina. Hay quienes tienen aves de corral entre otros animales de patio, que se utilizan para el consumo propio, pero más que todo para la venta en el mercado local. Uno de los inconvenientes que mencionan son las enfermedades que contraen estos animales, lo cual dificulta su cuidado y representa pérdidas.

*“Muchos tienen pollos criollos al menos. Pero el ganado y cerdos deben ser alimentados y no hay alimento ni terreno para mantenerlos. Lo que siembran apenas es para su consumo.”*  
Mujer, Chiquimula, Chiquimula

En las comunidades de Chiquimula predomina el consumo de hierbas como la hierba mora, el chipilín, cilantro, flor de izote y chatate<sup>29</sup>; también legumbres como perome y amaranto<sup>30</sup>, al igual que frutas como mango y banano. Mientras en Quiché las personas consumen bleado, hierba mora, cilantro, cebolla, tomate, ayote, chilacayote, ejote, güicoy, güisquil, habas, garbanzo, durazno y manía en ciertas regiones y temporadas de lluvia. En Huehuetenango, las hortalizas disponibles son zanahoria, brócoli, repollo, lechuga, calabaza o güicoy, papa, haba, cebollín, también se cultiva mostaza y trigo. En algunas áreas ciruela verde. En Malacatancito se encuentran árboles de cítricos, tales son naranjas criollas, lima, limón y mandarina; también de guayaba, durazno, manzana y granadilla por temporadas; igualmente hierbas silvestres como bleado, hierba blanca, hierba mora y flor de izote.

Otro tipo de frutas y vegetales se compran en la cabecera municipal o en poblados cercanos. Es importante hacer salvedad que las hortalizas mencionadas pueden

29 También conocido como chaya según la escuela culinaria ACAM “por siglos la chaya fue un alimento básico de los Mayas, conocido también como “chae”, “chatate” o “chaya mansa”. Sus hojas son una excelente fuente de proteína, hierro, calcio, vitamina A, vitamina C, ácido fólico y vitaminas B, todas esenciales para la salud” Disponible en <https://acam.edu.gt/2018/03/30/guatemala-promueve-espinaca-maya-para-combatir-desnutricion/>.

30 Para referencias y consultar nombre científico de las especies que se nombran revisar el Anexo 1.

darse en esas áreas, pero no todas las familias cuentan con terreno suficiente o semillas para sembrarlas, ni la capacidad económica para comprar con frecuencia. En ese sentido, señalan que cuando tienen ingresos suficientes van al mercado cada ocho días para conseguirlas, pero cuando hay escasez se limitan a “bajar al pueblo” una vez al mes. Además del presupuesto para alimentos, deben considerar el costo que significa el transporte hacia el mercado o lugar de abastecimiento, el cual varía según la distancia que se recorra, aunque podría rondar los Q15 y Q20 (1.96-2.61US\$) hasta Q35 y Q50 (4.58-6.54US\$). Esto podría explicar el bajo consumo de frutas, verduras y la poca diversidad de alimentos en la dieta rural de las comunidades que se visitaron.

*“Si la familia es pequeña, dependiendo la cantidad del dinero, lo que va a comprar de maíz y frijol será poco. Se compra poco de cada cosa, lo de 15 o 20 días.”  
Mujer, Camotán, Chiquimula*

*“Consumimos verdura una vez a la semana. Si hay güisquil, cada dos días, ya que es muy caro, cuesta Q5.”<sup>31</sup>  
Mujer, San Antonio Ilotenango, Quiché*

*“Ninguno de los presupuestos, en cualquiera de los departamentos, está como para tener una canasta básica que represente una dieta adecuada.”  
Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché*

Otro elemento que influye fuertemente en la estructura de la olla alimentaria de la familia rural<sup>32</sup> es la costumbre. Normalmente las personas ingieren los productos que están dentro de sus hábitos alimenticios. El conocimiento de cómo preparar otros alimentos u otras formas de preparar lo mismo es muy deficiente, por lo cual se mantienen dentro de un mismo patrón de consumo. Las familias tienen un ciclo de alimentación similar: el desayuno se compone de maíz y frijol, el almuerzo es un huevo preparado de diferentes maneras con fideos, sopa o arroz, mientras la cena es nuevamente frijol. Los tres tiempos de comida se acompañan con café o atol, tortilla y chile. La fruta local se consume cruda, a modo de refacción entre comidas. Las variaciones se hacen según las hierbas y hortalizas disponibles. Una vez cada 15 días se incluye alguna carne, la cual tiende a ser pollo, pues el costo es menor. Por consiguiente, se puede inferir que la composición de la pirámide nutricional promedio en el área rural se constituye mayoritariamente de carbohidratos

31 5Q<1US\$

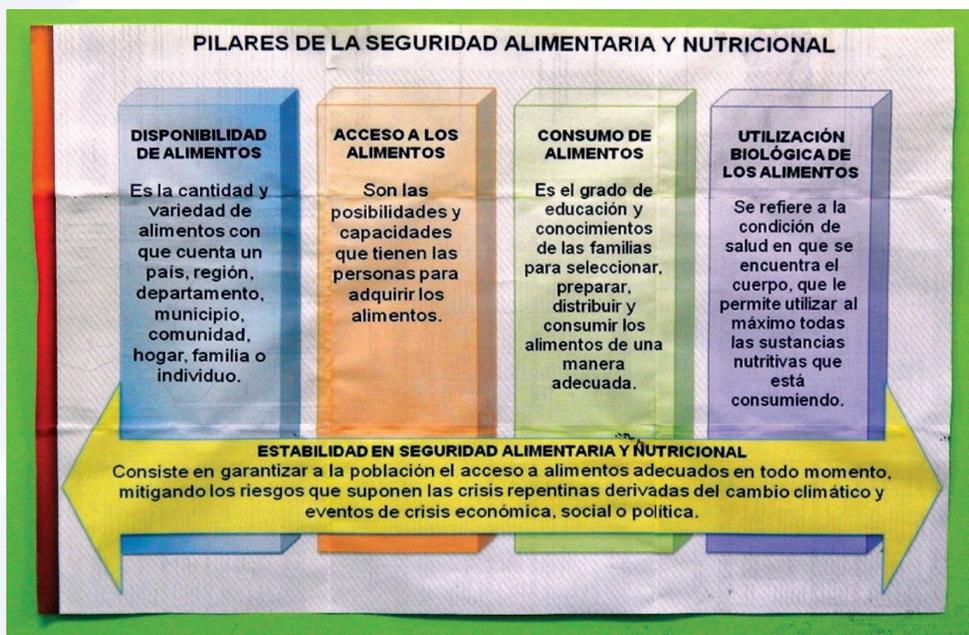
32 El concepto de “olla familiar” fue desarrollado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social con el aval del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y la Comisión Nacional de Guías Alimentarias (CONGA), con el propósito de “promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la población sana mayor de dos años, para evitar los problemas de desnutrición en la niñez y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles en jóvenes y adultos” (MSPAS, 2012:7).

(60%), proteína vegetal (20%), proteína animal (10%) y comida procesada (10%).

De acuerdo a ello fueron implementados talleres dentro del proyecto “*Respuesta a la crisis alimentaria en las comunidades más vulnerables de Guatemala afectadas por sequías recurrentes y el deterioro de la capacidad institucional de prevención y atención a nivel local y nacional*”, cuyo objetivo era diversificar la manipulación y el consumo de alimentos locales, como un complemento de la estrategia de soberanía alimentaria impulsada a través de los huertos familiares. Esto se rigió en base a los cuatro pilares de la seguridad alimentaria nutricional: 1) disponibilidad, 2) acceso, 3) estabilidad 4) consumo y utilización biológica de los alimentos; contextualizados según el idioma, realidad y organización de cada comunidad.

Uno de los casos emblemáticos ha sido el de agua y saneamiento. En las distintas jornadas se ha brindado charlas a las familias de cómo evitar enfermedades desinfectando el agua. Se han hecho recomendaciones sobre distintos métodos para potabilizarla, como la ebullición y el uso de pastillas cloradas. Sin embargo, el uso de este químico siempre genera miedo y desconfianza, debido al olor y sabor. Las personas prefieren utilizar los mecanismos que conocen (la cocción), a pesar de que se les expliquen otros procedimientos. Por lo tanto, el no diversificar la dieta responde a un patrón cultural de consumo, determinado principalmente por la escasez de recursos y en cierta medida por el desconocimiento de otras recetas.

Ilustración 6. *Infografía en la Municipalidad de Camotán, Chiquimula*



## 4.2. Estrategias de subsistencia

Como se mencionó, la migración estacional es una alternativa a la economía de subsistencia e infrasubsistencia bastante generalizada en las comunidades rurales que se dedican a la producción agrícola. Bajo este marco, las familias indicaron que se preparan antes y durante la época de migración estacional para tener maíz y frijol disponible en los siguientes meses, cuando se hace presente el hambre estacional. Este es un proceso cíclico y sistemático de prevención, pero también un mecanismo de afrontamiento ante la hambruna. Aunque para las familias este es su modus vivendi. En épocas de mayor crisis, buscan la manera de racionar los alimentos, haciendo un esfuerzo por garantizar los tres tiempos de comida, aunque minimicen la cantidad por persona. La mayoría asegura el maíz, frijol y café. Dependiendo de la cantidad de hijos, se alimentan de tortilla con sal y agua hervida, si encuentran chile y tomate hacen chirmol. A los menores se les da café de tortilla, atol de masa o bebida de maíz, al igual que hierbas del mismo lugar.

*“Nosotros estamos trabajando para lograr en un periodo de 3 a 4 meses tener cosecha de maíz o de frijol, aunque sea poco, pero que tengamos [...]. Tratamos de guardar lo que logramos sacar para tener para comer cuando sea la temporada de que no haya dónde conseguir para la comida [...]. Eso es lo que nosotros hacemos, guardar la comida.”*  
*Hombre, Camotán, Chiquimula*

*“Lo que hacemos es conseguir comida para el tiempo que no tengamos de dónde salir, porque como le digo, hay temporadas.”*  
*Hombre, Chiquimula, Chiquimula*

En segundo lugar, se pide fiado en tiendas o se hacen préstamos a vecinos de confianza para la compra de maíz y frijol, a quienes se les paga cuando se consigue trabajo. En ocasiones de mucha necesidad se reducen los tiempos de comida a dos veces por día, regularmente se suprime el almuerzo o la cena. Si se cuenta con animales de patio, estos se venden para poder comprar alimentos. En ocasiones, mencionan que venden huevo criollo a Q2 (<0.30US\$) para comprar dos huevos de granja por Q1 (<0.15US\$) y que abunde más. En las comunidades fronterizas de Huehuetenango se vende el maíz criollo para comprar el de origen mexicano, cuyo precio es más bajo al igual que la calidad, por ser maíces transgénicos pobres en nutrientes y con altos contenidos de glifosato<sup>33</sup>.

---

<sup>33</sup> Según la Asociación de Consumidores Orgánicos "los resultados de las muestras de laboratorio muestran concentraciones de glifosato que van desde 5.14 hasta 17.59 microgramos de glifosato por cada kilo de harina. Asimismo, la presencia de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) alcanza hasta 94.15% en una de las muestras, observando una clara correlación: a mayor porcentaje de OGM, mayor

### 4.3. Consumo de “comida chatarra”

Con los grupos participantes del proyecto de asistencia alimentaria al igual que con los no participantes, fue común escuchar la negación del consumo de “comida chatarra”<sup>34</sup>. A pesar de que no existe un consenso en cuanto a su conceptualización técnica o teórica, para efecto de esta investigación se define como el *conjunto de productos procesados o ultraprocesados industrialmente, hipercalóricos y con un alto contenido de grasas -especialmente grasas saturadas y grasas trans-, azúcares, sal o sodio; orientados hacia el consumo inmediato*. Los cuales suelen ser transformados y envasados en empaques con componentes químicos que no solo preservan su color, olor, sabor y consistencia, sino que también prolongan su vida de anaquel. Algunos ejemplos son las bebidas azucaradas y carbonatadas (refrescos artificiales), bebidas deportivas y energéticas, galletas, panadería, dulces, helados, frituras, néctares de fruta, sopas, salsas, entre otras bebidas instantáneas y comidas reconstituidas listas para consumirse o calentar, que requieren poca o ninguna preparación culinaria<sup>35</sup>. En contraposición a alimentos naturales ricos en nutrientes, diversificados, inocuos, frescos y de calidad, cuya finalidad es satisfacer las necesidades nutricionales del ser humano.

Desde hace algunos años han ganado espacio en la opinión pública los estudios científicos que demuestran el efecto dañino que tienen estos productos en la salud. Resultados que han sido diseminados principalmente por la academia, agencias de cooperación internacional y del sistema de Naciones Unidas. La Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud nombran algunas razones que dan cuenta de su uso problemático:

[...] tienen una calidad nutricional muy mala y, por lo común, son extremadamente sabrosos, a veces hasta casi adictivos; imitan los alimentos y se los ve erróneamente como saludables; fomentan el consumo de *snacks*; se anuncian y comercializan de manera agresiva; y son cultural, social, económica y ambientalmente destructivos (OMS, 2015:6).

Aunque existe un consumo más informado, su uso continúa arraigándose entre la población mundial. De acuerdo a cifras de la OMS la venta de productos

---

concentración de glifosato”. Disponible en <https://consumidoresorganicos.org/2018/10/09/encuentran-glifosato-ogms-en-muestras-harina-maiz-maseca/>

34 Esta es una de las expresiones de mayor popularidad utilizada entre las personas. Otros términos son “chucherías”, “galguerías”, “golosinas”, “bolsas” o “bolsitas”.

35 Puede encontrarse una descripción en la página 5 y una lista más exhaustiva de estos productos en el Anexo A del estudio «Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas», de la OPS y la OMS (2015).

ultraprocesados, y por ende su producción y consumo, aumentaron significativamente del 2000 al 2013 a nivel global. Mientras las ventas se aceleraron en los países de ingresos bajos y medios del “sur mundial”<sup>36</sup>, las ventas en los países industrializados y de ingresos altos del “norte mundial” declinó. No obstante, el consumo total sigue siendo más alto en estos últimos. Varios productos ultraprocesados fueron vendidos principalmente por minoristas tradicionales de comestibles (tenderos independientes), entre los cuales destacan las bebidas gaseosas (44,3%), los snacks (59,8%), los dulces y caramelos (58,8%) y los helados (67,3%). Mercados que en su mayoría representan dinámicas oligopolísticas, es decir que son muy concentrados y poco competitivos.

Las mujeres del Corredor Seco extendido de Guatemala que fueron entrevistadas reconocen -con la monotonía de repetir siempre lo mismo- que este tipo de productos “son malos para los niños”. Aunque no saben responder con exactitud por qué es perjudicial, ellas adoptan una postura sensibilizada entre obligada y consciente. Esta dicotomía resulta de interés, pues no cabe duda que la información y la preocupación por sus efectos nocivos ha calado en sus prácticas y comportamiento; no obstante, la costumbre en el consumo se sigue imponiendo. Al abordar el tema, hacen referencia a otras personas que sí los consumen como un hábito casi ajeno a su situación alimentaria, también aclaran que en el pasado ellas fueron usuarias, pero que se han informado, se han “avivado” y por lo tanto, ya no compran este tipo de productos. Conversando sobre esta *situación pasada* las mujeres nombran varias razones por las cuales se consumen estos productos en la actualidad; las cuales se detallan a continuación:

- 1) *Comodidad*: es portátil, fácil de llevar y conseguir cuando se realiza el trabajo de campo. No son perecederos por lo que mantienen sus características de sabor y textura sin refrigeración y sin mayores requerimientos. En esa línea, los consumidores principales son hombres económicamente activos. Cuando la mujer no puede atender al esposo durante la jornada laboral, los productos procesados son los de mayor disponibilidad y a veces la única opción. A esto cabe agregar que también optan por las bebidas energizantes y sopas instantáneas, dependiendo el recurso monetario con el que cuenten. Este criterio aplica igualmente para las mujeres, especialmente cuando salen de casa a los centros de salud, a reuniones comunitarias, eventos sociales o en días de mercado. Precisamente dichos motivos le otorgan al consumo un carácter ocasional. De lo contrario, cuando están en casa hacen lo posible por cocinar alimentos no procesados.

---

36 Asia, África, Europa oriental y América Latina.

*“Cuando los contratan de mozos prefieren gaseosas,  
ya que les permite tener más ánimo.”  
Mujer, San Antonio Ilotenango, Quiché*

- 2) *Poca disponibilidad de tiempo*: es más rápido y no se requieren muchos recursos. Por ejemplo, para la sopa instantánea solo se necesita agua caliente. La inmediatez y practicidad hacen que este tipo de consumo tenga lugar tanto en espacios públicos como privados. Bajo este contexto, el consumo tampoco se hace con mucha frecuencia. No obstante, implica una sustitución parcial o total del alimento básico.

*“Cuando están en trabajos de milpa o domésticos, no tienen tiempo de preparar alimentos, les dejan una sopa a los niños.  
Se hace de vez en cuando, porque es más rápido de preparar.”  
Mujer, San Andrés Sajcabajá, Quiché*

- 3) *Patrón de recompensa*: se les da aperitivos dulces o salados a los niños para tranquilizarlos cuando lloran o para reconocer su buen comportamiento. Indican que desde pequeños se acostumbra y después piden, si no se les dan lloran, “hacen berrinche”, el cual es más intenso cuando ven a otros consumiéndolos. Mencionan que les da lástima cuando esto sucede y prefieren darles algún bocadillo procesado, ya sea dulce o salado, para que se entretengan. Por otro lado, los adultos lo ven como algo positivo, el no comprar nada para sí mismos, sino priorizar a los menores. Para ellos el sacrificio era bueno, pues no conocían las consecuencias que tiene en la salud de sus hijos. Este tipo de consumo condescendiente es más peligroso cuando se enmarca en momentos de ocio y esparcimiento, pues se dan de manera continua, al complementar el tiempo de comida tradicional.

- 4) *Precio*: este factor está estrechamente relacionado con los puntos anteriores, ya que habrá consumo siempre y cuando las familias cuenten con dinero para comprar. La restringida capacidad económica influye en que tengan más demanda las bolsas que no superan los 50 centavos o un Quetzal. Aunque esta misma razón también desincentiva fuertemente el consumo. La mayoría de mujeres indicaron que el contenido de las bolsas no abunda ni sustenta, pues “solo llena un ratito” y al final sale más caro, sobre todo si es una familia numerosa.

*“Cuestan Q2 las [sopas instantáneas] de bolsa,  
las de vaso son de Q3.50 hasta Q4, eso ya es caro para algunos.  
Rinde más una libra de papa.”  
Mujer, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

37

- 5) *Monotonía y sabor*: esta causa se presentó menos, pero no debe ser descartada. Las mujeres comentan que ante la falta de diversidad y el aburrimiento que supone comer siempre lo mismo, usan las bolsas para variar el sabor de los alimentos habituales. Por lo que tienden a mezclarlo con frijol, huevo o a comerlo con tortilla.

Para la nutricionista de Acción contra el Hambre en Huehuetenango y Quiché, consultada para esta investigación, el problema no está vinculado exclusivamente al nivel de ingresos o a la falta de educación sobre este tema, sino que es una cuestión fijada por prácticas culturales y simbólicas. Los pueblos han adoptado el consumo de productos procesados para coronar días festivos, compartir y agradecer el *estar juntos*, e incluso para reconocer la presencia de quien los visita. Aunado a lo anterior, estas últimas anotaciones evidencian una Transición Alimentaria Nutricional, la cual es definida en la investigación «Bebidas azucaradas y comida procesada, ideologías y representaciones de la transición alimentaria en la región ch'orti'» realizada por Acción Contra el Hambre en conjunto con la Universidad de Extremadura como:

[...] el proceso de cambio en los hábitos y prácticas alimentarias, los patrones y gustos de consumo, así como los cambios del estado alimentario y nutricional de una población. Se trata de un fenómeno complejo vinculado a transiciones demográficas y epidemiológicas, así como al aumento en los niveles de renta e ingresos económicos. Aunque existen particularidades geográficas, podemos generalizar bajo la idea de que este proceso implica el progresivo abandono de las formas tradicionales de consumo, caracterizadas por la monotonía y la escasa variabilidad de la dieta, a favor de un patrón más diversificado en el que priman el aumento del consumo de grasas, azúcares e hidratos de carbono complejos (Mariano, Conde y Cordovilla, 2018:8).

Esta problemática se relaciona con algunas hipótesis desarrolladas por críticos del capitalismo neoliberal, apuntando hacia dinámicas del mercado que atraviesan las fronteras entre lo local y lo global. En ese sentido, la OPS y la OMS (2015:33) señalan múltiples factores sociales y económicos que impulsan determinados hábitos alimentarios, los cuales son: la urbanización y el aumento en los ingresos, los cambios en el sector de las ventas al menudeo, la mercadotecnia, las políticas de comercio y desregulación de los mercados. Ampliando estos últimos puntos, vale la pena mencionar que los gobiernos nacionales han favorecido a través de medidas fiscales a grandes industrias alimentarias, desplazando cooperativas, pequeños y medianos productores que no tienen la capacidad de distribución de una transnacional, pero que abogan por el comercio justo y el *buen vivir*.

En cuanto a la publicidad, esta juega un papel concluyente en la decisión que toman los padres y sus hijos. Los colores, tamaños, diseños, al igual que la frecuencia de los anuncios en la radio, en la televisión, en las vallas y carteles publicitarios impactan a la gente considerablemente. Medios visuales y auditivos que transmiten mensajes continuamente y constituyen lo que se conoce como “bombardeo mediático<sup>38</sup>”. Los fabricantes que lideran el mercado transnacional de alimentos reportan dividendos que pueden compararse al producto interno bruto de algunos países de renta media. Y cada vez invierten mayores sumas en publicidad, explotando las creencias irracionales, los deseos y las ilusiones que socavan las decisiones premeditadas y el autocontrol. En las comunidades donde se llevó a cabo la investigación la economía de escala ha propiciado la proliferación de productos “hipernocivos” para la salud y la competencia desleal, construyendo y forzando hábitos alimenticios “malnutrigenicos” o desequilibrados, al coartar la libertad de elección del consumidor. Esto, junto al sometimiento de la economía de subsistencia, abona el camino a la desnutrición.

*“Competimos con algo que es más fuerte que nosotros y es la publicidad. La publicidad en la radio, en la tele, las vallas publicitarias, todas las actividades que hacen que están patrocinadas por algún producto, actividades locales, departamentales e incluso a nivel nacional. Esa publicidad son verdades a medias o es publicidad engañosa. [...] Por ejemplo, es bebida con sabor a naranja, aunque la publicidad dice jugo de naranja. Las empresas invierten mucho en publicidad y nosotros estamos compitiendo con eso.”*

*Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché*

El punto expuesto por la especialista en nutrición de Acción Contra el Hambre es reforzado por Mariano et al. (2018), quienes amplían el argumento de que la industria se ha esmerado por diseñar estrategias de *marketing* enfocadas en seducir al consumidor, promoviendo la construcción del gusto, el consumo de ocio y un enfoque hacia el público infantil. Como si fuera poco, la imagen de marca trasciende el imaginario de placer y alegría por el consumo, la industria ha personalizado sus mecanismos de venta para dotar de familiaridad y cercanía a estos productos, generando un vínculo o fijación identitaria entre la mercancía y la población. Esto se refleja en múltiples presentaciones con denominaciones populares, que evocan a alimentos típicos o con memoria local. Tal es el caso de las bolsas que hacen referencia a la tortilla de maíz, el frijol o el chile, construyendo de esta forma lazos

---

38 Ver Reyes Pedraza, María Eugenia; García González, Janet y Téllez Castilla, María (2018). Impacto de la publicidad en los hábitos alimenticios en los niños. Revista Española de Comunicación en Salud. Vol. 9, No. 2, 116-126. Disponible en [https://www.researchgate.net/publication/329778897\\_Impacto\\_de\\_la\\_publicidad\\_en\\_los\\_habitos\\_alimenticios\\_en\\_los\\_ninos\\_Impact\\_of\\_advertising\\_on\\_children's\\_eating\\_habits](https://www.researchgate.net/publication/329778897_Impacto_de_la_publicidad_en_los_habitos_alimenticios_en_los_ninos_Impact_of_advertising_on_children's_eating_habits).

con la ideología y el simbolismo tradicional, legitimando su uso. Por lo tanto, este cambio en los patrones y gustos de consumo no es tan deliberado y autónomo como se presume. No es algo que depende únicamente de la intención de la compra, sino del mensaje, la disponibilidad y tipología de productos que se imponen. Hay que tener claridad y pragmatismo al comprender que la problemática de seguridad alimentaria nutricional compite diariamente contra todos esos estímulos externos, siendo la salud el campo de disputa.

En otras palabras, la OPS y la OMS (2015:33) expresaron:

Hay factores sociales, económicos y de otros tipos que influyen sobre muchos comportamientos, incluidos los hábitos alimentarios. Mucho depende de las circunstancias personales. Una persona con un nivel educativo alto, empleada, informada y con poder adquisitivo amplio tiene una gama mucho mayor de opciones alimentarias que alguien desempleado, con un bajo nivel educativo e ingresos escasos. Los investigadores y las organizaciones que ponen demasiado énfasis en la responsabilidad personal hacia la salud pasan por alto lo anterior cuando declaran o implican que las personas son libres para elegir alimentos saludables y gozar de una alimentación saludable.

#### Ilustración 7. *Tienda en Rijuyub, Quiché*



Se ha constatado que las personas han empezado a tomar conciencia de los efectos negativos que tiene el consumo de bebidas carbonatadas y alimentos ultraprocesados en la salud, a partir de los talleres y capacitaciones que ha impartido el personal de salud en conjunto con las agencias de cooperación. Sin embargo, han sustituido productos como gaseosas y bolsas de frituras por galletas y jugos. Esto evidencia que hay una intención de cambio, pero siguen imperando los vacíos en la gestión del conocimiento y en la difusión de información sobre hábitos de consumo saludables. Cabe enfatizar que la alimentación de calidad no suele ser una prioridad por el desconocimiento y la falta de información sobre los efectos negativos que tiene en la salud una alimentación desbalanceada; pero ante todo por la falta de recursos y disponibilidad en el mercado local. Más allá del recurrente discurso de prohibición, las experiencias de desnutrición que han vivido en la comunidad han sido los referentes que han marcado las prácticas y el consumo de las familias.

Retomando el concepto de Transición Alimentaria Nutricional, es ineludible profundizar en la relación que tiene la migración internacional con las prácticas alimentarias de la población rural. En primer lugar, cabe recordar la importancia de la migración para la economía familiar mediante el envío de remesas. Dentro del grupo de mujeres que afirmaron recibir dinero, la mayoría concordaba en que se invertía en alimentos. Bajo este contexto específico se puede esbozar un escenario paradójico: que aumente la cantidad de alimentos disponibles, pero que no mejore o incluso empeore la calidad de la alimentación. En ese sentido, se confirmaría la hipótesis de que el daño más grave para la salud no es la economía o la falta de recursos, sino la construcción de hábitos desequilibrados empujados por el mercado de alimentos transnacional. A su vez, estos hábitos se vuelven costumbre, sumiendo a la población en un perverso círculo de insalubridad.

*“Si ya se acostumbraron a consumir sopas instantáneas,  
lo van a hacer donde sea que estén.”*

*Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché*

En segundo lugar, se debe acotar que el proceso de transición también se ve inducido por ambientes “malnutrigénicos”, cada vez más frecuentes a medida que el sujeto se va integrando a un modelo más avanzado de globalización y modernidad. En caso de personas que antes no tenían el dinero para ello, se vuelve una comodidad consumir productos procesados, lo cual también se asocia a una cuestión de estatus y ostentación. Por otro lado, se podría conjeturar una ampliación positiva en la diversidad de la alimentación, como un patrón a imitar por parte de los familiares que se encuentran en las comunidades de origen. Esta “bifocalidad”<sup>39</sup> podría significar el punto intermedio entre la Transición Alimentaria Nutricional y la recuperación de

<sup>39</sup> Acuñada por Steven Vertovec (2006:163) como la doble orientación en la vida cotidiana de los migrantes individuales y las personas “que se quedan”, pero cuyas vidas se ven transformadas por las actividades y las ideologías transnacionales entre quienes realmente se trasladan.

los hábitos ancestrales de alimentación; representando incluso un punto de oportunidad para el comercio de “productos de nostalgia”<sup>40</sup>. Paralelamente, la práctica y la filosofía de la soberanía alimentaria deben acompañar ese proceso de modernización para que la innovación, la diversificación de alimentos y el comercio justo reviertan un proceso que tiene consecuencias nefastas para la población, especialmente a la que se encuentra en situaciones de mayor vulnerabilidad y desventaja, que suele ser la indígena y rural.

## 5. LAS MUJERES FRENTE A LA MIGRACIÓN Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL

### 5.1. Realidad económica y laboral

En las comunidades rurales, las mujeres siguen relegadas al rol que el patriarcado les ha impuesto históricamente en la economía bajo servicios de cuidados y en el mundo privado como la protagonista del cuidado de los hijos y el hogar. Sin embargo, frente a las adversidades, han forjado una postura resiliente ante la vulnerabilidad económica, política y social. A lo largo del tiempo, han ampliado sus conocimientos y capacidades, transmitiendo de generación en generación habilidades que les permiten subsistir de manera individual y colectiva. En los tres departamentos visitados, se comprobaron y recopilieron experiencias que dan cuenta de su productividad, evidenciando de igual manera, las condiciones de desigualdad en que se encuentran, con respecto al hombre. Si bien, la asignación social de género ha impuesto un rol a la mujer vinculado con su capacidad reproductiva, la precariedad de su situación las ha impulsado a desempeñar el mismo trabajo que el hombre u otras actividades productivas que representen un ingreso para su familia.

#### *La actividad agrícola*

Las mujeres han mencionado que ante las escasas fuentes de empleo, especialmente en la época seca del año, buscan apoyar a sus esposos en el trabajo de campo, ya sea en el cultivo propio o “cuidando la milpa de otros”. Asimismo, cabe resaltar que el trabajo agrícola es una labor más común entre las madres solteras y viudas. Normalmente, quienes las contratan son personas del caserío que cuentan con

<sup>40</sup> Un estudio elaborado por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (2003:4), establece que “los productos de nostalgia están integrados por los bienes y servicios que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones. Los grupos que emigran al extranjero generalmente extrañan estos productos, los cuales son difíciles de obtener en los nuevos territorios donde se asientan. Los productos étnicos son aquellos asociados a un país, pero que en el exterior los consumen tanto los nacionales como otros grupos de población. En este sentido, los productos étnicos han logrado penetrar en mercados de mayor dimensión” por su alto valor diferenciado.

mayor extensión de terreno y requieren de mozos. Entre las tareas que realizan mencionan que siembran, colocan abono, limpian, fumigan y riegan los sembradíos. En ocasiones las emplean para alimentar ganado. La remuneración que reciben por un día completo de trabajo es de Q25 (3.27US\$) en promedio, aunque esto puede variar si llevan o reciben almuerzo, por lo que les podrían restar de Q5 a Q10 (0.65-1.31US\$). Si trabajan por tarea les pagan Q10. Consiguen empleo en la agricultura una o dos veces a la semana. En algunas comunidades mencionan el alcoholismo como un problema frecuente en los hombres, quienes gastan de esa manera el ingreso del día. Por esta razón, muchas han optado por trabajar y recibir el dinero directamente, para luego comprar alimentos y evitar el consumo abusivo de alcohol, otras drogas o vicios.

*“Si va a trabajar solo, se va a tomar con sus amigos y regresa borracho y sin dinero.”*

*Mujer, San Antonio Ilotenango, Quiché*

Las mujeres están conscientes de la diferencia salarial entre el mismo trabajo realizado por un hombre que por una mujer. Se sufre una coerción por parte de quien las contrata, pues no les dan trabajo si no aceptan esa cantidad de pago. Ante la necesidad, las mujeres consultadas reportan tener que ceder su mano de obra a un valor muy bajo. Además de esto, comentan que prevalece la idea de que el hombre tiene mayor capacidad física para aguantar toda la jornada laboral, que “avanza más” o que simplemente son mejores para llevar a cabo una tarea. La mayoría se muestra indignada en relación a estas declaraciones; no obstante, también hay quienes confirman esta idea. En Malacatancito, por ejemplo, surgió la percepción de que las mujeres indígenas trabajan más; sin embargo, se percibe que en relación a los hombres, las mujeres trabajan menos. Estas aseveraciones revelan el arraigo que tienen estereotipos sexistas en torno a comportamientos, actitudes y habilidades entre la población. Los cuales buscan “explicar” o más bien tratan de justificar la división sexual del trabajo haciendo un uso errado de las características biológicas para validar y legitimar un sistema de opresión.

### *Artesanías*

En San Miguel y Puerta de la Montaña (Chiquimula, departamento de Chiquimula), la mayoría de mujeres elaboran canastos de palma y tule. Comentan que es un trabajo estable, al cual pueden dedicarse diariamente, cuando encuentran tiempo libre tras culminar el trabajo doméstico. Agregan que contar con la ayuda de sus hijas adolescentes facilita la tarea. Compran los materiales, las varas de palma a Q1.75 (0.25US\$) y la añelina o colorante a Q1.50. La docena se vende a Q5 (0.65US\$), a intermediarios que llegan a la comunidad y luego los llevan a Esquipulas, donde son vendidos a un precio mucho más alto. Las mujeres entrevistadas reportan que se venden más en enero,

cuando es la fiesta patronal y aumenta el turismo, así como en el mes de marzo o abril, cuando se celebra Semana Santa. En otras épocas del año, comúnmente en los meses de invierno, el precio por docena baja a Q4 (0.52US\$), lo que implica retomar estrategias de subsistencia o dedicarle más tiempo al trabajo agrícola.

*“No hay un mercado que pueda valorar el trabajo que hacen las mujeres. No es mucho lo que se gana, queda solamente para una libra de azúcar, ya ni alcanza para la sal.”*  
Mujer, Chiquimula, Chiquimula

*“En invierno siempre se hace el canasto y la agricultura. Cuando necesitamos dinero para comprarle ropa a los niños hacemos una semana para no ver el poquito que nos van a dar. Si hacemos 6 docenas en la semana, son Q35.”<sup>41</sup>*  
Mujer, Chiquimula, Chiquimula

En Rijuyub (San Andrés Sajcabajá, Quiché) se dedican a hacer trenzas de palma para fabricar sombreros y otros insumos, las cuales logran vender a Q2 (0.30US\$). Otras elaboran petates, indican que por tres metros les pagan Q2.50 (0.33US\$). Ellas también compran los materiales, el manojo de palma les cuesta Q25 (3.27US\$). En la comunidad hay una persona que se encarga de llevarlas a la cabecera departamental, municipal o a San Pedro Jocopilas, donde las venden a través de cooperativas. Mencionan que por la distancia no pueden viajar al mercado, pero lo poco que ganan les permite alimentarse.

En Patzalá (San Antonio Ilotenango, Quiché) trabajan el telar, elaborando los trajes típicos de su etnia, que luego venden a través de intermediarios en el municipio. Normalmente es el hombre quien pone los hilos y las mujeres lo realizan dentro de la casa, es una actividad en la cual se involucra toda la familia. Por tira les pagan entre Q3 y Q10 (0.39-1.31US\$), dependiendo el ancho y los patrones. Otra modalidad de venta es por corte completo, cuyo precio asciende a Q100 o Q150 (13.07-19.61US\$), después de 2 o 3 días de trabajo. En Xebaquit el trabajo es similar, las mujeres amarran hilo para elaborar cortes, pero tienen una entrada de Q20 o Q25 (2.61-3.27US\$) en tres días.

*“Aquí no se paga por el día de trabajo, sino por corte.”*  
Mujer, San Antonio Ilotenango, Quiché

*“Cuesta amarrar el hilo, nos corta los dedos y cansa más.”*  
Mujer, Malacatancito, Huehuetenango

---

<sup>41</sup> 35Q=4.58US\$

En Pueblo Viejo (Malacatancito, Huehuetenango) también amarran hilo y hay una persona que lleva su trabajo a la fábrica de cortes en Salcajá. Este intermediario es quien les da el material, para que ellas hagan los dibujos y confeccionen la tela. Por el fragmento les pagan Q40 o Q60 (5.23-7.84US\$), dependiendo el tamaño. Por el más grande reciben Q90 (11.76US\$), y logran hacer uno o dos a la semana. Si su trabajo no cumple con los estándares del comprador, les devuelven la tela y no se les paga. Por otro lado, en San Miguel Acatán utilizan el maguey para hacer lazos, mecapales, jiquámas<sup>42</sup>, morrales, accesorios y herramientas para trabajar con animales. La unidad ronda Q1 (<0.15US\$), pero en los mercados se venden a Q5 o Q7 (0.65-0.92US\$).

**Ilustración 8. *Mujer artesana de Puerta de la Montaña, Chiquimula***



<sup>42</sup> Hace referencia a una rienda para asegurar o amarrar a las bestias y posteriormente transportar o llevarlas de un lugar a otro.

### Otros

Especialmente en Xebaquit, las madres solteras y viudas se dedican al trabajo doméstico, lavando ropa, ya sea en otras casas de la comunidad o en la cabecera municipal. Por esta tarea ganan entre Q10 y Q20 (1.31-2.61US\$). En Sacapulas buscan y venden leña. En los tres departamentos se evidenció que este grupo de mujeres vive en condiciones de infrasubsistencia, contando con un ingreso de aproximadamente Q200 (26.14US\$) mensuales.

*“Muchas veces trabajan por comida, una libra de sal, chile, arroz o frijol, por bolsas de jabón.”*  
Mujer, Camotán, Chiquimula

## 5.2. Las mujeres ante el proceso migratorio en la familia

Antes de migrar a la finca, el hombre se asegura de dejar sembrado maíz y frijol. Durante su ausencia la mujer cuida la siembra, regando, rozando, abonando e incluso cosechando, cuando la migración es más larga (como en el caso de la migración hacia la zafra de caña de azúcar). Los hombres también dejan dinero o un quintal de maíz para satisfacer las necesidades de alimentación durante esa temporada. En el caso de la migración hacia las fincas cafetaleras, al cabo de los ocho o quince días, los esposos vuelven con la ganancia de su trabajo para reabastecerse de recursos o con los productos que han aprovechado a comprar en el camino de regreso a casa. Cuando se dirigen a los ingenios, envían el dinero o solicitan a sus patrones dos o tres días al mes para volver a sus hogares y llevar el sustento. A pesar de los esfuerzos, las mujeres concuerdan en que difícilmente logran darse abasto durante este periodo, no solo en términos económicos, sino también en la distribución del tiempo por las múltiples responsabilidades que quedan a su cargo.

*“Nosotros tratamos la manera de que ellas puedan tener algo de comida mientras uno sale y pueda regresar.”*  
Hombre, Chiquimula, Chiquimula

*“No alcanzaba los 75 días, entonces veía que hacer.”*  
Mujer, Camotán, Chiquimula

Una de las principales estrategias de subsistencia es pedir créditos en tiendas, hacer préstamos con vecinos u otras personas de confianza. Cuando consiguen trabajo cancelan lo que deben. Algunas tienen animales de corral como cerdos o aves que venden para comprar alimentos. Durante este periodo las mujeres priorizan

el trabajo en el campo y la artesanía. Procuran tener siempre algo qué comer, “aunque sea una tortilla con chirmol o con sal”, por lo cual evitan a toda costa tener que prescindir de algún tiempo de comida. Un aspecto relevante es el tejido comunitario, pues las personas se ayudan entre sí para sobreponerse de las crisis.

*“Como él se va, yo tengo que ver cómo compro mi frijol, azúcar, café, Incaparina® para mis hijos, mientras él viene. Él trae dinero hasta que regresa y en todo ese tiempo tengo que hacer el canasto.”*  
*Mujer, Chiquimula, Chiquimula*

El apoyo familiar también cobra vital importancia, ya sea para la elaboración de artesanías locales o para el cuidado de los menores. Algunas mencionaron la intención de no quedarse completamente solas, por lo cual vuelven con sus padres o suegros. Ya que la alimentación no es la única necesidad, también deben reunir recursos para costear servicios de electricidad (Q35 al mes), agua (Q50 mensuales por el chorro comunal), vestuario y materiales para la educación de sus hijos. Frente a esto, confiesan que es difícil poner igual o suficiente atención a cada tarea. Por lo que también buscan apoyo con los hijos mayores, quienes colaboran con el cuidado de los menores. Consciente- o inconscientemente, asumen un doble rol como jefas del hogar, al estar pendientes de los cultivos, huertos, artesanías, hijos y demás cuidados del hogar, aun por una remuneración tan baja, y sin dejar de lado el contexto de precariedad y sobrevivencia que las envuelve. Concretamente, reflexionan en que esta situación impacta de manera directa a las niñas y niños, pues son los principales afectados.

Es más probable que este doble rol se vuelva permanente con la migración internacional. Y si se confirma la hipótesis de que esta va en aumento en contraposición a la migración estacional, intensificar los esfuerzos para el empoderamiento, la articulación de redes y promoción de las capacidades de las mujeres cobra aún más relevancia. Una de las debilidades de este estudio es no contar con información más detallada sobre las mujeres que migran individualmente hacia las fincas y cómo esto reconfigura la estructura familiar. Los grupos focales fueron orientados al marco familiar, de ahí que no se profundizara en experiencias de mujeres que también van al corte de café, por ejemplo; y las posibles diferencias que podrían existir en el trato o incluso de violencia basada en género. Otro motivo puede ser la invisibilización de esta problemática, por no ser una tendencia generalizada, ya que se migra más en grupo, de hombres o de la unidad familiar.

A pesar de que las evidencias no nos permiten confirmar un aumento o disminución en el índice de casos de desnutrición por la migración del padre de familia, sí nos brindan elementos para abordar la precariedad de la situación de la mujer y la vulnerabilidad ante cualquier riesgo, la cual es mayor si no cuentan con un recurso familiar o comunitario de apoyo. Particularmente, la resiliencia y el manejo de

enfermedades juega un papel fundamental para evitar la desnutrición. En ese sentido, se reconoce el valor agregado que tienen las actividades que implementa el proyecto, como las recomendaciones contextualizadas para el tratamiento de enfermedades o fitoterapéuticos. Esto debe contribuir a impulsar un enfoque integrado de género e interculturalidad, que pueda ser aplicado transversalmente en toda la estrategia humanitaria. Dentro del marco de desarrollo, siguiendo ese mismo enfoque, debe hacerse un análisis de la lógica del mercado vinculado a las habilidades y actividades productivas de las mujeres, sin olvidar lo vital que resulta retomar procesos de alfabetización y educación, grandes cuentas pendientes que siguen abriendo brechas entre hombres y mujeres. Más adelante se ampliará la información sobre el doble rol que asumen, pues ya se ha descrito su papel como proveedoras del hogar, pero no como cuidadoras del mismo. También se ahondará en los mecanismos que utilizan para garantizar la salud, alternando el sistema médico ancestral con el convencional.

### 5.3. Las mujeres y la seguridad alimentaria nutricional

Los cuatro pilares de la seguridad alimentaria y nutricional han sido reivindicados por el proyecto *“Respuesta a la crisis alimentaria en las comunidades más vulnerables de Guatemala afectadas por sequías recurrentes y el deterioro de la capacidad institucional de prevención y atención a nivel local y nacional”* a través de múltiples actividades. De igual manera, componen los principios rectores de la estrategia municipal de intervención, implementados por instituciones públicas como la OMSAN, COMUSAN y SESAN. Una de las principales debilidades es no tomar en cuenta a las mujeres como uno de esos pilares, al ser las actoras principales de la manipulación, gestión y reproducción del modelo alimentario, no solo a nivel privado sino también en espacios públicos. Dos casos que ejemplifican esto es que son ellas quienes suministran agua al hogar y quienes deben ir diariamente a la escuela a preparar los alimentos para sus hijos. Y aunque se abogue por una responsabilidad compartida entre ambos padres, la multiplicidad de factores expuesta previamente incide en que se ponga más carga sobre las mujeres.

Según la PDH “en Guatemala, el 40% de las mujeres y niñas viven una situación de inseguridad alimentaria leve, mientras que el 37% restante vive en inseguridad alimentaria moderada o severa. Asimismo se conoce que el 22.7% de los hogares en el país son liderados por una jefa de hogar” (PDH, 2017:59), por lo cual debe proponerse una agenda que priorice la equidad de género, meta ambiciosa que va más allá de un tratamiento neutro hacia las valoraciones dispares entre hombres y mujeres. Requiere un reconocimiento pleno de los fundamentos socioculturales que refuerzan tales diferencias, para construir y poner en práctica mecanismos que rompan o por lo menos compensen esas desigualdades históricas que tienen repercusiones graves para las mujeres en términos políticos, económicos y alimentarios.

Se puede observar que algunas personas, principalmente líderes, han cambiado el hábito de regalar gaseosas y en vez de eso ofrecen atoles o bebida de maíz. Esto puede deberse a dos razones: 1) son los recursos que tienen con mayor disponibilidad y; 2) han sido ellos quienes han asumido la iniciativa y responsabilidad frente al proyecto, dando el ejemplo al resto de la comunidad. Otro aspecto positivo es la modificación institucional del enfoque de refacción a *alimentación* escolar, mejorando la calidad de los alimentos en las escuelas, pues tienden a ser ambientes “malnutrigénicos” donde se consumen productos ultraprocesados a diario. Las mujeres comentan que tratan de variar la monotonía del ciclo alimentario “para que lo niños no se aburran y lloren”. Lo cual han logrado al poner en práctica recetas innovadoras con los víveres que tienen a su alcance. Otro campo de incidencia importante ha sido la modificación de la mentalidad de los padres y madres en relación al bajo peso para la talla de los niños con desnutrición aguda, que normalmente se justifica con la predisposición genética de los menores. Es decir que atribuyen la baja estatura o la complexión física a una “herencia” de los padres, sin intuir que podría haber una enfermedad de trasfondo. Aunque algunos sean detalles menores, los avances muestran un camino fértil para introducir alternativas.

Dicho esto, se plantea reforzar la complementariedad que evocan los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, asimilando sus diferencias y múltiples interpretaciones. Esto con la finalidad de garantizar la realización del derecho a la alimentación, sin el cual no pueden asegurarse otros derechos humanos (FIAN Guatemala, 2017; CIDH, 2017). Los planes estratégicos a nivel institucional deben incluir los cuatro pilares de la soberanía alimentaria, que pone la alimentación de las personas al centro de las políticas, agrega valor a los proveedores, localiza los sistemas alimentarios, sitúa el control a nivel local, promueve el conocimiento y las habilidades y es compatible con la naturaleza. La soberanía alimentaria concibe que los alimentos son más que mercancías, al constatar la asimetría en los mercados y espacios de poder involucrados, articulando la alimentación y la nutrición para el diseño de propuestas de protección social dirigidas a combatir la hambruna y la desnutrición. Es, por ende, una opción a favor de la agricultura familiar y asociativa, otorgando prioridad a la producción de pequeños productores de base comunitaria, así como al consumo local de alimentos y a la agroecología (Gordillo y Méndez, 2013; Altieri, 1999).

## 5.4. Salud y cuidado familiar

Los equipos técnicos refuerzan la idea de que hay más confianza en la medicina natural que en el sistema de salud público, especialmente en hueseros, sobadores, curanderos y parteras, quienes emplean medicinas naturales durante el embarazo, el parto y puerperio. Es importante hacer énfasis en la cosmovisión de los pueblos indígenas y el sistema de salud ancestral, muy ligado a la cultura Maya de los pueblos visitados para esta investigación. Según declara el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de la Unidad de Atención de la Salud de los Pueblos Indígenas e Interculturalidad:

La medicina indígena tiene un fuerte vínculo con la fe y lo sagrado, tanto en los cerros y valles como en el calendario, por lo que es imposible abordar procesos de medicina indígena sin hacer referencia a la espiritualidad. Dentro del sistema de salud indígena está la red de autoridades mayas, portadores de dones: comadronas, guías espirituales, chayeros punzadores, curahuesos, yerberos, yerberas, rezadores, conductores de espíritu de los fallecidos. [...] El quehacer de los Ajq'omonel (portadores de dones) se explica en los ciclos calendáricos solar y lunar a través del día de nacimiento de la persona (MSPAS, 2013:23-25).

Las personas identifican que las enfermedades que surgen con mayor frecuencia son fiebre, tos, diarrea, gripe, dolores de cabeza y problemas de la piel. Cuando ocurre, intentan curar los síntomas con remedios caseros, elaborados con hierbas y recursos locales, mezclados con aspirinas u otros medicamentos si hubiese en las tiendas. Para infecciones gastrointestinales usan la hoja de haba, así como la ruda, la hierba buena, albahaca, ajo y apazote. En Chiquimula la hoja medicinal por excelencia es el chacté. En Huehuetenango utilizan la verbena, el agua de hojas de limón o naranja para los resfriados, igual que el té de salvia santa. Añaden manzanilla, pericón, apio y raíces de hierba mora para el malestar estomacal. Si bien es un conocimiento comunitario que se comparte de generación en generación, también son prácticas empíricas que van surgiendo de las pruebas de ensayo y error que hacen los padres con los recursos que tienen a su alcance. No está de más manifestar que deben evitarse posturas idealistas o reduccionistas en torno a la medicina ancestral, aunque las personas conocen las propiedades curativas y terapéuticas de las plantas de su localidad, el deterioro de los medios de vida restringe esta capacidad.

*“Buscamos medicinas de hierbas, de monte, todo lo hacemos a base de nuestros medios. Siempre se dan las necesidades, pero tenemos cómo combatirlas: a base de nuestras ideas. Aquí trabajamos unidos, si la mamá no puede lo hacemos nosotros. Depende de a quién se le ocurra la idea, en conjunto lo hacemos.”*  
*Hombre, Chiquimula, Chiquimula*

Cuando las hierbas no son efectivas, los llevan al Centro de Convergencia más cercano. Esta secuencia tiene su razón de ser, para recibir atención la familia debe contar con dinero para movilizarse hacia el Puesto de Salud. Además del pasaje, deben asegurar la alimentación en el tiempo que se encuentren fuera de casa y cerciorarse de no dejar solos al resto de los hijos. Las mujeres indican que no es tan fácil tomar la decisión de ir a un hospital o a un Centro de Recuperación Nutricional<sup>43</sup> cuando tienen una familia bajo su responsabilidad, a la cual no pueden dejar sin recursos y sin atención en el cuidado o la preparación de alimentos. Entre la población prevalece la percepción de que en el sistema de salud hay desabastecimiento de medicamentos y falta de personal, especialmente de tratamientos para niños con desnutrición aguda. Esto repercute de igual manera en que se opongan o no asistan a controles de salud, pues la relación entre costo y beneficio no es proporcional.

En las comunidades de Chiquimula es más prominente la resistencia a recibir atención en los Puestos de Salud, principalmente debido al miedo de perder a sus hijos, aunado a la percepción de no recibir buena atención por parte de los trabajadores. Las mujeres consultadas reportan que las “regañan” por tener familias numerosas, e incluso las discriminan, lo que desmotiva a las madres. La asistencia en los servicios públicos de salud no solo está condicionada por el personal, sino también por la falta de insumos médicos y la precariedad de su infraestructura. Otro factor, que se presenta en menor medida, es que deben pedir permiso a los esposos, el cual no siempre es afirmativo. Se han dado casos en que los menores han llegado al hospital con un grado de desnutrición grave y fallecen. Estas experiencias han marcado a la comunidad, haciendo prevalecer dicho rechazo. Un caso opuesto es el de las mujeres de San Miguel Acatán, que siempre se muestran dispuestas a acudir a la Casa Materna Rural ubicada en la localidad, iniciativa de una organización no gubernamental.

Una vez al mes se hacen jornadas de salud con enfermeras y un médico del MSPAS, donde se prioriza la atención a niños menores de cinco años y mujeres embarazadas. Estos espacios se aprovechan para informar a las madres sobre cómo evitar enfermedades. Los problemas de desnutrición ligados a enfermedades se dan por dos factores principales: 1) no hay un diagnóstico o intervención temprana, 2) las condiciones de vida son precarias. El primero es a causa de la debilidad institucional, que repercute en la capacidad de agencia de las mujeres y familias, mientras el segundo se debe a cuestiones estructurales que se traducen en el incremento de la desnutrición. Para los equipos del proyecto, es una limitación no poder brindar diagnósticos, medicamentos ni un seguimiento personalizado a la población que

---

<sup>43</sup> Estos centros forman parte de la red de servicios de salud del MSPAS; fueron creados para la oportuna identificación, tratamiento, vigilancia, recuperación y rehabilitación de los casos de desnutrición aguda moderada y severa en niños menores de cinco años.

asiste. Sin embargo, hacen lo posible por enfatizar la importancia de ir al Centro de Salud a chequeos y vacunación, asimismo enumeran las enfermedades más comunes y brindan recomendaciones contextualizadas.

*“En el tercer monitoreo ya teníamos un invierno declarado, el porcentaje de desnutrición aumentó en un 5% para Desnutrición Aguda Severa, en un 15% para Desnutrición Aguda Moderada. Las personas decían que desde que empezó el invierno el niño empezó con diarreas, hay gripes que se vuelven neumonías. [...] Las condiciones de las casas no favorecen.”*  
Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché

*“Damos recomendaciones contextualizadas: si son de nutrición, que sean con recursos de la comunidad, si es sobre enfermedades, que sea con pertinencia cultural, que no represente algo totalmente diferente para la gente. [...] Buscamos dentro de los patrones de referencia, lo mejor que tienen. Si no, no tiene razón de ser. Si les va a dar miedo, no lo van a hacer.”*  
Nutricionista del proyecto para Huehuetenango y Quiché

Ilustración 9. *Mujer embarazada de Elmul, Huehuetenango*



### *Planificación familiar y comadronas*

Tanto en áreas urbanas como rurales, la salud sexual y reproductiva es un tema tabú, dominado por aprehensiones culturales y religiosas. Se han realizado diversas campañas sobre métodos anticonceptivos, pero un cúmulo de creencias y principios (provenientes de la religión y el conservadurismo político) rigen la toma de decisión, al igual que la opinión y permisividad del hombre. En este contexto, la figura de las comadronas sobresale, cuyas modalidades varían según su especialización, que puede ser de formación ancestral, de doble formación (ancestral y biomédica), comadronas capacitadas, guardianas del embarazo y parteras<sup>44</sup>. Son mujeres de confianza, muy respetadas en la comunidad. Como afirma el MSPAS (*Ibid.*:23):

En el mundo maya, ser comadrona va más allá de estar en el lugar y momento adecuado, forma parte de una herencia ancestral y tiene implicaciones complejas y profundas. La legitimidad de las comadronas no se mide por la capacidad de manejar mayor cantidad [de] partos o cobrar altos precios, se mide por el don de servicio a la comunidad que a la vez es un don profesional regalado por la divinidad Ajaw (Dios).

Una comadrona de Elmul (San Miguel Acatán, Huehuetenango) comenta que su trabajo no solo se basa en un cúmulo de prácticas y aprendizajes, que adquirió de su madre desde que era niña, sino que también “*es un don y misión que ya se trae*”.

A lo que se puede agregar que:

Las comadronas indígenas con formación ancestral, se caracterizan por estar adscritas a un complejo sistema de selección y aprendizaje en el marco de la cosmovisión maya. El proceso de selección incluye ciertos requisitos como: sueños, señales de nacimiento, acontecimientos o sucesos específicos, signos calendáricos, rituales con guías espirituales mayas, quienes finalmente identifican su don. El rol de comadrona se adquiere a partir de los diferentes dones que la persona porta, es común encontrar que la mayoría de comadronas son portadoras de tres dones, de ahí la importancia y jerarquía de las comadronas y su adscripción a la institucionalidad de los Ajq'omonek. Las personas que poseen esta combinación de dones asumen inicialmente como comadronas, guías espirituales y guiadoras de espíritus de los difuntos, otras como curanderas y establecedoras del equilibrio y armonía de los cerros valles (*Ibid.*).

---

<sup>44</sup> Sus atribuciones pueden consultarse en el informe «Ruta Crítica para la construcción de la Política Nacional de Comadronas» (*Ibid.*)

Muchas comadronas, además de brindar asistencia durante el periodo gestacional y el parto, son lideresas integrantes del COCODE, y actoras clave para garantizar el cumplimiento del derecho a la salud. Se suscriben a los centros de salud para recibir capacitaciones y luego llevar el conocimiento a la población. A través de ellas se coordinan los chequeos de salud prenatales, y su registro en el sistema de salud les permite avalar los partos que atienden. Indican que sin esta constancia las madres no pueden inscribir a sus hijos en el Registro Nacional de las Personas (MSPAS, 2015). Aunque no se puede negar que también hay comadronas que han adoptado una visión conservadora de los derechos sexuales y reproductivos, así como de métodos anticonceptivos, reservándose el derecho a utilizarlos o recomendarlos, sobre todo en mujeres adolescentes y jóvenes que aún no están acompañadas o no han tenido hijos.

Por naturaleza, el servicio que brindan es a domicilio y el precio que cobran varía:

Las comadronas se distinguen por el código moral denominado k'axkol, lo que significa que sus dones lo comparten a beneficio de los pueblos. Son personas escogidas, sirven a todas las personas sin importar el horario, o su capacidad de pago, muchas veces el pago es en especie (maíz, frijol, aves) dependiendo de la época de la siembra y cosecha (*Ibid.*:24).

No obstante, con las entrevistas y grupos focales fue posible identificar algunas tendencias actuales. En Chiquimula cobran Q200 (26.14US\$) por parto si es niña y Q400 (52.29US\$) si es niño (existe la percepción de que un niño traerá sustento al hogar). En Huehuetenango mencionaron que lo hacen de manera voluntaria, aceptando lo que las familias puedan darles, aunque hay quienes tienen una cuota de Q50 a Q100 (6.54-13.07US\$). En Quiché es de Q400, aunque puede ascender si se usa el temazcal<sup>45</sup> Comentan que en Xebaquit, cada pareja construye su propio temazcal, para preparar su nueva etapa en familia. Cuando se diagnostica una complicación en el embarazo, las mujeres se movilizan al hospital ubicado en la cabecera municipal o departamental. De las mujeres entrevistadas (tanto participantes como no participantes del proyecto), la mayoría señaló que han tenido a sus hijos solas en casa, siendo una minoría la que ha acudido a un Centro de Salud.

*“En el Puesto de Salud deben esperar y piensan que un hombre las revisará.”  
Mujer, Chiquimula, Chiquimula*

<sup>45</sup> Construcción semiesférica de superficie cóncava, compuesta de piedra y argamasa en la que se realizan baños de vapor de uso higiénico, terapéutico o ceremonial. Empleado en la medicina tradicional y en la cotidianidad de los pueblos indígenas mayas, especialmente de las mujeres embarazadas.

*“Las comadronas se involucran en varios temas de lactancia, alimentación, liderazgo, uso de hierbas nativas para curaciones o platillos. Muchas tienen más confianza en una comadrona que en el Centro de Salud.”  
Integrante de COMUSAN, San Miguel Acatán, Huehuetenango*

El restringido acceso a la salud y educación, así como la desigualdad en condiciones laborales, reflejan un *continuum* de violencia hacia las mujeres. El hecho de que no puedan decidir por sí mismas cuestiones relacionadas a la maternidad, refleja relaciones de poder determinadas por el machismo, la pobreza y la exclusión. El basamento de estos ciclos es la construcción social de género que dispensa roles en espacios públicos y privados, atribuyendo un cargo de responsabilidad a los hombres y relegando a las mujeres a una función de apoyo. Cuando la realidad nos muestra lo contrario, minimizando el papel determinante que ellas tienen como sostén de vida, y el papel de los hombres como proveedores, con todas las responsabilidades y obligaciones que esto implica. La carencia de centros asistenciales para mujeres, la poca autonomía en la venta de sus artesanías, los estereotipos de género, etc. demuestran el poco -casi nulo- reconocimiento de la situación histórica y actual de las mujeres por parte del Estado, el mercado y la sociedad; que promulgan la igualdad en derechos, pero no en condiciones sociales, políticas, económicas y culturales. Esto valida y justifica la desigualdad de oportunidades entre hombre y mujeres, perpetuando así un sistema de opresión. Ante esto, la migración, que incluye cada vez más mujeres, menores de edad y núcleos familiares, se perfila como la única alternativa, pero más que todo, como un acto de resistencia.

## CONCLUSIONES

La migración estacional continúa siendo la alternativa principal a los medios de vida precarios del campo, que responden a prácticas tradicionales de subsistencia. Prevalece la migración interna hacia los puntos focales de industrialización, activada por relaciones asimétricas de poder socioeconómico, en torno a la triada jerárquica del patrón-contratista-proletariado.

Mientras la migración estacional es predominante en las áreas rurales de Chiquimula, la migración hacia los Estados Unidos es una dinámica que se sigue desarrollando en el altiplano occidental de Guatemala, evidenciando una industria de la migración extendida, tecnificada y tercerizada que dinamiza los flujos migratorios nacionales y transfronterizos.

La desprotección por parte del Estado ha fallado en cumplir su principal obligación, que es proteger la dignidad y la vida humana y ha negado el derecho a una alimentación adecuada a la mayoría de la población guatemalteca, siendo los niños y las niñas los más afectados. Provocando la migración forzada en búsqueda de una vida digna para que las personas puedan garantizar para ellas y sus familias derechos humanos básicos como el derecho a una alimentación y nutrición adecuadas. La migración internacional tiene un vínculo directo con la seguridad alimentaria nutricional en cuanto los sujetos se insertan en un modelo más avanzado de globalización y modernidad que moldea prácticas alimentarias definidas por la mejora en el nivel de ingresos económicos, criterios de estatus y ostentación.

El acceso limitado a recursos, la poca diversificación en los alimentos, los patrones de recompensa, el bajo nivel de ingresos y su relación con la monotonía en la rutina alimenticia, propician el consumo de comida procesada y ultraprocesada, lo cual se ve intensificado por estrategias de marketing que vinculan la identidad cultural y alimentaria de los pueblos con productos artificiales y espacios “malnutrigénicos”.

La permanencia de la alimentación tradicional basada en la producción de granos básicos como maíz y frijol refleja las condiciones de subsistencia e infrasubsistencia derivadas de un engranaje colonial arraigado en las formas de vida actual. Sin embargo, la transición del sistema agroalimentario hacia el consumo de ocio y con enfoque pueril de productos procesados y ultraprocesados manifiestan una disputa entre lo local y lo global.

La economía de escala a través de la concentración del mercado y la transnacionalización de los productos ultraprocesados en América Latina ha impulsado

modelos insostenibles de producción y consumo, que propician la competencia desleal de productos hipernocivos para la salud, perjudiciales en el sentido que imposibilitan un acceso justo a otros alimentos saludables, básicos para la satisfacción de las necesidades nutricionales del ser humano. Los hábitos alimenticios son construidos, pero también impuestos y forzados, pues las grandes industrias han coartado la libertad de elección del consumidor.

Es posible vislumbrar el tema de género, pobreza y desigualdad a través de un análisis de los medios de vida predominantes en el ámbito agrícola-rural. Si bien, los hombres mantienen firme su papel histórico como proveedores del hogar, es innegable el aporte de las mujeres al sustento del núcleo familiar, en temas económicos, salubres, políticos y culturales. Se debe reconocer el doble rol que asumen de manera integral, proveyendo condiciones que dignifiquen su vida, trabajo y espacio en la sociedad, con el objetivo de cerrar esa brecha histórica y estructural.

El sistema constituido por la colonialidad y modernidad permite preservar un círculo de violencia y detrimento de las condiciones de vida de las familias más vulnerables, en la cual la falta de empleo y oportunidades se perfila solo como una situación más de ese *continuum* de pobreza y exclusión, por lo que se debe trabajar de manera conjunta en proyectos que aporten a la construcción de nuevos modelos de desarrollo rural, partiendo desde las necesidades más básicas de cada población. De ahí que adquieran especial relevancia proyectos humanitarios que involucren a actores gubernamentales, municipales y locales, que puedan generar un impacto a nivel estatal y comunitario, con el apoyo y acompañamiento tanto de organizaciones de sociedad civil como de organismos internacionales. Esto, bajo un marco de protección que reclame el rol del Estado como sujeto de obligaciones, y reivindique a la población como sujeto de derechos.

## RECOMENDACIONES

*Coordinación Interinstitucional del Proyecto “Respuesta a la crisis alimentaria en las comunidades más vulnerables de Guatemala afectadas por sequías recurrentes y el deterioro de la capacidad institucional de prevención y atención a nivel local y nacional”*

Esta es una de las fortalezas del proyecto, cuyo potencial se encuentra en la participación activa de las instituciones en las plataformas de diálogo y negociación de políticas públicas por medio de las COMUSAN. Si bien, el proyecto surge para responder a las necesidades inmediatas de las personas afectadas por el fenómeno de El Niño, brindando asistencia humanitaria, la trayectoria que ha marcado en los últimos años ha abierto un camino hacia la Cooperación al Desarrollo, con la visión de alcanzar mayores niveles de sostenibilidad. Se debe apostar a estrategias que impulsen un modelo replicable por las familias participantes, que propicie un efecto dominó entre la población. En ese sentido, el refuerzo, la insistencia en la construcción y deconstrucción de hábitos, así como la reproducción de capacidades instaladas deben ser ejes transversales que orienten el accionar de esta y de futuras iniciativas. Tomando en cuenta que la sostenibilidad de los proyectos se define en gran medida por el contexto donde se insertan ciertas prácticas, las cuales deben ser orientadas hacia el conocimiento de la comunidad, tanto empírico como cultural.

Las actividades que se han realizado dentro del Proyecto vienen a fortalecer y complementar el quehacer de las instituciones públicas, como por ejemplo el Programa de Agricultura Familiar para el Fortalecimiento de la Economía Campesina del MAGA, promoviendo la agricultura familiar y el sistema patio/hogar. En programas como este, es de suma importancia contar con enfoques y metodologías que asuman la pertinencia cultural, así como partir de las necesidades económicas de las familias guatemaltecas. De ahí que sea tan importante trabajar con productos locales, a los cuales puedan acceder las familias. Por lo tanto, la responsabilidad compartida entre las agencias cooperantes y los actores de gobierno va más allá de la entrega de semillas por un lado y la capacitación técnica por el otro, sino es importante el intercambio de conocimientos sobre la realidad que aqueja a cada comunidad. Es evidente que las instituciones tienen presencia a nivel municipal, pero muy poco a nivel comunitario o *microlocal*, por lo que es imperativo que el Estado asuma su responsabilidad en dichos territorios. Los planes interinstitucionales no deben ser vistos como simples instrumentos sino que deben fungir como marcos orientadores del desarrollo y seguimiento de procesos exitosos que apuesten por la gestión por resultados.

Es importante resaltar que aún quedan vacíos en la coordinación interinstitucional

en cuanto a la generación de información pública y oficial, de datos contundentes que puedan brindar una radiografía de la situación actual, para promover un camino hacia la incidencia de múltiples actores, con el objetivo de garantizar condiciones óptimas y evitar la duplicidad de esfuerzos. Por ejemplo, no se cuenta con estadísticas sobre la cantidad de personas que se moviliza hacia la costa sur, tampoco de las mujeres que migran solas hacia las fincas ni de abusos que puedan estar sufriendo en dicho proceso. Igualmente se debe retomar la revisión, construcción y consolidación de una política pública de salud integral, que ampare las buenas prácticas legitimadas por la población, como un anexo más del derecho a la salud y del derecho a una alimentación adecuada.

La política alimentaria es un tema que debe ser abordado desde una óptica multifactorial, que reclame el papel equilibrador de un Estado democrático. Partiendo de la soberanía alimentaria, se remarca el hecho de que cada país pueda decidir sus propias estrategias de seguridad alimentaria, pero debe hacerse énfasis en que estas deben estar basadas en consultas que incluyan a todos los principales interesados a nivel nacional.

Se recomienda impulsar programas que promuevan la recuperación del patrimonio ancestral Maya que está presente en la zona del proyecto y de esta investigación, en el ámbito de la seguridad alimentaria, la salud, la resiliencia y la gestión integral del riesgo incorporando la visión de los pueblos indígenas y potencializando las capacidades de la población que se encuentra en mayor vulnerabilidad.

Es importante la construcción o fortalecimiento de un enfoque integrado de género e interculturalidad, que sea aplicado transversalmente en toda estrategia humanitaria por cada una de las instituciones involucradas. Las acciones deben partir del reconocimiento de las diferencias y desigualdades presentes, que definen las interacciones entre mujeres y hombres. Debe abrazarse la *interseccionalidad* en una realidad compleja, donde las mujeres y niñas rurales e indígenas se ven en mayor desventaja. Esta discriminación positiva debe ser un paso más hacia la consolidación de relaciones económica-laborales, políticas, sociales y culturales basadas en la equidad de género y la cohesión social.

Vale la pena enfatizar la importancia que tienen los talleres de sensibilización, actualización y estandarización metodológica, al igual que las capacitaciones sobre nutrición, higiene y salud en contextos de subsistencia, impartidos a la población y a los profesionales que brindan sus servicios a personas en situaciones de vulnerabilidad. Se debe facilitar a los distintos equipos multidisciplinarios herramientas con las que puedan ampliar los conocimientos sobre el consumo de productos procesados y ultraprocesados, para que las familias puedan tomar decisiones más

informadas en el futuro. Sería relevante abordar el tema de la publicidad engañosa en base a la interpretación del discurso -visual y narrativo- de los envases, por medio de estrategias metodológicas psicopedagógicas y participativas que sean atractivas para las personas.

Es fundamental promover y fortalecer el empoderamiento a través de la gestión del conocimiento comunitario. Se ha evidenciado un rezago en el alcance de los medios de información, relacionado también con el poco desarrollo y acceso a las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC's). Una alternativa para la desinformación en las comunidades son los proyectos de comunicación para el desarrollo, aunados al fomento de una mayor cobertura de radios comunitarias que aborden problemáticas relacionadas a la salud sexual y reproductiva, seguridad y soberanía alimentaria nutricional, género y migraciones. Por otro lado, es fundamental vincular a la Dirección de Atención y Asistencia al Consumidor (DIACO) a los esfuerzos por regular la publicidad engañosa que tiene un impacto significativo en los patrones de consumo de la población en general; especialmente abogar en la denuncia de empaquetados que inducen la idea errónea de estar consumiendo alimentos saludables.

Es imperativo normar las dinámicas de mercado que subvalúan el trabajo artesanal de las mujeres. Se debe incidir en procesos que permitan categorizar los artículos artesanales como productos diferenciados que aumenten su valor agregado en el mercado. La globalización, como un proceso irreversible, también debe beneficiar a los y las pequeñas productoras. El reconocimiento del trabajo de las mujeres como un motor de la economía familiar debe contar con posibilidades de tecnificarse, para potencializar sus capacidades, no solo en términos de producción, sino también en las condiciones donde se desarrolla la misma, pues representa una alternativa al modelo laboral de subsistencia agrícola. La diversificación de la demanda también permitiría apreciar el rol de las mujeres en las actividades productivas en el medio rural, que gana cada vez más importancia. Por ello, hay que ser ambiciosos en la creación y acompañamiento a cooperativas de mujeres, así como en la búsqueda de nuevos mercados y plataformas de comercio. Esto estrechamente vinculado al respeto y cumplimiento de los marcos normativos nacionales e internacionales que velan por los derechos de las y los trabajadores campesinos y agrícolas.

Es sustancial hacer una revisión de los instrumentos elaborados en el marco de la Organización Internacional del Trabajo, como el Convenio relativo a los trabajadores migrantes (No. 97), el Convenio sobre las migraciones en condiciones abusivas y la promoción de la igualdad de oportunidades y de trato de los trabajadores migrantes (No. 143), así como de las Recomendaciones sobre los trabajadores migrantes (No. 86, No.151). Es especialmente importante lo referente a la Convención Internacional sobre la Protección de los Derechos de Todos los Trabajadores Migratorios y de sus Familiares (1990), que enfatiza la necesidad de proteger a todos los trabajadores

migratorios, fronterizos o temporales, sin distinción de su estatus legal.

Debe abogarse por una Ley de Competencia equitativa, solidaria y sostenible; que fomente las prácticas competitivas entre grandes, medianas y pequeñas empresas. Una ley efectiva tiene el potencial de mejorar los precios, la calidad y diversidad de productos ofertados, incentivando la innovación del mercado. Para ello, deben crearse condiciones que permitan su estructuración e implementación, para que no sea solo un instrumento discursivo. De igual modo, debe reforzarse el papel de las instancias que promueven a las PYMES en Guatemala, especialmente a aquellas de base rural y comunitaria que se enfocan en la agroecología.

Para crear estrategias sostenibles que provean estabilidad, certeza y permanencia, que superen la barrera de desconfianza que se crea al recibir propuestas temporales, y muestren soluciones concretas que traspasen las lógicas estructurales de exclusión y pobreza es necesario que sean tomadas en cuenta las iniciativas de líderes comunitarios de promover la inversión extranjera directa, por medio de empresas u obras comunitarias que se asienten en los territorios y generen trabajo.

Es imprescindible profundizar en otros enfoques teóricos si se desea plantear nuevos modelos de desarrollo, más allá de la lógica asistencialista -vital para solventar necesidades primarias-. En este sentido, podría ser de interés para futuras investigaciones el enfoque desde la biopolítica y el neocolonialismo, tomando en cuenta que la situación de inseguridad alimentaria es otra forma de ejercer control sobre los cuerpos rurales e indígenas, que tiene sus raíces en la cultura y contextos de la ruralidad dentro de los cuales se están desarrollando las dinámicas migratorias y de seguridad alimentaria. En este enfoque es vital comprender que la realidad actual se ve socavada por la colonialidad y un acelerado proceso de globalización definido por la modernidad.

Nos encontramos en una tensión permanente entre lo mundial y lo local, en la cual la globalización es un factor que acelera la dilución o la pérdida de identidades, no sólo las étnico-culturales, sino también las identidades nacionales. Esto fragmenta las bases para la identificación con proyectos de desarrollo propios de los pueblos y de las naciones. Testimonio de ello son la pérdida gradual de la identidad Ch'orti' y de conocimientos ancestrales, así como la sustitución de una cosmovisión sobre el ecosistema por una instrumentalización y funcionalidad de los recursos locales marcada por la precariedad y marginalidad, junto al debilitamiento de procesos autónomos. De ahí la necesidad de insistir en una acción humanitaria que contribuya a la definición de una "nueva ruralidad", que resigne la manera de entender la cultura rural, como parte de un proceso estructural de profundo y constante cambio, consciente de su papel histórico, con el fin de restaurar su dignidad y reivindicar sus derechos.

## REFERENCIAS

**Acción contra el Hambre, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura -FAO-, y Organizaciones de Ayuda Humanitaria y Protección Civil de la Unión Europea -ECHO-. (2012).**

*Estudio de caracterización del Corredor Seco Centroamericano. Tomo I.* Recuperado de [https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/tomo\\_i\\_corredor\\_seco.pdf](https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/tomo_i_corredor_seco.pdf)

**ACNUR. (2014).** *Niños en Fuga: niños no acompañados que huyen de Centroamérica y México y la necesidad de protección internacional.* Recuperado de <http://www.acnur.org/fileadmin/scripts/doc.php?file=fileadmin/Documentos/Publicaciones/2014/9568>

**Altieri, M. (1999).** *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable.* Recuperado de <http://agroeco.org/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Agroecologia.pdf>

**Bak, E. (2015).** *Análisis de la legislación en materia de seguridad alimentaria y nutricional. El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.* Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i5287s.pdf>

**Center for Gender and Refugee Studies. (2015).** *Niñez y migración en Centro y Norte América: causas, políticas, prácticas y desafíos.* Recuperado de <http://www.acnur.org/t3/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2015/9927.pdf>

**Comisión Económica para América Latina y el Caribe –CEPAL-. (2003).** *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: Oportunidades en el mercado internacional. Los casos de El Salvador y México.* Recuperado de [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/4931/1/S043182\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/4931/1/S043182_es.pdf)

**Comisión Interamericana de Derechos Humanos –CIDH-. (2017).** *Situación de los derechos humanos en Guatemala. Informe de país.* Recuperado de <http://www.oas.org/es/cidh/informes/pdfs/guatemala2017-es.pdf>

**FAO. (2006).** *Guía rápida para misiones. Analizar las instituciones locales y los medios de vida.* Recuperado de <http://www.fao.org/3/a0273s/a0273s00.htm#Contents>

**FAO. (2016).** *Informe de situación. Corredor Seco América Central.* Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-br092s.pdf>

**FAO. (1 de junio de 2017).** *Cronología del Corredor Seco: El acelerador de la resiliencia en Centroamérica.* Recuperado de <http://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/1024540/>

**FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. (2018).** *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad*

*alimentaria y la nutrición*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf>

**FAO, OPS, WFP y UNICEF. (2018).** *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Desigualdad y sistemas alimentarios*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/CA2127ES/CA2127ES.pdf>

**FAO, SESAN, IDEI/USAC, ILE/URL. (2014).** *Informe Nacional: Seguridad Alimentaria y Nutricional y Pueblos Indígenas en Guatemala*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ax845s.pdf>

**FAO y OMS. (2014).** *Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición. Documento final de la Conferencia: Declaración de Roma sobre la Nutrición*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ml542s.pdf>

**FAO y OPS. (2017).** *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i7914s.pdf>

**FIAN Guatemala. (2017).** *El derecho humano a una alimentación y nutrición adecuada de la niñez en Guatemala: Los casos de desnutrición infantil de Camotán*. Recuperado de [https://tbinternet.ohchr.org/Treaties/CRC/Shared%20Documents/GTM/INT\\_CRC\\_NGO\\_GTM\\_29871\\_S.pdf](https://tbinternet.ohchr.org/Treaties/CRC/Shared%20Documents/GTM/INT_CRC_NGO_GTM_29871_S.pdf)

**Gordillo, G. y O. Méndez. (2013).** *Seguridad y soberanía alimentaria. Documento base para discusión*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>

**Gramajo, L. y Rocha, J. (2017).** "Migración reciente en el altiplano occidental guatemalteco: redes, reunificación familiar y efecto demostración". En: *Revista Eutopía. Año 2, núm. 3, enero-junio 2017*. Recuperado de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/publicjlg/url/revista/eutopia/03.pdf>

**Instituto Nacional de Estadística –INE-. (2015).** *Encuesta de Condiciones de Vida 2014. Guatemala: INE*.

**INE, MSPAS, SEGEPLAN. (2017).** *VI Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014-2015*. Recuperado de [https://www.ine.gob.gt/images/2017/encuestas/ensmi2014\\_2015.pdf](https://www.ine.gob.gt/images/2017/encuestas/ensmi2014_2015.pdf)

**INE. (2019).** *Canasta Básica Alimentaria (CBA) y Canasta Ampliada (CA). Enero de 2019*. Recuperado de <https://www.ine.gob.gt/sistema/uploads/2019/02/07/20190207114816Qr9erLDhFs zDZ3AgrA5NDIVCs9KURG0w.pdf>

**Landini, F. & Vargas, G. (2017).** *Diagnóstico del sistema de extensión rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) en los departamentos*

de Chiquimula y Zacapa. Guatemala: Acción contra el Hambre.

**Mariano, L., Conde, D. y Cordovilla, S. (2018).** *Bebidas azucaradas y comida procesada, ideologías y representaciones de la transición alimentaria en la región ch'orti'*. Guatemala: Acción contra el Hambre.

**Médicos del Mundo. (2017).** *Estrategia de Médicos del Mundo España y Francia en la Región Mesoamericana 2017-2010*. Recuperado de [https://www.medicosdelmundo.org/sites/default/files/estrategia\\_mdm\\_region\\_mesoamericana.pdf](https://www.medicosdelmundo.org/sites/default/files/estrategia_mdm_region_mesoamericana.pdf)

**Medina, F. (Ed.). (2014).** *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Editorial UOC.

**Menocal, C. (2011).** *La importancia para el notario de conocer el sistema de conversión de medidas agrarias al sistema métrico decimal e interpretación básica de planos. (Tesis de grado)*. Recuperado de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/04/04\\_9144.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/04/04_9144.pdf)

**Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS-. (2011).** *Modelo de Atención Integral en Salud*. Recuperado de [https://www.paho.org/gut/index.php?option=com\\_docman&view=download&category\\_slug=publications&alias=378-modelo-de-atencion-mpas&Itemid=518](https://www.paho.org/gut/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=publications&alias=378-modelo-de-atencion-mpas&Itemid=518)

**MSPAS. (2012).** *Guías Alimentarias para Guatemala. Recomendaciones para una alimentación saludable*. Recuperado de [http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc\\_view/276-guias-alimentarias](http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias)

**MSPAS. (2013).** *Ruta Crítica para la construcción de la Política Nacional de Comadronas*. Recuperado de <https://www.mspas.gob.gt/images/files/pueblosindigenas/documentos/2018/RutaCriticaparalaConstrucciondeLaPoliticaComadronas.pdf>

**MSPAS. (2015).** *Política nacional de comadronas de los cuatro pueblos de Guatemala 2015 – 2025*. Recuperado de <https://www.mspas.gob.gt/images/files/pueblosindigenas/documentos/PoliticaComadronas2016.pdf>

**Organización Internacional para las Migraciones. (2017).** *Encuesta sobre Migración Internacional de Personas Guatemaltecas y Remesas 2016*. Recuperado de <http://onu.org.gt/wp-content/uploads/2017/02/Encuesta-sobre-Migración-y-Remesas-Guatemala-2016.pdf>

**Organización Meteorológica Mundial. (2014).** *El Niño/Southern Oscillation*. Recuperado de [https://library.wmo.int/pmb\\_ged/wmo\\_1145\\_en.pdf](https://library.wmo.int/pmb_ged/wmo_1145_en.pdf)

**Organización Panamericana de la Salud –OPS- y Organización Mundial de la**

**Salud –OMS-. (2015).** *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas.*

R e c u p e r a d o  
[http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645\\_esp.pdf](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf)

**Orozco, M. (2018).** *Las Remesas a América Latina y el Caribe en 2017.* Recuperado de <https://www.thedialogue.org/wp-content/uploads/2018/02/Remesas-a-ALC-2017.pdf>

**PESA Centroamérica. (2011).** *Seguridad Alimentaria Nutricional. Conceptos Básicos (3ed.).* Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

**Piedrasanta, R. (2016).** *Migración y capital social en la Guatemala rural.* Universidad Rafael Landívar, Editorial Cara Parens.

**Procurador de los Derechos Humanos. (2017).** *X Informe SAN. Malnutrición en la población guatemalteca.* Recuperado de <https://www.pdh.org.gt/wp-content/uploads/2017/12/XZInformeZSANZSeguridadZAlimentariaZyZNutricionalZMalnutricinZenZlaZPoblacionZGuatemalteca.pdf>

**Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2014).** *Tasa de alfabetismo por sexo según departamento.* Recuperado de <http://desarrollohumano.org.gt/estadisticas/estadisticas-genero/tasa-de-alfabetismo-por-sexo-segun-departamento/>

**Programa Mundial de Alimentos. (2017).** *Plan estratégico para Guatemala (2018-2021).* Recuperado de <https://docs.wfp.org/api/documents/3ad05078-937d-4e63-8eeb-9cf70ec87bff/download/>

**Roldán, U., Hernández, S., y L. Gramajo. (2017).** *Aproximación a la migración internacional guatemalteca contemporánea.* *Revista Eutopía*, 2(3), 179-195. Guatemala: URL, Editorial Cara Parens.

**Us Soc, P. (2012).** *Educación, Ruralidad y Multiculturalidad: Rutas para el Abordaje de la Diversidad Cultural en la Escuela Rural.* Recuperado de [http://www.culturacentroamericana.info/sites/default/files/content/Volumen\\_51.pdf](http://www.culturacentroamericana.info/sites/default/files/content/Volumen_51.pdf)

**Vertovec, S. (2006).** *Transnacionalismo migrante y modos de transformación.* En A. Portes & J. DeWind (Coords.), *Repensando las migraciones: Nuevas perspectivas teóricas y empíricas (157-190).* México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Instituto Nacional de Migración y Miguel Ángel Porrúa.

**Villalobos, R. (30 de julio de 2016).** *Migrantes guatemaltecos crean "ciudades espejo" en Estados Unidos.* *Prensa Libre.* Recuperado de <https://www.prensalibre.com/revista-d/migrantes-guatemaltecos-crean-ciudades-espejo-en-estados-unidos>

## ANEXOS

### Anexo 1. Glosario

<p><b>Amaranto</b> o <b>Bledo</b></p>	<p><i>Amaranthus hypochondriacus</i>. Planta cultivada para el consumo humano. Crece hasta 3 metros de altura. Sus hojas son de múltiples colores y tiene dos temporadas de cultivo, una en verano y otra en invierno, es resistente a la sequía. Posee un alto valor nutritivo, aportando a la dieta proteínas, micronutrientes esenciales, caroteno, hierro, calcio vitamina C y ácido fólico. Fuente: Tello, S. (2003). <i>Evaluación de variedades de amaranto amaranthus sp. para la producción de grano y forraje, en el municipio de Chiantla, Huehuetenango. (Tesis de grado)</i>. Recuperado de <a href="http://www.repositorio.usac.edu.gt/7466/1/Tesis%20Lic%20Zoot%20Sergio%20Estuardo%20Tello%20Galicia.pdf">http://www.repositorio.usac.edu.gt/7466/1/Tesis%20Lic%20Zoot%20Sergio%20Estuardo%20Tello%20Galicia.pdf</a>; Álvarez, M. (s/f). Uso actual y potencial de plantas nativas de Guatemala. Recuperado de <a href="https://documentacionreservasprivadas.files.wordpress.com/2017/08/etnobiologc3ada.pdf">https://documentacionreservasprivadas.files.wordpress.com/2017/08/etnobiologc3ada.pdf</a></p>
<p><b>Atol</b> o <b>Atole</b></p>	<p>Bebida que se originó desde tiempos prehispánicos, popularizada en México y Centroamérica. En ocasiones se condimenta con especias aromáticas y saborizantes. El más popular es el que se elabora a base de maíz, disuelto en agua o leche hervida. También se puede preparar de arroz o de otras harinas. A algunos de estos atoles se les puede agregar chocolate u otros ingredientes. Fuente: Kwei, I. (17 de octubre de 2017). <i>Los atoles tradicionales de Guatemala</i>. Recuperado de <a href="https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/atoles-tradicionales-de-guatemala/">https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/atoles-tradicionales-de-guatemala/</a></p>
<p><b>Ayote</b> o <b>Chilacayote</b></p>	<p><i>Cucurbita moschata</i>. Conocida también como calabaza, auyama o zapallo. Especie cultivada desde hace milenios por los pueblos americanos, siendo un componente esencial del régimen alimentario de las comunidades rurales y de algunas comunidades urbanas del continente americano, así como de otras partes del mundo. Es una planta anual, herbácea, con tallos largos, duros y angulosos. Posee una raíz principal y numerosas raíces secundarias de las que nacen gran cantidad de raíces absorbentes. Posee zarcillos que le sirven a la planta para amarrarse a los soportes. Las hojas son simples, alternas, con tamaños y formas muy variadas, con pecíolos largos y cilíndricos. Se adapta muy bien a diferentes condiciones climáticas, pues crece desde el nivel del mar hasta 1.400m. Los suelos aptos para el cultivo de esta especie son los livianos (franco-arenosos, franco-limosos, franco-arcillosos), bien drenados, con buena fertilidad natural y buena cantidad de materia orgánica. Es rico en vitamina A, cuyas funciones son antioxidantes, contribuyendo a mantener la visión sana y una piel tersa. Sus semillas también son comestibles. Fuente: Orellana, A. (2012). <i>Catálogo de Hortalizas Nativas de Guatemala</i>. Guatemala: Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola -ICTA-.</p>

<p><b>Chacté</b></p>	<p><i>Tecoma stans</i>, familia Bignoniaceae, nativa de América. Es un arbusto o árbol pequeño, perenne, hermafrodita, de madera dura y hojas compuestas y opuestas, de borde aserrado. El fruto es una cápsula alargada (7-21cm) de color verde-marrón. La principal característica es la flor, una corola tubular-campanuda (3-5cm) y color amarillo vivo. Es una planta medicinal usada contra la diabetes y contra las enfermedades del sistema digestivo, entre otros usos. Fuente: Ardón, C. (2008). <i>Descripción y uso de especies con propiedades medicinales en las comunidades de San Francisco Chancó, Salitrón y Corral de Piedra, de la microcuenca del Río Chancó, del municipio de San Juan Ermita, departamento de Chiquimula</i>. (Tesis de grado). Recuperado de <a href="http://cunori.edu.gt/descargas/DESCRIPCION_Y_USO_DE_ESPECIES_CON_PROPIEDADES_MEDICINALES_EN_LAS_COMUNIDADES_DE_SAN_FRANCISCO_CHANCÓ_SALITRÓN.pdf">http://cunori.edu.gt/descargas/DESCRIPCION_Y_USO_DE_ESPECIES_CON_PROPIEDADES_MEDICINALES_EN_LAS_COMUNIDADES_DE_SAN_FRANCISCO_CHANCÓ_SALITRÓN.pdf</a></p>
<p><b>Chatate o Chaya</b></p>	<p>La chaya pertenece a la familia de las Euphorbiaceas Alcanzauna. Es un arbusto vigoroso originario del sur de México y Guatemala, suele medir de 3 a 5 metros. Se le conoce como la espinaca maya debido a sus múltiples propiedades nutritivas y medicinales, conocidas desde tiempos precolombinos, en los que era considerada una fuente importante de alimento para los humanos. En Guatemala han sido identificados cuatro tipos de chaya domesticada, los cuales han sido nombrados como: chaya estrella, chaya mensa, chaya plegada y picuda. Fuente: Porres, V. y R. Cifuentes. (2014). <i>La Chaya una planta muy nutritiva</i>. Recuperado de <a href="https://www.academia.edu/21175327/La_Chaya_Cnidioscolus_aconitifolius_una_planta_muy_nutritiva">https://www.academia.edu/21175327/La_Chaya_Cnidioscolus_aconitifolius_una_planta_muy_nutritiva</a></p>
<p><b>Chipilín</b></p>	<p><i>Crotalaria Spp (C. longirostrata, C. pumila)</i>. Arbusto silvestre altamente nutritivo que crece en diversas alturas en suelos fértiles, muchas veces en asocio con la milpa. Se consumen sus hojas, pero son tóxicas si no se cocinan. Contiene calcio, fósforo, fibra, hierro, vitaminas A y C. El chipilín es perfecto para la recuperación de pacientes con anemia; la vitamina A sirve para el mantenimiento de la vista. Se empieza a cosechar a partir de dos meses hasta la floración, que ocurre a los cinco meses. Se puede hacer siembra directa o en semillero. Su porcentaje de germinación es muy bajo, aunque puede auto propagarse. Fuente: Instituto Mesoamericano de Permacultura –IMAP-. (s/f). <i>Catálogo de semillas nativas y criollas</i>. Recuperado de <a href="https://imapermacultura.files.wordpress.com/2012/10/imap_catalogo-semillas-nativas-criollas.pdf">https://imapermacultura.files.wordpress.com/2012/10/imap_catalogo-semillas-nativas-criollas.pdf</a></p>
<p><b>Colix</b></p>	<p><i>Brassica Sp. Hierba</i> comestible naturalizada. Se produce en climas fríos y templados y crece en todo tipo de suelos. Se puede cultivar desde los 800 a los 2.500 metros. Es una hierba atrayente de abejas para realizar la polinización en los huertos, por lo que es ideal asociarla con la milpa. Aunque también es atrayente de la mosca blanca. Sirve de alimento para algunos animales de patio (conejos, gallinas, patos,</p>

<b>Colix</b>	cerdos). Las hojas se cosechan a los dos meses. Las semillas se cosechan a los cuatro meses. Puede llegar a tener una altura de un metro. Su porcentaje de germinación es alto y se puede auto propagar. <i>Ibid.</i>
<b>Ejote</b>	El fruto inmaduro de <i>Phaseolus vulgaris</i> . Se le conoce con otros nombres como: frijoles verdes, vainicas, vainitas, habichuelas, porotos verdes, chauchas, judías verdes, alubias verdes. Son vainas aplanadas y alargadas, en cuyo interior se dispone un número de semillas variable según la especie. Aunque en el proceso de maduración las paredes de la vaina se endurecen mediante la formación de tejidos fibrosos, en su forma inmadura resultan comestibles y se consumen como verdura. Son fuente de antioxidantes, Vitamina A y C. Fuente: <i>Alimentos Saludables</i> . (17 de enero de 2017). <i>Beneficios del Ejote Verde</i> . Recuperado de <a href="https://alimentosaludables.mercola.com/ejote-verde.html">https://alimentosaludables.mercola.com/ejote-verde.html</a> ; <i>Diccionario Agrícola</i> . (s/f). <i>Ejote</i> . Recuperado de <a href="http://www.infoagro.com/diccionario_agricola/traducir.asp?i=1&amp;id=57&amp;idt=4">http://www.infoagro.com/diccionario_agricola/traducir.asp?i=1&amp;id=57&amp;idt=4</a>
<b>Flor de izote</b>	<i>Yucca elephantipes</i> . Pertenece a la familia de las Agavaceae, nativa de México y Guatemala, ampliamente extendida por toda la región Centroamericana, sobre todo en El Salvador (donde la flor representa un símbolo patrio). Es un arbusto de 3 a 10 metros de altura, con tallos simples o ramificados, ramas hacia arriba, de corteza áspera y engrosada en la base, de hojas simples, agrupadas y formando rosetas en los extremos de los tallos. Las inflorescencias son una panícula erecta o péndula, con flores blanco crema, de forma campanulada a globosa o subglobosa. La floración se produce de abril a mayo y la fructificación de mayo a junio. Se cultiva en bosques secos, en elevaciones de 0–1000 m. La parte comestible son las flores y los hijuelos, también conocidas como flores blancas después de extraer su pistilo. Estas contienen ácido ascórbico, niacina y tiamina. Además, tienen propiedades curativas en afecciones bronquiales, dolor de oídos, artritis, diabetes y acelerar el parto. Fuente: <i>Orellana, 2012</i> .
<b>Güicoy</b>	<i>Cucurbita pepo</i> . Calabaza nativa del altiplano guatemalteco, por lo cual es muy apreciada en la gastronomía de esta región. Se aprovechan sus semillas, hojas, flores, frutos tiernos y maduros. Su hoja se cosecha a los tres meses y las semillas a los cuatro meses. Crece a partir de los 1.200 metros en suelos sueltos y fértiles. Aunque tiene un bajo porcentaje de germinación, se cultiva en asocio con la milpa, ya que es un excelente cobertor de suelos y su flor una atrayente polinizadora. Como todas las cucurbitáceas, el Güicoy hibrida fácilmente con otras especies afines, razón por la cual se tiende a confundirlas. Posee un alto contenido de agua (93%), es rica en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y B-caroteno. Fuente: <i>Orellana, 2012; IMAP, (s/f)</i> .

<p><b>Güisquil</b></p>	<p><i>Sechium edule</i>. Antes de la conquista española este fruto era una hortaliza común en México por lo que se considera este país como su centro de origen. Los aztecas lo conocían como 'chayotl', de ahí que en muchos países reciba el nombre de "chayote". En otros idiomas se le conoce como vegetable pear, mirliton, mango squash (inglés), chou chou (francés), sechio (italiano), xu-xu o cuchu (portugués). Es una planta rastrera o trepadora, con tallos robustos y puede llegar a medir hasta 10m de longitud. Sus hojas son lobulares y alcanzan los 20cm. El color del fruto puede variar entre el verde oscuro y el amarillo pálido. Algunas especies pueden presentar espinas en su piel. Tanto la raíz, como el tallo y el fruto son comestibles. Su uso es apropiado para el cuidado de la piel, el cabello y uñas; además ayuda a combatir la anemia y el colesterol por su alto contenido en fibra, agua, vitaminas (A, C, D, E), aminoácidos esenciales y minerales (calcio, hierro, fósforo). <i>Fuente: Miranda, S. (2010). Guía Metodológica nutricional, consejos en salud y recetario. Recuperado de <a href="https://redes.org.sv/media/uploads/guia_nutricional.pdf">https://redes.org.sv/media/uploads/guia_nutricional.pdf</a>; Álvarez, (s/f).</i></p>
<p><b>Hierba blanca</b></p>	<p>Arbusto del género <i>Aloysia</i>, perteneciente a la familia de las verbenáceas. Originaria de América, se encuentra en zonas serranas desde México hasta Argentina y Uruguay, donde crece de forma silvestre. Posee un aroma característico parecido al del limón. El follaje es ralo y persistente, con hojas simples verticiladas, lanceoladas o largamente elípticas, de hasta 7 cm, opuestas, a veces ternadas, íntegras o dentadas, agudas u obtusas, blandas o sub coriáceas, verdes en el haz y blanquecinas en el envés. Tiene propiedades medicinales (antiinflamatorios, analgésicos, y antiespasmódicos). <i>Fuente: Ecured. (s/f). Hierba blanca. Recuperado de <a href="https://www.ecured.cu/Hierba_blanca">https://www.ecured.cu/Hierba_blanca</a></i></p>
<p><b>Hierba mora, quilete o macuy</b></p>	<p><i>Solanum nigrum</i>. Hierba anual muy común en la cocina campesina. Puede crecer en suelos poco fértiles y alcanza hasta 60 cm de altura. Su hoja se empieza a cosechar a los tres meses y la semilla a los seis. Es altamente nutritiva y medicinal. Aunque precisa de cocción para eliminar cualquier rastro de toxicidad. Es baja en grasa y posee un alto contenido de fibra, hierro, calcio, fósforo, vitaminas A y C. <i>Fuente: IMAP, (s/f); Álvarez, (s/f).</i></p>
<p><b>Maguey</b></p>	<p><i>Agave</i>. Planta suculenta nativa de América, de origen ancestral que los mayas y aztecas empleaban para la elaboración del pulque, una bebida fermentada, y un jarabe dulce. También como punzón en la práctica de rituales sagrados y medicinales. Sus hojas son largas, erectas, triangulares, carnosas y puntiagudas. Tiene flores amarillentas en ramillete sobre un bohordo central. Sus fuertes pencas se utilizan como base del mixiote, platillo tradicional mexicano. También se obtiene forraje de dichas pencas para alimentar animales. De 20 especies de maguey en el país, 10 se encuentran en Huehuetenango. <i>Fuente: Oxford Dictionary. (s/f). Maguey. Recuperado de <a href="https://es.oxforddictionaries.com/definicion/maguey">https://es.oxforddictionaries.com/definicion/maguey</a></i></p>

<p><b>Manía, maní o cacahuate</b></p>	<p><i>Arachis hypogaea</i>. Planta leguminosa originaria de América, cultivada desde hace 8.000 años. Los frutos crecen bajo el suelo, dentro de una vaina leñosa redondeada que contiene de una a cinco semillas. De suelos arenosos y temperaturas cálidas. Al poseer una cáscara leñosa, sin pulpa, se considera un tipo de fruto seco. Posee vitaminas, minerales y proteínas. Muy recomendable para personas con anemia y mujeres embarazadas. Fuente: Definición ABC. (s/f). Maní. Recuperado de <a href="https://www.definicionabc.com/general/mani.php">https://www.definicionabc.com/general/mani.php</a></p>
<p><b>Mosh</b></p>	<p>Nombre que se le da a la avena, suele cocinarse con leche, canela, azúcar o miel. Su composición nutricional la hace un alimento muy completo, posee un alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas (B1, B2, B5, B6, E), minerales (potasio, hierro, calcio, magnesio fósforo, zinc), hidratos de carbono complejos, grasas insaturadas y aminoácidos esenciales. Fuente: García, L. (26 de abril de 2016). <i>Propiedades y beneficios de la avena</i>. Recuperado de <a href="https://vitaliv.app/propiedades-y-beneficios-de-la-avena/">https://vitaliv.app/propiedades-y-beneficios-de-la-avena/</a></p>
<p><b>Palma</b></p>	<p>Las palmeras o palmas son plantas leñosas con el tronco recto y grandes hojas en corona al final del tallo. Se encuentran desde regiones tropicales a templadas, pero principalmente en regiones cálidas. Hay muchas variedades, se han contabilizado alrededor de 2.000 especies. Fuente: <i>Vikidia</i>. (s/f). Palma. Recuperado de <a href="https://es.wikidia.org/wiki/Palmera">https://es.wikidia.org/wiki/Palmera</a></p>
<p><b>Perome</b></p>	<p><i>Vigna unguiculata</i>. Es una leguminosa nativa de las comunidades de Jocotán y Camotán. Representa una fuente alimenticia en la dieta familiar, pero también de ingresos económicos. Se da en monocultivo, así como en asocio con el maíz. Fuente: Pocón, W. (2006). <i>Informe final Ejercicio Profesional Supervisado en la Asociación de Desarrollo Integral de Comunidades Camotecas ADICCA, Camotán, Chiquimula</i>. Recuperado de <a href="http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/01/01_2320.pdf">http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/01/01_2320.pdf</a></p>
<p><b>Salvia santa</b></p>	<p>Arbusto que alcanza hasta medio metro de altura. Es de hoja perenne y está provista de un tallo cuadrangular cubierto de un vello fino. Las hojas son de forma oblonga, peciolada, de color verde grisáceo y de aspecto lanoso. Su flor es de color violeta, grande y bilabiada. La salvia tiene propiedades estimulantes. Activa la circulación de la sangre y equilibra el sistema nervioso. Se usa como remedio para la anemia y astenia. Tiene propiedades astringentes y tonifica el aparato digestivo. Eso la hace útil en caso de diarreas, hemorragias, menstruaciones irregulares, leucorreas, etc. Fuente: Álvarez, (s/f).</p>
<p><b>Tule</b></p>	<p>Nombre que se le da a diversas plantas herbáceas, de tallos largos, fibrosos y erectos, que crecen a la orilla de ríos y lagos. Su nombre deriva del náhuatl 'tollí', que significa junco. El árbol de tule es uno de los más viejos y anchos del mundo. El diámetro de la copa puede llegar a medir 32m, su tronco 14m y 41m de altura. Fuente: <i>Ibid</i>.</p>

<b>Verbena</b>	<p><i>Verbena officinalis</i>. Planta herbácea que puede ser anual, perenne o bienal, según la especie y el clima. Puede llegar a crecer de 50cm a un metro de altura. Muestra una gran cantidad de ramificaciones en la que aparecen las hojas alargadas, ásperas y en disposición opuesta que varía en su forma dependiendo la altura en la que se encuentren. Las inferiores y superiores son un tanto pecioladas, toscamente dentadas. Mientras que las intermedias divididas y lobuladas. Las flores poseen una forma de tubo y son realmente pequeñas, aparecen en inflorescencias (dicasios) que atraen mariposas. Existen alrededor de 250 especies y pueden presentarse en varios colores, siendo el púrpura y blanco los más comunes. Utilizada tradicionalmente por sus propiedades medicinales para combatir la fiebre, problemas de hígado, el dolor de cabeza, ansiedad, gripe; como antiespasmódico, digestivo, analgésico, sedante, expectorante, antiinflamatorio, hepatoprotector, diaforético, antianémico, emenagogo, tónico y antireumático. Fuente: Ecoagricultor. (s/f). <i>Verbena, propiedades medicinales y beneficios de esta planta medicinal</i>. Recuperado de <a href="https://www.ecoagricultor.com/propiedades-medicinales-de-la-verbena/">https://www.ecoagricultor.com/propiedades-medicinales-de-la-verbena/</a>; Ibid.</p>
<b>Zacate</b>	<p>Nombre genérico de varias especies de hierba que sirven de pasto y forraje. Fuente: Oxford Dictionaries. (s/f). Zacate. Recuperado de <a href="https://es.oxforddictionaries.com/definicion/zacate">https://es.oxforddictionaries.com/definicion/zacate</a></p>