

*Descripción de los sistemas  
económico-productivos actuales  
de la Quebrada de Humahuaca*

*Javier Rodríguez*



**CAUQUEVA**

*2009*

## *Descripción de los sistemas económico-productivos*

### *Producción Agropecuaria*

#### *Generalidades sobre los sistemas productivos:*

Los abruptos cambios geográficos que caracterizan a la zona han generado una gran variabilidad en ambientes y por ende una gran diversidad en sistemas productivos. Así, en una región de escasas dimensiones podemos encontrar producciones como ganadería (vacunos, ovinos, caprinos, porcinos y camélidos), fruticultura (frutales de carozo y pepita), horticultura, floricultura y la producción de una serie de cultivos de origen andino (papas, maíces, ocas, ullucos, quinoa, etc.).

Esta zona es preponderantemente agrícola aunque hay una cierta cantidad de pequeñas majadas de ganado menor y algunos rodeos de vacunos. Como ya se dijo la principal actividad en esta área es la horticultura con una gama muy variada de cultivos dentro de los cuales podemos nombrar a la lechuga, acelga, zanahoria, cebolla, tomate, pimiento, perejil, apio, remolacha, zapallito, haba, arveja, maíz, papa, oca, ulluco, etc.

En segundo y tercer términos se ubican la fruticultura y la floricultura respectivamente. Las flores que más comúnmente se producen son: Estatíes (Statice), claveles, crisantemos y margaritas y los frutales son: Duraznero, manzano, peral, ciruelo y vid. Finalmente se producen en menor escala y prácticamente para el consumo o para la venta en pequeñas cantidades: plantas aromáticas y medicinales (orégano, romero, cedrón).

En base al Censo Nacional Agropecuario<sup>1</sup> observamos la siguiente distribución de la superficie productiva por grupo de cultivos.

Tipo de cultivo	Superficie	Porcentaje
Hortalizas	1028,2	60,9 %
Cereales	35,4	2,1 %
Legumbres	27,1	1,6 %
Flores	26,8	1,6 %
Frutales	157,5	9,3 %
Forrajeras	387,7	23,0 %
Otros	24,9	1,5 %

*fuentes: Elaboración propia en base a datos del CNA 2002.*

#### *Agricultura comercial:*

Si bien en los últimos tiempos los cultivos andinos han cobrado un interesante lugar en nuevos mercados, nos referiremos en este apartado a la horticultura, fruticultura y floricultura dejando a los andinos para un apartado especial.

Como se ha visto en los antecedentes históricos, las actividades agrícolas comerciales ingresaron en la región como parte de un cambio, en el que se amplió el

---

<sup>1</sup> Nos resultan dudosos los datos planteados por el censo, en especial los vinculados a la superficie de forrajes. Otro inconveniente que se plantea es que tanto el maíz como la papa (cultivos andinos) están incluidos en las hortalizas.

uso del dinero en los intercambios de bienes y servicios, desplazando al trueque y la consecuente mercantilización de la producción.

La alta heliofanía sumada a la escasa humedad del clima y a la altura (2500 m.s.n.m.) hacen que esta región tenga dos ventajas fundamentales: La calidad de los productos agrícolas (propiedades organolépticas<sup>2</sup> y resistencia) y el desfase en el tiempo de producción (debido a las temperaturas) con respecto al resto de las zonas cálidas del NOA. Por dichas razones la demanda de los productos fruti-flori-hortícolas de la Quebrada ha estado sometidos a un permanente aumento.

El paquete tecnológico aplicado para estas actividades es básicamente convencional, con aplicación de agroquímicos y utilización de servicios mecanizados. Pero es interesante destacar que los agricultores también utilizan tecnologías ancestrales mezcladas con las modernas y utilizan tracción animal y mucho trabajo familiar en combinación con las tareas mecanizadas. Si bien la aplicación de agroquímicos es de volúmenes importantes, es más reducida que en otras zonas más intensivas o de climas más tropicales.

Existen algunas producciones de hortalizas con propuestas orgánicas, pero las mismas no alcanzan escalas comerciales. En las zonas más alejadas de la ruta, en la zona de cerros y quebradas laterales del río Grande, como en los Valles, hay producción sin utilización de agroquímicos en cultivos andinos, arvejas y habas.

La forma en que se han originado estas explotaciones determinó que los niveles de capitalización sean muy bajos o nulos; sólo en casos de años favorables en precios y clima se perciben ciertas mejoras. En este grupo de productores existe la cultura de la pegada (típica en los horticultores), que consiste en la especulación con la repentina aparición de precios extraordinarios en algún producto.

Cuando la pegan es común la compra de vehículos o tractores e implementos. Sin embargo hay productores que dado el bajísimo nivel de capital nunca pueden llegar a obtener buenos rendimientos o alcanzar una escala de producción que le sea verdaderamente rentable<sup>3</sup>. Esto se manifiesta en la presencia de un parque de maquinarias basado en la tracción a sangre y equipos rudimentarios para la preparación del suelo y labores culturales. Un elevado porcentaje carece incluso de aquellos elementos, por lo que habitualmente recurren al préstamo o al alquiler a alguno de sus vecinos para cubrir sus deficiencias. Otra situación que verifica el bajo nivel de ingresos es la necesidad por parte de la familia de ocuparse como mano de obra durante determinados períodos de tiempo en otras explotaciones o en las ciudades.

La prestación de servicios, basada en la utilización de bienes de capital (equipos de labranza) resulta muy cara en relación al costo en otras áreas del país. Las razones de esto las podríamos encontrar en la poca cantidad de tractores e implementos que se encuentran en la zona o en la escasa superficie arable (lo que genera mayores costos de mantenimiento y amortización por unidad de superficie).

La Mano de obra es básicamente familiar aunque en algunos casos contratan a terceros para trabajar en la cosecha o en otros momentos de alta demanda por parte de ciertos cultivos. Si bien es común que se requiera contratación de mano de obra de afuera, las explotaciones son subfamiliares, es decir que hay subocupación. Esta, con los bajos ingresos determinan que parte de la familia se vea obligada a buscar ingresos extra prediales.

---

<sup>2</sup> Nos referimos a sabor, color y aroma, es decir las propiedades que se perciben con los sentidos

<sup>3</sup> Ubicamos el límite en las 2 has, de forma tal que con menos de dicha sup. y con el capital y fuerza de trabajo normalmente disponible no es posible resultados que les permitan capitalizarse.

La producción se destina, en un alto porcentaje, a los mercados y ferias concentradores de frutas y hortalizas en fresco de todo el NOA. Es excepcional el autoconsumo de estos productos.

### ***Perspectivas, mercado y sustentabilidad***

La sumatoria de los cambios económicos (primero recesión y luego avance de la soja) y de los graves problemas climáticos que han azotado a importantes zonas de producción, han provocado importantes impactos sobre el sector frutihortícola, en todo el país.

De esta forma zonas productivas como el ramal jujeño o el cordón hortícola bonaerense no pueden garantizar ni volúmenes ni calidad en su producción y se teme llegar a un verdadero desabastecimiento de estos productos, que significativamente van cobrando mayor importancia en la dieta de los habitantes de los centros urbanos con mayor poder adquisitivo del país.

Pareciera que estos factores nos estarían indicando una perspectiva de muy buenos precios en el corto plazo, pero en realidad lo que están provocando es una gran inestabilidad e incertidumbre, ya que los picos de precios alientan a aumentar la producción. De no mediar problemas climáticos o fitosanitarios, se saturan los mercados en forma instantánea y al ser productos extremadamente perecederos, se producen graves pérdidas y cotizaciones muy bajas de los productos. Es decir que la situación actual está promoviendo una mayor cultura especulativa respecto de este tipo de producciones.

Si bien la Quebrada no ha escapado a los problemas económicos ni climáticos, la cultura agrícola ancestral asegura la producción más allá de los resultados económicos. Los problemas climáticos han azotado desde siempre a la zona y sus productores han sabido convivir con ellos desde siempre y siempre, aunque con pérdidas, han sabido cosechar. Podríamos decir que aun no está en juego la sustentabilidad de la producción quebradeña, pero si vemos que esta va disminuyendo.

Son pocos los productores que comercializan la producción por sus propios medios, la forma más común es a través de intermediarios que llegan desde Jujuy, Salta, Tucumán o Santiago del Estero para llevar verduras a los respectivos mercados de concentración. Normalmente estos pagan al quintero entre un 50 % y 60 % del valor que ellos obtienen en el mercado (por lo general en los mercados de Tucumán y Santiago del Estero los precios son más altos pero esto no se traduce en un mejor precio al productor). Dentro de la mala capacidad de negociación general a todos, también hay diferencias entre productores de acuerdo al volumen y calidad de producción. De esta manera hay diferencias que pueden llegar al 30 % entre productores. Además las características del mercado de hortalizas hacen que también haya una gran variabilidad en los precios. Esta es una de las razones por las que decíamos que los productores se comportan un poco como apostadores y juegan a la pegada. Este tema del mercado y la comercialización es considerado, por los mismos productores, como uno de los más importantes para la resolución de los problemas de la zona. En base a esto, los resultados se presentan en forma muy variables, dependiendo de la eficiencia del proceso productivo, de los precios del mercado, de la capacidad de negociación y por supuesto de la no ocurrencia de alguna catástrofe climática.

A pesar de la caracterización realizada, podemos decir que, tal como están dadas las cosas, el intermediario es, al presente, la mejor alternativa que tienen los productores comerciales de la zona. Tal afirmación se basa en varios aspectos: 1) Los productores no tienen disponibilidad de tiempo en el momento de la cosecha para atender otras ocupaciones como la de realizar la venta por sus propios medios, lo que pone

a la opción por el intermediario en un plano de comodidad y de seguridad, que sólo podría ser reemplazada por las organizaciones. 2) Los pequeños y medianos productores de la Quebrada aun tienen escaso acceso al crédito y el intermediario (aunque a veces muy caro) es la única fuente de financiación a cosecha. 3) Muchos de los intermediarios son dueños de puestos en el mercado concentrador de Jujuy, por lo que para poder entrar hay que pagar lo que comúnmente se llama derecho de piso. Tal es así que muchos productores han hecho el intento de vender por su cuenta y han obtenido el mismo precio en el mercado que puesto en finca.

La época de producción es una ventaja con relación al resto de las grandes zonas productivas del NOA. De hecho durante el verano, la ocurrencia de altas temperaturas y lluvias copiosas, no es posible obtener buenas cosechas en las zonas cálidas como el Ramal jujeño; y en la zona de valles templados, sólo en años secos y no muy calurosos. Además algunos productos se producen en una época que permitiría su entrada en mercados de concentración de los grandes centros (Buenos Aires, Rosario, Córdoba), como por ejemplo arveja, haba, espinaca y cebolla de verdeo.

La calidad de plantas que se obtiene en la Quebrada es muy alta, ya que las condiciones climáticas (temperaturas medias, lluvias escasas, bajos índices de humedad ambiente, alta heliofanía) permiten buen tamaño, muy buen sabor (mayor proporción de sólidos solubles) y buena sanidad, por ende buena presentación. Estas características debieran permitir obtener precios diferenciales pero no son bien aprovechadas. El desconocimiento de técnicas de empaque y presentación, la falta de información acerca de probables mercados consumidores de dicha calidad y la falta de promoción de los productos regionales traen como consecuencia una retribución por la producción semejante a la de cualquier producto del mercado de mediana calidad.

Pero no todo es matemático en las cuestiones de este mercado; la misma distancia e incomunicación con los centros urbanos de acopio genera distorsiones. En determinados momentos se llegan a presentar situaciones en la que hay buen precio de algunos productos (lo que quiere decir que hay demanda) y sin embargo no hay quien compre dichos productos.

Dado el carácter perecedero de las hortalizas, cualquier retraso en la cosecha es una inevitable pérdida. Es decir que no sólo hay problemas de bajas en la demanda por menor poder adquisitivo de la población o de sobreoferta de productos hortícolas, sino que además hay deficiencias momentáneas en la capacidad de transporte que unen los lugares donde se produce la oferta con los centros de consumo o tal vez falta de información que permita a los intermediarios de zonas más alejadas llegar con menos riesgos de realizar viajes improductivos.

Todas estas características del mercado hacen que los productores de la Quebrada basen su estrategia de producción en la diversificación, búsqueda de calidad (solamente en el producto, no en la presentación) y la seguridad en cuanto a continuidad (por lo menos entre Septiembre y Mayo).

La inserción de los productos de la Quebrada en diversos mercados ha generado un creciente interés por parte de la demanda, en cuanto a productos y calidad se refiere. La época de cosecha de algunos cultivos y la calidad que presenta la zona abre perspectivas interesantes en los mercados. Esta demanda lleva ligada una imagen de la Quebrada de Humahuaca como lugar sano, sin contaminantes, de cultivos regados con agua clara proveniente de manantiales surgentes en la alta montaña, en tierras abonadas con elementos naturales y con prácticas de manejo ancestrales.

Si bien en la actualidad, esta imagen es real, lo es en forma relativa, ya que el uso (incluso el mal uso) de productos tóxicos es cada vez mayor y el deterioro de los suelos se va haciendo sentir cada vez más a partir del reemplazo de abonos naturales (guanos) por fertilizantes sintéticos. Decimos, entonces que es un concepto relativo, ya que a comparación de otras regiones el nivel de contaminación y degradación de los recursos es muy bajo debido a que estos procesos se encuentran en su etapa inicial. Pero dada la fragilidad del sistema, no se puede especular demasiado tiempo con la atención de estos problemas. Por dicho motivo, la generación de propuestas productivas alternativas, acarreará beneficios en varios sentidos: la preservación del recurso, la disminución de costos de producción y el aprovechamiento de los nichos de mercado que brinda la Quebrada de Humahuaca.

Por otro lado, al ser un problema que recién se esta iniciando, no hay, en el seno de los agricultores, una conciencia cabal del mismo, que permita la adopción inmediata de propuestas tecnológicas que puedan dar respuesta a la problemática enunciada.

Pero sí existe conciencia respecto de una serie de problemas ambientales y productivos, que en combinación con los enumerados en los párrafos precedentes, provocan mermas importantes en los rendimientos. Nos referimos a las plagas y enfermedades, a la falta de agua (o la ineficiencia en su uso), entre otros. Por ello sería interesante contar con propuestas que den soluciones globales a todos los problemas. De esta manera se debería trabajar sobre todo el sistema e intentar dar solución en todos los pasos del proceso.

Si el objetivo fundamental de un plan de producción o propuesta tecnológica es el de mejorar la situación económica de las familias rurales y de la región en general, entonces, el mismo debería tener en cuenta la siguiente ecuación:

$$Pns * Qns > P0 * Q0$$

Donde Pns es el Precio del producto con la nueva propuesta tecnológica, Qns es la cantidad del mismo y P0 y Q0 son el precio y cantidad de la situación de inicio, respectivamente. Esto implica que se debería atender tres aspectos fundamentales del proceso productivo: la producción, de manera tal de operar sobre los rendimientos sin degradar los recursos, la comercialización, obteniendo los mejores precios posibles y realizando una adecuada promoción de los productos, de manera tal de poder capitalizar la nueva forma de producción y finalmente la gestión que afecta en forma directa e indirecta a muchos factores relacionados con los dos primeros aspectos.

De las diversas experiencias comerciales con estos productos (1996-2002), se han extraído algunos aspectos interesantes a resaltar por la perspectiva de mercado que presentan algunos de los cultivos hortícolas. En primer término podemos resaltar las características vinculadas a la calidad de los productos y la percepción en los mercados de la misma. Respecto de las hortalizas de hoja se han recogido los siguientes aspectos positivos: Las hortalizas en general han generado muy buenas evaluaciones en los consumidores de la región y de las grandes ciudades (Buenos Aires y Córdoba). En situaciones de estrés (transporte y extremo calor en los mercados) las hortalizas de hoja de la Quebrada soportan en buenas condiciones comerciales no menos de tres a cuatro horas más que productos similares provenientes de otras zonas. Esta fortaleza, sin embargo, no se traduce en dureza o falta de frescura de los mismos. En condiciones de cadena de frío y empaque adecuado se ha observado una persistencia en buen estado por tres semanas, luego de transporte de larga distancia y distribución directa al consumidor final. Esto ha sido evaluado

como muy positivo por los clientes consultados. Respecto de las flores, las mismas se destacan por color y aroma. En el género *Statice*, flores secas que normalmente se venden pintadas, se las valora en los mercados (Buenos Aires entre otros) en su estado natural por la fuerza y persistencia de sus colores. Las frutas, especialmente el durazno es muy buscado en la región. Se presenta en tamaño pequeño, pero es muy sabroso.

Para sintetizar podemos decir que las hortalizas, frutales y flores de corte, constituyen hoy el modelo de producción preponderante en la región y que son una de las fuentes de ingresos más importantes. Poseen dos ventajas importantes, la primera es la calidad, vinculada fundamentalmente a las propiedades organolépticas y la resistencia a las condiciones de estrés. La otra está relacionada con la oportunidad de aparición en los mercados.

Por otro lado presentan aspectos que ponen en riesgo la sustentabilidad en un ambiente extremadamente frágil. Esto obligaría a pensar en ecuaciones que busquen más, mejorar el ingreso a partir de la comercialización como productos diferenciados y poder ceder un poco de rendimiento para preservar el ambiente.

### ***Los cultivos andinos:***

La variedad de climas y ambientes le concedió a la región de la Quebrada de Humahuaca la virtud de ser una importante zona de origen de numerosas especies vegetales y que, en combinación con la paciente tarea domesticadora de los antiguos habitantes del lugar, le dieron al mundo cultivos de gran importancia como el maíz, la papa y el poroto. Además ha habido una serie de cultivos que los conquistadores españoles dejaron de lado o incluso llegaron hasta prohibirlos por supersticiones o simplemente por haber sido considerados por los nativos de la zona como plantas sagradas. Tal es el caso de la *Kiwicha* y de la *Quinua* o de otros tubérculos no emparentados con la papa como la *Oca* y la *Papa Lisa*. Todos ellos, a los cuales llamaremos Cultivos Andinos, constituyen una riqueza muy importante para la región, no sólo por su valor como recursos genéticos, sino también por su potencial para el desarrollo regional.

En esta región se han desarrollado antiguas civilizaciones que contaron con importantes avances en materia de agricultura y han sabido domesticar cultivos como la papa, que en base a los estudios arqueológicos, ya lleva más de 4000 años de domesticación, mejoramiento y conservación. Estas culturas (hoy denominados *Collas*) constituyen uno de los pueblos originarios más numeroso de la Argentina, es decir, el que ha logrado sobrevivir en mejores condiciones y que ha logrado mantener gran parte de sus pautas culturales hasta la actualidad.

La papa y el maíz son cultivos que han estado muy ligados a la cultura de la zona. Tal es así que aun hoy están presentes de una forma u otra en todas las festividades y tradiciones y constituyen la base de la alimentación de la población nativa. En el caso de la papa ha habido familias ligadas a la conservación de variedades de generación en generación. Estas se han encargado de preservar y mejorar la variedad de papa heredada.

Además para la multiplicación y preservación, determinadas comunidades se dedicaban a la producción de semilla. En la actualidad la comunidad de Yala de Monte Carmelo sigue proveyendo de semilla a innumerables productores de la Quebrada. También, hasta hace pocos años, existían personas que se dedicaban a recorrer grandes distancias con el objeto de mantener variedades, repartiendo entre numerosos productores de distintas zonas, semillas elegidas. Por ejemplo hasta hace algunos años venía un hombre de

Bolivia trayendo semilla de papa "Chacarera" a una familia de la Comunidad de Huichaira (Dto. Tilcara). Los aumentos en los controles fronterizos han limitado seriamente este flujo.

La cultura andina ha generado este tipo de roles, en los que existen personas que se comprometen con la preservación de determinadas variedades. Si bien, se da como una cuestión vocacional, esta práctica ha perdurado por cientos de años, permitiendo este tipo de trabajo organizado.

Aunque muchas poblaciones de papas han logrado la supervivencia, se han ido perdiendo algunas riquezas en estos siglos. En la década del 40 se registraron 75 variedades de papas en la Quebrada de Humahuaca (Gómez 1946). En los años 60, un relevamiento del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) nos indicaba la pérdida de numerosas poblaciones originarias de papa y contabilizaban alrededor de 70. Hoy en día sólo se cuenta con alrededor de 40.

En la actualidad los mismos se conservan bajo sus formas tradicionales en los Valles y en las comunidades de los cerros más alejadas de los centros urbanos. Algunos cultivos como maíz y papa han evidenciado una cierta recuperación en los sistemas productivos cercanos a la ruta, a partir de la valoración de los mismos en los mercados. La papa andina se posicionó como producto gourmet con un alto valor en todo el país y el maíz creció fundamentalmente a partir del aumento del turismo y de su demanda como producto fresco (choclo) y elaborado (humitas y tamales).

A continuación se transcriben dos entrevistas que ilustran la evolución de los sistemas productivos y los vaivenes de los cultivos andinos en los mismos. Estos relatos nos muestran claramente los cambios en el sistema productivo, llegados con la modernidad, los cambios estructurales en la economía nacional y la consecuente pérdida de material genético originario.

#### ***Estractos de una entrevista a Doña Delia Silvera –San Pedrito – Maimará<sup>4</sup>***

*-“Antes cuando no había la plata uno cultivaba la papita, el maíz, algo de trigo y teníamos nuestras frutitas, los duraznos. Era muy lindo. Con lo que cosechábamos nosotros nos alimentábamos y si nos hacía falta otra cosa la cambiábamos<sup>5</sup>. Además nos guardábamos la semilla. Teníamos nuestra huertita, donde poníamos algo de tomate. Los duraznos sabían dar grandes y dulces, ahora ya están flacos, no dan como antes. ¿y sabe cuando comenzó a cambiar? Cuando los varones que bajaban a embalar la mercadería del sur subían y nos decían que lo que traía platita es la verdura y nos decían que pongamos tomate que eso se vende...”-*

*-¿Qué pasó con todos los frutales?*

*-“Los sacaron por que no daban mucho y la verdura sale más rápido. Yo estoy poniendo arbolitos de nuevo al costado de mi finca. Y lo que esta bien linda son las papas, mi papá está muy contento, está así de alta y se va con los changuitos y saca el yuyo todo el día. ... Además no tenés que estar trajinando todo el día, con un poco de cuidado se pone linda. Agradezco a la cooperativa por que nos ayuda con estas cosas. Estaría lindo que podamos hacer mingas<sup>6</sup> como antes. Cuando cosechábamos el trigo venían los vecinos y lo golpeábamos para separar*

---

<sup>4</sup> Doña Delia Silvera, productora y dirigente de su comunidad y de Cauqueva falleció en abril de 2007.

<sup>5</sup> Hace referencia al trueque.

<sup>6</sup> Reunión de trabajo comunitario en el que las familias se ayudan mutuamente. Especialmente se acostumbraba para la siembra.



la paja y cada uno se llevaba un poco, una arroba<sup>7</sup>. Así era más fácil. Ahora se siembra poco trigo.

-Nosotros con la cooperativa estamos haciendo algunas mingas –

-Que bueno, ojalá se recupere. Si nos juntamos es más sencillo trabajar. Es necesario volver a algunas cosas de antes.-

### **Entrevista a Doña Cristina Tinte (78) Tumbaya Grande –Cárcel**

- "Sembrábamos chacarera, cuarentona y a los años hemos sembrado Tuní, Kollareja y runa<sup>8</sup>. Además sembrábamos la oca rosada que daban grandes. Eso fue durante muchos años.

Sembrábamos siempre al 20 de septiembre para cosechar los últimos días de Marzo o principios de abril.

Cavábamos con la mano y con pico. Junto a eso sembrábamos el maíz amarillo de ocho rayas, después el maíz blanco, el capia, que ahora se ha perdido, únicamente sirve para tostado. El amarillo lo mandábamos a moler para hacer chicha o para hacer sopa

Ahora sembramos el blanco que se come más como choclo.

Y con la papa hacíamos el resto de las comidas para todo el año.

De la papa cuarentona hay dos clases, una de carne amarilla con la cáscara media morada y la otra de carne blanca. La tuni es más arenosa y se cocina más rápido. La cuarentona es más dulce, la chacarera es media arenosa y la oca es dulce y se cocina más rápido.

También hay una papa que se llama Luki, que es blanca y larguita y es buena para hacer sopa porque no se desarma."-

### **Breve descripción de los cultivos andinos más destacados:**

Por ser cultivos, en general desconocidos y a fin de facilitar la comprensión al lector presentaremos brevemente los 7 cultivos andinos más relevantes de la región.

**Papa andina<sup>9</sup>:** La papa es la madre de los tubérculos andinos. Ha logrado a través de la historia un desarrollo y una importancia única como alimento. En la actualidad, se conservan en la Quebrada de Humahuaca y zonas de influencia, más de 40 poblaciones, pertenecientes al género Solanum y dentro del mismo a la subespecie andígena. Dicha diversidad ofrece variados productos bien diferenciados por sabor, color y posibilidades de uso.

**Oca:** Tubérculo microtérmino perteneciente al género Oxalis (familia de las Oxalidaceas). Se caracteriza por su producción en zonas frías y a gran altura (por encima de los 3000 m.s.n.m.). En la región se detectan 6 variedades de oca. Su sabor es dulce, pareciéndose más a la batata que a la papa y es de cocción muy rápida.

**Papa lisa:** Tubérculo microtérmino perteneciente al género Ullucus (familia de las Oxalidaceas). También se produce en zonas frías y a gran altura, normalmente comparte la rotación con la oca y con la papa. Se encuentran en producción unas 4 variedades. Su cocción es más lenta que la de la oca y está asociada a guisos y comidas de sabores fuertes.

---

<sup>7</sup> Medida de cantidad similar a un cajón de 20 por 30 cm

<sup>8</sup> Se refiere a las distintas variedades de papa que sembraban.

<sup>9</sup> Por su importancia su descripción será ampliada en otro apartado.

**Maíz:** Cereal del género *Zea*, originario de América. Si bien las hipótesis más firmes indican que el origen del maíz se encuentra en México, existe una importante controversia a partir del hallazgo en Huachichocana (Purmamarca, Quebrada de Humahuaca, Prov. de Jujuy), de maíces tres mil años más antiguos que los hallados en México. Es evidente, que más allá de la disputa científica, el maíz tiene una importancia vital en la cultura de la Quebrada de Humahuaca, desde el momento que comenzó a poblarse. Por el tipo de grano se los clasifica en: harinosos, duros, morochos, pisingallos y azucarados o chulpis. Todos ellos han permitido diferentes usos en la dieta de los quebradeños, a través de numerosas comidas y bebidas.

**Poroto:** Legumbre perteneciente al género *Phaseolus*, es uno de los cultivos más excluidos en los sistemas productivos modernos de la Quebrada de Humahuaca. Los mismos se han preservado en una notable diversidad, en pequeños valles de altura, ubicados al este de la Quebrada y de la Puna Jujeña. En su forma original de producción este cultivo estaba asociado a la chacra<sup>10</sup>.

**Quínoa:** Cereal<sup>11</sup> originario de la región andina, perteneciente al género *Quenopodium*. Se caracteriza por su alto valor nutritivo y por sus características adaptativas a zonas de gran altura con climas fríos y extremadamente secos. Su cultivo originario casi desapareció de la región, conservándose sólo en algunas comunidades. Hace relativamente pocos años, proyectos y programas reinstituciones públicas y privadas han fomentado su reinserción en los sistemas productivos, logrando una tenue recuperación.

**Kiwicha:** Cereal originario de América, perteneciente al género *Amaranthus*. Presenta características similares a la quínoa, desde el punto de vista nutricional. Se adapta a zonas por debajo de los 2800 m.s.n.m. y en general a zonas de climas templados. Las propiedades de sus hojas le confieren la virtud del doble propósito.

### ***Características de la producción:***

Antiguamente los cultivos andinos se distribuían territorialmente en pisos ecológicos. Esta distribución espacial afectaba tanto a especies como a variedades. De esta forma los tubérculos ocupaban las zonas más altas, aunque algunas variedades compartían las rotaciones de las áreas más bajas. Las zonas altas pero con situaciones climáticas más extremas eran ocupadas por la quínoa. Las zonas medias presentaban a todos los cultivos y las más bajas, fundamentalmente al maíz, poroto, kiwicha y cucurbitáceas.

Como consecuencia de la conquista y colonización surgió un modelo de producción con aportes de ambas culturas. A este modelo hoy se lo denomina tradicional. El mismo consiste en una serie de prácticas agrícolas que transcribiremos a continuación:

- ↳ La minga como forma de trabajo comunitario para la siembra
- ↳ La aplicación de fuerza animal para los trabajos de labranzas (arados de palo tirados por bueyes y de manquera tirados por yeguarizos y asnales).

---

<sup>10</sup> Las chacras son cultivos consociados, integrados fundamentalmente por el cultivo de maíz, acompañado de poroto, girasol, alguna cucurbitácea (zapallos) y eventualmente por quínoa.

<sup>11</sup> La bibliografía presenta a la quínoa y a la kiwicha como pseudo cereales por la razón de no poseer gluten. Sin embargo no se aplica el mismo criterio para el maíz, razón por la cual tomaremos a todos los granos andinos como cereales “plenos”.

- ↪ La aplicación de abonos orgánicos a las tierras, en general guanos (estiércol) proveniente fundamentalmente del ganado menor.
- ↪ la siembra manual en suelo húmedo con la asistencia de animales de tiro para tapar las semillas.
- ↪ La siembra de semillas siempre de a pares. Nunca se siembra una semilla sola.
- ↪ El manejo del agua de riego como una forma de justificar las plantas.
- ↪ La consociación de cultivos y la siembra de gran cantidad de variedades de un mismo cultivo, como forma de disminuir los riesgos de pérdidas y de aprovechar las ventajas asociativas de los mismos. Un ejemplo de ello son las chacras y otro es la siembra en un lote reducido de numerosas variedades de papas.
- ↪ La diversidad no es sólo una estrategia de control de plagas, hay una suerte de “placer” cultural respecto de la biodiversidad.
- ↪ La utilización de formas caceras y rituales para el control de plagas y enfermedades.
- ↪ La observación de señales de la naturaleza, la luna y los astros para la toma de decisiones o la aplicación de una práctica determinada.
- ↪ La selección de las propias semillas y su renovación periódica en ferias de trueque.
- ↪ La rotación de cultivos y el descanso de terrenos.

Todas estas características que hoy aun se mantienen son portadoras de importantes elementos de sustentabilidad y surgen básicamente de la cosmovisión de los pueblos originarios de los Andes.

### ***Generalidades sobre el cultivo de Papas Andinas***

El producto en cuestión es la **Papa Andina**, cuyo nombre científico es *Solanum Tuberosum* subespecie andígena, aunque en la actualidad está en discusión si el hecho de ser "andígena" le confiere la categoría de especie o de sub especie. Además, culturalmente y productivamente, se encuentra asociada a otros tubérculos originarios de los géneros *Oxalis* sp y *Ullucus* sp.

Se trata de tubérculos comestibles originarios de la región Andina de América del Sur, que han sido domesticados por sus habitantes durante milenios. Se presentan en numerosas poblaciones (no podemos hablar de variedades), con diferentes características fisiológicas, organolépticas y de adaptación a los diferentes pisos ecológicos propios de la región andina

### ***Zona geográfica de origen en la Argentina***

Como se dijo la región andina en su totalidad ha sido zona de origen de estos tubérculos. En la Argentina se circunscriben a tres ambientes distribuidos fundamentalmente en las provincias de Jujuy y de Salta. Nos referimos

a la Quebrada de Humahuaca, la Puna (altiplano) y Valles de altura. En esta área se producen abruptos cambios altitudinales y en el régimen de precipitaciones. Estos parámetros van desde los 1800 metros sobre el nivel del mar (msnm) hasta los 3800 msnm y de menos de 200 mm de precipitaciones por año hasta casi los 2000 mm. Esto nos lleva contar con una diversidad de ambientes que van desde el estrato superior de las "Yungas" hasta el desértico altiplano.

“Para la papa resulta notorio que las áreas productoras de tubérculos utilizados como “papa semilla” son las partes más elevadas y, en particular, las de la zona de los valles”, (Albeck 93) aunque también se la produce en otras zonas más bajas y secas.

### ***El mercado de las papas andinas***

#### ***Análisis del comportamiento en el mercado interno:***

En la actualidad se podría decir que el mercado de las papas andinas está en construcción ya que hasta hace poco tiempo el producto no era conocido en ningún lugar fuera de la zona de producción y aun, hoy en día, no es conocido por un alto porcentaje de la población potencialmente consumidora.

En los últimos tiempos ha logrado ser considerado como un producto de alto valor culinario y es muy utilizado por Chef y programas televisivos sobre cocina. A partir de allí el producto comenzó a venderse en supermercados con empaque diferencial y todas las características de productos de alto valor.

Finalmente, existe otro mercado, que es el de mayor volumen y más antiguo en los centros urbanos y es el de las comunidades de inmigrantes bolivianos en las periferias de las grandes ciudades del país. Sólo en Buenos Aires viven cerca de 1 millón de inmigrantes. Este sector de la población constituye un potencial y una amenaza a la vez, ya que la papa que consumen es un su mayoría proveniente de prácticas de contrabando. Esta incipiente actividad va logrando ser reconocida y se va posicionando en diferentes ámbitos.

#### ***Actividades ganaderas:***

Como ya se ha dicho, las actividades agrícolas cobran mayor importancia en la economía de la Quebrada, sobre todo en las áreas cercanas a la ruta nacional N° 9. Sin embargo la ganadería constituye la base económica de numerosas familias que viven en los cerros y en la zona de los Valles.

#### ***Producción ganadera de la Quebrada***

<b>PRODUCCION</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
VACUNOS	CABEZAS	12.487
CAPRINOS	CABEZAS	51.593
OVINOS	CABEZAS	83.314
CAMELIDOS (LLAMAS)	CABEZAS	3.143

*fuentes: Elaboración propia en base a datos del CNA 2002.*

Dentro de las actividades ganaderas, la cría de ganado menor y en especial la cría de cabras para la elaboración de queso, cobra gran importancia en las zonas más elevadas de la Quebrada. La fabricación de queso en forma artesanal es una práctica que

tiene una alta carga histórica y cultural para los pobladores de esta región, no sólo porque la técnica de realización es un conocimiento transmitido por sus padres y abuelos, sino también, por que el producto es muy conocido y apetecido por los pobladores del campo y de la ciudad.

La producción de cabras se encuentra localizada preponderantemente en el área de cerros, a distancias considerables de la Ruta, con difícil o imposible acceso vehicular y sin servicios de electricidad ni agua potable. Esta situación impide la producción de derivados lácteos bajo las normas que establece el Código Alimentario Nacional y tampoco permite el transporte de la leche hacia algún centro que pudiera cumplir dichos requisitos.

Por su parte, la producción bovina se encuentra radicada fundamentalmente en la zona de los valles intermontanos de la cordillera oriental (los Valles). En estas áreas se encuentran comunidades rurales caracterizadas por un gran aislamiento, ya que se hallan a un promedio de 75 km y no llegan a las mismas, caminos vehiculares. Fundamentalmente realizan economía de subsistencia con producción agrícola (cultivos tradicionales) y ganadería (ganado bovino criollo, ovino y caprino). También tienen bastante desarrollada la agroindustria de autoconsumo en base a subproductos de las mencionadas producciones primarias: queso, tejidos, alimentos, etc. Sólo la cría de ganado bovino alcanza mayores niveles comerciales con la venta del mismo a los pueblos de la Quebrada, para obtener algo de dinero para los gastos en efectivo. La mayoría de los pobladores también crían animales de carga que les permite el intercambio de productos y mercaderías con los pueblos. Dentro de la misma área de los valles se mantiene la práctica del trueque.

El ciclo productivo del ganado bovino determina los tiempos de la vida en estas comunidades. Durante el mes de mayo descienden hasta el monte (selva Tucumano oranense) ya que en los cerros el pasto empieza a escasear. Por ello las familias o parte de ellas se trasladan con los animales a "puestos" en el monte para luego volver a subir en el mes de Diciembre. Estos cambios de ambientes provocan la necesidad de rusticidad dentro de las características genéticas de los animales. Por ello el ganado criollo logra gran adaptación y los reproductores mestizos que son llevados para realizar mejoramiento sobreviven en bajos porcentajes. Lo abrupto del terreno, la presencia de alimañas, las condiciones climáticas y la deficiente atención sanitaria del ganado termina dando como resultado bajos índices reproductivos, lo que a su vez determina la estrategia de ventas. Por lo general estos productores venden animales ya viejos, entonces la carne no es de calidad. Pero por otra parte no pueden vender animales jóvenes ya que pondrían en juego la continuidad del recurso productivo. Agregado a esto está el hecho de que, como en casi todas las economías de subsistencia, el ganado cumple una función de fusible ya que frente a una urgencia (enfermedad o necesidad de viaje) les permite venderlo y obtener así el dinero necesario, es decir les brinda la flexibilidad que el sistema les exige en determinadas situaciones.

En general podríamos decir que las actividades ganaderas presentan ventajas interesantes para el autoconsumo, el trueque y el comercio local, presentando serias dificultades para su comercialización fuera de la región o bien por canales formales. La principal restricción está vinculada a la falta de estructuras de procesamiento, faena, conservación y transporte, habilitados por las autoridades bromatológicas y sanitarias.

### *Artesanías*

Las artesanías no han quedado al margen del proceso de cambio que experimentó la Quebrada en los últimos años. Por el contrario, han mutado su funcionalidad de una forma casi radical. En tiempos anteriores, no eran consideradas producción de artesanías, sino manufacturas

textiles o de cueros, elaboración de utensilios de cocina, en base a piedra, arcilla y madera. También se producían instrumentos de música y elementos rituales.

De esta forma dicha producción estaba destinada a la confección de vestimenta y abrigo de los habitantes de la zona y a la fabricación de elementos de trabajo, como monturas, alforjas, guardaganados. Elaboraban ollas, cuencos, jarros, platos, cucharas, para la preparación de comidas y bebidas y para su consumo.

Con los cambios que sobrevinieron y a los que se hace referencia en capítulos anteriores, estas cambiaron rotundamente y se transformaron, primordialmente en artículos de venta para el turismo y su utilización como adornos.

Este cambio en el paradigma de la producción artesanal provocó dos consecuencias de suma importancia: el cambio en el procedimiento productivo y su consecuente pérdida de calidad (desde el punto de vista de su utilidad) y el cambio en las pautas de usos y consumos locales, dejando de lado los elementos de elaboración propia, reemplazándolos, en general, por elementos de origen industrial, elaborados en otras regiones. No obstante esto, se conservan aun muchos conocimientos ancestrales sobre técnicas de producción y manufactura en muchas de las actividades.

En este contexto se fue desarrollando la actual propuesta de producción artesanal con orientación comercial, fundamentalmente destinada al turismo que llega a la zona. Si ubicamos a los cambios más fuertes en los fines de los 80' y los 90', años en que la producción local estaba muy desvalorizada, ya que el tipo de cambio favorecía fuertemente la importación de cualquier tipo de producto, podemos entender porque el cambio en la funcionalidad de las artesanías llegó de la mano de la baja calidad de dicha producción. Con el paso del tiempo, los cambios en las políticas macroeconómicas y el accionar de instituciones, programas, organizaciones de artesanos y de emprendedores individuales, la calidad y posibilidades de uso fueron mejorando. En la actualidad pueden encontrarse piezas de alta calidad y diseño, pero la oferta regional es muy despereja desde este punto de vista.

La elaboración de artesanías está basada en general, en la utilización de insumos provenientes de la actividad agropecuaria, aunque también cobran importancia las actividades que aprovechan elementos del suelo (arcilla, piedras, sal) y de minerales provenientes de explotaciones mineras (platería).

Podríamos afirmar que dentro de las artesanías, la más difundida, son los tejidos. Los que han cobrado mayor importancia, en los últimos tiempos, son los elaborados con fibras de llama o de vicuña. La explotación de camélidos en la Quebrada es casi insignificante, por lo que la mayor parte de la materia prima proviene de la puna. Se hila, se tiñen los hilos y se teje con agujas o en telar. También hay diseño y confección de prendas que utilizan los tejidos locales.

### ***Turismo***

Como se plantea en el relato histórico, el turismo fue evolucionando a lo largo del siglo XX y experimentó una expansión de gran importancia a partir de la última devaluación (comienzos de 2002) y la declaración de la Quebrada como Patrimonio de la Humanidad (2003).

Este crecimiento se vio plasmado en la construcción de numerosos hospedajes y hoteles y un acelerado aumento en la disponibilidad de plazas para la recepción de turistas. De hecho si tomamos las estadísticas provinciales sobre arribos en base a estadística hotelera

desde enero de 1994 hasta junio de 2007, podemos observar un crecimiento del 415 %. Si bien las mencionadas estadísticas son de toda la provincia, se puede afirmar que el incremento para la Quebrada fue igual o mayor.

El turismo que llega a la región no es homogéneo y resulta interesante hacer una serie de distinciones a fin de poder observar este tema con una mayor cuota de realismo. El total de arribos, en base a estadísticas oficiales y diversos artículos sobre el tema, es de alrededor de 175.000 personas por año. El origen de esta información son los hoteles, por lo tanto hay dos tipos de turistas que no estarían incluidos en los cálculos. Nos referimos al turista jujeño, que visita la zona por un día o se hospeda en casa propia, alquilada o prestada. En menor medida sucede lo mismo con turistas que llegan desde otros puntos del NOA. El otro tipo que no se tiene en cuenta es el que viene en los contingentes traídos desde Salta, que no pernoctan en la Quebrada, pero que constituyen un porcentaje importante del total. Estimamos que no ingresan menos de 50.000 personas por año, en colectivos y vehículos tipo VAN.

Del total de visitantes, entre el 20 y el 25 % son extranjeros y dentro de los argentinos se pueden distinguir dos grupos bien definidos: los jóvenes en busca de festivales folklóricos y del carnaval y un tipo de visitante de mayor promedio de edad y de mayor poder adquisitivo, que llega en busca de tranquilidad y/o de propuestas culturales como las de Semana Santa.

El crecimiento del turismo ha desencadenado una serie de procesos que ponen en evidencia las debilidades de la región. Estas, impiden a sus habitantes apropiarse de las oportunidades de desarrollo y empleo que esta nueva situación trae aparejadas.

De hecho un sinnúmero de emprendimientos vinculados al turismo se están radicando en la zona y son pocos los que cuentan con lugareños para trabajos destacados. Menos aun son los emprendimientos propios de los quebradeños. En general vemos que los empleos que se van generando, son como mano de obra en la construcción, ayudantes de cocina y limpieza. Son muy pocos los que ocupan puestos levemente más calificados y es extremadamente inusual la ocupación en puestos gerenciales.

Podríamos decir que el principal atractivo de la zona para el turismo es el patrimonio cultural. Este patrimonio se plasma en una serie de festividades y rituales, como el carnaval o la Pachamama, que atraen la atención de cada vez más personas, que llegan a la región a participar de los mismos. Una característica de estas actividades es la gratuidad. Es decir que los lugareños ahorran durante todo el año para poder invitar (a modo de ofrenda y de oportunidad para compartir) a todos los que quieran acercarse. Esto resulta muy atractivo para el turismo y es aprovechado por sus operadores. De alguna manera el patrimonio cultural genera un valor agregado a los emprendimientos turísticos y son estos últimos los que obtienen el beneficio por actividades en las que no invierten. Esta situación, que es visualizada claramente por los quebradeños, va generando antecedentes a una conflictividad que con seguridad irá creciendo con el tiempo.

Pero el crecimiento del turismo no sólo presenta el problema de la apropiación del patrimonio cultural, también se espera un impacto, en cuanto a la erosión del mismo. Sobre todo en los sectores urbanos, donde llegan contingentes de turistas en números muy superiores a los de la propia población. A este respecto no ha habido diseño de políticas para poder mitigar dicho impacto, ni siquiera con la presión de la declaración de la UNESCO y sus amenazas de declarar al sitio como patrimonio en riesgo.

Desde esta perspectiva el turismo es percibido en general como una amenaza que es inminente enfrentar. Hasta los más críticos a los efectos del turismo, no se imaginan la región sin la industria turística. El problema de la cultura es uno de los planteos más fuertes, pero también van apareciendo preocupación y conflictos en torno del avance de la compra y

ocupación de tierras y al uso desmedido del agua, que son, como se demostraba anteriormente, recursos lábiles y escasos. La repentina contratación de un alto porcentaje de obreros en la construcción genera también un desequilibrio y dificultades para crecer a los emprendedores locales que intentan salir adelante por sus propios medios.

Sin embargo, está claro que además de ser una amenaza, el turismo constituye una oportunidad, ya que el mismo tracciona el consumo local de productos agropecuarios, mineros y artesanales. De esta forma aumenta la actividad económica de la zona y presenta espacios interesantes para las organizaciones y comunidades que integran la economía social. Desde hace algún tiempo algunos de ellos han tomado conciencia de esta cuestión y con, no pocas precauciones, han comenzado a sondear dichos caminos.

La oferta de servicios, si bien va creciendo y mejorando, dista mucho aun de cubrir las expectativas de los visitantes. La deficiencia se da tanto en cantidad (plazas en hoteles, oferta gastronómica), como en calidad y diversidad. Es decir que la oferta crece, pero a una tasa inferior a la demanda. Esto podría constituir una oportunidad para que las organizaciones de la economía social comiencen a ofrecer propuestas alternativas, más amigables con la realidad local y generar actividades complementarias que pueden ser de suma utilidad para el crecimiento de las mismas.

Hoy existen unos pocos emprendimientos de comunidades aborígenes que realizan una suerte de turismo rural y cultural, pero su infraestructura aun es escasa. Ejemplo de ello son la propuesta de alojamiento y convivencia con la comunidad aborígen de Hornaditas, paraje ubicado sobre la ruta nacional N° 9 a 17 km al norte de Humahuaca. Este emprendimiento es apoyado por un Programa de Turismo Rural con base Comunitaria que opera la Secretaría de Turismo y Cultura de la Provincia de Jujuy.

Otros ejemplos son, una pequeña hostería (una habitación) en el campo de Raya Raya (Tumbaya Grande), que es regentada por la Comunidad Aborígen Kolla Finca Tumbaya, o el Museo de la Vida Campesina de Cauqueva.

Existen además otras ofertas a las que podríamos clasificar por los grupos que las operan. En primer término podemos nombrar a los oferentes más antiguos, en general con hoteles y restaurantes. Sus dueños son los comerciantes locales que han aprovechado las primeras etapas del crecimiento del turismo en la Quebrada. La mayoría de ellos integran la Cámara de Turismo de la Quebrada de Humahuaca, organización con sede en Humahuaca y que ha tenido muy poco protagonismo en los últimos años.

Un segundo grupo está vinculado a emprendedores venidos de otras regiones del país (algunos, los menos, de otros países) y que con las nuevas condiciones económicas y la expansión de la actividad se volcaron masivamente a ofrecer nuevos servicios. Las propuestas y el nivel de inversión son diversos. A este grupo también se han sumado algunos emprendedores locales. Muchos de ellos se han integrado en la Asociación de Turismo de la Quebrada de Humahuaca, con base en la localidad de Tilcara. Esta última ha logrado algún grado de protagonismo e interlocución frente a las autoridades municipales y provinciales.

Finalmente están los empresarios que están realizando grandes inversiones, ligadas a complejos hoteleros de alto nivel.

Los límites entre los tres grupos son difusos y por lo tanto, algunos no responden cabalmente a esta clasificación. Incluso la percepción sobre los problemas y potencialidades de los quebradeños son diferentes, incluso dentro de las organizaciones nombradas. Por lo tanto, también son distintos sus intereses y posturas. Esto dificulta un poco el desarrollo de estrategias de articulación para los sectores populares, aunque si se pretende avanzar en propuestas de turismo será necesario hacerlo.



### ***Perspectivas y sustentabilidad.***

Para analizar las perspectivas y la sustentabilidad de esta actividad podemos analizar tres aspectos que aparecen como más importantes. Desde el punto de vista económico se presenta como muy prometedora en el corto plazo, pero con algunas dudas hacia el futuro. En lo vinculado a la cultura está claro que de no establecerse una suerte de pacto entre empresarios y lugareños, con una mayor presencia del Estado Provincial, a través de políticas de preservación claras, el turismo será el responsable de socavar y erosionar la fuente de su propio éxito. Finalmente, el tercer punto es el medioambiental, que dada la fuerte presión sobre la tierra y el agua, pone en situación de riesgo la persistencia y supervivencia de numerosas comunidades.

El turismo está creciendo en el mundo, en la Argentina y en la región, pero parece estar muy ligado a un ciclo de expansión del capitalismo mundial y por lo tanto el mencionado crecimiento a las condiciones económicas internacionales y al tipo de cambio que mantenga el país. Para sostener la afirmación sobre el crecimiento del turismo apelamos a lo planteado por el Sr. Rafael Mathus del diario La Nación.

“La cantidad de visitantes extranjeros creció un 11 % el año pasado respecto de 2006 -fue el segundo aumento más importante de la región, detrás de Chile (12%) y por delante de Estados Unidos (10%)-, en un contexto en el cual se incrementó la cantidad de turistas en todo el planeta, según un informe reciente de la Organización Mundial de Turismo (OMT).

En 2007 ingresaron en el país algo más de 4.542.996 turistas extranjeros que gastaron, en promedio, cada uno, 918,6 dólares en comida, alojamiento, compras y traslados internos. Los visitantes europeos fueron los que más consumieron: dejaron US\$ 1647,2 cada uno. La contracara fueron los turistas uruguayos, cuyas erogaciones alcanzaron, en promedio, los US\$ 263. La mayor cantidad de turistas provino de Chile: 964.707.<sup>12</sup>”

En base a esto podemos decir que las perspectivas para esta actividad son muy buenas para el sector en general, pero las condiciones externas presentan algún tipo de dudas hacia el futuro, siguiendo con el mismo artículo observamos:

“Este año se espera un aumento en el tráfico global del 4%, según las estimaciones de la OMT. "Mientras los mercados maduros continúan siendo los destinos que lideran las listas, las mayores cifras de crecimiento turístico de nuevos mercados confirman el potencial turístico del mundo en desarrollo", comentó el secretario general de la OMT, Francesco Frangialli.

Pero la crisis financiera puede poner en riesgo esa expansión. Ocurre que, tal como indican las cifras oficiales, los visitantes de América del Norte y Europa son los que más gastan. Y esas economías son, precisamente, las que más afectadas se verían por la debacle en el mercado inmobiliario norteamericano, que amenaza con arrastrar la primera economía mundial a una recesión, restringiendo el gasto de sus habitantes, incluido el de sus viajes.<sup>13</sup>”

En función de estas perspectivas en el marco internacional y la sucesión continua de políticas cambiarias cíclicas, no parece pertinente realizar una reconversión plena hacia el turismo, a pesar de las buenas perspectivas que presenta en el corto plazo. Sí se puede ver con claridad la conveniencia de su aprovechamiento como

---

<sup>12</sup> Fuente: Rafael Mathus Ruiz artículo de La Nación

<sup>13</sup> Fuente: Ibidem

mercado local y las oportunidades que presenta para el diseño de nuevas cadenas que puedan articular productos y servicios en numerosas combinaciones.

Se aproveche o no esta situación, el turismo seguirá llegando a la región y sus consecuencias sobre la sustentabilidad de los sistemas económicos seguirán creciendo, a menos que las organizaciones de la sociedad civil aparezcan como interlocutores en busca de las políticas que limiten los impactos negativos.