

BOLETÍN # 13

NOVIEMBRE 2021

*Mancomunidad del Chocó Andino, territorio
productivo, sustentable y biodiverso*



Fotografía: Wilfrido Vaca
Reserva un poco del Chocó

**Consumo responsable,
consumo local.**



Fotografía: Manuel Peralvo

SUSTENTABLE



PRODUCTIVO

CULTURAL



BIODIVERSO

Editorial

La agroecología es una propuesta integral y política que permite caminar hacia el equilibrio entre las actividades productivas y la conservación de los ecosistemas, cimentada en procesos organizativos estructurales. Propone formas de producir, comercializar, construir tejido social y favorecer una participación política que dialoguen con la sustentabilidad, solidaridad, equidad e igualdad. Además, se basa en un reconocimiento, valoración y construcción sobre los procesos sociohistóricos de cada territorio, rompiendo con el modelo de recetas universales.

En lo productivo, es imprescindible el acceso a medios de producción; el enriquecimiento de los suelos y la diversificación, que eliminen la dependencia de insumos químicos, favorezcan la resiliencia frente a variaciones climáticas o del mercado, suplan las necesidades alimentarias de la familia y generen excedentes para comercializar. La comercialización agroecológica busca valorar el trabajo campesino, como ofrecer precios justos a consumidores/as; acercar el campo y la ciudad, así como a productores/as y consumidores/as, y fomentar procesos justos de intermediación. Sin embargo, ningún proceso de transición agroecológica es posible sin organización social, que permita la participación en espacios de toma de decisiones, de formulación de política pública, presupuestos participativos y normativas, orientados a facilitarla.

En el territorio de la Mancomunidad del Chocó Andino la transición agroecológica es indispensable y está en marcha. Sin embargo, es preciso potenciarla y escalarla para que sus impactos alcancen todo el territorio. Un estudio reciente realizado por CONDESAN revela que las prácticas convencionales (monocultivo y uso de agroquímicos), la intermediación y la dependencia de alimentos de fuera del territorio, respecto al consumo local, son generalizadas.

No obstante, varias fincas dispersas en el territorio, implementan prácticas agroecológicas y de manejo sostenible de la tierra, permitiendo la restauración de ecosistemas naturales, mejorando la producción en finca y aportando a la diversificación alimentaria de las familias. El impulso del consumo de alimentos locales y de plantas no convencionales (PANCS) constituye también un aporte a la soberanía alimentaria. Se vienen promoviendo la comercialización directa, como la tienda del GAD parroquial de Pacto, la iniciativa La Chala de la Red de Jóvenes del Chocó Andino y la canasta agroecológica que se nutre de alimentos de San Francisco de Pachijal.

Es imprescindible ampliar los procesos organizativos y de formación integral, la multiplicación de incentivos estructurales como la comercialización directa y los Sistemas Participativos de Garantía que fomenten el tejido social, y la incorporación decidida y masiva de jóvenes y mujeres en estos procesos, para procurar transformaciones socioecológicas integrales a largo plazo.

Por: Geovanna Lasso



FERIA AGROECOLÓGICA

Fotografía: Santiago Romero

BOLETÍN # 13

Noviembre 2021



Boletín de la Mancomunidad del Chocó Andino

Trabajo en colaboración con el Programa Bosques Andinos - CONDESAN, Fundación Imaymana y la Mancomunidad del Chocó Andino.

Consejo editorial:

Ana Carolina Benítez, **CONDESAN**
Geovanna Lasso, **CONDESAN**
Manuel Peralvo, **CONDESAN**
Inty Arcos, **Mancomunidad del Chocó Andino**
Zavier Escobar, **ZEM Comunicación**

Reporteros comunitarios de la MCA:

Daniela Andagoya
Gilberto Arias
Cristina Fures
Alfredo Guamaní
Gregory Jiménez
Maribel Imbaquingo
Johana Aules

Diagramación:

El Catso

Correo:

mancomunidadchocoandino@gmail.com

BOSQUES ANDINOS ES UN PROGRAMA DE:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE

FACILITADO Y ASESORADO POR:



HELVETAS
Swiss Intercooperation



CONDESAN
Consortio para el Desarrollo Sostenible
de la Ecorregión Andina



Fundación
IMAYMANA

La RJCA frente al Covid

>> Reportaje



Ante la emergencia sanitaria y económica causada por el Covid – 19, la Red de Jóvenes del Chocó Andino (RJCA) propone alternativas productivas y sociales. A pocos meses de haberse declarado la pandemia, la falta de acceso a alimentos sanos y seguros se sintió incluso en la ruralidad; las y los jóvenes de la biorregión del Chocó Andino no estuvieron exentos. Es por ello, que la RJCA lanza la campaña solidaria #SembrarSalvaVidas, que tiene como objetivo incentivar a que más personas siembren y puedan generar alimentos saludables para consumir y compartir.

Fotografía: Omar Arregui Gallegos

#SembrarSalvaVidas poco a poco tomó impulso en los jóvenes, quienes empezaron a crear sus propios huertos e incentivar a los huertos actuales a destinar parte de su producción para compartir con los más desfavorecidos. A la par se podía encontrar jóvenes de la Red, entregando alimentos a comedores sociales e intercambiando productos con otros jóvenes. Esta campaña local escaló varios niveles e incluso la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), a través de su programa El Hombre y la Biosfera, promocionó por sus medios digitales esta iniciativa para que más jóvenes se sumen a la propuesta.

La llegada del Covid – 19 puso en evidencia el frágil sistema económico y social que enfrenta la ruralidad. Así, después de lograr resultados favorables con la campaña #SembrarSalvaVidas, la RJCA fragua: Chala – Tiendas Comunitarias del Chocó Andino. La poca disponibilidad de fuentes de empleo para los jóvenes, la desvalorización de la agricultura, el trabajo deshonesto de los intermediarios, entre otras, fueron las razones por las cuales este grupo de jóvenes proponen un emprendimiento que facilite la comercialización de productos saludables para el territorio. Chala actualmente trabaja con 30 agricultores y 18 jóvenes quienes

colaboran en diferentes actividades y espacios según su afinidad. “Generar fuentes de empleo, donde las y los jóvenes tengan la libertad de elegir cómo quieren colaborar, no buscamos imponer” afirma Cristina Fures miembro de la RJCA. Las tiendas comunitarias que actualmente trabajan de forma virtual han ido ganando espacios en diferentes circuitos de comercialización. La intención a futuro es lograr la creación de tiendas físicas, una por cada parroquia de la bio región del Chocó Andino; estos espacios permitirán la comercialización de productos y también fungirán como centros de información turística y cultural.

Chala, pese a que es una iniciativa comunitaria y muy joven, fomenta la responsabilidad social, es así que un porcentaje de las ventas son destinadas a la creación de becas estudiantiles para jóvenes que no pueden tener acceso a la educación por falta de recursos económicos. #SembrarSalvaVidas y Chala son una muestra de que la juventud del noroccidente de Quito enfrenta las adversidades con soluciones prácticas y comunitarias.

Los productos de Chala se pueden adquirir a través de la página Red de Jóvenes del Chocó Andino en Facebook o Instagram, o comunicarse con Cristina Fures 0986706529 / Mauricio Reyes 0998158372.



Fotografías: Omar Arregui Gallegos

INFORMACIÓN GENERAL



PRODUCCIÓN

Número de productores por tipo de productos



Productos procesados

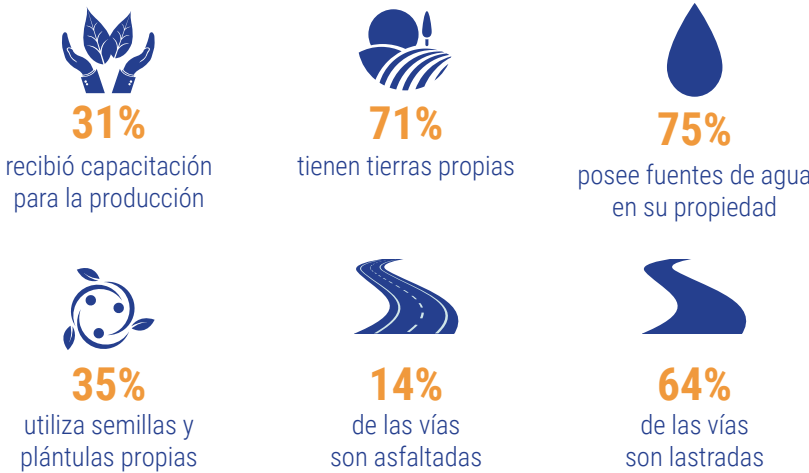
105 productos procesados se producen en el territorio de la MCA



51% de los finqueros aprovecha los productos forestales no maderables



ACCESO A MEDIOS DE PRODUCCIÓN Y CAPACITACIÓN



El tamaño promedio del predio varía por parroquia entre:

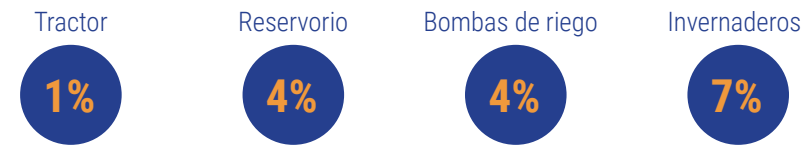


MANEJO DE LA FINCA Y PRÁCTICAS

La dimensión promedio de la finca en la MCA es de 10,8 hectáreas. De ellas, aproximadamente el 25% lo conservan como bosque



Equipamiento de finca



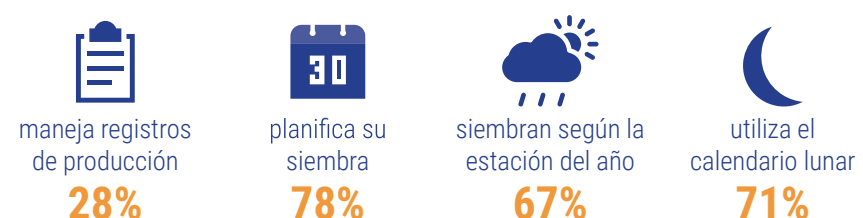
Los productores de fincas se auto definen como:



Los productores que se autodefinen como orgánicos y agroecológicos usan:



Uso de insumos orgánicos y/o agroecológicos



AGREGACIÓN DE VALOR

Actividades de valor agregado y uso en número de fincas



COMERCIALIZACIÓN



¿A quién vende sus productos?



PREFERENCIAS DE CONSUMO

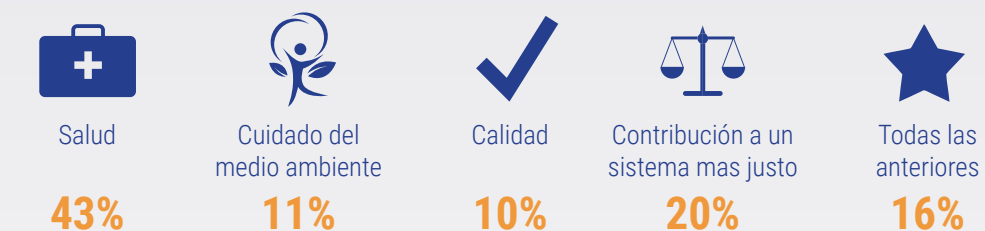
76% Identifica la producción agroecológica como: "Productos sin residuos de agroquímicos que proporcionan alimentos, respetan los ciclos de la naturaleza y los conserva frescos, sabrosos y nutritivos"



91% dice que consume productos agroecológicos u orgánicos. De ellos:



Razones de consumo de productos agroecológicos



73% mencionaron que existen tiendas donde venden estos productos en todas las parroquias de la MCA.

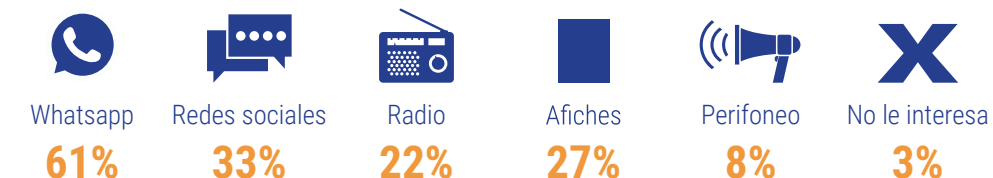
Dónde adquieren productos agroecológicos



Razones para no consumo de productos agroecológicos



Medios para recibir información



ASOCIATIVIDAD

Tipos de asociación por actividad

De los entrevistados pertenecen a alguna asociación solo el **21%**



Las principales problemáticas mencionadas para fortalecer la asociatividad son: la falta de apoyo de instituciones, de capacitación, de promoción y consumo de productos locales, de crédito, entre otros. Al interior de las asociaciones, los principales problemas son: poco liderazgo, fallas en administración y gestión de mercados, temas legales y financieros.

Beneficios de la asociatividad



CONCLUSIONES

- Los productores son adultos maduros y mayores. Para la sostenibilidad de la actividad y el abastecimiento de alimentos, son necesarios incentivos integrales para involucrar a los jóvenes.
- El costo del transporte limita la rentabilidad de la producción.
- Es preciso fortalecer la planificación de la producción y los registros de producción, para garantizar oferta permanente por estaciones.
- El uso indiscriminado de agroquímicos es bastante generalizado, y es un tema crítico para la salud ambiental y social.
- No existe una comprensión integral de lo que significa la producción agroecológica, ni los beneficios que trae al territorio.
- La MCA es un territorio agrobiodiverso con capacidad de complementarse y autoabastecerse de gran diversidad de productos alimenticios.
- Es preciso fomentar la comercialización interna y directa para incrementar sostenibilidad y comercio justo, como vía de incentivo para la producción agropecuaria.
- Es preciso fomentar la agregación de valor aprovechando el interés de los productores.
- Existe un ambiente favorable para el consumo de productos agroecológicos, sin embargo es necesario fortalecer el conocimiento, la promoción y el acceso.

¡QUEREMOS UN TERRITORIO LIBRE DE MINERÍA!



Fotografía: "El Catso" diseño

Quito fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1978, y como patrimonio natural de la humanidad en 2018, a través de la declaratoria de la Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha. Por definición, un patrimonio es algo que debe ser conocido y conservado, es el cimiento en donde se asientan las sociedades, el lugar al que nos pertenecemos; en caso del patrimonio natural, gracias a lo que es posible la vida misma. Esta es la base de nuestra lucha por conseguir un territorio libre de minería: conocer, conservar y vivir con él.

Aunque el conocimiento sobre la biodiversidad de la MCA es incompleto se tiene registro de casi 1.000 especies de vertebrados terrestres: , 150 especies de mamíferos, 640 de aves, 120 de anfibios, 90 de reptiles. Además, 3.000 especies de plantas vasculares, incluyendo 600 especies diferentes de árboles. Muchísimas de ellas son endémicas y endémicas exclusivas, por lo que su extinción en el territorio significaría su extinción global; por ejemplo, la ranita de cristal (*Nymphargus lasgralarias*).

Por otro lado, dentro de la Reserva de Biósfera se encuentran 5 cuencas hídricas que aportan agua a las poblaciones dentro y fuera de la misma. Según datos de la Secretaría Nacional del Agua (2016) obtenidos por el GADPP, la zona produce un caudal de 291.856 litros por segundo que benefician de forma directa a más de 20.000 personas con agua potable y a casi 900.000 personas entre riego, energía eléctrica, y recreación. Es importante resaltar que cada hectárea de bosque dentro de la reserva de la Biósfera del Chocó Andino absorbe en promedio 148.9 (± 39.2) toneladas de carbono. Adicionalmente, existen en el territorio 526 sitios arqueológicos geo-referenciados, algunos que datan del periodo formativo (3.500 – 500 a.C.).

Por lo antes mencionado, la importancia de sus ecosistemas y de los beneficios que nos aportan como el agua, la regulación del clima, los alimentos, los espacios de aprendizaje y recreación, entre otros, se han conseguido diversos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional, a través de 14 figuras de manejo y protección:

Municipio del DM Quito:

4 Áreas de Conservación y Uso Sustentable, el Corredor Ecológico del Oso Andino y la declaratoria como área prioritaria para la conservación y salvaguarda del patrimonio natural y cultural, la producción y el manejo sostenible de los recursos naturales y el desarrollo urbano e industrial bajo principios de sostenibilidad (Ordenanza 137).

Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica: 2 áreas que son parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas – SNAP (Pululahua y Bellavista).

Birdlife International:

4 Áreas de Importancia para las Aves.

Red Latinoamericana de Bosques Modelo:

Bosque Modelo Chocó Andino.

UNESCO:

Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha.



Fotografía: "El Catso" diseño



Fotografía: "El Catso" diseño

A pesar de todos estos reconocimientos, existen en el territorio 16 concesiones de minería metálica, 5 en trámite y 11 inscritas. De ellas, 9 están en Pacto, 4 en Gualea, 2 en Nanegal y 1 en Calacalí y Nanegalito (ARCOM 2017). Muchas de estas concesiones se ubican en los mismos lugares de donde proviene o se recarga el agua para abastecer los sistemas comunitarios de agua potable, los sistemas de producción agrícola, acuícola, ganadera y las centrales de generación hidroeléctrica (Manduriacu y Palmira). Igualmente, coinciden con destinos turísticos reconocidos a nivel nacional e internacional en donde se han hecho grandes inversiones para desarrollar propuestas de turismo ecológico, que incluyen: gastronomía, avistamiento de aves, deportes de aventura, turismo científico, entre otros.

Los impactos de la minería son aún peores que los del petróleo por 4 razones: el contenido metálico de los yacimientos es bajo, se encuentran a cientos de metros de profundidad, los metales están mezclados con venenos como arsénico, plomo y mercurio; y, para separarlos, se requieren enormes cantidades de agua y otras sustancias tóxicas que mezcladas contaminan el agua para siempre. A esto se agrega el drenaje ácido de mina, un escurrimiento que se forma por la reacción química entre las rocas que se exponen a la superficie, el aire y el agua. El drenaje ácido de mina contamina el agua y las cadenas tróficas (alimenticias) por siglos. Las experiencias alrededor del mundo dan cuenta que la actividad minera está comúnmente acompañada de conflictos socio-ambientales, corrupción y violación de derechos humanos y de la naturaleza. Igualmente, la historia nos enseña que los países en desarrollo que dependen económicamente de la minería tienen índices de desarrollo humano más bajos que aquellos en los que no hay esa dependencia. Esto se suma al hecho de que la remediación y cierre de una mina cuesta cientos de millones de dólares, muchos años, y por lo general les toca asumir la remediación a los gobiernos nacionales o locales.

La minería en el Chocó Andino significaría sacrificar los ecosistemas que nos dan la posibilidad de un desarrollo humano sostenible, para impulsar una actividad cortoplacista que proveerá recursos limitados por el tiempo que dure su explotación, y que deja enormes pasivos ambientales y sociales. Tenemos tantas propuestas para regenerar en lugar de explotar, que la propuesta de la minería no hace ningún sentido para nosotros. Nuestra lucha engloba GADs parroquiales, municipal, provincial, académicos, organizaciones de la sociedad civil, estudiantes, campesinos, gremios, productores y ciudadanos de a pie.

Como resultado de manifestaciones sociales contra la minería metálica en fuentes de agua, zonas de recarga, descarga y regulación hídrica, bosques riparios, humedales, bosques protectores y ecosistemas frágiles en el Chocó Andino, se ha instaurado un debate ciudadano que ya lleva muchos años de controversia, y que cada día se agudiza más en la medida en que se aceleran las actividades de minería metálica en las zonas materia del problema. Las comunidades del territorio ejercen el derecho constitucional a la resistencia y solicitan justicia alrededor de las pretensiones violentas de las pocas personas propietarias de las empresas mineras que pretenden desplazar varias comunidades, destruyendo las formas ancestrales de producción y el impulso económico con que cuenta la región alrededor del turismo sostenible, por dar un ejemplo.

Este debate y controversia social ha escalado, al punto de enfrentar a grupos o colectivos sociales en las comunidades campesinas y habitantes de centros urbano-parroquiales. Estas confrontaciones han llegado a situaciones de violencia que dividen a las comunidades y destruyen el tejido social rural, con gravísimas consecuencias para la seguridad y las actividades sociales en general.

Ante este panorama de grave conflictividad, es necesario que las divergencias y confrontaciones se solucionen en el marco de la civilidad, la democracia, la participación y el ordenamiento jurídico, dando paso a que la ciudadanía sea consultada democráticamente en ejercicio de sus derechos constitucionales de participación. Sin embargo, y a pesar del derecho ciudadano a la consulta, el 30 de junio del 2021 se negó a los quiteños, la posibilidad de consultarles sobre la posibilidad de continuar con la conservación de la biodiversidad y el agua en este territorio excepcional, sin embargo, la posibilidad de subsanar errores, y presentarla nuevamente a la Corte Constitucional está abierta. Como habitantes del Chocó Andino resistimos con propuestas. Seguiremos recurriendo a todas las herramientas democráticas para evitar la minería metálica en nuestro territorio, porque está en juego la destrucción de la naturaleza, la contaminación del agua, la posibilidad de sobrevivir como especie, y la verdadera democracia que puede existir en el Ecuador.



LIBRO VIVO DE LA TROPICULTURA



El “Libro Vivo de la Tropicultura” fue lanzado el 17 de julio en Mindo en medio de una colorida y deliciosa exposición de frutas tropicales. Se trata de un esfuerzo de sistematización de conocimientos y prácticas de agroforestería tropical, que ofrece información del origen hábitat, cultivo, usos y producción de 30 árboles frutales / multipropósito. Sirve como una herramienta útil para agricultoras y agricultores que busquen innovar y fortalecer prácticas regenerativas para aportar a la soberanía alimentaria y a la restauración de los ciclos y procesos naturales en sus fincas y parcelas.

Este libro es un homenaje en vida al legado de dos grandes vecin@s de la Mancomunidad del Chocó Andino. ¡Un eterno agradecimiento a Mimi y Jaime de la Reserva Guaycuyacu por toda su generosidad. ¡Un futuro frutal ya es posible gracias a su ejemplo!

Para descargarlo ingresa en el enlace:

<http://fundacionimaymana.org/publicaciones/>

SABORES Y SABERES DEL CHOCÓ ANDINO

¿Ya comiste una planta de tu jardín?
¿O una salsa con plantas del bosque?

¡En tu entorno hay mucho más que plantas y hierbas indeseables! Descubre un mundo de oportunidades para mejorar tu alimentación, salud y diversificar la agricultura con las Plantas Alimenticias No Convencionales (PANC). Estas, son todas las plantas que existen en el mundo que sirven para nuestra alimentación, pero, aunque muchas veces son fácilmente encontradas en el entorno, no son comercializadas en los mercados. Poco a poco estas plantas están siendo olvidadas y con ellas estamos perdiendo mucha información, cultura y oportunidades para mejorar nuestras vidas en el campo.

Nina Duarte, investigadora en PANC, viene estudiando y buscando estas plantas hace algunos años y ha encontrado más de 430 plantas comestibles en el Chocó Andino. Si quieres aprender más y empezar a explorar el jardín, patio u huerto, descarga gratis la Guía digital de Plantas Alimenticias No Convencionales del Chocó Andino y prueba las 25 recetas con plantas y flores comestibles que son fáciles de cultivar, muy resistentes, nutritivas y versátiles en la cocina.

Luego, si quieres seguir aprendiendo más e investigando las PANC de su barrio o Parroquia, explora el Listado de Plantas Alimenticias No Convencionales en el Chocó Andino. En el listado podrás encontrar 430 plantas alimenticias, de 93 familias, de las más variadas formas, colores y sabores, siendo el 39% plantas con hojas comestibles, el 57% frutos, y 28% flores comestibles. Sé parte del movimiento de



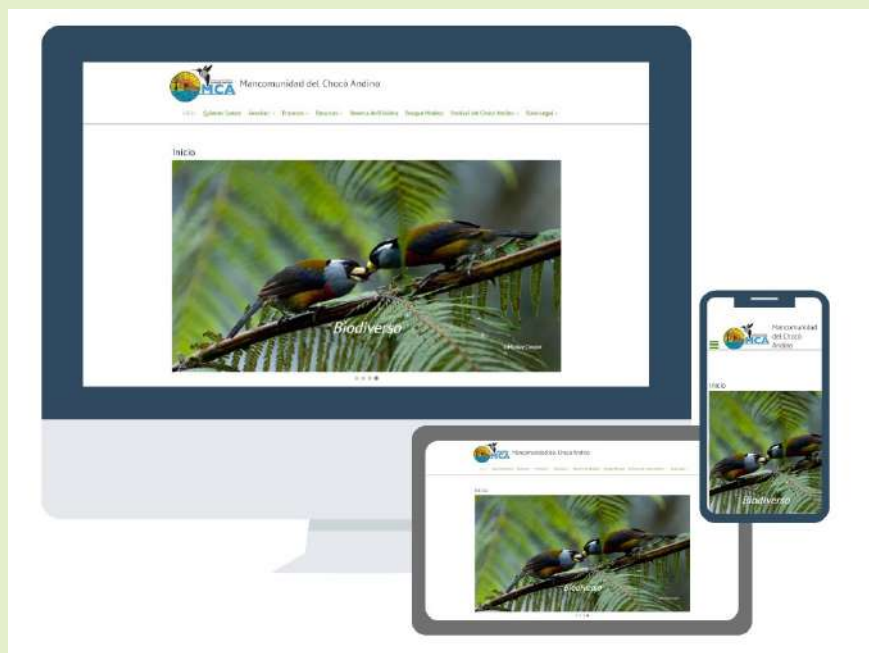
Fotografía: Maribel Imbaquingo

agricultura biodiversa y fortalece la soberanía alimentaria de tu familia. ¡Ayuda a conservar nuestro patrimonio alimentario... el primer paso es conocer! ¡Comparte, siembra y disfruta!

Descarga las guías en:

<http://fundacionimaymana.org/publicaciones/>

NUESTRO SITIO WEB



<https://mancomunidadchocoandino.gob.ec>

El 14 de julio de 2021, se presentó el sitio web de la Mancomunidad del Chocó Andino; un anhelo de muchos años. Este permite a la institución contar con una identidad digital, la refleja como un territorio único, ofrece un repositorio para el conocimiento colectivo generado e incorpora un geo visor con la base cartográfica levantada para observar diversas dinámicas del territorio para la toma de decisiones y la generación de nuevas propuestas, entre otros. La versión actual de la página, que se desarrolló con el apoyo de CONDESAN en el marco del Programa Bosques Andinos, es un punto de partida y fácilmente puede adicionarse nuevo contenido. Se espera que se constituya en una vitrina que refleje la importancia de la existencia de la MCA, de su trabajo y esto revierta en más procesos de investigación, de educación, de conservación, de producción y de fortalecimiento de capacidades para su gente.

MESA PARA LA CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN DE LA RESERVA DE BIÓSFERA DEL CHOCÓ ANDINO

Con el objetivo de contar con un espacio de diálogo y coordinación entre las instituciones que trabajan en la Reserva de Biósfera del Chocó Andino en temas de conservación, restauración y alternativas productivas, se promovió la creación de esta mesa. Se espera de esta manera conseguir la definición conjunta de las prioridades, evitar la duplicación de esfuerzos y lograr complementariedades. Se han realizado 2 reuniones de las que han participado instituciones como: FONAG, FAO, GAD Pichincha, Secretaría de Ambiente del DMQ, Fundación Futuro, Fundación Imaymana, CONDESAN, Fundación Mindo Cloudforest, Aves y Conservación, entre otros. Producto de estas, ya se han identificado puntos de encuentro entre proyectos que se están planificando e implementando.



**Mesa para la
Conservación y
Restauración en
la Reserva de
Biosfera del
Chocó Andino**

12 Julio | 10h00 – 12h00

Casa Comunal, Parroquia de Nanegalito

Para mayor información, contactarse con:
manuel.peralvo@condesan.org



RESTAURACIÓN DE ÁREAS DE RECARGA Y SEGURIDAD HÍDRICA CON FONAG



Fotografía: Omar Arregui Gallegos

A partir del trabajo que concluyó en la determinación de la no viabilidad del proyecto de agua potable Tandayapa para proveer a la Mancomunidad del recurso, se ha mantenido una relación sostenida con el Municipio de Quito y el FONAG sobre este respecto. A través de ello y, en base a los estudios levantados con apoyo de CONDESAN, se cuenta con información clara sobre las fuentes de agua con las que más eficientemente se alimentaría al territorio, respetando además su cosmovisión. En ese sentido, se viene trabajando con el FONAG en la restauración y manejo de las zonas de mayor importancia para la recarga hídrica, de manera que se pueda garantizar la provisión en el largo plazo. Actualmente, se está trabajando en Nanegalito, Gualea y Pacto; y, próximamente, se iniciarán actividades en Calacalí y Nono.

NOS PREPARAMOS PARA ASUMIR LA COMPETENCIA DEL MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS

En 2017, la MCA ganó el Concurso "Premio Verde" de Ecuador, incluyendo un monto económico de 375 mil dólares. A partir de ese financiamiento y, en el marco de la visión de sostenibilidad, se planteó como meta asumir la competencia de manejo de los desechos sólidos en el territorio. Los esfuerzos realizados buscan implementar el mejor modelo de gestión en ese sentido. Se ha trabajado en el levantamiento de las rutas y limitaciones de acceso, el análisis de la factibilidad financiera y la determinación de los compromisos frente al Municipio, pero sobre todo frente a la comunidad. El siguiente paso es asumir la competencia y en conjunto con los pobladores del territorio manejar bien los desechos sólidos para no contaminar el ambiente y cuidar la salud de la población



Fotografía: Katy Espín



Emprendimientos MCA



KICHWA YACHAKUY

El emprendimiento “kichwa yachakuy”, consiste en clases de kichwa básico. La intención del curso es iniciar una inmersión en el mundo kichwa reivindicando su riqueza, vigencia cultural y como una propuesta de sostenibilidad para los territorios.

El curso aborda bases gramaticales, vocabulario, vivencias y diálogos cortos de una conversación básica. La metodología de enseñanza vincula amor, conocimiento, práctica y vivencia por la lengua. El curso tiene dos modalidades presencial y virtual, dos veces a la semana durante tres meses.

Contacto

Cristina Fueres

0986706529 | **Facebook:** cristina.fueres.9 | **Instagram:** kryssfueres
kryss.fueres@gmail.com



EL PATIO - ORGANIC TRADITIONAL FOOD

El Patio, es un restaurante con un fuerte sentido de responsabilidad social, ubicado en la parroquia de Calacalí. Su concepto gastronómico se basa en comida saludable y tradicional, con productos locales y frescos. Los tipos de comida que se puede encontrar son: probiótica, orgánica, vegetariana, vegana, opciones con proteína animal, cocina de autor y postres. El restaurante abre sus puertas todos los días, solo bajo reservación previa, asegurando así la frescura de sus alimentos. Además, cuenta con: escenario, pasillo para muestras y/o exhibiciones y huerto.

Contacto

Alfredo Guamaní

Calacalí, calle Bolívar N5 – 86 Y Miranda

0983749723

elpatioecorestante@gmail.com

Facebook: El Patio Organic Traditional Food

Instagram: elpatioecorestante



FRUTCAM

Frutcam es un emprendimiento mindeño creado en 2018, que produce pulpas congeladas de frutas como: arazá, naranjilla, tomate de árbol, guanábana y mora que distribuye a nivel local y nacional. Se abastece de pequeños productores locales, apoyando la dinamización de la economía local.

Contacto

Gilberto Arias

0968460540

Av. 9 de octubre s/n y Lluvia de oro

gilberto.arias1956@gmail.com





FINCA AGROTURÍSTICA - LAS TAGUAS

Somos una finca agroturística amigable con la naturaleza con ideales de conservación y preservación. Estamos localizados en la comunidad Guanábana en Guala. Ofrece recorridos de observación de flora y fauna, visitas a la cascada El Rosario, observación de todo el proceso de producción de la panela en polvo y otros derivados. Ofrecemos servicio de restaurante donde se pueden degustar ricos platos hechos a leña como caldo de gallina criolla, tilapia frita, fritada y más en un ambiente con música en vivo con el grupo Rupay.

Contacto

Johana Aules
0991105880



CAFÉ NOR - AROMA

NOR-AROMA es un emprendimiento familiar en Pacto que se dedica a la producción y venta de cafés especiales de altura. Ofrece café en pargamino, tostado en grano y molido, café de pasar, en presentaciones de 86 gramos, media libra, libras, arrobas o Quintales. También se puede recorrer la finca con una explicación del proceso en el cafetal y degustaciones.

Contacto

Daniela Andagoya
0968715631 | Whatsaap: 0988802260,
danielasar26@gmail.com



TURISMO INCLUSIVO Y DIVERSO

La agencia de viajes ViveNatour se localiza en el Chocó Andino de Pichincha, la conforma un staff de profesionales que ofertan el territorio a través de actividades, programas y servicios pensados según las necesidades de los clientes. Actualmente, dispone de paquetes turísticos diseñados para grupos minoritarios y de la diversidad sexo genérica.

Este segmento de público busca, sobre todo, disfrutar su tiempo de ocio, dinamizar la economía local, valorar los atractivos naturales, culturales, así como visitar destinos o espacios seguros, libres de violencia, respetuosos y tolerantes. Atributos que posee la Bioregión y contribuyen en la construcción del turismo rural seguro, sostenible y consciente en época de crisis sanitaria.

Contacto

Gregory Jiménez
0960660603
vivenatour@gmail.com



BOSQUES ANDINOS ES UN PROGRAMA DE:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE

FACILITADO Y ASESORADO POR:



CONDESAN
Consortio para el Desarrollo Sostenible
de la Ecorregión Andina



Fundación
IMAYMANA