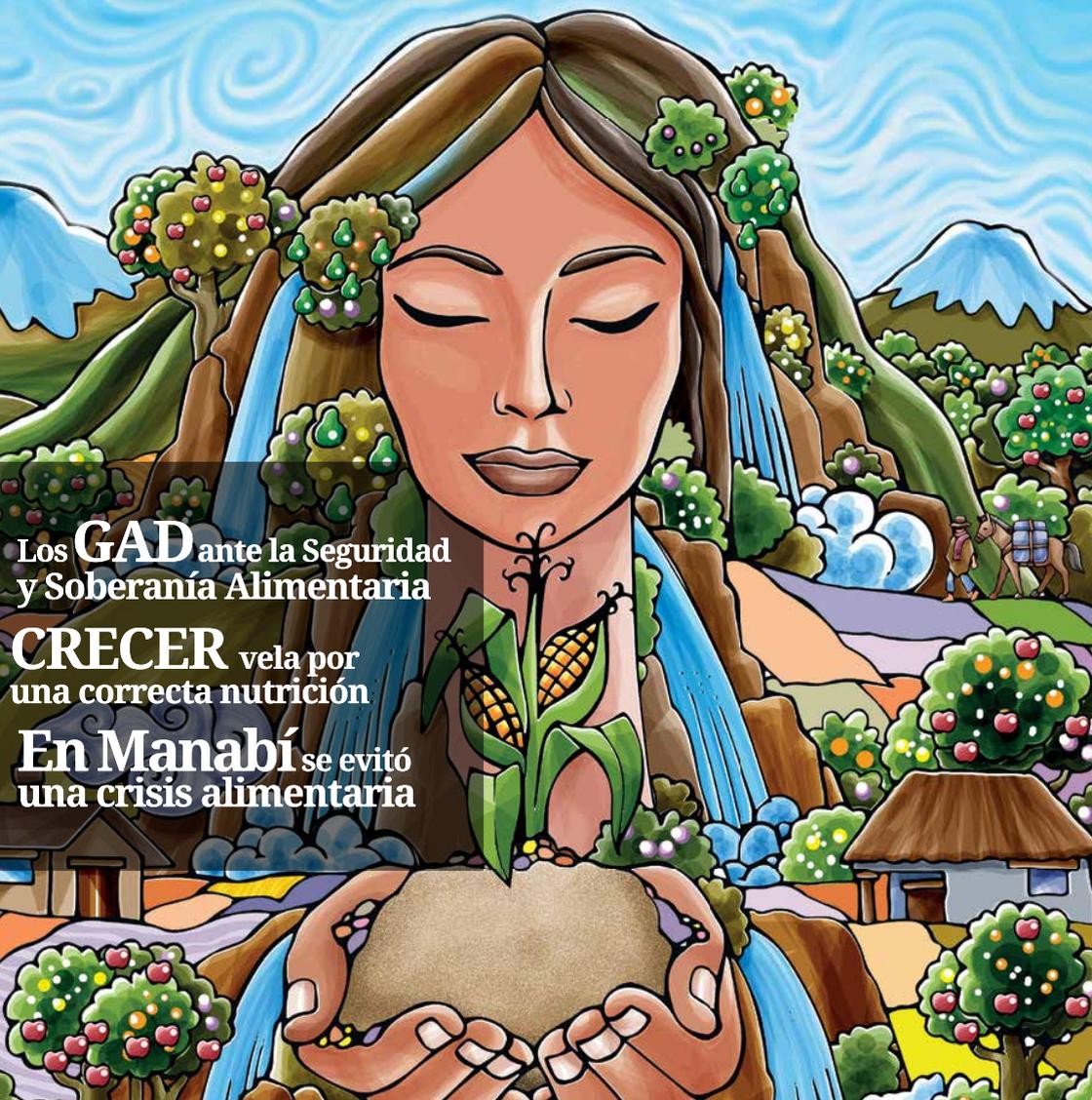


territorios 5

ABRIL-2018

REVISTA DEL CONSORCIO DE GOBIERNOS AUTÓNOMOS PROVINCIALES DEL ECUADOR CONGOPE



Los **GAD** ante la Seguridad y Soberanía Alimentaria

CRECER vela por una correcta nutrición

En **Manabí** se evitó una crisis alimentaria



Consortio de Gobiernos
Autónomos Provinciales
del Ecuador

Presidente

Gustavo Baroja Narváez

Director Ejecutivo

Edwin Miño Arcos

Consejo Editorial

Prefectos provinciales

Paúl Carrasco Carpio Azúay	Jimmy Jairala Vallazza Guayas	Antonio Kubes Robalino Pastaza
Ángel Vinicio Coloma Romero Bolívar	Pablo Jurado Moreno Imbabura	Gustavo Baroja Narváez Pichincha
Santiago Correa Padrón Cañar	Rafael Dávila Éguez Loja	Patricio Cisneros Granizo Santa Elena
Guillermo Herrera Villarreal Carchi	Marco Troya Fuertes Los Ríos	Geovanny Benítez Calva Santo Domingo de los Tsáchilas
Mariano Curicama Guamán Chimborazo	Mariano Zambrano Segovia Manabí	Guido Vargas Ocaña Sucumbios
Jorge Guamán Coronel Cotopaxi	Marcelino Chumpi Jimpikit Morona Santiago	Fernando Naranjo Lalama Tungurahua
Esteban Quirola Bustos El Oro	Sergio Chacón Padilla Napo	Salvador Quishpe Lozano Zamora Chinchipe
Lucía Sosa Robinzon de Pimentel Esmeraldas	Guadalupe Llori Abarca Orellana	

Revista Territorios

Dirección de Comunicación CONGOPE

María Dolores Ponce

Verónica Ayala

Katty Toscano

Diana Pérez

Marieta Molina

Andrés Jaramillo

Byron Diaz

Byron Mena

Edición General

Dirección de Comunicación CONGOPE

Diseño y Diagramación

Estación Web/Mónica Sánchez/Vinicio Guerrero/Alejandro Barahona

Ilustración

Jorge Salazar

Dirección y Coordinación Editorial

Luna Media Soluciones Comunicacionales/María Fernanda Arauz/

Mariela Rosero Salazar

Redacción

Luna Media Soluciones Comunicacionales

Las fotografías y los textos son propiedad del CONGOPE.

Edición No.5 / 2018 / Quito - Ecuador.



PRESENTACIÓN

A propósito de la III Cumbre Mundial de Regiones por la Seguridad y Soberanía Alimentaria, que se realizará en Cuenca del 27 al 28 de abril, el CONGOPE ha querido hacer una entrega especial dedicada exclusivamente a esta temática.

Desde el rol del gobierno intermedio, que asumimos los gobiernos provinciales del Ecuador, planteamos la lucha por la soberanía alimentaria como una lucha por el territorio, donde no solamente se reconoce el valor económico de los bienes comunes sino también su valor cultural y social.

El quinto número de la revista **Territorios** trae para ustedes un contenido que aborda la seguridad y soberanía alimentaria con un enfoque territorial, donde los proyectos emprendidos dejan en evidencia que alcanzar un mundo sin hambre es una tarea en la que los gobiernos provinciales podemos aportar muchísimo.

El programa Crecer, implementado por la Prefectura de Azuay para dotar de leche y suplementos alimenticios a la población más necesitada de la provincia, es un claro ejemplo de ello; lo mismo ocurre con el programa de la Prefectura de Zamora Chinchipe, donde a través de los huertos familiares se está bajando el índice de desnutrición infantil de sus pobladores; o la Red de Leche que, con el apoyo de la Prefectura de El Oro, está cambiando la vida de la parroquia Salvias.

Se destaca, asimismo, el trabajo realizado en Manabí, tras el terremoto ocurrido en el 2016, donde gracias a la cooperación y capacidad productiva de esa provincia se pudo garantizar la seguridad alimentaria de toda su población.

Los suelos saludables son el mejor legado para las nuevas generaciones, así lo está demostrando el Centro Intercultural de Capacitación y Agroecología, donde se está aplicando la agroecología para beneficio de la tierra, los campesinos y los agricultores. Por otro lado, se habla de los beneficios de una agricultura sostenible, como una alternativa ante los cambios climáticos. En el proyecto de chacras familiares, implementado por la Prefectura de Napo, se destaca el papel de las mujeres, quienes ponen en práctica y mantienen los conocimientos ancestrales indígenas.

La búsqueda de respuestas para asegurar una nutrición de calidad y en cantidad, una red de leche que dinamiza la economía de los pequeños ganaderos de El Oro, el trabajo asociativo que está fortaleciendo al productor de café en el noroccidente de Pichincha, y la agroecología, como una alternativa turística vivencial, son algunos de los temas que trae esta edición.

La Seguridad y Soberanía Alimentaria es una deuda histórica que se va agravando. Por ello, proponemos que los gobiernos provinciales, con su visión de desarrollo integral del territorio, asuman la competencia de seguridad alimentaria y, a través de la articulación multinivel, alcancemos la seguridad alimentaria con un enfoque de soberanía en todo el país.

Gustavo Baroja
Presidente CONGOPE



Seguridad y Soberanía Alimentaria, la utopía que los gobiernos provinciales asumimos

"...hay que ver cómo miran esos niños tristes, desguarnecidos, como asustados, con hambre y empujados a la ignorancia por la fiera arrogancia de los que mandan..."

Leonardo Favio. 'Si mi guitarra canta como canta'.

Recuerdo que el presidente Mujica y la Izquierda Progresista coincidían en que lo más contradictorio del capitalismo es que está en su época de mayor desarrollo económico y tecnológico, pero que es la misma época de mayores desigualdades, inequidades y exclusiones. No sé si sea así realmente, creo que los modos de producción esclavista o feudal fueron peores, sobre todo cuando los dominadores tenían –de forma directa– disposición sobre la vida de sus esclavos y siervos. Pero lo cierto es que el sistema, como tal, es excluyente, y las crisis son consustanciales al sistema –como lo demostró Marx–, pero centrémonos en una cuestión: ¿es la soberanía y seguridad alimentaria una utopía para el mundo?

Según el informe *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo* (FAO, FIDA, OMS, PMA y Unicef, 2017) en el 2016, 815 millones de personas en el mundo sufrieron de hambre crónica y en el 2015 fueron 777 millones. Esto significa que en un año hubo 38 millones más de personas con hambre. Si en este mundo, donde existen más aparatos celulares que seres humanos, no podemos alimentar a todos con calidad y cantidad suficiente, queda demostrado que el sistema no funciona.

Las crisis capitalistas en América Latina y el Caribe son sistémicas, según la FAO en el 2014, el 22,8% de los adultos latinoamericanos tenía obesidad, pero fuimos superados por Europa y Estados Unidos de Norteamérica, donde el 27,7% de adultos sufría de esta condición. Como decía San Agustín: "Lo hinchado parece grande, pero no está sano". A esto, sumemos que la desnutrición crónica afecta a 115 millones de niños; y, que la problemática para América Latina está en que ha bajado la desnutrición, aunque de manera lenta, pero subido la obesidad, como nueva enfermedad.

Un asunto de coordinación

Conforme seguimos profundizando en el Informe 2017 de la FAO sobre el estado de la seguridad y soberanía alimentaria, el tema se pone más complejo. Hay muchas dimensiones que tienen que ver con este, es lo que en ciencias sociales se llama transversalidad. El concepto de transversalidad y operatividad de las ciencias sociales tienden a ser considerados como poco importantes y se pierde su necesidad en la concreción de problemas determinados. Por eso, soy enemigo de tildar algo de transversal cuando, si bien es importante por la cobertura total que da al fenómeno, puede hacerle perder esa importancia suponiendo su presencia permanente en todo el análisis. Lo que pretendo es darle a cada dimensión de la Seguridad y Soberanía Alimentaria (SSA) el protagonismo y la integralidad que debe tener, y para esto no encuentro mejor forma que llamarla competencia, y demandarla en el Ecuador para que la asuman los gobiernos provinciales. Así, hemos detectado algunas dimensiones para trabajar: seguridad y soberanía



alimentaria (producción, cantidad y calidad de alimentos); nivel de educación de las mujeres; políticas públicas y programas nacionales de nutrición; agua limpia; saneamiento básico; servicios de salud; entorno alimentario; modo de vida; paz interna y externa; y, cultura.

Como se observa, proveer de comida al mundo es una tarea titánica, que implica muchas acciones, pero con un altísimo nivel de coordinación. La clave está aquí, en la palabra: **coordinación**.

La competencia

Gustavo Penagos, en su libro 'Descentralización Administrativa' define la competencia como "el conjunto de poderes, atribuciones y facultades que son legalmente atribuidas a un órgano público estatal, para el cumplimiento de las funciones que le han sido asignadas. En consecuencia, va de suyo que la competencia implica una aptitud legal de obrar, y al mismo tiempo la medida del ejercicio de los poderes conferidos a cada órgano" (Penagos, G. 1991).

La SSA en la legislación ecuatoriana está asignada a los gobiernos regionales, pero el proceso de formación de estos está detenido; por lo que la han asumido de manera dispersa todos los niveles de gobierno y, sobre todo, el Ejecutivo. La principal problemática de esto es que las políticas públicas sobre SSA están dispersas. No hay una estructura integral de enfrentamiento de la problemática. El sector de la salud trabaja los temas de desnutrición, el de bienestar social el crecimiento de los niños y varios organismos por separado se ocupan de la producción y el ciclo económico de los alimentos, con descoordinaciones como que en el país existe una sobreproducción de leche y esta no se aprovecha en los programas de alimentación infantil, de manera masiva y regular.

La pregunta debe enfocarse, por tanto, en cuál será dentro del Gobierno central el organismo rector de la competencia desde lo funcional. Personalmente, no creo que exista, a menos que se constituya en un programa especial de alguna unidad ejecutora. Es por eso que en el Ecuador, desde los gobiernos provinciales, proponemos que esta coordinación no se dé por mandato desde el Ejecutivo, sino que sea territorial, a escala de la provincia. Es decir, que los gobiernos intermedios provinciales coordinemos cuando una unidad rectora-operativa del Ejecutivo actúe en un territorio específico, para que este actúe junto con los gobiernos locales (municipalidades y juntas parroquiales) y con el mismo gobierno provincial. No se trata de quitarle a nadie funciones ni presupuesto, sino de intervenir de manera integral y coordinada en el territorio.

En conclusión, es un deber nacional demandar la competencia de seguridad y soberanía alimentaria para los tres niveles de gobierno subnacionales en titularidad de los gobiernos provinciales; que los mecanismos de financiamiento de la competencia sigan siendo los mismos presupuestos que cada nivel venía ejecutando, más las fuentes de financiamiento que se destinarían a los gobiernos regionales para la creación del gran fondo por la seguridad y soberanía alimentaria.

El Nuevo Pacto Territorial que plantea el CONGOPE es, en esencia, que todos asumamos nuestras obligaciones con altos niveles de coordinación y renunciamiento al protagonismo político único, en el marco de los nuevos tiempos y las nuevas capacidades que han adquirido los distintos niveles de gobierno y, sobre todo, por el evidente agotamiento del modelo central de gestión que cumplió su ciclo tras nacer la Constitución de Montecristi.

Por eso, la III Cumbre Mundial de Regiones Sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria es para nosotros un puerto de partida. En el marco de este Nuevo Pacto Territorial, el Gobierno central debe sentarse a discutir con los GAD la delegación de esta competencia.

Edwin Miño Arcos
Director Ejecutivo CONGOPE

CONTENIDO



02 Créditos

03 Presentación

04 Carta del Director

28 Una red de leche dinamiza la economía de los pequeños ganaderos de El Oro

37 Los huertos familiares, una apuesta por la soberanía alimentaria en Zamora Chinchipe

61 Las chacras, ecosistemas agrícolas que son Patrimonio Cultural Nacional



48



58



52



78

74 La agroecología, una alternativa turística vivencial que acerca a la comunidad

81 Las cifras del hambre son alarmantes e instan a tomar acciones inmediatas

CONGOPE: Wilson E8-166 y av. 6 de Diciembre/Telf.: 02-380 1750/Siganos en redes sociales

www.congope.gob.ec



La pobreza extrema y el hambre, factores a erradicar



Gustavo Baroja, prefecto de Pichincha, durante el Foro de Ciudades Intermedias hacia la Agenda 2030.

La pobreza extrema, la violencia, la exclusión en determinados territorios, entre otros factores, influyen en la falta de una correcta alimentación. El reto es erradicar esta problemática que afecta a escala mundial de forma importante.

Para cumplir con el objetivo Hambre Cero, hay que plantearse la erradicación de la pobreza extrema y del hambre. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible pusieron sobre la mesa este análisis y existió el compromiso de ejecutar acciones públicas, impulsadas por los gobiernos nacionales, subnacionales y otros actores no públicos, para el cumplimiento del derecho a la alimentación adecuada y la erradicación del hambre.

Las cifras reflejan datos positivos durante el 2000 y el 2015, años en los que se logró una reducción del porcentaje de personas con nutrición

insuficiente. Durante 1990 y 1992, el 23,3% no se nutría adecuadamente, entre el 2014 y el 2016 no lo hacía el 12,9%. Esta problemática es preocupante a escala mundial; cerca de 800 millones de personas no tienen acceso a una correcta alimentación. El problema crece a diario debido a, por ejemplo, los conflictos bélicos y el cambio climático.

En el 2016, el índice de personas con desnutrición volvió a elevarse. En Latinoamérica, cerca de 42,5 millones de personas no contaron con suficientes víveres para cubrir sus necesidades alimentarias diarias en ese año, 6% más que en el 2015.

El llamado de las NN.UU. a cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), coincide con el decenio de las NN.UU. para la acción sobre la nutrición (2016-2025), lo que implica esfuerzos complementarios para el logro del objetivo. Hambre Cero, como reto mundial, se considera alcanzable, si se conjuga la producción global de alimentos con las necesidades nutricionales de la población. También supone superar problemáticas estructurales.

La persistencia del problema va de la mano con la pobreza extrema, la violencia y la exclusión en determinados territorios. La brecha entre población urbana y rural también es clave, así como la pérdida de fertilidad de los suelos, la poca sostenibilidad de los sistemas alimentarios y los efectos del cambio climático. En algunos territorios estos fenómenos aparecen juntos y refuerzan círculos viciosos.

Por tanto, la posible multicausalidad para una situación de malnutrición implica el impulso de programas sinérgicos, pues las acciones sectoriales aisladas tienen pocas posibilidades de provocar cambios significativos sostenibles. Por ello, es importante identificar las poblaciones con nutrición insuficiente, las condiciones de inseguridad (indicadores y mecanismos de recolección de información) y ejecutar programas públicos, sociales y de cooperación, que busquen aliviar las situaciones agudas y empoderar a la población para que superen las condiciones de vulnerabilidad.

① También es importante y necesario identificar crisis humanitarias concretas, países y regiones que están lejos de alcanzar la meta Hambre Cero. Las formas de solidaridad activa, asistencia y cooperación que pueden promoverse para la atención concreta, la investigación e innovación social necesarias, son elementos centrales.

Otra línea sustancial es el monitoreo de las condiciones de las familias y las comunidades vulnerables. En este punto se hace un especial énfasis en los indicadores y metas vinculadas. Un ejemplo es el indicador de prevalencia de la subalimentación, implementado por la FAO desde 1974. Otro es la prevalencia de la inseguridad alimentaria grave, que aparece en el Informe 2017. Este último se basa en experiencias de inseguridad alimentaria.

También se requiere de información sobre el balance alimentario, medir el Suministro de Energía Alimentaria (SEA), estimaciones sobre el consumo de alimentos, información sobre las condiciones nutricionales (anemias, desnutrición y malnutrición, retraso de crecimiento...), acceso a programas de complementación nutricional, entre otros.

Es clave compartir experiencias de territorios en los que se han desarrollado acciones o políticas públicas concretas para entender mejor cuáles son las posibilidades de superar situaciones de vulnerabilidad y crear resiliencia familiar o comunitaria.



Autoridades de los gobiernos autónomos descentralizados y del CONGOPE, en el Foro de Ciudades Intermedias hacia la Agenda 2030.

A partir de las lecciones aprendidas por los territorios locales o regionales se pretende identificar y promover políticas regionales o nacionales que impacten en las condiciones de vida y creen la capacidad de superar esta circunstancia en familias o personas que han sufrido hambre.

Los gobiernos regionales pueden ser actores principales en la implementación de programas para el cumplimiento de metas, así como en la concienciación de la problemática, su seguimiento y monitoreo.

Como conclusión, queda claro que el objetivo primordial es lograr territorios libres de hambre y promover formas concretas de solidaridad y cooperación. No pueden faltar el compartir experiencias vinculadas a la ejecución de programas de sensibilización, investigación, implementación de acciones, evaluación o monitoreo respecto a la subalimentación y presencia del hambre en territorios regionales.

Hay que preguntarse en qué medida los gobiernos intermedios pueden contribuir al cumplimiento

El objetivo primordial es lograr territorios libres de hambre, y promover formas concretas de solidaridad y cooperación.

de la meta Hambre Cero, o cómo dar seguimiento a estos procesos permitirá encontrar un camino hacia el cumplimiento del objetivo dos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Fuentes:

- ONU–Objetivos de Desarrollo del Milenio. Informe de 2015, p. 4.
- NN.UU (s.f.), Objetivos de Desarrollo Sostenible. Objetivo 2. Hambre Cero. Recuperado de: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>
- FAO-FIDA-Unicef-WFP-OMS. El Estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. p. 2.
- FAO-Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional para América Latina y el Caribe.



Foro de Ciudades Intermedias hacia la Agenda 2030.



VEN VIVE Y
DISFRUTA
DE LA AMAZONIA



Los 10 lugares
que debes visitar

- Pasohurco
- Mishki Yaku
- Carachupa Pakcha
- Paco Playa
- Paspanchu
- Lago San Pedro
- Amarum Yaya
- Sacha Nampi
- Yaku Warmi
- Iripari Jungle Camp





Fotos: Xavier Chiriguata

El programa **Crece**, un paso firme de Azuay por la seguridad alimentaria

Este proyecto del Gobierno Provincial de Azuay inició el 2012, entregando un litro de leche diario a 7 600 familias. En la actualidad, el programa tiene cinco componentes, entre los que se incluye un banco de alimentos que gestiona la donación de alimentos en perfecto estado, con fechas próximas de caducidad y los excedentes de la producción masiva.

Poco antes de las 17:00, de un miércoles de marzo, una fila de personas se forma en el parque Gloria Astudillo, en la parroquia El Batán, de Cuenca. Ahí se encuentra uno de los 12 puntos de distribución de alimentos del programa Crece, del Gobierno Provincial del Azuay, con el

que busca fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria en la provincia.

En la fila está Nelson Barbecho; él llega a retirar los cinco litros de leche que entrega cada semana el Gobierno Provincial a familias de escasos

recursos con niños menores de 6 años. Cuenta que no tiene trabajo estable y en su casa viven su esposa, sus hijos y su nieta de 2 años, que es la beneficiaria del programa.

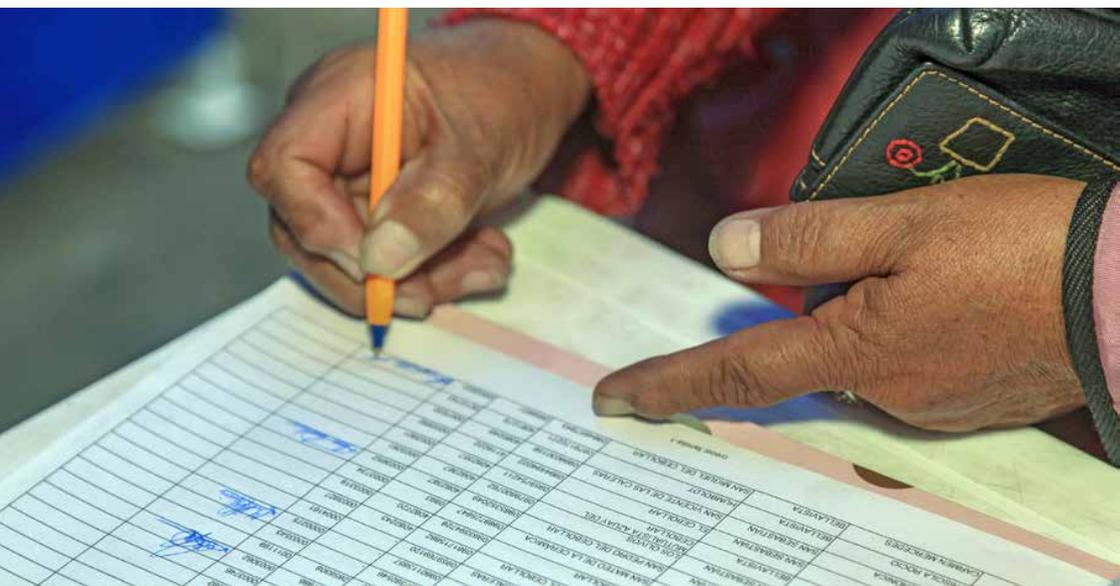
Crecer es un proyecto que nació en el 2012, con la entrega de un litro de leche diario a 7 600 familias de escasos recursos, en tres cantones del Azuay: Cuenca, Gualaceo y Paute, tras un diagnóstico para identificar los problemas de alimentación en la provincia. “Hicimos un análisis socioeconómico y se determinó que en las parroquias urbano-marginales de Cuenca teníamos quintiles 1 y 2, que son los niveles de mayor pobreza por ingresos”, explica María Cecilia Vázquez, coordinadora del programa.

En el 2017, la Cámara Provincial aprobó una ordenanza que busca garantizar la soberanía alimentaria en Azuay; en esta, el programa Crecer amplió su enfoque. “Con esta iniciativa buscamos mejorar las condiciones de nutrición, crecimiento, desarrollo y bienestar integral de niños, niñas, adolescentes y familias vulnerables”, asegura Vázquez.

Crecer es un proyecto que nació en el 2012, con la entrega de un litro de leche diario a 7 600 familias de escasos recursos, en tres cantones: Cuenca, Gualaceo y Paute.

El proyecto ahora tiene cinco componentes: la distribución de un litro de leche al día a 3 428 familias, que tengan niños de 0 a 6 años y que se encuentren en el primer quintil de la población; la distribución de suplementos nutricionales al mismo grupo de menores; la creación de un sistema eficiente de organización social para que sea la propia comunidad la que participe directamente en el proyecto; el aseguramiento al total de la población de niños de 0 a 6 años de la provincia a un sistema





de salud preventiva y seguro médico; y la creación de un banco de alimentos.

La segunda etapa del programa, que inició este año, tiene a 3 400 beneficiarios; el objetivo es llegar a 40 500 niños en toda la provincia. Actualmente, la entrega se cumple en siete parroquias de Cuenca: El Vecino, Hermano Miguel, Sinincay, Bellavista, El Batán, Yanuncay y San Sebastián. En estos sectores se hizo un levantamiento de información casa por casa, para analizar la situación socioeconómica de las familias.

Adriana Berneo tiene 25 años y un hijo de 3, con problemas de nutrición. Él es uno de los beneficiarios del suplemento alimenticio. Los niños de 6 meses a 2 años reciben una compota; los de 2 a 3 años, una pasta para untar elaborada con alimentos tradicionales, como el amaranto y la quinua; y, los de 3 a 6 años reciben una chispiola hecha a base de avena, panela y miel.

Según datos de la Prefectura, hay entre 15 000 y 24 000 niños que tienen desnutrición crónica en Azuay. A ellos les llegará el suplemento y seguimiento médico. Para eso existe un acuerdo con la Escuela de Medicina de la Universidad Católica de

Cuenca. La institución hizo un estudio sobre el estado de salud físico de las familias, para intervenir con medicina preventiva y asesoría familiar. Los niños tienen una revisión periódica para saber si el suplemento que reciben está funcionando.

Otro componente del programa, que ya está en marcha, es el banco de alimentos. Este nació en el 2015, a través de una alianza entre el Gobierno Provincial y la Pastoral Social. Actualmente, está a cargo de una corporación privada, Mikhuna, que gestiona las donaciones. Con esta propuesta se busca recolectar alimentos en perfecto estado con fechas próximas de caducidad, así como alimentos que resulten excedentes de la producción masiva.

“No es un programa de caridad, es un programa sostenible de acceso universal a los alimentos por parte de sectores vulnerables, como son las mujeres, los adultos mayores y los niños. Bajo este modelo demostramos también lo necesarias que son las alianzas entre las instituciones públicas y privadas”, sostuvo Paul Carrasco, prefecto de Azuay, durante la inauguración de este programa.

Esta idea está inspirada en otras experiencias internacionales. Los bancos de alimentos son es-

pacios en los que se acopian alimentos en buenas condiciones, generalmente donados, que por alguna razón no pueden ser comercializados y suelen desperdiciarse. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cada año, unas 1 300 toneladas de alimentos no llegan a la mesa o se desechan luego de pasar por esta. El 6% corresponde a América Latina, una cantidad que serviría para alimentar a 30 millones de personas –64% de quienes sufren hambre en la región–.

En Ecuador no hay cifras claras de la pérdida de alimentos, pero la FAO incluye al país entre los 12 del continente donde los alimentos que se desperdician –por ventas al detalle– bastarían para alimentar a suficientes personas para lograr erradicar el hambre.

Mikhuna es una palabra quichua que significa alimento y hace referencia a la forma en que funciona el banco de alimentos: entregar canastas con productos sanos y a bajo costo. Los beneficiarios son las mismas familias que tienen a niños menores

de 6 años y que están en los quintiles 1 y 2. Cuando empezó, como un proyecto piloto, benefició a 200 familias que recibían también la leche, 200 personas de 20 comunidades de Turi y 150 personas de la Fundación Hards of Gold.

Tránsito Cajamarca fue una de las primeras beneficiarias del banco de alimentos. Es artesana, trabaja en la fabricación de ladrillos y los ingresos no siempre le alcanzan: “De repente hay trabajo dos, tres días a la semana, como también no hay nada; a veces pagan USD 8 o USD 9 al día, que sería trabajar desde 07:30 hasta las 18:00; esos días guardamos para aguantar los otros que no se trabaja, salimos con mi esposo a trabajar”, cuenta. Asegura que el dinero que antes gastaba en comida, ahora lo utiliza en otras necesidades, como la educación de sus hijos.

La sede del banco de alimentos está en la parroquia cuencana Turi. Ahí se almacenan los alimentos que llegan cada semana, ya sea por donaciones o comprados. Un grupo de voluntarios ayuda a pesar los productos y a elaborar las canas-



tas, que contienen: atún, queso, huevo, arroz, panela molida, quinua, avena, cebolla, papa, plátano verde, sandía, tomate de árbol, frutillas deshidratadas, zanahoria, vainitas y zapallo.

Las canastas se venden a un costo más bajo de lo que saldría adquirir los productos en el mercado; para eso el Gobierno Provincial entrega un subsidio. Los recursos para financiar los proyectos del programa Crecer están determinados en la Ordenanza de Soberanía Alimentaria, que fija una tasa y una contribución especial que deben aportar los azuayos.

La entrega de la canasta tiene otro componente: los alimentos son dotados por pequeños productores de la provincia, quienes también dan los insumos para la elaboración de los suplementos nutricionales. Además, ellos tienen un espacio para comercializar su producción, todos los fines de semana en ferias ciudadanas. “Con eso generamos

empleo y completamos el círculo de fomento a la producción”, dice la Coordinadora de Crecer.

El programa incluye un proceso educativo.

Las familias reciben talleres de nutrición, con el fin de mejorar la alimentación diaria de los niños. Margarita Baculima tiene 53 años, su nieto de 4 años es beneficiario del programa, por lo que ella asiste a los talleres de capacitación. “Me han gustado mucho las charlas, porque nos

enseñan cosas fáciles para aprovechar mejor la comida. En realidad, a veces solo es cuestión de dedicarle un poco de tiempo para comer más sano”, cuenta la mujer.

Además, la corporación Mikhuna desarrolla talleres para que padres y madres aprendan sobre la adecuada preparación de alimentos y el manejo de huertos orgánicos, con el objetivo de que las familias puedan obtener productos sanos en su hogar.

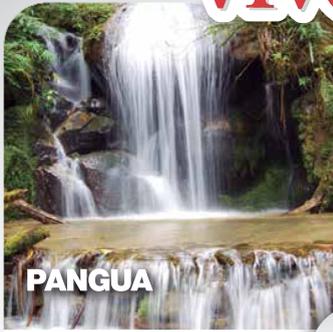
La segunda etapa del programa inició este año. Hay 3 400 beneficiarios y el objetivo es llegar a 40 500 niños en toda la provincia.



COTOPAXI
Vive el Turismo



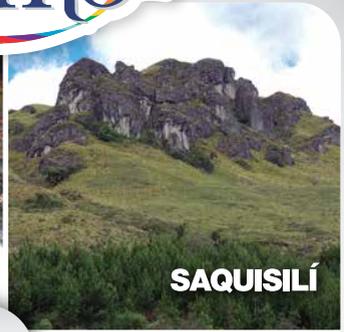
®



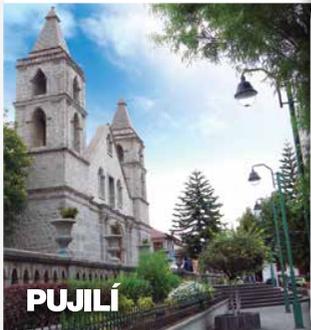
PANGUA



LA MANA



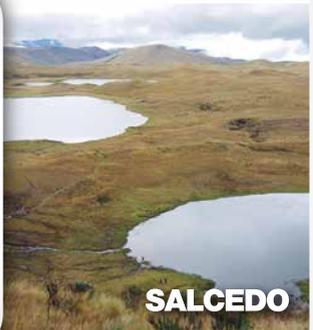
SAQUISILÍ



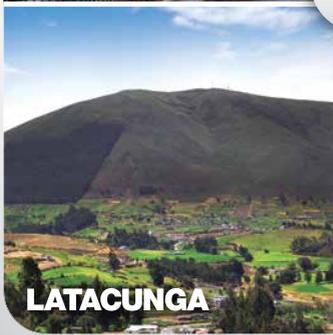
PUJILÍ

Cotopaxi
PREFECTURA

Fomentamos el Turismo



SALCEDO



LATACUNGA

DESCUBRE
nuevos
LUGARES



SIGCHOS

Alli kawsankapak



Fotos: cortesía GAD Pichincha.

La búsqueda de respuestas para asegurar una nutrición de calidad y en cantidad

Las cifras exponen la realidad mundial. La FAO indica que, en la actualidad, 34,3 millones de personas padecen de hambre en la región. A escala global, esta cifra alcanza los 794,6 millones. Más de 30 millones dejaron de sufrir por falta de alimentos.

La creciente preocupación por la inseguridad alimentaria y nutricional de buena parte de la población mundial ha determinado la inclusión de esta problemática en la agenda política internacional y en el debate sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y el Buen Vivir.

El compromiso fundamental es establecer responsabilidades y metas que aseguren la sostenibilidad de los resultados del esfuerzo de la comunidad internacional en esta materia. El tema de la seguridad alimentaria es un punto de anclaje de muchos acuerdos de gobiernos nacionales y subnacionales



ante la comisión Gobernanza Territorial, Seguridad y Transición Alimentaria, que creó Ciudades y Gobiernos Locales Unidos (CGLU), después del Foro de las Regiones, realizado en Bogotá, en octubre de 2016.

A escala regional, los países de Latinoamérica cumplieron con la meta 1C de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), pues redujeron a más de la mitad el porcentaje de personas afectadas por el hambre. Los datos fueron: 5,5% en América Latina, frente al 10,9% en el resto del mundo.

Según la última estimación de la FAO, en la actualidad 34,3 millones de personas padecen de hambre en la región. Esto refleja que, más de 30 millones dejaron de sufrir por la falta de alimentos, desde el periodo en que comenzó a realizarse esta medición. A escala global esta cifra alcanza los 794,6 millones.

A pesar de los esfuerzos planteados por la Co-

Hay seguridad alimentaria cuando las personas tienen, en todo momento, acceso a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, afirma la FAO.

munidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (Celac), mediante la Plataforma de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la perspectiva 2025, estos compromisos deben seguir. No se debe dejar de lado el principal propósito: acabar con el hambre y ofrecer posibilidades de alimentación al 5,5% que todavía padece por ello.

La FAO también afirma 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 con el fin de llevar una vida activa y sana". Esta definición también incluye: "La disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad (de los otros tres elementos a lo largo del tiempo)".

Si bien las capacidades productivas actuales aumentan, el hambre no está erradicada definitivamente. Por tanto, la pregunta que hay que plantearse es: ¿el hambre es un tema político, sugiriendo políticas públicas de redistribución adecuadas?

Al tomar en cuenta la definición de la FAO y al plantearse esta interrogante, algunos expertos dijeron que el "hambre era menos una pregunta de disponibilidad de alimentos, que una cuestión de acceso a estos alimentos". Esto responde a que en los países del mundo y de la región, el tema alimentario ha constituido la base de reivindicaciones sociales históricas y de movimientos campesinos.

También se concluye que, a pesar de la diversidad de opciones que hoy dispone la humanidad para proveerse de una cantidad suficiente de alimentos nutritivos, la bursatilización de los commodities (productos, mercancías o materias primas), la expansión de los monocultivos, la ampliación indiscriminada del uso de transgénicos y la especulación alimentaria, ponen en riesgo la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones mundiales.

Esta situación impide el encaminamiento de políticas públicas independientes que logren movilizar las capacidades de los países para garantizar el derecho humano a la alimentación. Y, por otro lado, cuidan los sistemas productivos tradicionales de pueblos indígenas, pequeños y medianos productores que sustentan la agricultura familiar que provee de alimentos al 80% de la población mundial.

Hay incertidumbre por problemáticas que influyen en el tema de seguridad alimentaria. Preocupa a las tendencias internacionales, por ejemplo, los impactos sobre los ecosistemas y la biodiversidad originados por el cambio climático; y la urbanización y el crecimiento de la población, que hacen pensar sobre el futuro de la capacidad que mantienen los países para luchar contra el hambre, como

No solo hay que implementar políticas públicas, hay que analizar las tendencias mundiales que debilitan la seguridad alimentaria.

lo menciona el Objetivo de Desarrollo Sostenible.

Esto explica el porqué se maneja el concepto de vulnerabilidad, para entender las implicaciones de la seguridad alimentaria en términos de políticas públicas. Se pone sobre la mesa a la vulnerabilidad en tres dimensiones: como producto de un determinado resultado, como producto de factores de riesgo y como consecuencia de la incapacidad para manejar esos factores de riesgo.

Por tanto, al analizar esta situación se determina que el camino todavía es largo hacia el cumplimiento del objetivo de Hambre Cero, lo que obliga a los gobiernos a seguir sus esfuerzos y a impulsar otras políticas públicas para prevenir los riesgos futuros que amenacen la seguridad alimentaria.

Es importante asegurar la disponibilidad, el acceso, el uso y la permanencia de los alimentos, con la posibilidad de encontrar respuestas adecuadas respecto a las características del territorio, para luchar contra el hambre y asegurar una nutrición de calidad y en cantidad a su población.

También se debe compartir e intercambiar experiencias y buenas prácticas. Identificar maneras de fortalecer los esfuerzos existentes, de reflexionar sobre nuevas medidas de lucha contra el hambre y saber cómo se puede aprovechar los intercambios de iniciativas y experiencias que se han generado sobre el tema.

El objetivo no es solo implementar políticas públicas de corto plazo para dar respuesta a un problema actual, sino también tener una mirada a largo plazo, tomando en cuenta las tendencias mundiales que debilitan la seguridad alimentaria y aumentan la vulnerabilidad de las poblaciones.

En Turismo | ¡GUAYAS LO TIENE TODO! [®]



GUAYAS
IMPARABLE!





Cooperación y productividad,
las claves de la alimentación en
Manabí, tras el terremoto

Ya han pasado dos años del terremoto más devastador de las últimas décadas en Ecuador y, sin lugar a dudas, hay desafíos que se vivieron y no se han contado, pese a la relevancia que tuvieron en su momento.

Minutos más tarde de la tragedia, un sábado 16 abril de 2016, mientras los manabitas se enfocaban en salvar las vidas de los centenares de heridos que padecían bajo los escombros, la tarea de distribuir alimentos y agua para los afectados se convertía en lo más importante conforme pasaban las horas.

Lo que se buscaba era garantizar los alimentos necesarios para evitar una posible crisis alimentaria, por los efectos que se dieron a raíz del fuerte sismo: mercados colapsados, como el de Portoviejo y el de Tarquí, en Manta; abarrotes cerrados por temor a la inseguridad y especulación de precios. Sin embargo,

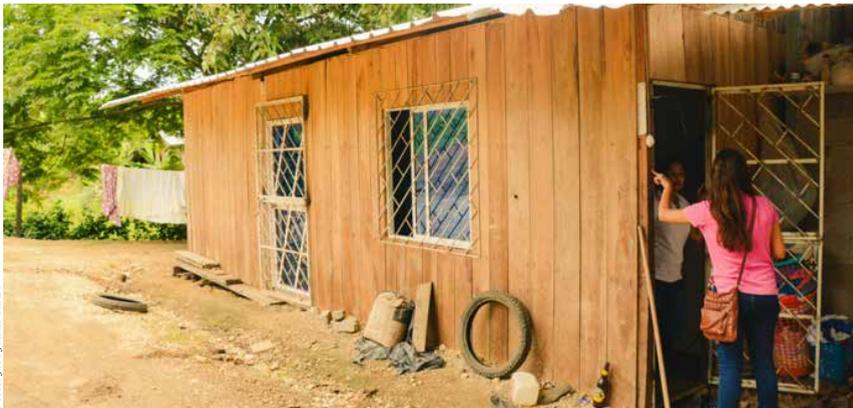
Durante la crisis, varias familias manabitas se beneficiaron de las donaciones de alimentos llegados a la zona desde varias ciudades.

nunca hubo tal crisis, asegura la viceprefecta de Manabí, Clara Zambrano, quien lideró la entrega de víveres desde el Gobierno Provincial.

Ese domingo, a las 07:00, empezaban a llegar, desde varias ciudades del país, los primeros vehículos con comida. Contenían enlatados, fundas de arroz, galletas, agua en botella, entre otros alimentos básicos.

El patio de la empresa pública Manabí Construye, ubicado en Portoviejo, fue un centro de acopio. Desde allí se distribuían donaciones, tanto para la zona urbana como para la rural.

Paola Morales y su familia fueron beneficiadas. Ella vive en el barrio María Auxiliadora, del cantón Sucre, y recuerda con tristeza su imposibilidad al momento de preparar los alimentos para sus cuatro hijos. “Cuando pasó el terremoto no teníamos ahorrado nada. Mi esposo estaba sin trabajo y la casa mixta donde vivíamos se derrumbó. Solamente quedaron las paredes de la cocina”, comenta Paola, quien a la fecha sobrevive en una vivienda improvisada de caña y zinc, frente al terreno del derrumbe.



Fotos: José Julián Castro



Reconoce que las donaciones de comida ayudaron a su familia a sobrevivir durante los primeros días de la tragedia, hasta que su cónyuge consiguió trabajo desarmando y reconstruyendo otras casas afectadas.

“También nos trajeron agua y eso fue un alivio porque los precios de las botellas estaban muy altos y ya casi no quedaban en las tiendas”, sostiene.

Tanto en Sucre como en la mayoría de cantones afectados de Manabí, las familias cenaban a las 17:00 o hasta máximo las 18:00. La razón es que no había energía eléctrica, como consecuencia del terremoto, y eso obligaba a cocinar y servir los alimentos tan solo con la luz del día. Fueron momentos duros que hasta hoy dejan secuelas en su forma de vivir.

Sin embargo, para la viceprefecta Zambrano, hablar del desastre también es rememorar la solidaridad de todo el país. A falta del líquido vital, recuerda que una empresa privada de Ambato les envió decenas de tanques de agua que sirvieron para distribuir a cada junta parroquial. “Los presidentes

de las juntas llevaban alrededor de 800 litros, cada dos o tres días, para diferentes comunidades”. Las zonas rurales, a diferencia de las urbanas, dependen de la distribución de agua a través de camiones tanqueros. Cuando ocurrió el terremoto, las tuberías colapsaron y el suministro de agua se suspendió por falta de energía eléctrica.

La zonificación permitió un trabajo eficiente, favoreció a 21 000 familias

La provincia de Manabí está dividida en nueve zonas de trabajo, según la Prefectura. En cada una de ellas permanece un grupo de maquinarias que ejecutan las obras dentro de la jurisdicción designada. Esta organización permitió favorecer a alrededor de 21 000 familias de Chone, Calceta, Montecristi, Manta, Jaramijó, Tosagua, Rocafuerte, Flavio Alfaro, Jama, San Vicente y Sucre con la entrega oportuna de víveres y la adecuación de caminos vecinales para que las donaciones lleguen, sin mayores contratiempos, hasta las viviendas más alejadas. Al pasar los meses, los funcionarios del Gobierno Provincial empezaron

a racionar los alimentos, según las necesidades de cada hogar. Previamente realizaron un estudio, casa por casa, que revelara datos importantes, como el número de miembros que habitan la vivienda, personas con discapacidad o personas que trabajan. Así se logró entregar equilibrada y eficientemente las donaciones que, con el paso del tiempo, iban disminuyendo.

Entre otras entidades, el albergue Matías Mujica y la Sociedad de Lucha Contra el Cáncer (Solca) fueron incluidas en el programa Unidos por Manabí.

Vicenta Zambrano lleva 40 años viviendo en Pedernales. Con tesón, comenta que fue una de las pocas personas que luego de la tragedia permaneció en ese cantón. “Pedernales quedó desolado, sin lugares a donde ir a comprar. La gente se iba a Guayaquil, a Santo Domingo. Yo me quedé y me dediqué a cocinar para los rescatistas, con víveres que nos daban los gobiernos y hortalizas que traía la gente del campo”, describe la mujer, sentada afuera de su casa, en donde alquila duchas para los turistas.

Una alimentación balanceada

Si bien hubo una extensa ayuda humanitaria con alimentos no perecibles, procesados y hasta importados, lo más destacable fue la capacidad de la producción manabita para garantizar la plena seguridad alimentaria. Es que el término no solo hace referencia al consumo de alimentos o a la cantidad calorífica adquirida, sino que existe seguridad alimentaria cuando “las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias”. Así lo contempla la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés).

Manabí posee un suelo fértil en una superficie, aproximada, de 18 900 km², la quinta más grande del país después de Pastaza, Morona Santiago,

Orellana y Sucumbíos. Además, sus 350 kilómetros de costa permiten a diario la pesca artesanal. En sus campos se cría ganado (vacuno, porcino y caprino). Eso significó que no hubo escasez de alimentos ni desequilibrio de los nutrientes esenciales para una buena alimentación; al menos no por el lado productivo.

La zona sur que integra los cantones Jipijapa, Paján, Puerto López, Santa Ana, 24 de Mayo y Olmedo produce una diversidad de granos como el maíz, maní, arroz, fréjol tierno y café; hortalizas como el pimiento, habas, yuca, plátano, tomate y ají; y frutas como el melón, banano,

maracuyá, cacao, naranja, limón y caña de azúcar. En la zona centro y centro-norte, en donde están Portoviejo, Rocafuerte, Jaramijó, Bolívar, Junín, Pichincha, Tosagua y El Carmen se cosecha cebolla perla, yuca, caña de azúcar, mandarina, plátano, entre otros alimentos. De hecho, según los cálculos de la Dirección de Fomento Productivo del Gobierno Provincial, alrededor del 35% de la producción de maíz, café, cacao, plátano y naranja de Manabí, se

La zonificación buscaba garantizar los alimentos necesarios para evitar una posible crisis alimentaria.





quedan para el consumo local y nacional, mientras el porcentaje restante se exporta.

Las zonas menos afectadas por el terremoto, como La Manga del Cura, perteneciente al cantón El Carmen, entregaron productos agrícolas a sus hermanos manabitas, horas más tarde del sismo.

Elsa Guerrero vive en una ladera de Pedernales y considera un acierto que dueños de tierras les hayan ofrecido sus productos y anhela a futuro tener un terreno donde sembrar. La Prefectura de Manabí reconoce la importancia de incentivar el cultivo

familiar orgánico, libre de pesticidas químicos que abaraten la producción.

“Uno de los programas que está en nuestra competencia es el apoyo técnico al sembrío de huertos. También apoyamos la reforestación y el cuidado de las fuentes hídricas”, determina la viceprefecta Zambrano.

El desarrollo de estos planes servirá para ir a la vanguardia del esquema general del Buen Vivir, cuyos ejes ya están planteados y aprobados, y que constituyen el principal mecanismo para una subsistencia digna en épocas de crisis.

Datos aproximados de la producción agrícola y de pesca artesanal en Manabí

CULTIVO	TONELADAS MÉTRICAS ANUALES	% CONSUMO LOCAL	% CONSUMO NACIONAL	% EXPORTACIÓN
Maíz	283 000	30% para consumo humano y animal	70%	
Café	48 500	5%	25%	70%
Cacao	38 000	10%	25%	65%
Plátano	950 000	15%	20%	65%
Naranja	93 150	15%	85%	
Captura o desembarque de pesca artesanal	9 000	20%	25%	55%

Fuente: Dirección de Fomento Productivo del Gobierno Provincial de Manabí



ADMINISTRACIÓN 2014 - 2019



 www.sucumbios.gob.ec

 [@GADPSucumbios](https://www.facebook.com/GADPSucumbios)

 [@gadpsucumbios](https://www.instagram.com/gadpsucumbios)

 [@GADPSucumbios](https://twitter.com/GADPSucumbios)

 [GADP Sucumbios](https://www.youtube.com/GADPSucumbios)



Fotos: Xavier Caivinagua

Una red de leche dinamiza la economía de los pequeños ganaderos de El Oro

Programas de economía popular y solidaria, como el implementado en esta provincia, se alinean con el objetivo de garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, planteado por la Organización de las Naciones Unidas.

① El trabajo en la planta de lácteos de la Asociación de Pequeños Ganaderos de la parroquia Salvias, del cantón Zaruma, empieza con los primeros rayos del sol. La leche que usan como materia prima es entregada por 44 socios que antes no sabían cómo aprovecharla al máximo. Hoy la convierten en queso, yogur y diferentes tipos de manjar. “Este proceso ha sido largo, vamos a los dos años y medio de organización y estamos empezando a trabajar. Si crecemos, aumentaremos el personal”, cuenta Rolando Vera Macas, socio de la microempresa.

Salvias es un poblado rural, ubicado a dos horas de Machala y rodeado de grandes montañas que pintan el paisaje de verde. Es una zona de gran riqueza ganadera. Ahí funciona uno de los centros de acopio y plantas de procesamiento de lácteos que forman la Red de Leche en El Oro. La de Salvias es la séptima microempresa que abre en esa provincia desde 2015, como fruto de un proyecto que busca fortalecer la seguridad alimentaria de la población y agrupa, aproximadamente, a 700 productores.

La ganadería ha sido históricamente un sector clave para la economía nacional y es una de las principales fuentes de ingresos para los pobladores rurales, pero las condiciones y los beneficios no son iguales para todos. Los pequeños y medianos productores no siempre tienen un trato justo en la comercialización, según Andrés Weirack, funcionario del Gobierno Provincial de El Oro.

La Red de Leche es una iniciativa que busca formar cadenas cortas de comercialización del producto, sin intermediarios; así, los ganaderos se benefician del precio y también encuentran otras formas de aprovechar su producción. Los programas de economía popular y solidaria, como este, se alinean con el objetivo de garantizar la seguridad y soberanía alimentaria planteado por la ONU (Organización de las Naciones Unidas), dice Weirack.

En este programa participan diferentes actores: gobiernos locales, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, y los pequeños ganaderos. “Siempre trabajamos en conjunto para optimizar los recursos y beneficiar a los pobladores”, cuenta Cristian Ra-



mírez, técnico de la Prefectura de El Oro.

Por ejemplo, para construir el centro de acopio de Salvías, se firmó un convenio entre cuatro entidades: la Prefectura, que aportó con maquinaria; el Municipio de Zaruma, con agua potable y alcantarillado; el Magap, con la instalación del espacio, que incluye un equipo de laboratorio y un tanque de almacenamiento; la Junta Parroquial, que apoyó con el cuarto frío. La población puso la mano de obra.

El equipamiento es fundamental para que los ganaderos puedan aprovechar mejor su producto. La leche debe estar siempre fría, a una temperatura de 4 grados bajo cero. Eso ya es posible con los tanques de almacenamiento. Cuando los productores no disponían de esos sistemas debían vender rápido y eso les obligaba a bajar los costos. Además, en muchos casos, las fincas están a distancias muy largas de los centros de recolección.

Esta provincia es una de las principales productoras de proteína animal en Ecuador. Pero este potencial no siempre era aprovechado, explica Vera. Por lo general, los pequeños ganaderos solo venden la leche y tienen que ajustarse a las reglas del mercado. Con este proyecto dan un paso más y se convierten en microempresarios, aprovechando

la materia prima de la que disponen. De acuerdo con datos del Gobierno Provincial de El Oro, antes, en toda la provincia se procesaban 1 200 litros de leche al día. Actualmente, esta cifra ha alcanzado los 25 000. Entre los principales derivados está el queso, que es lo que más se consume en la provincia; pero para diversificar la producción, también procesan manjar de diferentes variedades, queso crema, yogur y mantequilla.

Para llegar a ese nivel, los productores reciben capacitación y asistencia sanitaria. El clima suele ser un problema para los ganaderos, por eso la capacitación en producción, conservación y almacenamiento de pastos es importante, para que durante la época de estiaje, que, por lo general va desde julio hasta diciembre, el alimento para el ganado esté seguro y eso garantiza la producción lechera.

A las prácticas de producción y comercialización se suma otra que es muy importante: el manejo sostenible de la actividad ganadera. El Ministerio de Agricultura y Ganadería implementó un programa, con el apoyo de la FAO y el financiamiento del Fondo para el Medio Ambiente Mundial, con el que busca revertir la degradación de tierras y reducir el riesgo de desertificación en zonas vulnerables.



La Red de Leche, una iniciativa que forma cadenas cortas de comercialización del producto, sin intermediarios.

A través de este programa, los ganaderos han recibido capacitación en pastoreo, alimentación adecuada y elaboración de ensilaje. También contempla el mejoramiento genético y aumento de la producción lechera y de carne.

La práctica de la ganadería sostenible todavía es un reto en este sector, pero debido al crecimiento que ha tenido la Red Lechera, el Gobierno Provincial ha decidido buscar asesoría técnica para complementar el proceso productivo y de comercialización que llevan a cabo los pequeños ganaderos.

La capacitación, junto a la implementación tecnológica, les ayuda a elevar el valor de su trabajo. “Eso nos incentiva mucho”, dice Wilfrido Romero, jefe de planta y procesos productivos del centro de acopio, que funciona en la parroquia Huizhaguíña del cantón Zaruma.

Una de las condiciones de este proyecto es el trato justo a los productores. “A ellos se les paga USD 0,50 el litro, depende de la época; ahora estamos en invierno y se vuelve complicada la comercialización y baja un poco el costo, pero en verano sube”, explica Ramírez.

En este proyecto, la venta ya no tiene intermediarios. “Ese ha sido nuestro principal problema”, se lamenta Vicente Macas, gerente de la Cooperativa Unión Ganadera. “Estamos sujetos al precio que ellos nos ponen. Si nos dicen que por el queso no pueden pagarnos más de USD 1,30 la libra, pues hay que venderles. ¿Qué hacemos cuando el intermediario no quiere comprar? Yo le digo hermano: ‘págame a dólar, llévatelo porque yo no lo puedo botar, alguna cosa me has de dar’. Eso hizo que la gente comenzara a abandonar las fincas”, cuenta.

Ahí nació la idea de asociarse para convertirse en microempresarios. “Nos reunimos los que quisi-

①



Iglesia de Salvias, en Zaruma.



mos continuar; al principio fuimos 60 productores, ahora estamos 15, los valientes”, recuerda Macas. Aunque es la cooperativa con más tiempo de existencia, aún tiene dificultades que superar. Ahora buscan asesoría y capacitación para lograr colocar sus productos en los supermercados grandes a escala nacional. Por ahora los comercializan en Machala, Piñas, Portovelo y Zaruma.

Macas es muy entusiasta y se lo transmite a los socios. “Esto tiene futuro, nuestro trabajo beneficia no solo a los productores, es toda una cadena. Le hemos dado mucha vida a la comunidad, era una parroquia totalmente muerta, no había mucho movimiento económico; hoy sí, porque ya vienen los muchachos con el asunto de la leche, van comprando arroz, azúcar y todo crece; la gente está muy contenta”, asegura.

En esta asociación trabajan con un propósito claro: que los productores no abandonen sus tierras. “Yo les dije, en una reunión, al Ministro de Agricultura y al Prefecto, que si descuidan el campo, la ciudad no come”.

Los programas de economía popular y solidaria están alineados con el objetivo de garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, planteado por la ONU. El fortalecimiento de los pequeños productores es un factor realmente importante para garantizar la disponibilidad y el acceso a los alimentos, sobre todo en las áreas rurales.

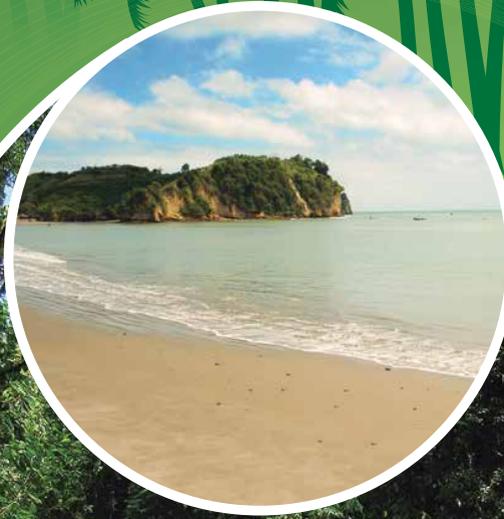
Uno de los retos que se ha planteado el Gobierno Provincial es aumentar la producción, para garantizar la disponibilidad de alimentos y mantener la cadena laboral que se ha formado con la Red de Leche. “Cuando asumimos la Prefectura nos dimos cuenta de que como provincia solamente producíamos el 12% de lo que consumíamos y eso es grave, porque nos deja una balanza comercial negativa”, explica el prefecto de El Oro, Esteban Quirola. “Comprábamos muchos productos a la Sierra Central, teniendo nosotros una parte alta, aunque somos provincia costera. Eso hoy en día es distinto: 67% de lo que comemos es producido aquí. Eso ha dinamizado la economía y nos ha permitido tener una soberanía real”.

Prefectura de Esmeraldas

Esmeraldas piedra preciosa, tallada en el más hermoso tapiz, con variados paisajes de ensoñación para el disfrute de todos los gustos, verde Esmeraldas, bello jardín cobijado por el agreste paisaje continental de cascadas, ríos y manglares, meciéndose al son del viento fresco del océano que se adentra para bañar sus cálidas playas. Naturaleza y armonía ambiente apacible eso y más es Esmeraldas, ven y conoce la joya del Ecuador,

*Esmeraldas
te Espera*

Trabajo y  *corazón*



La soberanía alimentaria se construye con el campesinado

Se tiene que dar prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales. La producción de alimentos, su distribución y consumo, deben ser ambiental, social y económicamente sostenibles.

En la actualidad, existe un debate bien definido entre los problemas de la agricultura y de la alimentación que padece la humanidad. Un modelo dominante del agronegocio está presente, en donde la búsqueda de la rentabilidad prima frente a las necesidades alimentarias de las personas.

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos, adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica;

La producción de alimentos, su distribución y consumo, deben ser sostenibles.

es el derecho de la población a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Por tanto, quienes producen, distribuyen y consumen alimentos son el eje central de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas.

Además, la soberanía alimentaria ofrece una estrategia para dismantelar el comercio libre, corporativo y el régimen alimentario actual. Busca encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que estén gestionados directamente por los productores (campesinos). Otro objetivo es dar prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales. Y que la producción de alimentos, su distribución y consumo, sean ambiental, social y económicamente sostenibles.

A lo largo del tiempo varias organizaciones han aportado al debate. Por ejemplo, en la 'Vía Campesina' (2013-2017) se destaca que la soberanía alimentaria es: "Poner fin al control de las corporaciones multinacionales sobre la agricultura, la vida humana y el planeta. Construir nuestra alternativa de soberanía alimentaria, reforma agraria, semillas campesinas y agroecología".

Para Fallis, 2013, (Seguridad y Soberanía Alimentaria. Journal of Chemical Information and Modeling 53) el concepto de soberanía alimentaria no se opone al de seguridad alimentaria. "La exis-



Fotos: Archivo CONGOPE



tencia del campesinado resulta fundamental para la construcción de la soberanía alimentaria”, afirman Francisco Hidalgo, François Houtart y Pilar Lizárraga, en ‘Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos’.

Por tanto es importante poner sobre la mesa varios puntos de análisis. Experiencias y mecanismos han facilitado el acceso de alimentos locales, políticas públicas locales en el fomento de la soberanía alimentaria, dificultades existentes en la construcción de la soberanía alimentaria en los territorios, compartir propuestas de distintos actores, para

proponer elementos que permitan a los gobiernos nacionales, regionales y locales, investigadores, sector privado, organizaciones no gubernamentales, entre otros, movilizar recursos en la reducción del hambre mediante esta soberanía.

Para lograr modelos locales de producción sostenibles es importante reconocer el rol que las mujeres cumplen en los procesos de producción y cuidado de la tierra, sin discriminaciones de las que son sujetas en un sistema que las invisibiliza. Es importante también, lograr nuevos y mejores modelos agroproductivos que potencien la soberanía

alimentaria. Esto no se puede lograr sin el reconocimiento de que las dinámicas sociales en las que se vive, están estructuradas en sistemas opresivos, tanto con relación al sexo-género, como por la dominación de la naturaleza por parte de los seres humanos. Es necesario abordar el análisis de lo que ocurre en las familias campesinas e indígenas.

Hay que tratar temas relacionados con la contribución de las comunidades y pueblos ancestrales en la conservación de semillas y prácticas para consumo saludable. Así como resaltar la identidad, interculturalidad, sostenibilidad de la agricultura familiar campesina y los desafíos de los monopolios de producción y comercio internacional. Además, es necesario abrir un espacio para la discusión de las políticas agrarias alimentarias, de acuerdo con los objetivos de desarrollo sostenible y el rol de los actores en los procesos de construcción de la soberanía alimentaria.

Fuentes:

- Fallis, A.G. 2013. "Seguridad y Soberanía Alimentaria".



Journal of Chemical Information and Modeling 53 (9): 1689–99. doi:10.1017/CBO9781107415324.004.

- Hidalgo, Francisco, François Houtart, y Pilar Lizárraga, eds. 2014. *Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos*. Primera. Quito: Editorial IAEN.
- Proaño, Verónica, Sylvain Bleuze, y José Carvajal. 2015. "Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y gobiernos territoriales". En *SEGURIDAD ALIMENTARIA Responsabilidad de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales*, editado por Francisco Enriquez Berneo, 163–83. Quito: CONGOPE.
- Schutter, Olivier De. 2011. "Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación". Naciones Unidas Asamblea General 17572: 24.
- Sevilla Guzmán, Eduardo, y Marta Soler Montiel. 2017. "Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria". PH CUADERNOS, 191–217. Consultado mayo 12. <http://institucional.us.edu.compromiso/libreconf/docs/agroecologia.pdf>.
- Windfuhr, Michael (FIAN-Internacional), y Jennie (FIAN-Internacional) Jonsén. 2005. *Soberanía Alimentaria Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales*. Primera ed. ITDG Publishing The Schumacher Centre for Technology and Development.



Los huertos familiares, una apuesta por la soberanía alimentaria en Zamora Chinchipe





Fotos: Xavier Caivinagua

Hace dos años, Andrea Lojano empezó a reemplazar las verduras del mercado por las de su propio huerto. Ahora las tiene a solo cinco metros de su cocina, en una parcela de apenas 2 x 5 metros, que ofrece una variedad de alimentos: lechuga, col, pepino, acelga, cebolla, tomate, pimiento, nabo... que hoy brotan en un espacio que estaba destinado a ser un patio de cemento.

Andrea vive en Guadalupe, una parroquia rural de Zamora Chinchipe, en donde 560 familias ya tienen un huerto a pocos pasos de su hogar. El proyecto es impulsado por el Gobierno Provincial, como parte de una política de soberanía y seguridad alimentaria que se implementó hace dos años.

“Este programa nació de la necesidad de satisfacer la demanda de alimentos sanos de la pobla-

ción de esta provincia oriental”, explica el prefecto Salvador Quishpe. Cuando el Gobierno Provincial empezó a implementarlo, Lojano vio una oportunidad para ahorrar: “Nos faltaba el dinero, entonces le dije a mi marido que hagamos el huerto. Yo me iba al mercado con USD 20 a la semana, ahora con USD 10 me alcanza y solo compro los productos que faltan, porque casi todo lo que necesito lo tengo aquí mismo”, cuenta.

Los huertos familiares son una apuesta que recupera una práctica tradicional del campo ecuatoriano: la agricultura con producción limpia; es decir, la aplicación de técnicas ancestrales que disminuyen el uso de químicos en los cultivos, tanto para aportar al cuidado del ambiente como para preservar el valor alimenticio de los productos.

Este programa es ejecutado desde el 2016 por la

Al seleccionar el espacio a sembrar, el único requisito es que la parcela debe estar junto a la vivienda familiar.

empresa pública Agrozachimp, creada por el Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. Tiene tres objetivos: bajar el índice de desnutrición infantil, mejorar la alimentación de los pobladores y aportar a la economía mediante la venta de los productos.

El Prefecto indica que este proyecto está alineado con uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para el 2030: Hambre Cero, que busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover una agricultura sostenible. Este propósito exige sistemas de producción alimentaria sostenibles y prácticas agrícolas resilientes. Según la Organización de las Naciones Unidas (ONU), las iniciativas encaminadas a esta meta han avanzado considerablemente desde el 2000.

El proceso empieza con la selección del espacio para instalar los huertos. La única condición es que la parcela esté junto a la vivienda familiar. No es necesario que tenga terreno fértil, se pueden aprovechar los espacios subutilizados, como terrenos vacantes, áreas no construibles, incluso algunos huertos se han construido sobre cemento. El siguiente paso es la construcción de la infraestructura: un techo de plástico sostenido por pilares de madera o metal, para proteger los cultivos.

Cuando se implementa el huerto, cada beneficiario recibe cuatro sacos de abono orgánico, que es producido por Agrozachimp, un paquete de semillas, animales de crianza (cuyes, gallinas y tilapias) y capacitación. Para lo último y para la asesoría a las familias, el Gobierno Provincial cuenta con nueve técnicos, uno por cantón.

①

Lo primero que les enseñan es a preparar abono orgánico y pesticidas naturales, esa será la base de una producción limpia. También les explican cómo sembrar: “Tenemos dos principios básicos: la asociación y la rotación”, explica David González, el técnico responsable del cantón Zamora.

Se refiere a dos principios propios de la tradición campesina. La asociación consiste en sembrar, al mismo tiempo, distintos tipos de cultivos que sean compatibles. Eso permite aprovechar los nutrientes del suelo, la luz solar y una menor aparición de plagas. Esta práctica es una herencia de los pueblos indígenas americanos, que en los últimos años se la ha rescatado en la agricultura orgánica.

La otra condición es la rotación, que consiste en sembrar en un mismo lugar, pero en distintos ciclos, plantas de familias variadas y con requerimientos nutritivos diferentes. Esta es una práctica recomendada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), para conservar mejor el suelo y minimizar el daño al medioambiente.

El primer viernes de marzo, David González recorre los huertos del cantón Zamora. Después de visitar cuatro casas hace una observación: “Si se fija, en los lugares que visitamos, las personas han trasplantado hace poco las plantas, siguien-





do el calendario lunar. Eso quiere decir que están aplicando los consejos que les damos". Las fases de la luna han guiado por muchos años las actividades agrícolas. Ese calendario les permite saber cuándo sembrar y cosechar según el tipo de planta, cuándo trasplantar, podar, injertar o colocar abono, por ejemplo. Son conocimientos que este proyecto busca mantener y compartir.

En el recorrido, González se muestra orgulloso del trabajo de las familias. La dedicación que le ponen a sus huertos es notoria. En la casa de Inés Cuenca, una porción de tierra llena de escombros se convirtió en un terreno fértil de hortalizas, legumbres, frutas y plantas medicinales. "Fue un poco difícil, le pusimos una cobertura orgánica para que no crezca la maleza y construimos terrazas para mejorar el suelo", cuenta la mujer.

El proyecto ha tenido buena acogida. Para abastecer los pedidos que reciben e implementar los huertos, el Gobierno Provincial firmó convenios con los gobiernos parroquiales. "Como no tenemos los recursos suficientes, siempre tenemos esta minga de trabajo", cuenta Rita Japón, presidenta del GAD Parroquial de Guadalupe. Solo en este lugar, este año han recibido 60 solicitudes. Entre las dos instituciones dotan de infraestructura, abono, semillas y asesoría técnica. Los beneficiarios ponen terreno, madera, cemento y la mano de obra.

En esta parroquia, además, hay un vivero en donde conservan las semillas que reciben los beneficiarios. La mayoría es de variedades locales. "Nos interesa mantener las especies propias, pero también compensar los productos que no se dan acá", cuenta González. Todo este proceso, desde la selección de semillas, el manejo de la tierra, hasta el cuidado de los cultivos, garantiza que los alimentos que consumen las familias sean realmente sanos, añade el técnico.

En Ecuador, la malnutrición está muy ligada

El principio de un huerto familiar es producir para consumo propio. En ocasiones, si hay excedentes se pueden comercializar.

a los malos hábitos alimenticios; por eso, según Japón, es importante educar a las personas en ese aspecto. "En el campo es muy común que la gente saque sus productos naturales a vender y que, con lo que gane, compre alimentos procesados. Hay un porcentaje que está cambiando eso, pero tenemos que enseñarles a alimentarse", asegura la líder parroquial. La prioridad son los niños. "Es una cadena, si tenemos niños bien alimentados, garantizamos que van a crecer sanos y a rendir mejor académicamente, es una inversión a largo plazo", asegura.

Mariana Amay tiene 12 parcelas de cultivos en su casa; ella comenta que ahora está aprendiendo a cambiar la

forma de alimentarse, porque desde que tiene su huerto, en su cocina hay más hortalizas y legumbres. "Si sembramos, sabemos que vamos a consumir algo natural, por eso lo que cosechamos es, principalmente, para el consumo, lo que se queda lo vendemos", cuenta.

El principio del huerto familiar es producir para consumo propio, pero hay ocasiones en las que hay un excedente, que se puede comercializar. Los sábados, en las plazas de las parroquias de Zamora Chinchipe, pequeños grupos de productores, básicamente mujeres, desde muy temprano ofrecen una variedad de alimentos cultivados de forma saludable: hortalizas de hojas grandes y colores muy vivos, tubérculos y frutas propias de la zona.

Antes del mediodía, las mujeres vuelven a casa, algunas aprovechan para hacer las compras de la semana, pero sus bolsas ahora pesan menos. Explican que adquieren solo lo necesario, que la mayoría de los productos para alimentarse ya los tienen en casa, que están tranquilas si no les alcanza el dinero porque algo dará el huerto.

"Aunque no todas lo saben —dice González— ellas están haciendo algo importante, no solo por sus propias familias, también por la comunidad".



El rol de los provinciales pa objetivo: Ha

Por René I

Foto: Xavier Caivinagua

Si la producción de alimentos en Ecuador se distribuyera de manera equitativa, no tendríamos problemas de hambre o desnutrición crónica. En el 2009 la oferta de kilocalorías per cápita por día fue de 2 267, cuando según el INEC se requieren 2 131 kilocalorías por día. Para complejizar aún más la situación vemos que aunque la producción agrícola ha tenido un crecimiento sostenido, ha estado dirigida a los mercados de exportación antes que a garantizar la seguridad alimentaria de la población.

La incidencia de la desnutrición en el país sigue siendo muy alta, en especial en sectores de población indígena. De acuerdo con el INEC, en el promedio nacional uno de cada cuatro niños menores de 5 años (25,3%) padece de desnutrición crónica (retardo en talla), mientras que en la población indígena la desnutrición crónica alcanza a uno de

cada dos niños (40,2%). Y el 22% de los niños menores de 5 años sufre de anemia. Si consideramos los quintiles de pobreza, encontramos que seis de cada 10 niños que están en el quintil 1 de pobreza sufren anemia (62%) .

Esto se complejiza con el problema de la mala nutrición que está en aumento. En el 2012 la obesidad afectó al 8,6% de niños menores de 5 años. Las enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes y la hipertensión, vinculadas en parte a la mal nutrición, se han convertido en un problema de salud pública y su crecimiento es considerado una epidemia.

La tasa de sobrepeso y obesidad en la población de 20 a 60 años es de 62,8%. A ello, se suma la alimentación inadecuada, donde la publicidad de alimentos no saludables motiva a ingerir más grasas y



Los gobiernos para alcanzar el Hambre Cero

arenas

azúcares de lo necesario, lo que promueve hábitos poco saludables entre la población.

Frente a esto, el tema de la soberanía alimentaria aparece como política estratégica del Estado ecuatoriano en la Constitución. El enfoque de soberanía implica intervenir en temas estructurales, como el acceso a la tierra y al agua, la protección a las semillas de plantas o variedades endémicas, la definición de políticas agrarias por parte de los pueblos y nacionalidades. Y en todos estos temas, se reconocen las graves disparidades en la distribución de la tierra, en el acceso al agua y a la tecnología entre los grandes y pequeños productores.

Para atender esta problemática, el país tiene que atravesar un laberinto institucional, complejo por tratarse de temas multisectoriales que requieren del trabajo conjunto de varios actores vinculados

a la producción agrícola, salud, nutrición, comercialización, control de mercados, saneamiento, por mencionar solo algunos. Y porque la Constitución asignó al nivel de gobierno regional la competencia exclusiva del fomento de la soberanía alimentaria (artículo 262, numeral 8), así como la competencia complementaria de impulsar las políticas de investigación e innovación del conocimiento (art. 262, núm. 6). Sin embargo, el nivel regional no existe y su posible creación parece inviable, luego de que se suspendiera, con las enmiendas constitucionales de 2015, el plazo para su conformación.

Los altos niveles de desnutrición y malnutrición en el país dan cuenta de la falta de políticas adecuadas. Es necesario cambiar el enfoque de trabajo en la lucha contra el hambre y, en este contexto, urge analizar los problemas que existen entorno a la seguridad y soberanía alimentaria a escala local.



Foto: Marx Baquero

En los territorios estos problemas se vinculan más a los mecanismos de abastecimiento, las relaciones campo-ciudad, el modelo de desarrollo rural, la evolución del sector agroproductivo, y los patrones de consumo de alimentos, que a los promedios de kilocalorías. Todos estos temas varían entre cantones y provincias, estableciendo dinámicas diversas influidas por la cultura local, los ecosistemas y las condiciones socioeconómicas propias de cada territorio.

Planteamos que la lucha contra el hambre y la consecución del objetivo Hambre Cero, junto con los demás Objetivos de Desarrollo Sostenible, requieren de acciones locales concretas. Los territorios provinciales y cantonales pueden complementarse para promover acciones, como el mejoramiento de la productividad, la adecuación de los sistemas agroproductivos territoriales, el mejoramiento de las redes de abastecimiento y de los mercados, los circuitos de comercialización, el mejora-

miento de los servicios logísticos, entre otras, que pueden impulsar una condición de seguridad alimentaria y reducir la vulnerabilidad de la población ante fenómenos de desabastecimiento o falta de acceso.

Asimismo, es necesario un trabajo local en los temas de nutrición, sea para promover un consumo responsable, complementar la dieta de la población vulnerable, en especial mujeres embarazadas, niños y tercera edad, o para atender a aquella población que tiene limitado acceso a los alimentos. Iniciativas como los bancos de alimentos, almuerzos escolares o complementos alimentarios tienen un gran potencial para mejorar su efectividad y pertinencia cuando los criterios locales los orientan, y se produce una vinculación adecuada con el sistema de salud, en un enfoque de salud preventiva y de trabajo en sus factores condicionantes.

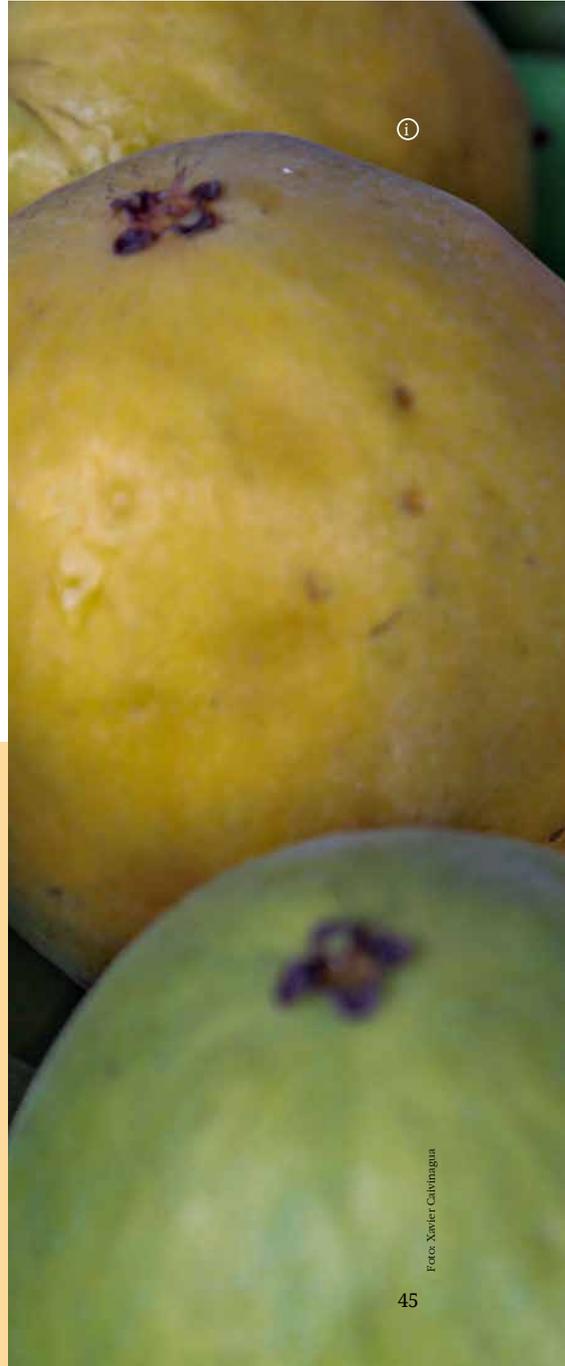
No todo puede ser atendido desde políticas públicas. Actuar frente a la malnutrición y desnu-



Foto: Xavier Caivinagua

trición requiere el compromiso del sector privado para la adopción de prácticas responsables de producción, comercialización y consumo, así como el involucramiento de la sociedad civil, que promueva cambios en los hábitos de consumo no saludables y se empodere con información adecuada sobre sus derechos y las condiciones de los alimentos. Se precisa en especial la intervención de los profesionales de la salud. Sin duda, el comprometimiento de los actores es imprescindible, pero el rol público en el territorio es vital para proteger la salud de sus ciudadanos.

Llenar este vacío es necesario. Los gobiernos provinciales del Ecuador han realizado muchas acciones en el campo de la seguridad alimentaria, centrándose en la temática de la producción agroecológica y de los pequeños productores, y su distribución con mecanismos como las ferias locales. Como se observa en esta revista, también se han



①

Foto: Xavier Caivinagua

Los altos niveles de desnutrición y malnutrición responden a la falta de políticas. Hay que cambiar el enfoque de la lucha contra el hambre.

producido proyectos vinculados a la atención de la población vulnerable. Sin embargo, las competencias establecidas en la Constitución y en el Cootad son un limitante de la acción de los GAD. Por ello, es urgente definir el sistema de competencias de la seguridad y soberanía alimentaria, y lograr un tratamiento integral de estos temas.

Los gobiernos provinciales demandan la competencia de fomento de la soberanía alimentaria que, por no existir las regiones, ha quedado en el vacío. Y solicitan, igualmente, un trabajo coordinado de los ministerios y de los actores locales en el territorio, que puede ser articulado por los gobiernos provinciales en su rol de intermediación. Solo así el objetivo Hambre Cero podrá ser alcanzado en el mediano plazo, pues en el país existen condiciones para lograr esa meta, pero se requiere el trabajo mancomunado y orientado a cumplir el derecho a la alimentación para todos, sin que nadie se quede atrás.





MAPA DE UBICACION



Mariposario

PARAISO AWÁ



CARCHI TURÍSTICO 18

20



CARCHI
PREFECTURA
construimos bienestar



Un trabajo conjunto para una **correcta** **nutrición**

Foto: Xavier Calvingana



Foto: Xavier Calviniagua

Los problemas de nutrición también son una respuesta a los cambios de estilo de vida y la industrialización. Sobrepeso, obesidad, anorexia o bulimia son la otra cara de la lucha contra el hambre y la desnutrición.

El consumo insuficiente, desequilibrado o excesivo de macro y micronutrientes causan problemas de salud, lo que trae dificultades para el trabajo y el aprendizaje. Por tanto, los costos sociales y económicos vinculados a los problemas de nutrición y desnutrición no solo implican cargas para los sistemas de salud, sino que son limitantes para los procesos de desarrollo, en general.

En países con altos niveles de pobreza, la desnutrición en todas sus formas está presente. En especial, afecta a los grupos vulnerables, como niños y mujeres embarazadas, al disminuir sus defensas y dejarlos a expensas de contraer cualquier enfermedad infecciosa, padecer trastornos físicos (retraso en el crecimiento, ceguera, anemia, etc.) y otros males graves, como los trastornos cognitivos.

En algunos países, incluso, hay contradicciones importantes. Se observa un superávit en la disponibilidad de alimentos (medida como valores calóricos de la producción); sin embargo, una porción de hogares no cuenta con los recursos para acceder a una cantidad mínima de comida.

Esto impulsa a la ejecución de programas de redistribución de alimentos, promover el consumo responsable, mejorar los mecanismos de distribución y plantear mecanismos de complementación de micronutrientes (programas de desayuno o almuerzo escolar, entre otros), que sean un complemento a programas de lucha contra la pobreza.

Según la FAO, para prevenir y erradicar los problemas alimenticios y de desnutrición es clave comprender sus causas.

También se encuentran poblaciones que, habiendo superado la problemática del hambre, vuelven a padecerla. Esto depende de los 'shocks' idiosincráticos imprevistos que afectan la estabilidad de los ingresos de las familias o la disponibilidad de alimentos para un territorio determinado.

Por tanto, no solo es importante establecer mecanismos que atenúen los momentos de crisis, son clave los programas que generen resiliencia en la población, es decir, que le permita superar circunstancias traumáticas por la falta de provisiones.

Otro de los factores que también afecta a los problemas de nutrición son los cambios de estilo

de vida y la industrialización. ¿Por qué? Se presentan problemas de sobrepeso y obesidad, como respuesta a una alimentación con exceso de macronutrientes. La población también padece de anorexia o bulimia por una incorrecta ingesta de comestibles. Frente a ello, se puede lograr avances importantes mediante mecanismos de comunicación, como la propuesta de semáforos nutricionales que se aplica en Ecuador.

Según se indica en: 'FAO (2017) Panorama de la seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe, Sen. A, (2000) Desarrollo y libertad', "la prevención y erradicación de los problemas alimenticios y de desnutrición requieren una amplia comprensión de sus causas, que pueden ser diferentes en territorios, familias o personas. Una adecuada identificación de los perfiles de población en riesgo y un mecanismo de monitoreo de sus condiciones, puede facilitar la toma de decisiones y orientar a medidas adecuadas".

La distribución de competencias de los gobiernos regionales permite, en algunos casos, que sean proveedores de programas de salud. En otros, de servicios que inciden en los factores coadyuvantes

de la salud, como programas de educomunicación, servicios complementarios o la preocupación por la salud de los ecosistemas. Se debe analizar problemáticas vinculadas a las relaciones entre salud y alimentación, como desnutrición y mala nutrición, los mecanismos de educación y atención a la salud.

También hay que tomar en cuenta a los programas centrados en temas nutricionales para atender a la población más vulnerable, o a aquella que presenta problemas de mala alimentación. Se debe compartir experiencias vinculadas a la lucha contra problemas nutricionales en los territorios locales y regionales, vinculados a la desnutrición o la mala alimentación, con el fin de identificar buenas prácticas y promover lineamientos de trabajo.

Fuentes:

- Barret, C (2002) 'Food security and food assistance programs'. En Gardner y Rausser (editores) 'Handbook of agricultural economics'.
- Ahmed, A; Vargas, R, Smith, L.; Frankenberger, T (2009) 'The poorest and hungry: characteristics and causes'.
- FAO (2017) 'Panorama de la seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe'.
- Sen. A, (2000) 'Desarrollo y libertad'.



Foto: archivo CONGOPE

SANTA ELENA

10 AÑOS DE DESARROLLO

PLAN PROVINCIAL DE
RIEGO Y DRENAJE

VIALIDAD
PARA NUESTRA GENTE

“
Gracias al proyecto “Huelvo
Fertilizante de la Provincia”, he
logrado mejorar la productividad,
distribución y venta de mis
hortalizas y plantas medicinales.”
WILFREDO SUAREZ SUAREZ
SANTO DOMINGO DE LOS RIOS

DESARROLLO DE LA
INDUSTRIA DEL BAMBU

“ La Provincia
es nuestra esperanza de
desarrollo, nuestra ilusión
de progreso y nuestro
anhelo de cambio ”
Francisco Caceres Garcia
7 de diciembre de 2021



Comuna
San Pedro

¡Trabajo Comprobado!





Fotos: Marx Baquero

Los suelos saludables son el mejor legado para las nuevas generaciones

La Esperanza, en el sector de Tabacundo, se ha convertido en una 'parroquia verde'. Sus habitantes siembran y cosechan productos en sus parcelas, emplean procesos de agroecología que les permiten autoabastecerse y vender alimentos sanos y variados.

Suelos arenosos, difíciles de sembrar y muy poco productivos, así era el terreno en el cual, desde hace dos años, el Centro Intercultural de Capacitación y Agroecología (CINCA) funciona. Este organismo se encuentra en la parroquia La Esperanza, en el cantón Pedro Moncayo, al norte de la provincia de Pichincha. La intervención realizada, aplicando agroecología, permitió que esta tierra produzca el equivalente a USD 600 semanales en productos que se venden en Quito.

La agroecología permitió recuperar estos suelos para la comunidad. En la actualidad, en la hectárea y media que ocupa el centro, la producción de la tierra es permanente, los cultivos son variados y controlados con mucha minuciosidad.

Según Rémi Thinard, administrador del CINCA, la agroecología se trata de un sistema que respeta mucho más al medioambiente comparado, incluso, con otras actividades como la agricultura orgánica. La agroecología rescata los suelos, desarrolla biodiversidad, sistemas agroforestales y trabaja con coberturas de suelos para estimular la microbiología (parte de la biodiversidad del suelo).

Esta propuesta es completa, afirma Thinard ya que toma en cuenta también a los campesinos y agricultores. “El problema, hoy en día, es que nos impusieron la agricultura del veneno con la ‘Revolución Verde’ y resulta muy costosa para todos: para el campesino que trabaja la tierra, porque se envenena; el consumidor de estos alimentos también se envenena; y, los productores se endeudan con los bancos porque son muy caros los químicos para producir. El campesino cuando se endeuda ya no es libre de tomar sus propias decisiones, de dirigir sus cultivos y es dependiente de una industria que lo tiene arrodillado”.

Un trabajo comunitario y de voluntariado

Todos los días en el CINCA, desde muy temprano, inician las labores. Al inicio el proyecto se dio gracias a la ayuda de 350 voluntarios. Hoy hay entre seis y ocho voluntarios permanentes que vienen de diversas partes del mundo (Estados Unidos, Francia, Alemania, Australia, China, entre otros países) para trabajar en este proyecto.

①

Se procura que se queden el mayor tiempo posible, de seis a 12 meses. Cada uno de ellos tiene un proyecto específico para desarrollar y actividades que cumplir. Su paso por el CINCA es de gran importancia ya que se capacitan en esta propuesta de agroecología y bioconstrucción.

Los voluntarios tienen tareas variadas. En el centro se preparan los insumos orgánicos necesarios para el cuidado de los sembríos, los cuales son muy económicos. Esta elaboración se enseña también a los campesinos de la zona, para que el modelo de agroecología se replique en otros cultivos locales.

Alienor Quiblier llegó de Francia hace, aproximadamente, tres meses y tiene 25 años. Ella participa en el proyecto de producción de semillas con el objetivo de rescatar aquellas que son ancestrales y recuperarlas para sembrar en los campos del CINCA. Alienor encontró un anuncio en Facebook, en el cual se mencionaba que requerían una persona para este proyecto y decidió aplicar a la convocatoria.

“Aquí hacemos una vida de comunidad, cada uno tiene sus turnos para cocinar y limpiar. Si hay que ayudar en alguna otra tarea lo hacemos. Nos dedicamos a nuestras labores en la mañana y por la tarde, en el auditorio, tenemos los talleres y las charlas para capacitarnos”, comenta la joven sobre sus actividades diarias.

Comunidad La Esperanza

En La Esperanza existen, aproximadamente, 160 productores agroecológicos. Muchos de ellos se han beneficiado de este proyecto, ya que han aprendido a elaborar microorganismos de montaña (parte de la microbiología), bioles (una combinación de microbiología y minerales) y abonos solventados (la parte de materia orgánica descompuesta). Además, aprenden técnicas para trabajar y mantener las coberturas del suelo y evitar en lo posible arar la tierra o emplear el motocultor.

Con estas actividades, tanto en el CINCA, como en la localidad, se ha logrado desarrollar un sue-





lo saludable para los cultivos locales, con grandes beneficios para la producción de alimentos. “La agricultura química empieza utilizando el suelo, pero lo daña y lo agota. Entonces, al inicio se vive del capital naturaleza y el capital suelo. No lo construyen, lo destruyen. El campesino lo trabaja 20 años con químicos y luego quiere entregar la tierra a sus hijos, pero estas ya no valen nada. En cambio, un campesino que trabaja 20 años de manera agroecológica, da sus tierras a sus hijos y estas valen oro”, afirma Thinard.

Los productores de La Esperanza y el CINCA se autoabastecen con su trabajo pero también lo venden. Sus artículos son los favoritos de varios restaurantes gourmet de Quito, que buscan alimentos de deliciosos sabores y con un valor agregado. También se comercializa a clientes finales en canastas y ferias, como la Feria Agroecológica de La Esperanza, que se efectúa todos los domingos, en el sector de Tabacundo.

El Gobierno Provincial de Pichincha, junto con



la organización Cedal, trabaja para certificar el sello verde de estos productores. Para garantizar la calidad de los alimentos los campesinos tienen dos veedurías de sus plantaciones cada año. “Hay una relación fuerte entre los campesinos de la parroquia La Esperanza para proteger el ambiente. Esta se ha transformado en una ‘parroquia verde’ y para que funcione debemos asegurarnos que todos jueguen bajo las mismas reglas. Por eso existe mucha vigilancia de un vecino a otro, para ver si se está llevando adelante las buenas prácticas de producción”, dice Thinar

Jaqueline Lema es una de las productoras agroecológicas de La Esperanza. Ella ha estado desde un inicio vinculada al CINCA y a la agroecología. Cataloga a este centro como un sueño que se hizo

realidad. Su esposo, Ilario Morocho, fue uno de los impulsores del proyecto. Lema afirma que las ideas de Morocho llevaron a diseñarlo. “Él siempre ha sido un soñador en el ámbito de recuperar la elaboración de viviendas de manera ancestral y alternativa, con barro, bareque y caña guadua. Busca la diversidad de siembra de productos, en este caso en la chacra andina, que es lo que se ve en este centro. Así, se recuperan varios productos que se están perdiendo, como la mashua, la oca, entre otros”.

De esta manera, el proyecto se ha ido fortaleciendo y junto a él toda la parroquia de La Esperanza. Este sector produce alimentos sanos y con un gran valor agregado, que son consumidos por la comunidad y a los cuales pueden acceder los habitantes de toda la provincia.

45 millones[®] en vías asfaltadas

		km
SARAGURO	Vía Saraguro – Tenta	10,70
LOJA – CATAMAYO	Catamayo – El Tambo – Malacatos	42,00
PALTAS	Playas – Yamana – El Carmelo	10,00
PALTAS	Panamericana – Casanga	3,15
GONZANAMÁ	Sunamanga – Sacapalca	20,00
PINDAL – ZAPOTILLO	Pindal – Milagros – Paletillas	30,00
PUYANGO	La Hoyada – El Limo	16,00
TOTAL		131,85

2.761 EMPLEOS GENERADOS





Fotos: archivo CONGOPE

La **agricultura sostenible**, ante el crecimiento de la población y los cambios climáticos

El análisis de temas específicos relacionados con la agricultura sostenible, a partir de experiencias y casos determinados, es importante; al igual que el proponer elementos que permitan a todos los involucrados destinar recursos técnicos y financieros.



Al hacer frente a un aumento de la población y a los eventos climáticos que se pueden presentar, los cuales afectarán gravemente a la producción de alimentos, es fundamental la consolidación de la agricultura sostenible. Su objetivo: “conservar la tierra, agua y recursos genéticos vegetales y animales; no degrada el ambiente y es técnicamente apropiada, económicamente viable y socialmente aceptable”, afirmó la FAO (1988).

Desde esta instancia de las NN.UU., se plantea que los ecosistemas agrícolas y el mantenimiento de la diversidad biológica son importantes para la producción de alimentos y para conservar los miedios ecológicos necesarios que sostienen la vida y los medios de subsistencia.

Por tanto, las prácticas y tecnologías de producción sostenibles implican un trabajo conjunto de las cadenas de valor de la producción, en relación con los recursos naturales. Estas prácticas incluyen los

sistemas agroforestales, la integración de la agricultura y la ganadería, y la producción agroacuícola.

El objetivo es, entonces, promover la conservación y uso de los servicios ecosistémicos y la biodiversidad en beneficio de los productores y las comunidades rurales. De esta manera, ya no sería necesario que la producción agropecuaria, la silvicultura, la pesca y la acuicultura compitan por el apoyo político, el espacio y los recursos naturales.

“La agricultura sostenible nace de la necesidad de desarrollar sistemas alternativos de agricultura, más acordes con las necesidades de la sociedad actual, que demanda formas de producción menos agresivas para el medioambiente, y que sean social y económicamente aceptables” (Villalva y Fuentes 1993).

Es así que se deben discutir temas trascendentales, como el manejo eficiente de los recursos (agua, suelo, nutrientes), ingresos y bienestar social de los

campesinos, eventos climáticos, gobiernos intermedios y agricultura familiar campesina, gobiernos locales y mantenimiento del patrimonio agrícola y su biodiversidad, de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, integralidad de los territorios y articulación urbano/rural.

Analizar temas relacionados con la agricultura sostenible, a partir de experiencias y casos determinados, para proponer elementos que permitan a los gobiernos nacionales, regionales y locales, investigadores, sector privado, organizaciones no gubernamentales, entre otros, movilizar recursos técnicos y financieros que im-

pulsen, desde el territorio, la agricultura sostenible. Hay que tener presente experiencias y mecanismos que han facilitado la conservación de los suelos para la agricultura, ejemplos de políticas públicas locales en el fomento de una agricultura sostenible, conocer las dificultades existentes y compartir propuestas de distintos actores.

Fuentes:

- 'Agroecología: teoría y práctica para una verdadera agricultura sustentable'-Miguel Altieri y Clara Nicholls.
- 'Campesino a campesino, voces de Latinoamérica: movimiento campesino a campesino por la agricultura sostenible'-Eric Holt-Giménez.





Fotos: Jorge Pérez

Las chacras, ecosistemas agrícolas que son Patrimonio Cultural Nacional

El sistema de chacras es reconocido socialmente como un espacio productivo femenino. En él se pone de manifiesto el conocimiento ancestral de rituales y símbolos que forman parte de la cosmovisión indígena.

Todavía no son las 08:00 y Ángela Cerda, de 30 años, madre de cinco hijos, se dirige hasta su chacra ubicada en Alto Tena. En una extensión de cerca de 1,5 hectáreas de terreno, ella tiene sembrada yuca, verde, cacao y varias especies frutales autóctonas de la Amazonía ecuatoriana.

La familia de Ángela es una de las tantas que en Tena trabajan dentro de este tipo de sistemas, impulsados por el Gobierno Provincial de Napo, sobre la producción de la tierra a través de las chacras.

Ulises Gutiérrez, responsable de este plan del Gobierno Provincial, afirma que buscan rescatar los métodos ancestrales de producción de la tierra para generar alimentos saludables sin que se dañe el ecosistema de la localidad. "Este método de producción tiene milenios dentro de nuestras comunidades indígenas, por eso queremos rescatarlo y así evitar que la agricultura de monocultivo dañe nuestro entorno".

Las chacras son espacios productivos que incluyen diversos sistemas agroforestales espaciales o temporales desarrollados en un claro de bosque.



Los productos que se dan en las chacras contribuyen con la adecuada alimentación de los pobladores locales.

En ellas intervienen familias que conjugan estrategias de mercado y de subsistencia, cuyos atributos lo definen como un sistema prioritario de uso sostenible de la tierra, en la Amazonía.

Rússel Chapalbay, de la Cooperación Técnica Alemana-GIZ, afirma que la producción de la tierra, a través de las chacras, es fundamental para el solvento alimenticio, económico, social y cultural de las comunidades kichwas de todo nuestro territorio.

Chapalbay indica que en este ámbito el trabajo del Gobierno Provincial ha sido fundamental, pues se creó la Ordenanza de Producción de la Tierra a través de chacras. Menciona que estas son extensiones de tierra no superiores a dos hectáreas en las que interviene una familia, que es la llamada a sembrar varios cultivos sin deforestar la selva.

Por su parte, Felipe Rosero, técnico del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), enfatiza que los componentes vegetales de la chacra muestran una alta agrobiodiversidad que puede servir para varios usos, entre los que se destaca –en primer lugar– una mejor alimentación para los productores. Así, productos propios como la yuca, plátano, maíz, arroz, fréjol, maní, papa china y camote, entre otras, contribuyen a un buen balance nutricional para las familias locales. Sin embargo, en estos lugares también se pueden encontrar especies maderables para uso doméstico y para la venta.

“El plan es tener policultivos (varias especies) que mantengan la riqueza del suelo amazónico y eviten, de esa forma, deforestar estas tierras con grandes extensiones de monocultivos (una sola especie), como pasa en otras zonas del país en las que las comunidades se ven en la obligación de deforestar grandes extensiones de tierras para sembrar una sola cosa”, comenta Rosero.



Los técnicos de las tres instituciones pusieron especial énfasis en que esta es una manera de mantener vivo el ecosistema y con él las fuentes de agua y de espacios verdes del Ecuador.

Fortaleza

Para Gutiérrez, la chacra se establece de múltiples maneras, iniciando con los cultivos anuales o temporales para luego plantar el cacao; o comenzando con el cacao para luego sembrar los cultivos anuales o temporales.

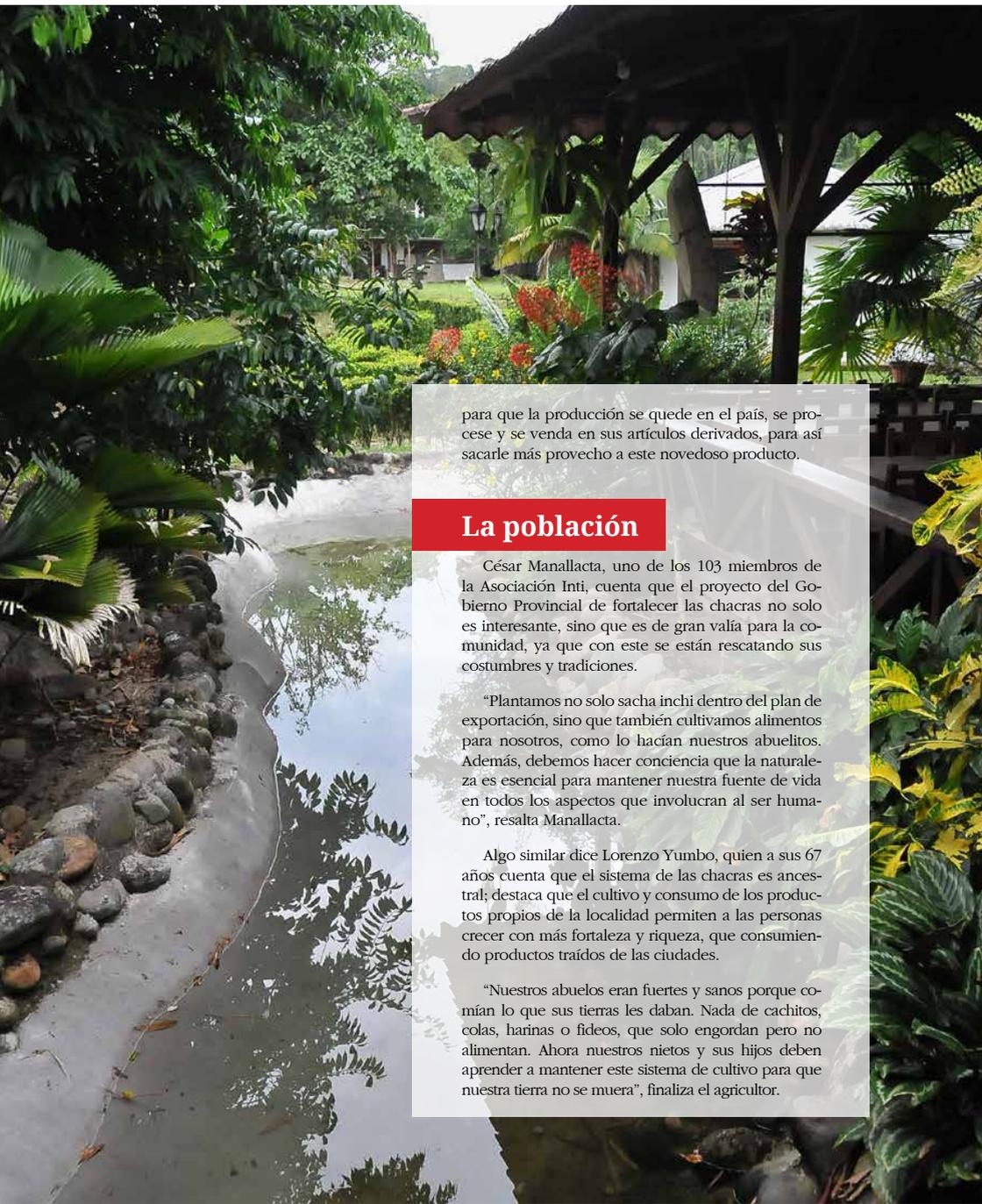
Se espera que el cultivo de cacao se mantenga por más de 10 años y que dentro de este roten los cultivos anuales de forma temporal o espacial en pequeñas áreas, a manera de mosaicos y permanentemente asociados a especies leñosas: maderables, frutales, medicinales y artesanales, entre otras.

Sin embargo, con la finalidad de ampliar el abanico de oportunidades para la producción local ancestral, se está explorando la producción de sacha inchi o ticazo, que, por su alto contenido de omega, crea expectativa en mercados internacionales del norte de América y Europa.

“Este es un plan en el que estamos trabajando fuerte, de manera mancomunada, entre todas las instituciones señaladas para mejorar la economía de nuestras comunidades, rescatando productos autóctonos sin dañar nuestra flora”, explica Ulises.

Actualmente, en la provincia de Napo son más de 130 hectáreas de terreno las que cuentan con sembríos de ticazo, todas ellas dentro de la cosmovisión de las chacras. Este producto se cosecha dos veces al mes y se entrega a una fábrica en Perú que es la que se encarga de procesarla.

El técnico del MAG señaló que están laborando



para que la producción se quede en el país, se procese y se venda en sus artículos derivados, para así sacarle más provecho a este novedoso producto.

La población

César Manallacta, uno de los 103 miembros de la Asociación Inti, cuenta que el proyecto del Gobierno Provincial de fortalecer las chacras no solo es interesante, sino que es de gran valía para la comunidad, ya que con este se están rescatando sus costumbres y tradiciones.

“Plantamos no solo sachá inchi dentro del plan de exportación, sino que también cultivamos alimentos para nosotros, como lo hacían nuestros abuelitos. Además, debemos hacer conciencia que la naturaleza es esencial para mantener nuestra fuente de vida en todos los aspectos que involucran al ser humano”, resalta Manallacta.

Algo similar dice Lorenzo Yumbo, quien a sus 67 años cuenta que el sistema de las chacras es ancestral; destaca que el cultivo y consumo de los productos propios de la localidad permiten a las personas crecer con más fortaleza y riqueza, que consumiendo productos traídos de las ciudades.

“Nuestros abuelos eran fuertes y sanos porque comían lo que sus tierras les daban. Nada de cachitos, colas, harinas o fideos, que solo engordan pero no alimentan. Ahora nuestros nietos y sus hijos deben aprender a mantener este sistema de cultivo para que nuestra tierra no se muera”, finaliza el agricultor.



①

Trabajo mancomunado

Uno de los puntos a fortalecer dentro de la soberanía productiva de las chacras es la comercialización de los productos cultivados. Por ello, la Universidad Ikiem implementará carreras como Biocomercio, Ingeniería Agroecológica o Arquitectura Sostenible.

Wilfredo Franco, especialista en suelos de la universidad, dio a conocer que el objetivo es fortalecer el trabajo del Gobierno Provincial, para así crear un círculo sostenible de producción, recordando lo sensibles que son los suelos amazónicos y con base en eso, sustentar esta riqueza productiva ancestral.

“Debemos tener en cuenta que la Amazonía no es el granero del Ecuador, pero se puede producir para la alimentación local y buscar productos que sirvan para exportar y, de esa forma, mejorar los ingresos de los comuneros sin dañar este hermoso follaje”, dijo el experto.





Foto: Jorge Pérez

La articulación de actores crea el fortalecimiento de sistemas **alimentarios locales**

La coordinación multinivel requiere de mucha voluntad, tiempo, esfuerzo, ceder y constante negociación. Es indispensable tener presente la inclusión de grupos excluidos y otro tipo de organizaciones. Existen varias iniciativas mundiales.

Si bien los esfuerzos del planeta por erradicar la pobreza y el hambre han sido varios, esta problemática aún puede considerarse como la principal preocupación histórica a escala global. Esto impulsa, de manera imprescindible, a ejecutar programas para que, desde lo nacional y local, se incida en el cambio.

Como parte de estos esfuerzos, en el 2015, la Organización de las Naciones Unidas, apoyada por sus 195 países miembros, definieron 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El segundo de ellos es

el Hambre Cero.

A la vez que las naciones se comprometieron en la lucha contra el hambre, también se reconocieron a los territorios locales como los primeros niveles vulnerables, que necesitan una atención particularmente relevante.

Como se menciona en la Ley Orgánica de Tierras Rurales y Territorios Ancestrales del Ecuador, promulgada en marzo de 2016, "el territorio no es solamente una zona geográfica delimitada por fronteras administrativas, sino que se define según sus carac-



Foto: Jorge Pérez

terísticas propias en términos biológicos, culturales, históricos,... que influye la relación entre el espacio territorial y su sistema alimentario”.

En este sentido, son varias las iniciativas a escala mundial que agrupan a los gobiernos locales y regionales interesados en implementar y ejecutar programas que promueven sistemas responsables, en desarrollo sostenible, seguridad y soberanía alimentaria y cambio climático. Por ejemplo, el Pacto de Política Urbana Alimentaria de Milán, una iniciativa firmada en el 2015, en la Expo 2015 sobre Alimentar el planeta, energía para la vida. En esta cita se suscribió el Milan Urban Food Policy Pact (Mufpp).

Luego de realizar varios análisis sobre el tema, el objetivo planteado es encontrar un equilibrio a la visión mundializada de la alimentación. Gracias a ello, las ciudades, autoridades y representantes locales se comprometieron a promover “el impulso de sistemas alimentarios territoriales y sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados”.

También es importante la coherencia entre las

políticas y los programas municipales relativos a la alimentación y el involucramiento de todos los actores del sector alimentario. El pilar fundamental es fomentar una transición ecológica en los temas de agricultura y alimentación.

En efecto, los sistemas alimentarios territoriales llevan a repensar el territorio en su globalidad y hay que hacerlo de manera inclusiva e integral y cuestionar la relación urbano/rural, para promover medios de desarrollo local que correspondan y respeten su valor social, ambiental, biológico y cultural. La idea es encontrar fuentes de dinamismo económico para asegurar la alimentación de los habitantes, tomar en cuenta a las cadenas alimentarias, desde el proceso de producción hasta el consumo.

Para desarrollar una idea justa y equilibrada del comercio y del mercado de alimentos, es clave la promoción de circuitos cortos y alternativos. Es importante crear una relación directa productor-consumidor (sin intermediarios) y sensibilizar a los ciudadanos a un consumo responsable y sostenible.



Foto: Archivo CONGOPE

Cabe recordar que para lograrlo se requiere del compromiso de las distintas ramas de la población. No se cumplirá este objetivo sin el apoyo de políticas públicas y de una gobernanza multinivel coherente.

Elementos a resaltar:

- **Gobernanza territorial y multinivel:** encontrar actores y mecanismos que se relacionen entre los distintos niveles territoriales y pensar en el territorio de manera integral, complementaria e interdependiente, para ejecutar soluciones adecuadas. La relación entre lo urbano y lo rural también hay que tomarla en cuenta.
- **Comercio justo y cadenas alimentarias sostenibles y equilibradas:** implementar cadenas cortas que incluyan redes de producción, comercialización y mecanismos de distribución que tomen en cuenta las externalidades sociales y ambientales. Implementar un consumo responsable como creci-

miento de oportunidades económicas de los productores y, de esta manera, fortalecer sus capacidades y sus recursos.

Las experiencias en las distintas regiones también explican que existen ciertos obstáculos y límites a la hora de promover procesos de articulación multinivel. Por ejemplo, la tensión entre lo local y lo nacional, poca coordinación intersectorial, el consenso, la articulación con otros sectores y actores, la falta de claridad entre funciones y responsabilidades de los diferentes niveles de gobierno, falta de mecanismos concretos que faciliten la coordinación entre los gobiernos locales e intermedios y el Gobierno Nacional, y la baja participación ciudadana, entre otros.

En este sentido, es indispensable tener presente la inclusión de grupos excluidos y organizaciones (indígenas, afrodescendientes, jóvenes, personas con discapacidad, adultos mayores o mujeres). Se concluye, entonces, que la coordinación multinivel requiere de mucha voluntad, tiempo, esfuerzo, ceder y constante negociación.



1

El trabajo asociativo fortalece al productor de café en el **noroccidente de Pichincha**

Fotos: Oliver Echeverría

Cuatro asociaciones de productores de café forman parte de la red de caficultores creada por el Gobierno de Pichincha. El objetivo es fortalecer al sector en esta zona. Más de 115 familias se benefician del proyecto.

La época dorada de la producción de café en el Ecuador culminó a finales de la década de los ochenta. Recuperar indicadores positivos en el ramo, como los dos millones de sacos al año que se cultivaban hasta la ruptura del Acuerdo Internacional del Café, en 1989, es una tarea pendiente en la que las instituciones nacionales están invirtiendo sus esfuerzos. Existe una mejoría y se abren las perspectivas de crecimiento para el abastecimiento local e incluso para la exportación.

El proyecto Innovación y Transferencia de Tecnología con Promoción del Café de Pichincha es impulsado por el Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia. Con este se busca alcanzar cuatro ejes estratégicos: fortalecimiento organizacional,

innovación tecnológica, sistemas de información y comunicación, y comercialización y mercados.

En el noroccidente de Pichincha, la agricultura se ha diversificado en los últimos años. En medio de bosques, con paisajes selváticos, a una altura que oscila entre los 1 200 y 2 000 msnm, se visibilizan las plantas de café. Estos cultivos aprovechan el clima y la altura de la zona, transformándose en una alternativa de producción para varios habitantes de Nanegal, Nanegalito y San Miguel de los Bancos.

Ángel Yambay se encarga de vigilar la producción de café en la finca Monteturco. Hace aproximadamente cinco años se inició la siembra de



①

estas plantas en la propiedad. Aquí se han destinado 5,5 hectáreas a una variedad híbrida de la fruta, con características que le permiten ser más resistente a plagas y enfermedades.

La experiencia le ha permitido a Ángel conocer los secretos para conseguir un buen café de altura. Él sabe cuándo cultivar (basado en los ciclos lunares), cuántas cosechas durará cada planta, desde qué edad elevarán su producción (aproximadamente a los cuatro años), cuándo cosechar (desde junio hasta septiembre, siendo agosto y septiembre los meses de mayor carga), a qué distancia colocar los árboles, entre otros temas. Su solvencia lo constituye en uno de los mejores técnicos agrícolas en la materia.

integran para la comercialización asociativa bajo la marca Café de Pichincha. Se está vendiendo y promocionando así, incluso se hacen los trámites en el IEPI. También se han generado articulaciones con empresas anclas y de comercialización directa”, comenta Javier Mejía, técnico de la Dirección de Apoyo a la Producción del GAD. Este profesional colabora con este programa desde el 2013, fecha en la cual se iniciaron los trabajos de fortalecimiento del sector, previos a la constitución de la red, que se formalizó en noviembre de 2017.

Actualmente, esta iniciativa beneficia a más de 115 familias de la zona y se espera se sumen dos asociaciones más.

Una red para fortalecer al productor

Historias como la de esta finca se repiten en la zona. El Gobierno de la Provincia de Pichincha emprendió en la organización de una red asociativa de este producto. “Se podría decir que es la primera red de caficultores del Ecuador. En este caso, Pichincha abarca cuatro asociaciones de productores que se

Un negocio sin intermediarios

Entre los objetivos que tiene esta red está la ruptura de la brecha intermediaria, para que los productores lleguen al final del proceso (de ser posible, hasta que la taza se sirva al consumidor). Esto se consigue brindando capacitaciones en temas de comercialización y, específicamente, de productividad.





La finca experimental Santa Elena, del Gobierno Provincial de Pichincha, permite dar a la comunidad varios servicios para alcanzar el objetivo de llegar con un producto final hasta el cliente, sin intermediarios.

En este lugar se dictan charlas y talleres, tanto de modos y técnicas de producción, como de negociación y cata de café; se da servicio de procesamiento del producto (secado, pesaje, seleccionado, trillado, tostado y molido); y de laboratorio de café, en donde se preparan muestras para entregar a potenciales compradores.

“Si un productor tiene un mercado que le interesa, coordina con nosotros, y se preparan las muestras para que caten o valoren su café. Estos ejercicios, que se hacen con ellos, sirven para que desarrollen sus habilidades y cuando tratan de introducir su café con nuevos clientes, ya tienen un referente de su calidad, además de una idea de cuánto vale. Así, cobran un precio justo por él”, afirma Vinicio Jiménez, técnico de la Dirección de Apoyo a la Producción del GAD.

A Santa Elena llegan los productores con los quintales de café y usan cualquiera de sus máquinas. Algunas solo tuestan el grano. Otras cumplen con todo el proceso, incluido el paso de las muestras. La finca ofrece el servicio de cuatro máquinas: una trilladora, una densimétrica, una tostadora (con capacidad para 20 libras) y el molino.

Miguel Sánchez ayuda a los productores con el procesamiento del café. Él los guía sobre lo que

cada equipo realiza y con varios tubos de ensayo muestra los términos de tostado, para que, de acuerdo con la necesidad, se seleccionen. “Según la teoría, hay que tostar el grano dentro de los primeros 20 minutos (para un tueste máximo o muy oscuro), si nos sobrepasamos ya no estamos tostando el café, sino ahumándolo y ya no es un proceso realizado técnicamente. Por eso se procesa en esta máquina máximo 20 libras”, comentó.

Arturo Angulo es productor, llegó hasta la finca experimental por referencia de una funda de café que tenía la marca Café de Pichincha. Él se dedica a la agricultura y, en los últimos años, optó por incluir entre sus cultivos el de café. “Nosotros estábamos acostumbrados a venderlo al que llegaba a la finca. Cuando no llegaba nadie, nos tocaba salir a ver quién nos compra. Nos dimos cuenta que se pierde mucho dinero ahí, porque el que gana es, definitivamente, el intermediario. Por eso decidimos acercarnos al Consejo Provincial y nos enteramos de este proyecto que apoya a emprendedores. Decidimos traer nuestro producto para tostarlo aquí y así buscar otras maneras de comercializarlo. Sabemos que es muy difícil, pero uno debe empezar por algo”.

La comercialización

A través de las asesorías, apoyo técnico, fortalecimiento de las redes y demás actividades que lleva adelante este proyecto del GAD, el café del noroccidente de Pichincha ha llegado a mercados internacionales, como el de Taiwán, España, Portugal, Argentina, Chile, entre otros países.



El Gobierno de Pichincha cuenta con una red asociativa de caficultores. Se podría decir que es la primera del Ecuador.

Los siguientes pasos serán fortalecer la promoción y posicionar al café de la provincia que, por sus características, posee gran potencial en el mercado nacional e internacional. “Estamos cercanos a la mitad del mundo. Esto nos da una capacidad competitiva superior: hablamos de cafés especiales o de altura, con variedades puras (la mayoría, porque también hay algunos híbridos), que poseen una sangre robusta y arábica, por lo que sus cualidades son selectas. Cuando se lo degusta se perciben características organolépticas especiales: cítricas, amieladas o vainilla, lo que lo hace cotizado en el exterior y le abre el camino para estar a la par de otras provincias de nuestro país”, comentó Javier Mejía.

Para evaluar la calidad del café existe un sistema

internacional. Estas valoraciones permiten calificar y diferenciar a las marcas de acuerdo con los parámetros de la Asociación de Cafés Especiales (SCA, por sus siglas en inglés) y del Coffee Quality Institute (CQI, por sus siglas en inglés). Estos puntajes son los que permiten determinar si el producto está en la parte superior de la escala y que se trata de un café especial o si se ubica en la parte inferior, perfilándose de uno comercial.

En la escala SCA, medida sobre 100 puntos, se considera que los cafés que alcanzan de 84 a 89 puntos son de excelente calidad; de 90 a 94, cafés de calidad extraordinaria; y de 95 a 100, como ejemplar o único. “Hace un par de meses, el café de aquí logró 86 puntos en la escala SCA. Una taza de café, catalogado como excelente, puede costar entre USD 15 y USD 20, en los mercados internacionales”, aseguró Mejía.



Foto: María Dolores Ponce

La agroecología, una alternativa turística vivencial que te acerca a la comunidad

Por María Dolores Ponce

Incorporar el turismo agroecológico, como una herramienta de desarrollo sostenible, hasta hace unos años habría sido un sueño difícil de cumplir. No obstante, en esta oportunidad queremos mostrar los emprendimientos que, con el pasar del tiempo y con mucho esfuerzo y perseverancia, se han convertido en la alternativa económica de algunas comunidades rurales campesinas del país.

Quisimos encontrar una ruta de turismo agroecológico y para ello nos internamos en la experiencia del turismo comunitario, el cual se caracteriza porque una porción considerable del

control y los beneficios de esta actividad están en manos de miembros de comunidades locales. El turismo agroecológico representa una experiencia memorable para quienes buscamos opciones distintas de ocio, con alternativas vivenciales que comprenden hospedaje, gastronomía típica agroecológica y acceso a la aventura, deportes, fiestas, además de la participación en tareas cotidianas de la localidad.

Empezamos con una de las experiencias que está dando sus primeros pasos en el norte del país y que, seguramente, se convertirá en un ejemplo a seguir:



Foto: María Dolores Ponce

①

Mano de Agua

Aldemar Néjer, con azadón en mano remueve y deshierba la tierra preparándola para una próxima cosecha de jicama, también conocida como 'manzana de tierra'. Mientras extrae este tubérculo de gran tamaño, nos habla sobre los beneficiosos nutrientes que posee para las personas que padecen diabetes. Caminamos un poco y encontramos cultivos de oca, melloco, haba, maíz, fréjol, papa chaucha, entre otros productos, que forman parte de la Finca Agroecológica Mano de Agua, un emprendimiento que nació hace 10 años.

Aldemar con su esposa e hijos impulsaron este proyecto que surgió como una iniciativa enmarcada en la agricultura familiar. Él junto con otras organizaciones comunitarias creó también la operadora turística Tambo Runa, con la intención de desarrollar actividades de turismo comunitario que den a conocer la belleza de los paisajes naturales de los alrededores y promocionen el trabajo de recuperación de la agrobiodiversidad.

Mano de Agua está ubicada a 3 050 msnm, a pocos minutos de la parroquia García Moreno, en el cantón Espejo, de la provincia del Carchi. Esta

ubicación y altura ofrece una espléndida vista del paisaje del antiguo pueblo. ¿Alguien habría imaginado cultivar en medio de este clima frutos como reina ciruelas, manzanas o duraznos? Para Aldemar, un apasionado de la agroecología, nada ha sido imposible. Estimulado por salir de las rutinarias tareas del campo, que implican levantarse temprano, dedicar las primeras horas al ordeño, del cual se obtienen de tres a cuatro litros de leche, labrar la tierra usando insumos químicos que impactan negativamente el medioambiente, encontró la oportunidad de experimentar y demostrar a sus vecinos y visitantes que la agroecología era una alternativa productiva y saludable para los consumidores y, sobre todo, responsable con el entorno.

Quienes visiten la Finca Agroecológica Mano de Agua comprobarán que este proyecto representa una experiencia lúdica en la que pueden involucrarse todas las personas, sin importar su edad. Podrán realizar caminatas por diferentes senderos, visitar atractivos turísticos naturales, como la laguna de El Voladero o el Bosque del Polylepsis, y terminar el día acampando bajo el despejado cielo carchense.

La alimentación también forma parte del paquete turístico. Según Aldemar "la propia tierra brinda los alimentos" y el menú que ofrece consta de deliciosos platos típicos compuestos por habas con queso, caldo de gallina, el delicioso cuy asado e infusiones de hierbas naturales. Todo preparado bajo la calidez que ofrece la leña y la entusiasta participación de los turistas, quienes convierten esta actividad en una entretenida experiencia vivencial.

En el futuro inmediato, Aldemar ha planificado la construcción de un área de hospedaje pensada inicialmente para 20 personas, pero proyectada para albergar, en el futuro, hasta 60.

Si usted está interesado en compartir esta experiencia con Aldemar, puede encontrarlo en la red social Facebook, bajo el nombre Finca Agroecológica Familiar Mano de Agua, o también comunicándose al teléfono: 098 625 8626.



El restaurante agroecológico de Yunguilla fue recientemente inaugurado.

Fotos: Andrés Jaramillo

Bosque Nublado Yunguilla

Para tener una idea del sueño que persigue Aldemar, nos trasladamos al noroccidente de Pichincha, hacia la comunidad de Yunguilla, ubicada a 30 minutos de Quito. Allí se desarrolla una de las experiencias más exitosas de turismo agroecológico comunitario del país, que inició en los años noventa, cuando un grupo de extranjeros europeos que deseaba internarse en este hermoso bosque nublado de conservación ambiental se encontró con una comunidad de gran fortaleza organizativa, cuyas familias atravesaban un proceso de cambio de mentalidad sobre el uso de los recursos naturales.

La perseverancia de 52 familias de Yunguilla fue la piedra angular para impulsar este proyecto que está mejorando la calidad de vida de los habitantes

de esta zona rural de Pichincha, mediante la oferta de turismo que incluye hospedaje, gastronomía, agroecológica y esparcimiento, además de brindar a los turistas espacios de participación en el proceso de cultivo, cosecha y venta de productos agroecológicos, actividades cotidianas de la comunidad.

Galindo Parra y Germán Collaguazo, líderes de este proceso, se llenan de emoción cuando recuerdan los primeros pasos de este soñado proyecto que ha tenido la suerte de encontrar en la comunidad a familias con el mismo interés y han logrado convertirlo en la más grande propuesta de turismo comunitario del país, de la cual las imágenes hablan por sí solas.

Si desea vivir la experiencia del Bosque Nublado Yunguilla, comuníquese a los teléfonos: 098 021 5476 / 099 954 1537 o escriba al correo info@yunguilla.org.ec

Un Palacio Real con Museo de Llamas y una Casa Cóndor

En 'Mi delirio sobre el Chimborazo', Bolívar revelaba el impacto que le marcó la imponente de este volcán al que alucinaba trepar sobre los cabellos canosos del gigante de tierra. Justamente este gran poema fue escrito en Palacio Real, una comunidad situada en la parroquia Santiago de Calpi, cuyos encantos naturales, que enamoraron al Libertador, hoy lo hacen a los turistas nacionales y extranjeros que le visitan.

Olmedo Cayambe, gerente de Puruhá Razurku, operadora turística de la Corporación para el Desarrollo del Turismo Comunitario de Chimborazo Cordtuch, nos recibe con la sonrisa del mejor de los anfitriones. Nos cuenta con emoción los logros alcanzados gracias a la unión de las comunidades indígenas que conforman esta organización, quienes, como parte del desarrollo del turismo comunitario en el Ecuador, desde el 2002 constituyeron esta corporación junto a 11 iniciativas productivas distribuidas en cinco cantones: Riobamba, Guano, Colta, Guamote y Alausí.

De la oferta turística que ofrecen estos emprendedores, visitamos dos interesantes proyectos turísticos: Casa Cóndor y el Museo de la Llama. Ambos emprendimientos se caracterizan por estar liderados por mujeres trabajadoras, dirigentes de sus comunidades, quienes han encontrado en esta actividad el sustento de sus familias.

En Casa Cóndor nos recibió la líder Manuela Guanacñay. Ella maneja este proyecto turístico junto a otros habitantes de la comunidad Pulinguí, situada a 45 minutos de Riobamba, en la zona de influencia de la Reserva de Producción Faunística Chimborazo. "Aquí brindamos acogida a los turistas, en su mayoría extranjeros.

Por USD 25 ofrecemos la experiencia del turismo vivencial que incluye alimentación con productos agroecológicos propios de nuestras comunidades, visita a las granjas de animales donde conocen la crianza de alpacas y, posteriormente, cumplen con

①

la actividad más esperada: trasquilar un borrego y participar en el procesamiento del vellón", nos describe Manuela.

Volvemos a Calpi, al lugar bautizado por Simón Bolívar como Palacio Real, donde encontramos un particular y muy atractivo museo temático sobre la llama. El Museo Cultural de la Llama, que nació de la necesidad que tenía la comunidad de atraer el turismo, muestra las características de estos camélidos andinos, su crianza y el aprovechamiento integral de llamas y alpacas, cuyo uso sostenible es aprovechado por la población local para extraer sus pieles y con ellas cubrirse del frío andino; además, la carne de llama sirve como parte de los alimentos que ofrecen a los visitantes, y su lana es útil a la hora de confeccionar artesanías textiles y vestimentas, que se expenden al público en la elegante boutique que se encuentra dentro del mismo museo.

Para conocer de cerca la experiencia que nos ofrece este proyecto, ubicado en las faldas del volcán Chimborazo, no dude en comunicarse a los teléfonos: 03 260 6774/099 458 8100, o escriba a corporacion@cordtuch.org.ec



Foto: María Dolores Ponce

Azuay se proyecta como destino de encuentros internacionales

La provincia austral quiere estar en el mapa de los destinos mundiales preferidos para el turismo de convenciones, congresos y eventos internacionales.



Fotos: Xavier Calhiguata

Azuay tiene vocación turística. Su capital, Cuenca, es considerada Patrimonio Cultural de la Humanidad y es un centro de atracción para los extranjeros, por la buena calidad de vida que ofrece. Además, los cantones vecinos tienen una variedad de atractivos que completan el circuito. El Gobierno Provincial quiere aprovechar ese potencial para dar un paso más.

Desde el 2017, la institución trabaja en un modelo de proyección internacional que busca ganarse a este sector turístico, uno de los que más

crecimiento ha tenido en los últimos años en Ecuador. “Le apostamos a atraer nuevos visitantes, pero no los que vienen de vacaciones, que según las estadísticas dejan mucho menos dinero que los que vienen a eventos corporativos”, explica Fernando Pontón, gerente de GPA Tours, la empresa pública creada por el Gobierno Provincial para impulsar el turismo.

El turismo de convenciones incluye actividades como reuniones, congresos, ferias y exposiciones comerciales, encuentros corporativos y



más. Involucra a diferentes sectores: hospedaje, promoción, alimentación, transporte, catering, seguridad, espectáculos, compras, entre otros servicios. Un factor a favor es que se puede realizar en cualquier época del año, eso permite reducir la estacionalidad en los destinos.

De acuerdo con la Asociación Mundial de Congresos y Convenciones, el turismo de reuniones crea cinco veces más ingresos que un turismo de placer. “En Cuenca el consumo promedio es de alrededor de USD 80 diarios de un turista de ocio, mientras que un turista de convenciones supera los USD 200 en su consumo. Eso impacta directamente a la economía local”, asegura Pontón.

El plan para colocar a Azuay en el escaparate internacional se trabaja desde dos frentes. Por un lado, atrayendo diferentes tipos de encuentros. Este año Cuenca será sede de la III Cumbre Mundial de Regiones sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria, que acogerá a, aproximadamente, 2 000 personas entre representantes de gobiernos regionales, in-

termedios y locales, científicos, investigadores y público en general; la Asamblea Mundial de la Red de Gobiernos Regionales por el Desarrollo Sostenible (NRG4SD) sobre Cambio Climático, a desarrollarse en junio; el Primer Foro Iberoamericano de Cultura, previsto para julio; el Congreso Científico Latinoamericano de Orquídeas y el Congreso Internacional de Turismo, programados para octubre.

El Gobierno Provincial y el sector turístico esperan un impacto económico positivo de esas citas. “En dos años hemos logrado armar un calendario de eventos extraordinario, para hacer de Cuenca, que es el centro del desarrollo económico y turístico de la provincia, un lugar de encuentros. Eso dinamiza la economía, desarrolla la ciudad y nos da identidad”, sostiene el prefecto del Azuay, Paúl Carrasco.

El segundo frente es la promoción de eventos que son organizados a escala local. Precisamente, la apuesta por la internacionalización empezó con el Festival de Cine La Orquídea, que este año cum-

pirá su séptima edición. A este se sumaron el Festival de Música Garífina, que se desarrolló, por primera vez, el año pasado y atrajo a 40 000 personas, la ocupación hotelera fue de cerca del 90%; y el Carnaval de la Orquídea, una serie de actividades que se planifican en los cantones de la provincia durante esa celebración.

Esta propuesta tiene un antecedente en la iniciativa ‘Azuay es fiesta’, un programa de dinamización turística, a través del cual se realizaban actividades semanales en diferentes cantones de la provincia, que, según datos oficiales, logró mantener una ocupación del 60% en hotelería. El objetivo ahora es que estos eventos locales sean una ruta de llegada para turistas extranjeros.

Para formular la propuesta de internacionalización de Azuay, el Gobierno Provincial convocó a diferentes sectores: hoteleros, guías de turismo, operadores, dueños de restaurantes y universidades. Además, gestiona alianzas público-privadas, que son determinantes para cumplir este objetivo. En los eventos locales, una parte de la inversión la pone el Gobierno Provincial, a eso se suma el apoyo de otras instituciones como el Ministerio de

Turismo, que es un aliado para la promoción de actividades como el Festival de Cine.

“El trabajo para posicionar a Cuenca y a la provincia como lugar de encuentro es compartido”, dice Patricio Miller, presidente de la Cámara de Turismo de Azuay. Ahí entra la participación del sector turístico privado. “En los últimos años, los empresarios han trabajado para dotar a la ciudad de servicios de calidad en hospedaje, gastronomía, entretenimiento...”.

La infraestructura es muy importante para que un lugar se consolide como destino de encuentros. En el caso de Azuay, cuenta con una variedad de espacios adecuados para esas actividades, principalmente hoteles y centros de recepciones; también con una oferta gastronómica interesante. Miller destaca que Cuenca tiene una ventaja frente a otras ciudades de Latinoamérica: “Tenemos una buena oferta de servicios y a precios cómodos”.

La promoción se complementa con giras internacionales, que se cumplen en colaboración con instituciones que se han sumado a esta iniciativa, como la Cámara de Turismo de Azuay, la Asociación Hotelera del Azuay y la Fundación de Turismo para Cuenca.



Las cifras del hambre son alarmantes e instan a tomar acciones inmediatas

En el 2017, 815 millones de personas en el mundo no contaron con alimentos suficientes y nutritivos. Un habitante, de cada nueve, no gozó de la ingesta necesaria.



Foto: Jorge Pérez

Durante décadas, la pobreza y el hambre han sido la preocupación de la humanidad y han estado presentes en las agendas de las naciones, como un tema primordial y preocupante. Es así que entidades y organizaciones mundiales han impulsado iniciativas y han invertido recursos buscando salidas positivas. Como parte de estos esfuerzos, en el 2015, la Organización de las Naciones Unidas, apoyada por sus 195 países miembros, definieron 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, para ser cumplidos en el 2030.

Según cifras de la Faostat (Estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), se estima que al 2017, 815

millones de personas en el mundo no contaron con el acceso a alimentos suficientes y nutritivos que les permita tener una vida saludable. Estos datos indican que un habitante, de cada nueve, no gozó de la ingesta necesaria.

A la par de esta cifra, aparecen también datos alarmantes sobre factores de hambre. En especial, en los países en vías de desarrollo, donde vive la gran mayoría de hambrientos (12,9% de la población es subalimentada).

Asia es el continente donde hay más personas que padecen hambre: dos terceras partes del total. Asia Meridional enfrenta la mayor carga de hambre, con cerca de 281 millones de perso-



Foto: Oliver Echeverría

nas con desnutrición. En África subsahariana, las proyecciones para el período 2014-2016, indican una tasa de desnutrición de casi el 23%. La nutrición deficiente provoca casi la mitad (45%) de las muertes de niños menores de 5 años: 3,1 millones de niños al año.

Otras cifras alarmantes indican que en el mundo, uno de cada cuatro niños padece retraso del crecimiento. En los países en desarrollo la proporción puede ascender a uno de cada tres. En los países en desarrollo, 66 millones de niños en edad de asistir a la escuela primaria acuden a clase hambrientos, 23 millones de ellos solo en África.

Seguridad y soberanía alimentaria

- La agricultura es el sector que más empleo produce en el mundo, suministrando la forma de vida del 40% de la población mundial. Es la mayor fuente de ingresos y trabajo en los hogares pobres rurales.
- 500 millones de pequeñas granjas en el planeta proporcionan el 80% de los alimentos que se consumen en la mayor parte del mundo en desarrollo. Invertir en los pequeños agricultores, mujeres y hombres, es una forma importante de aumentar la seguridad y soberanía alimentaria y la nutrición para los más pobres, así como la producción de alimentos para mercados locales y mundiales.
- Desde 1900, el 75% de la diversidad de las co-

sechas se ha perdido en los campos. Un mejor uso de la biodiversidad agrícola puede contribuir a una alimentación sana, mejorar la vida de las comunidades agrícolas y hacer más resistentes y sostenibles los sistemas agrícolas.

- 1,4 millones de personas no tienen acceso a la electricidad. En muchas regiones la pobreza energética es uno de los principales obstáculos para la reducción del hambre.

En el informe de la FAO, 'Objetivo Hambre Cero: El papel decisivo de las inversiones', se señala que es necesaria una inversión adicional de USD 267 mil millones anuales para asegurar la erradicación del hambre y la pobreza extrema de forma sostenible. Se debe orientar esa inversión hacia la protección social, y el mejoramiento de bienes y servicios a favor de los pobres. Hay que promover inversiones públicas y privadas, entre otros.

Para concluir, es necesario que se retomen los diálogos, que se renueven las ideas, que se presenten las buenas prácticas y modelos que se están implementando en ciudades y regiones. La suma de voluntades y acciones concretas puede impulsar cambios significativos que orienten al cumplimiento de los 17 objetivos establecidos al 2030.

Fuentes:

- NN.UU (s.f.). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Objetivo 2. Hambre Cero. Recuperado de: <https://goo.gl/2CGv7W> Consultado: 03/09/2017; 04/09/2017.
- FAO, FIDA Y PMA. 2016. Objetivo hambre cero: el papel decisivo de las inversiones <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/018/k6628s.pdf>. 03/09/2017



Visita y Enamórate de



**Santo Domingo
de los Tsáchilas**



GAD Provincial
**SANTO DOMINGO
DE LOS TSÁCHILAS**
PUERTO DE OPORTUNIDADES



SantoDomingoGadProvincial



@GadTsachilas



prefectura santo domingo



prefecturatsachila



Consortio de Gobiernos
Autónomos Provinciales
del Ecuador

