

Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas para la Producción y Modos de Vida Sostenibles en la Mancomunidad del Chocó Andino



Créditos

Este documento es el resultado del trabajo interinstitucional del Programa Bosques Andinos de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE), facilitado por el Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andina (CONDESAN) y HELVETAS Swiss Intercooperation.

Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas para la Producción y Modos de Vida Sostenibles en la Mancomunidad del Chocó Andino

© 2017

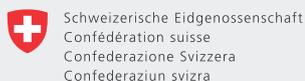
Programa Bosques Andinos de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE)

- **Elaboración de textos:**
- Juan Freile, Anna Vaca
- y Zavier Escobar M.
-
-
- **Revisión técnica:**
- Oliver Torres, Manuel Peralvo,
- Andrea Ganzenmüller, Verónica Galmez.
-
-
- **Diseño y diagramación:**
- Eduardo Serrano.
-
-
- **Ilustración de portada:**
- Marcelo Cabrera.
-
-
- **Edición:**
- ZEM Comunicación.

Está prohibido el uso comercial y/o la reimpresión de todos los materiales de esta publicación sin previa autorización escrita de CONDESAN o de Fundación Imaymana. Se autoriza la difusión del material para uso educativo. Las opiniones expresadas en esta publicación son de autores y no necesariamente reflejan el punto de vista de CONDESAN o de la Fundación Imaymana.

BOSQUES ANDINOS ES UN PROGRAMA DE:

FACILITADO Y ASESORADO POR:



Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE



CONDESAN
Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andina



Fundación
IMAYMANA



Buenas prácticas para la
producción y Modos de Vida
Sostenibles en la Mancomunidad
del Chocó Andino



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.

Siglas



Acrónimos

ACUS - Área de Conservación y Uso Sustentable.

CONDESAN - Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecoregión Andina.

COSUDE - Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación.

Coop - Cooperativa.

ESCOPE - Escuela de Cañicultores Orgánicos.

FI - Fundación Imaymana.

GADP - Gobierno Autónomo Descentralizado de Pichincha.

Ha - Hectárea.

m - metro.

IBA - Área Importante para la Conservación de las Aves.

MCA - Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino.

MAGAP - Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

ONG - Organización no gubernamental.

PAAMAC - Asociación de Productores Agrícolas y Acuícolas de Manchuri.

Programa Bosques Andinos / PBA - Programa Regional de Bosques de Montaña y la Gestión del Cambio Climático en los Andes Ecuador.

SA-DMQ - Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano Quito.

Agradecimiento

Nuestra gratitud a todas las personas e instituciones que aportaron al éxito del primer Concurso de Buenas Prácticas para la Producción y Modos de Vida Sostenibles en la Mancomunidad de la Biorregión del Chocó Andino (MCA). Especial reconocimiento a las autoridades y trabajadores de los seis Gobiernos Autónomos Descentralizados del Noroccidente de Quito que conforman la MCA, a los jueces del concurso, a la Secretaría de Ambiente del Distrito Metropolitano de Quito, al Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecoregión Andina (CONDESAN), a la Fundación Imaymana, a la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE) por todo su apoyo y en especial a todos los concursantes que con sus buenas prácticas fortalecen la sostenibilidad en el territorio, conservando y cuidando de la biodiversidad de los Bosques Andinos del noroccidente de Quito, territorio campesino con vocación ancestral de cuidado.



Antecedentes



En el marco del Programa Regional de Bosques de Montaña y la Gestión del Cambio Climático en los Andes (Programa Bosques Andinos), la Fundación Imaymana y el Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecoregión Andina (CONDESAN) están ejecutando diferentes actividades que procuran fortalecer una visión de sostenibilidad del territorio del Noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), que incluye más de 150,000 hectáreas en las parroquias rurales Calacalí, Nono, Lloa, San José de Minas, Nanegal, Nanegalito, Gualea y Pacto. Uno de los principales objetivos de este proceso de colaboración es fortalecer las iniciativas en marcha y promover la aplicación de políticas, herramientas y esquemas de incentivos en el manejo sostenible de bosques andinos, tomando en cuenta sus perspectivas para adaptación y mitigación frente al cambio climático.

Un aliado importante en esta área geográfica es la Mancomunidad de la Biorregión del Chocó Andino (MCA). Los gobiernos parroquiales de Nanegal, Nanegalito, Pacto, Gualea, Nono y Calacalí se mancomunaron por un periodo de 15 años, formando una entidad de derecho público sujeta al régimen normativo de las entidades del sector público del Estado Ecuatoriano. La MCA tiene como objetivo principal consolidar la biorregión del Chocó Andino del noroccidente de Quito como un territorio productivo, sustentable y biodiverso. El énfasis de la MCA para alcanzar objetivos de sostenibilidad parte de reconocer el territorio como una prioridad de conservación a nivel nacional e internacional por su elevada biodiversidad y por el alto nivel de amenaza que presenta.

Con el objetivo de fortalecer la sostenibilidad en el territorio, se planteó realizar un concurso que valore, difunda y apoye la implementación de buenas prácticas, en las cuales se combinen producción sostenible y conservación del patrimonio natural. A través de una estrategia de diálogo, comunicación y gobernanza, se busca reconocer el trabajo de las y los productores que aplican prácticas sostenibles en el manejo del patrimonio natural y, de este modo, estimular a otras y otros campesinos productores, gobiernos locales y comunidades a replicar la implementación de buenas prácticas y tecnologías, y apoyar políticas e incentivos para el desarrollo sostenible de la zona.

Introducción

Una visión sostenible para el desarrollo de un territorio como el noroccidente de Quito, implica la implementación y el fortalecimiento de modos de vida y producción que satisfagan las necesidades actuales sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro para cubrir sus propias necesidades. Para alcanzar estas metas es necesario emplear un gran esfuerzo de consciencia y responsabilidad en el uso de los recursos necesarios para la existencia de todos los seres vivos del planeta.

La búsqueda del equilibrio entre producción y conservación es un desafío íntimamente ligado a los límites de la naturaleza y al ritmo de recuperación de los procesos naturales. Algunas de las reglas fundamentales para el respeto de estos procesos son:

- El agua, el suelo y la biodiversidad son recursos cuyo aprovechamiento debe respetar su capacidad natural de regeneración.
- El uso de sustancias o materias contaminantes deberá limitarse a la capacidad de reciclaje, neutralización y absorción de los ecosistemas naturales.

En este sentido, se considera una práctica de producción sostenible un conjunto de principios, normas, recomendaciones técnicas, actividades de manejo y tecnologías utilizadas para reducir los impactos físicos, químicos, biológicos y socioeconómicos en la producción de bienes y servicios; que a la vez contribuyen para la conservación y estabilidad de los ecosistemas a largo plazo. Con una práctica de producción sostenible se espera detener y revertir la degradación generada a través de un proceso de producción y poder mantener la calidad y cantidad de los recursos naturales a lo largo del tiempo.

Los modos de vida sostenibles y las buenas prácticas para la producción sostenible pueden orientarse hacia diferentes objetivos/fines. En un mismo sistema de producción de café o cacao se puede utilizar abonos orgánicos, utilizar variedades de plantas mejoradas, realizar podas, entre otras; siendo todas prácticas que contribuyen a la sostenibilidad del cultivo y de los recursos asociados a éste como el suelo, el agua y la biodiversidad.

Adicionalmente, una práctica de producción solo podrá sostenerse a lo largo del tiempo y aportar positivamente al desarrollo de un territorio, si es económicamente rentable, socialmente viable e incorpora aspectos de equidad, justicia social y ambiental.



Metodología del Concurso



El Primer Concurso de Buenas Prácticas de la Mancomunidad del Chocó Andino (2016) fue organizado por la Fundación Imaymana y la Secretaría de Ambiente del DMQ con el apoyo del Programa Bosques Andinos, facilitado por el Consorcio conformado por Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecoregión Andina (CONDESAN) y HELVETAS Swiss intercooperation y financiado por la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE).

Objetivos específicos:

- Identificar las diferentes prácticas de producción sostenible, enfocadas en agricultura orgánica, ganadería sostenible, turismo sostenible y manejo de bosques andinos, que estén desarrollándose en el territorio de la MCA.
- Reconocer públicamente y apoyar a las personas o colectivos que se dedican o priorizan actividades que vinculan la producción sostenible y la conservación del patrimonio natural y social.
- Difundir las buenas prácticas de producción sostenible y sus aprendizajes con el propósito de inspirar réplicas, y concienciar a los tomadores de decisión y al público en general sobre las respuestas necesarias frente a los problemas sociales, económicos y medioambientales asociados al cambio climático.
- Fortalecer procesos de política pública en la MCA basándose en experiencias exitosas de sostenibilidad.

Categorías de propuestas participantes:

Las categorías del concurso fueron identificadas según las principales actividades productivas y de gestión del territorio que se desarrollan en la MCA: agricultura, ganadería, turismo y conservación. Estas mismas actividades tienen un gran potencial para fortalecer e impulsar una visión de sostenibilidad de los sistemas productivos y conservación de los bosques andinos en el territorio, y fomentar la adaptación frente al cambio climático global.

Se identificaron cuatro categorías para el concurso; tres de ellas referentes a las prácticas agropecuarias, de turismo o conservación en desarrollo, y una referente a proyectos de innovación:

- 1) Buenas prácticas de producción agropecuaria sostenible.
- 2) Buenas prácticas en la operación de turismo sostenible.
- 3) Buenas prácticas de conservación y manejo sostenible de bosques y buenas prácticas ambientales.
- 4) Buenas e innovadoras ideas para el establecimiento de una nueva práctica o modo de vida sostenible.

La categoría 4 estuvo enfocada en ideas, planes o proyectos futuros de conservación o producción sostenible, que se alinien con los objetivos del concurso y que no cuenten con los recursos para su ejecución total o parcial. Su relevancia, posibilidad de éxito e innovación fueron factores fundamentales para calificarlas. El premio en esta categoría procura ser un fondo semilla para la implementación de buenas prácticas en el territorio de la MCA. La designación de una práctica a cada categoría no siempre es directa, ya que muchas prácticas pueden calificar para más de una categoría.

Metodología del Concurso

Temáticas de interés:

Algunas temáticas consideradas de interés para el concurso fueron:

- Manejo y conservación de agua, suelo y biodiversidad mediante buenas prácticas en la producción agropecuaria.
- Uso de energías renovables y reducción en el consumo de energía.
- Manejo eficiente e integrado de residuos sólidos y líquidos.
- Apoyo a la mitigación y adaptación al cambio climático.
- Mejoramiento de la equidad y efectividad en las cadenas de valor que integran la producción sostenible.
- Innovación para la educación ambiental y sensibilización a los turistas.
- Mitigación del impacto turístico en el patrimonio natural.
- Innovaciones en la organización local y gestión para turismo sostenible.
- Valorización del bosque y otros ecosistemas naturales.
- Prácticas de manejo forestal sostenible.
- Aprovechamiento de productos forestales no maderables y conservación de bosques.
- Educación, conservación y manejo de la biodiversidad.
- Restauración de áreas degradadas con fines de conservación o producción sostenible.

Proceso de llamado, pre-selección y selección

El llamado al concurso estuvo activo entre el 16 de julio y el 20 de Septiembre de 2016. La difusión se realizó con material impreso: afiches, volantes y gigantografías entregados a cada GAD Parroquial de la MCA y colocados en lugares estratégicos. También se difundió a través de promotores locales y representantes de los GADs Parroquiales de la MCA, quienes fueron dotados de material de difusión y de las capacidades para apoyar a los postulantes del concurso en un taller realizado en el Museo de sitio de Tulipe. Además se difundió a través del fanpage del Bosque Modelo del Chocó Andino y con reuniones de apoyo para aplicaciones en Nanegalito, Nono y Pacto.

Se recibió un total de 27 postulaciones: 13 correspondientes a la parroquia de Pacto, 5 a Gualea, 4 a Nanegal, 2 a Nanegalito, 1 a Calacalí, 1 a Nono y 1 sin circunscripción territorial definida. De las 27 postulaciones recibidas, 9 correspondieron a la categoría de ideas innovadoras, 8 a producción agropecuaria sostenible, 4 a turismo sostenible y 6 a conservación y manejo sostenible de bosques.



Fuente: Freile, 2016 - Informe final concurso



Metodología del Concurso



La pre-selección y selección final se realizaron en dos etapas. Para la revisión de las postulaciones se conformó un equipo de evaluación integrado por Carolina Dávalos de la Secretaría de Ambiente del DMQ, Germán Collahuazo de la MCA, Nina Duarte en representación de la Fundación Imaymana, Oliver Torres como coordinador del concurso, Juan Freile, coordinador de la evaluación y Daniela Balarezo del Programa Bosques Andinos – PBA. Este equipo mantuvo varias reuniones de trabajo durante el proceso de pre-selección y selección final.

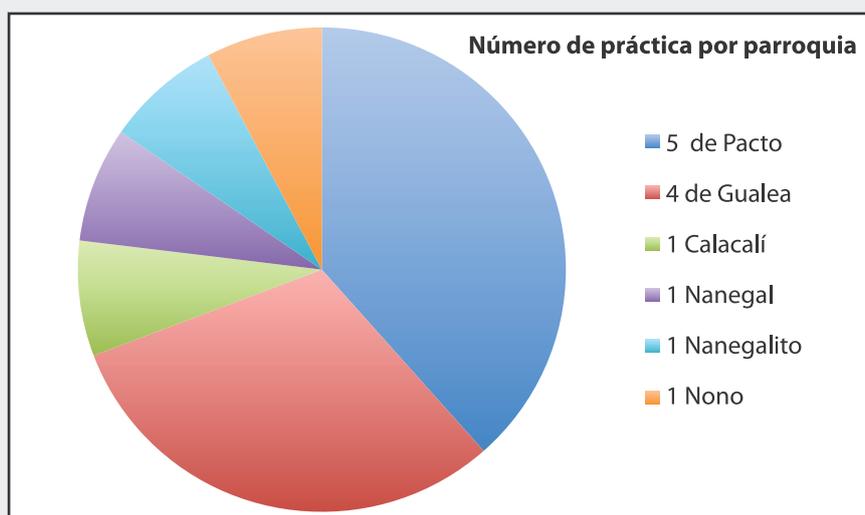
En la **primera etapa**, se revisaron las postulaciones recibidas hasta el 20 de septiembre aplicando dos conjuntos de criterios, uno de elegibilidad y otro de pre-selección propiamente, descartando las postulaciones que no cumplieran con lo establecido en las bases del concurso. Las aplicaciones que pasaron este primer filtro fueron calificadas de acuerdo a la cantidad de información provista en el formulario de aplicación; la pertinencia de la práctica respecto a los objetivos del concurso; su valor adaptativo en un contexto de cambio climático; y la claridad de su contenido. Estos criterios fueron calificados con valores de 0 a 6 en el criterio de pertinencia y 0 a 3 en los tres restantes. Las postulaciones que representaron a minorías, grupos vulnerables o asociaciones, así como a las propuestas que provengan de parroquias poco representadas en el total de las postulaciones, recibieron puntuación adicional a los criterios mencionados.

De esta primera etapa se pre-seleccionaron 13 postulaciones, las mismas que forman parte de esta publicación.

Estas postulaciones fueron evaluadas en una **segunda etapa** mediante una visita de campo a cada una. El equipo de evaluación mantuvo una reunión de selección final en la que se calificaron las postulaciones pre-seleccionadas según los siguientes criterios: pertinencia con el problema que buscan resolver; pertinencia con la sostenibilidad y conservación en el territorio de la MCA; contribución de la práctica a la conservación del patrimonio natural; impactos positivos evidentes y alcance; elementos de innovación; apropiación y sostenibilidad; potencial de réplica; y criterios de género, interculturalidad, derechos e inclusión social. En cada criterio, la calificación máxima fue de 5 puntos, para una calificación total máxima de 40 puntos. Los criterios adicionales del equipo de evaluación tras la visita de campo sirvieron para tomar las decisiones finales.

Prácticas seleccionadas

De las 13 aplicaciones seleccionadas para la evaluación final, cinco correspondieron a asociaciones comunitarias o campesinas y las restantes a personas particulares. En este grupo de aplicaciones, tuvimos 5 de la parroquia Pacto, 4 de Gualea y una de cada una de las restantes cuatro parroquias (Calacalí, Nono, Nanegal y Nanegalito). De éstas, 3 correspondieron a la categoría de ideas innovadoras, 4 a producción agropecuaria sostenible y 3 a la categoría de turismo sostenible, conservación y manejo de bosques.



Fuente: Freile, 2016 - Informe final concurso

Metodología del Concurso

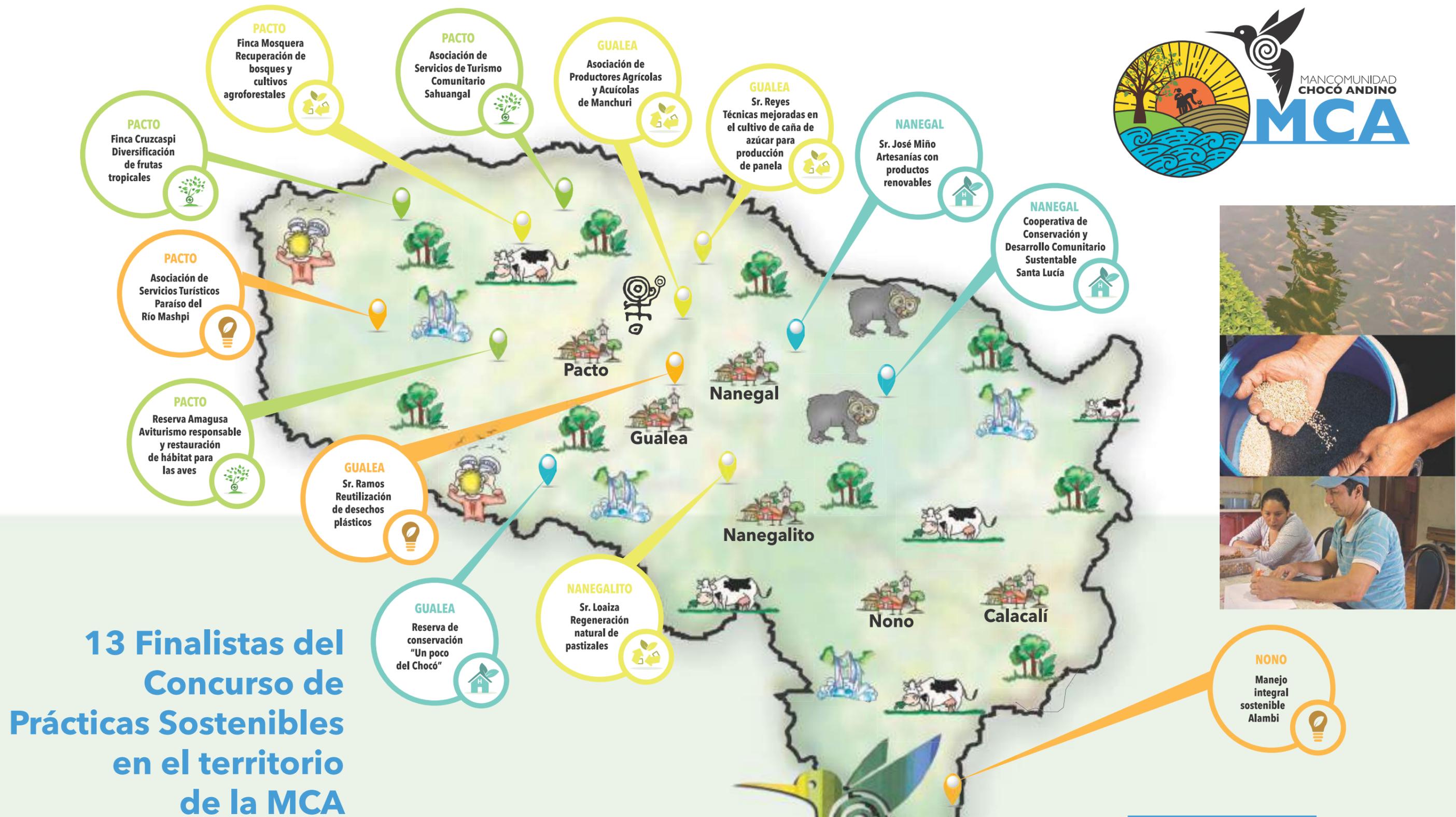
El equipo de evaluación visitó las 13 prácticas pre-seleccionadas y se reunió con sus representantes para obtener más insumos para su calificación. De esta etapa de selección final obtuvimos 9 prácticas ganadoras: 2 en la categoría producción agropecuaria sostenible, 3 en la categoría turismo sostenible, 2 en la categoría conservación de bosques y 2 en la categoría ideas innovadoras. Una práctica ganadora correspondió a las parroquias Nono, Calacalí y Nanegal, respectivamente, dos a la parroquia Guala y cuatro a Pacto. Cuatro prácticas ganadoras fueron postuladas por asociaciones o colectivos comunitarios. Si bien en un principio se contempló contar con 8 prácticas ganadoras, el equipo de evaluación decidió declarar un empate entre las dos últimas postulaciones seleccionadas.

Prácticas seleccionadas

Postulante/s	Práctica	Parroquia	Categoría
1. Asociación de Productores Agrícolas y Acuícolas de Manchuri.	Mejoramiento del cultivo de tilapia en estanques y productos agrícolas orgánicos	Guala	Producción agropecuaria sostenible.
2. Marcelo Mosquera y Rebeca Jarrín	Recuperación de bosques y cultivos agroforestales (Río Chalpi)	Pacto	Producción agropecuaria sostenible.
3. Omar Leandro Reyes Benavides	Técnicas mejoradas en el cultivo de caña de azúcar en la finca	Guala	Producción agropecuaria sostenible.
4. Luis Obando	Diversificación de frutas tropicales	Pacto	Producción agropecuaria sostenible.
5. Cooperativa de Conservación y Desarrollo Comunitario Sustentable Santa Lucía.	Conservación y turismo Santa Lucía.	Calacalí	Turismo sostenible.
6. Asociación de Servicios Turismo Comunitarios de Sahuangal	Turismo agroecológico en la comunidad de Sahuangal	Pacto	Turismo sostenible.
7. Sergio Basantes	Aviturismo responsable y restauración de hábitat para las aves endémica de la bioregión del Chocó ecuatoriano (Amagusa)	Pacto	Turismo sostenible.
8. Roberto Vaca y Nicole Büttner	Un poco del Chocó	Guala	Conservación y manejo sostenible de bosques.
9. José Miño	Artesanías con productos renovables	Nanegal	Ideas innovadoras.
10. José María Loaiza	Franja para regeneración	Nanegalito	Conservación y manejo sostenible de bosques.
11. Asociación de Servicios Turísticos Paraíso del Río Mashpi	Fondo rotativo para apoyo a prácticas del turismo sostenible e inclusivo	Pacto	Ideas innovadoras.
12. Lucía Toaza, Rolando y Antonio Hipo	Manejo integral sostenible Alambi	Nono	Ideas innovadoras.
13. Carlos Ramos Lita	Reutilización de desechos plásticos	Guala	Ideas innovadoras.

Todas las prácticas concursantes mostraron aspectos importantes para la sostenibilidad, en especial las 13 prácticas finalistas que presentamos a continuación.





Fuente: Infografía boletín 3 de la Mancomunidad del Chocó Andino. Fotografía Juan Freile



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.

Buenas prácticas de producción agropecuaria sostenible



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas en la Mancomunidad del Chocó Andino.





Mejoramiento del cultivo de tilapia en estanques y productos agrícolas orgánicos Asociación de Productores Agrícolas y Acuícolas de Manchuri (PAAMAC).



Fotografía cortesía de PAAMAC.



Ubicación: Barrio Manchurí vía Urcutambo - Parroquia Gualaes.

Palabras clave> Agricultura Familiar Campesina, producción acuícola limpia y orgánica, autoconsumo y comercialización, generación de valor agregado.

La Asociación de Productores Agrícolas y Acuícolas de Manchuri (PAAMAC) es una organización familiar integrada por siete mujeres y dos hombres, que se creó hace 6 años.

El fin de PAAMAC es la producción limpia y orgánica de tilapia como modo de sustento en reemplazo de los poco eficientes potreros para ganado. En una pequeña finca de apenas 1,5 hectáreas, la PAAMAC mantiene nueve piscinas divididas en secciones de crecimiento (alevinaje), pre-engorde y engorde. Además, cuentan con pequeños huertos en las inmediaciones de las piscinas, en los cuales cultivan algunos productos (yuca, maní forrajero, verde, lechuga) que se utilizan para alimentar a las tilapias. Las piscinas todavía no cuentan con un buen sistema de tratamiento de aguas de desecho, pero su fondo está recubierto de cemento, lo cual previene la pérdida de agua. Adicionalmente, en la limpieza y desinfección de las piscinas se emplea limón y sal en grano, para evitar la contaminación del agua. El sedimento que sale de la limpieza de las piscinas se utiliza como abono para las huertas que alimentan tanto a los miembros de PAAMAC como a sus visitantes, y a las tilapias. Siete meses después de la primera siembra de 4000 alevines tuvieron las primeras cosechas. El valor agregado más importante de las tilapias de PAAMAC es su sabor limpio (no a lodo), lo que se consigue por el sistema de manejo del agua (fondo de cemento, agua en circulación, limpieza sin químicos) y la alimentación con suplementos naturales.

Problemática:

La vegetación natural en la vía Urcutambo-Nanegal está confinada a las laderas y quebradas pendientes donde quedan pequeños remanentes y bosques de galería. Como consecuencia, el agua puede llegar a escasear en verano. Incluso se ha constatado la desecación de algunos ojos de agua. Hasta ahora se practica la roza y quema para preparar terrenos para la siembra, pero el suelo en muchas parcelas luce agotado. La tierra dedicada a la ganadería tiene rendimiento bajo, por lo que quienes formaron la asociación PAAMAC decidieron buscar una actividad productiva alternativa. En la actualidad, una dificultad importante que enfrentan es la comercialización de sus tilapias y el pago de precios justos por parte de los compradores (debido a que es una de las pocas tilapias orgánicas y limpias que se producen en el país). Dos preocupaciones adicionales para PAAMAC son la falta de servicio eléctrico y la seguridad.



Fotografías cortesía de PAAMAC.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

Una de las características más importantes del proyecto productivo de PAAMAC es su pequeña escala. Lograr una buena producción de tilapia en una finca de apenas 1,5 hectáreas es notable si se la compara con otros sistemas productivos piscícolas que ocupan extensiones mayores. En general, piscinas más grandes demandan mayor cantidad de insumos químicos externos para limpieza, control de enfermedades y alimentación. Esto es posible gracias a la distribución escalonada de las piscinas a lo largo de la finca. Además, las prácticas de manejo de agua, uso de desinfectantes naturales y alimentación suplementaria para las tilapias lo convierten en un proyecto limpio, de bajo impacto para el entorno. PAAMAC ofrece a sus integrantes una fuente propia de ingresos que puede llegar a ser sostenible en el corto o mediano plazo si encuentran buenos canales de comercialización de sus productos.



Fotografía cortesía PAAMAC.



Fotografía cortesía PAAMAC.

Aprendizajes:

El proyecto productivo de PAAMAC todavía no ha alcanzado la sostenibilidad; están en el proceso de recuperar su inversión económica inicial. Un paso fundamental para arrancar con el proyecto productivo fue la creación de la asociación PAAMAC, para lo cual debieron lograr consensos entre socios y mantener la integridad del grupo. Desde un principio, el trabajo está dividido en roles (mantenimiento de las piscinas, alimentación y cuidado de las tilapias, cocina, servicios, guía). Iniciaron recibiendo capacitación técnica por parte del GAD Pichincha y de una piscícola privada de Nanegal para el manejo de las piscinas. Además, han aprendido sobre manipulación de alimentos y servicio al turista con estudiantes de la Pontificia

Universidad Católica del Ecuador, por lo que también ofrecen alimentación a los visitantes. A más del buen mantenimiento que deben dar a las piscinas, han debido aprender de alimentación sana y de innovación en el manejo orgánico integral de la finca. Afortunadamente, la producción de tilapias no demanda demasiado tiempo. Cada socio dedica alrededor de una hora diaria a la finca, y una socia trabaja desde Quito en aspectos administrativos. El mayor reto que enfrenta PAAMAC es lograr la sostenibilidad incrementando la producción, mejorando sus prácticas para que la producción sea netamente orgánica y responsable con el ambiente, y dando un valor agregado a su producto.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	+
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	+
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **Marisela Anaguano a los teléfonos 0981973718 / 3613147 o al correo paamac_b10@hotmail.com**





Recuperación de bosques y cultivos agroforestales Marcelo Mosquera y Rebeca Jarrín.



Cortesía Familia Mosquera.



Ubicación: Sector Chalpi - Comunidad Sahuangal - Pacto.

Palabras clave> bosques remanentes, recuperación del bosque, sistema agroforestal diversificado modelo, promoción de políticas de conservación, líderes comunitarios.

En la cuenca alta y media del río Chalpi, dentro del Área de Conservación y Uso Sustentable (ACUS) Mashpi, Guaycuyacu, Sahuangal existen bosques continuos en buen estado de conservación.

La familia Mosquera Jarrín cuida 52 hectáreas (ha) de las 150 ha aproximadas que pertenecen a otros miembros de la familia. "Entre esas 150 ha se incluyen más de 60 hectáreas de bosque primario y otras 30 hectáreas que se han regenerado durante los últimos 18 años." En la propiedad de los Mosquera Jarrín, 10 ha se han regenerado y un poco más de 20 todavía se mantienen en distintos sistemas productivos (silvopastoriles y agroforestales). La recuperación del bosque ha sido natural en su mayoría, asistida por la fauna nativa en franjas y corredores de regeneración. Para favorecer la existencia de aves y mamíferos que dispersan las semillas, la familia siembra frutales y otros árboles para que se alimenten y se mantengan en la finca. Adicionalmente, se han encargado de difundir entre sus vecinos la importancia de proteger los bosques, de prevenir la extinción de la fauna evitando su cacería y de recuperar los bosques talados en franjas de protección y vertientes. Actualmente tienen un sistema agroforestal diversificado y orgánico, en el que combinan cacao con árboles frutales y café con especies forestales. También manejan una pequeña proporción de pastizales para 18 cabezas de ganado, que sirven como complemento para la sostenibilidad de la finca.

Problemática:

Como en otras zonas del noroccidente de Pichincha, la deforestación por extracción de madera y conversión de bosques en pastos y tierras agrícolas ha sido, en términos generales, considerable en los alrededores de Sahuangal, aunque las cabeceras de quebradas y ríos se han mantenido con cobertura forestal. Desde 1999-2000, la familia Mosquera Jarrín ha instado a sus vecinos a cambiar de prácticas de uso del suelo mejorando sus modos de producción, permitiendo la recuperación del bosque y evitando la tala y cacería indiscriminadas, pero el mayor problema que han afrontado es la resistencia de muchos de ellos a cambiar. En la actualidad, en cambio, una dificultad adicional que enfrentan es el transporte de productos desde la finca hacia Sahuangal para comercializarlos porque el acceso a su propiedad no es fácil.



Fotografías cortesía de Marcelo Mosquera > Heliconia, Piña, Café.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

La protección y recuperación de bosques que practica y promueve la familia Mosquera Jarrín, junto con sus prácticas productivas agroecológicas, le dan a su finca un valor muy importante para la conservación y sostenibilidad tanto en escala local como regional. Varias fincas vecinas de su propiedad mantienen buena cobertura forestal y están permitiendo la regeneración del bosque y la recuperación de poblaciones de fauna silvestre. Asimismo, su finca sirve como modelo de un sistema productivo orgánico y diversificado que se está replicando en varias otras fincas del sector del río Chalpi y de los alrededores de Sahuangal. La familia mantiene una relación de trabajo cercana con la Asociación de Servicios Turismo Comunitario de Sahuangal y con la comunidad de Sahuangal en general, por lo que su finca se convierte en un referente de manejo sostenible y ambientalmente responsable y en atractivo para el turismo sostenible que promueve la Asociación.



Cacao. Fotografía Marcelo Mosquera



Vista desde Sahuangal a Imbabura.

Aprendizajes:

La familia Mosquera Jarrín ha participado en numerosas capacitaciones y proyectos de conservación, ambiente, turismo y sostenibilidad desde hace más de una década. Por ello, son referentes en su comunidad en temas ambientales. Esto les ha permitido, además, participar activamente en procesos de conservación, investigación, defensa del territorio contra actividades extractivas y en la promoción de políticas de conservación y sostenibilidad a través de gobiernos locales, regionales, ONG, instituciones del Estado y organizaciones

de base. En el manejo de su finca han aplicado varios de los conocimientos adquiridos, pero también su intuición como campesinos agricultores y su conocimiento de la naturaleza para la regeneración natural del bosque en vertientes, franjas y corredores de recuperación, y para implementar los cultivos agroforestales diversificados. Sus labores de concienciación con otros habitantes de Sahuangal les han permitido desarrollar un perfil de líderes comunitarios, defensores de la naturaleza y promotores de la sostenibilidad.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	+
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse a: **Marcelo Mosquera a los teléfonos 3613211 / 0993482459 o al correo nenaeli2310@gmail.com**



Técnicas mejoradas en el cultivo de caña de azúcar en la finca Habaspamba para la producción de panela.



Técnicas mejoradas en el cultivo de caña de azúcar - Leandro Reyes
Fotografía Xavier Escobar.



Ubicación: Comunidad San Luis Bajo - Gualea.

Palabras clave> regeneración de cultivos, implementación de lotes demostrativos, observación participativa, aprovechamiento de tierra cultivable.

La familia Reyes Benavides propietaria de la finca Habaspamba han decidido realizar con sus cultivos de caña una agricultura sostenible, cambiando las técnicas tradicionales por nuevas y mejoradas técnicas de cultivo.

A mediados del 2014, la familia Reyes Benavides inició con la regeneración de los cultivos de caña de azúcar de la finca Habaspamba de su propiedad implementando semilleros y pequeños lotes demostrativos de 100 metros cuadrados con la intención de evaluar el comportamiento de distintas variedades de caña, la distancia e intensidad de siembra, la observación y aplicación de las técnicas aprendidas en la Escuela de Cañicultores Orgánicos de Pichincha (ESCOP) iniciada por el (MAGAP) y continuada por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Pichincha (GADPP) como curso de Transferencia de Tecnología de caña de azúcar todo esto con la intención de obtener una variedad de semilla que les proporcione una mayor producción en una menor superficie de tierra, al mismo tiempo han implementado nuevas técnicas de siembra para aprovechar de mejor manera la geografía del terreno con el fin de realizar una agricultura sostenible. Para Leandro Reyes su buena práctica consiste en "...sustituir los viejos lotes de caña cultivados de forma tradicional donde los espacios sin plantación son muy grandes, por otros nuevos con variedades más rendidoras y plantadas técnicamente para aprovechar el espacio de terreno, cuidar el suelo y lograr uniformidad en la madures de los tallos de caña de azúcar que luego producirán panela de alta calidad". A enero de 2017 la familia Reyes ha logrado resultados positivos en la obtención de las semillas necesarias para replicar la experiencia en el resto de la finca avizorando un incremento de la productividad sin necesidad de aumentar las tierras para el cultivo.

Problemática:

Según Leandro Reyes "El problema son los antiguos sistemas de siembra y cosecha de la caña de azúcar basados más en la experiencia que en la técnica, estos sistemas han disminuido los rendimientos tanto en volumen de caña por superficie de terreno, es decir toneladas por hectárea así como en contenido de sacarosa (azúcar) en los tallos debido a la utilización de variedades que han sido cambiadas por la industria azucarera por otras de mejor rendimiento".



Finca Habaspamba – Fotografías Xavier Escobar.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

Esta es una experiencia de Agricultura Familiar Campesina que involucra en el trabajo agrícola a seis miembros de la familia Reyes y dos colaboradores de la comunidad, seis personas se encargan de las actividades de campo, cuatro de ellas miembros de la familia, una persona comercializa la panela producida en una pequeña fábrica ubicada en la misma finca y una se encarga de la alimentación y del cuidado de toda la familia. La combinación de experiencia campesina junto a la aplicación de nuevas técnicas de surcado con siembra en curvas de nivel evitando la erosión del suelo, el aumento de la producción de caña en menos tierra más la alta conciencia del cuidado del bosque han evitado la ampliación de la frontera agrícola en la finca posibilitando la mejoría de la economía familiar y la conservación de los bosques. “Con esta buena práctica agrícola es posible producir más caña en menor superficie de tierra y así se evita ampliar la frontera agrícola conservando los bosques al igual que el agua y el aire”. En el lapso de un año y medio la familia Reyes ha logrado aumentar la productividad a 80 toneladas de caña por hectárea mejorando sustancialmente el rendimiento cuyo promedio en esta zona del noroccidente de Pichincha es de 30 a 40 toneladas por hectárea. Esta mejoría se ha dado gracias a la capacitación específica dirigida a los miembros más jóvenes quienes han sabido comunicar las nuevas ideas y conocimientos a toda la familia demostrando resultados positivos para la sostenibilidad ambiental y económica.



Fabrica de panela – Fotografía Xavier Escobar.



Finca Habaspamba – Fotografía Xavier Escobar.

Aprendizajes:

La familia menciona muchos aprendizajes a partir de capacitaciones, en la observación de sus lotes demostrativos y semilleros, en la incansable labor diaria y en el poco valorado conocimiento campesino. Varias han sido las dificultades que han tenido que superar y de ellas también han aprendido de acuerdo a Leandro “La principal barrera ha sido mental y cultural”, implementar nuevas técnicas no siempre es fácil especialmente cuando los métodos tradicionales están profundamente arraigados.

“Para adoptar esta nueva práctica ha sido fundamental la capacitación la cual a expandido los horizontes abriendo la mente al cambio”; hileras bien definidas, distancia de siembra pareja, fertilización orgánica y un buen sistema de zafra para la cosecha son aspectos fundamentales que estando sujetos al control del agricultor dan buenos resultados. Y en palabras de Leandro “Al final se trata de evitar la destrucción de los Bosques con la expansión de los cultivos”.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+		
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+		
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **Leandro Reyes a los teléfonos 0993174406 / 3613086 o al correo omladry64@gmail.com**





Diversificación de frutas tropicales. Jaboticaba



Magdalena Tipanluisa – Fotografía Juan Freile.



Ubicación: Santa Rosa de Pacto vía Sahuangal - Guayabillas.

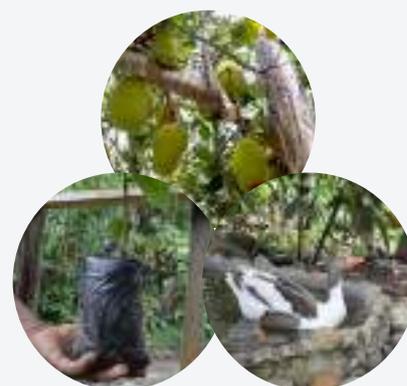
Palabras clave>conservación, biodiversidad y prácticas agroecológicas.

Jaboticaba está formada por viveros y plantaciones de frutas tropicales que forman un bosque alimenticio que brinda sostenibilidad ambiental y financiera.

A partir del 2001 la familia Obando, propietaria de la finca Cruz Caspi, inicia con el trabajo de implementar un vivero y plantaciones de frutas tropicales diversas en la finca, con el objetivo de “producir y fomentar la producción y el conocimiento de las frutas tropicales y de la biodiversidad de las semillas, otros productos y servicios compatibles con la naturaleza para lograr el bienestar ambiental, el buen vivir y la sostenibilidad financiera del área.” Al igual que “apoyar a procesos de conservación, educación, investigación y participar activamente en los procesos ambientales de la zona como parte del Área de Conservación y Uso Sustentable Mashpi – Guaycuyacu – Sahuangal.” Este proceso ha permitido en la actualidad tener un bosque alimenticio en su propiedad donde se puede encontrar en cinco hectáreas de cultivo más de cien especies de plantas entre nativas y exóticas, las cuales comparten realizando intercambio de semillas, plantas y conocimiento con otras comunidades e instituciones del país y del mundo. Adicionalmente, comercializan las frutas en las diferentes ferias y eventos a nivel nacional para dar a conocer su producción y brindar al consumidor una alternativa novedosa de productos diversos, sanos y sabrosos.

Problemática:

La principal problemática se centró en generar ingresos económicos para la familia que no estén relacionados con la explotación de madera silvestre, práctica que ha sido y sigue siendo muy común en la zona y ha provocado serios problemas ambientales por la deforestación de los bosques y la pérdida de una gran biodiversidad de flora y fauna que en ellos habitaba. Además se buscaba dar un uso sostenible a la propiedad que aparte de ingresos económicos genere también una fuente de alimentos saludables para la familia y que a la vez restaure y ayude a conservar el bosque.



Finca Cruz Caspi - Fotografía Xavier Escobar.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

La siembra de árboles frutales forma una plantación que restaura el paisaje, formando un bosque que se vuelve hábitat de varias especies de animales que encuentran en los frutos una fuente de alimento, aportando de esta forma a la conservación de la biodiversidad del sector, a la conservación de las fuentes de agua y a la conservación del suelo evitando que este se erosione. Tanto el control de plagas y enfermedades que atacan a los frutales como la fertilización del suelo se los realiza sin utilizar químicos para no contaminar el ambiente, el agua, el suelo y los frutos, por lo que la producción de fruta obtenida para la alimentación de la familia y de los consumidores es completamente saludable.



Vivero Jaboticaba - Fotografía Xavier Escobar.



Luis Obando - Fotografía Juan Freile.

Aprendizajes:

Según Luis Obando, uno de los propietarios de la finca, la variedad de frutas tropicales que ofrecen a tenido muy buena aceptación por parte del consumidor, lo que ha hecho que cada vez los inviten con más frecuencia a ferias dentro y fuera de la provincia, generando un aumento en los pedidos que tienen de las frutas y de los árboles del vivero. Para mejorar la plantación, buscan emplear nuevas técnicas de reproducción en injertos, acodos aéreos y estacas, además que diversifican los ingresos dándole valor agregado a la fruta con

la producción de mermeladas y el aprovechamiento de la finca para realizar visitas de agroturismo. Restaurar el bosque con la siembra de frutales brinda varios beneficios ya que a la vez que genera ingresos económicos con la venta de la producción de fruta, es también una fuente de alimento y aporta significativamente con la conservación ambiental, lo que convierte a esta práctica en una actividad sostenible para la finca y la familia propietaria de la misma.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+		
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse a: **Luis Obando al teléfono 09699195192 o a los correos jaboticaba.cruz@hotmail.com / durian.cruz@hotmail.com**



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.

Buenas prácticas en la operación de turismo sostenible



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.





Cooperativa de Conservación y Desarrollo Comunitario Sustentable Santa Lucía.



Cortesía Cooperativa Santa Lucía.



Ubicación: Parroquia Calacali, 80 Km al noroccidente del cantón Quito.

Palabras clave > conservación, desarrollo comunitario, turismo, investigación, biodiversidad, cooperativismo.

Santa Lucía es una reserva de 730 hectáreas creada por la Cooperativa de Conservación y Desarrollo Comunitario Sustentable Santa Lucía en 1999.

Esta cooperativa fue inicialmente agrícola y ganadera, pero tomaron la decisión de cambiar sus objetivos hacia la conservación y el turismo tras la declaratoria de sus propiedades como bosque protector en 1996 y las restricciones de uso que se preveían. Con apoyo de Rainforest Alliance construyeron un primer albergue hacia 1999-2000, y hacia 2003 empezaron a operar con más regularidad. Santa Lucía es visitada principalmente por investigadores, estudiantes y voluntarios. Se desarrollan varios proyectos de investigación que generan información sobre la biodiversidad de la reserva. Actualmente son 12 familias las que integran la Cooperativa de Conservación, de las 20 familias que originalmente crearon la asociación agrícola y ganadera. El lodge y la reserva son administrados por miembros de la Cooperativa y tiene personal contratado; los dos guías también pertenecen a la Cooperativa, al igual que el personal administrativo que trabaja en la oficina de Nanegal. La reserva Santa Lucía forma parte de varias iniciativas de conservación como el Corredor del Oso Andino, promovido por la Secretaría de Ambiente del DMQ y el Programa Socio Bosque, del Ministerio del Ambiente.

Problemática:

Inicialmente, la asociación que formaron tenía fines agrícolas y ganaderos por lo que talaron alrededor del 20% de su propiedad, que originalmente era de 650 hectáreas. Sin embargo, esta actividad era poco rentable por el difícil acceso a sus tierras. La inclusión de estos predios como parte de un bosque protector y el posicionamiento de objetivos de conservación realizado por la fundación Maquipucuna hacia los propietarios de la tierra condujo a que los miembros de la asociación busquen nuevas opciones de uso del suelo. La deforestación se detuvo en gran medida, pero en las inmediaciones de Santa Lucía –en los bosques que pertenecen a Maquipucuna– existen problemas de invasiones. Si bien Santa Lucía es visitada regularmente por turistas, voluntarios e investigadores, su acceso a pie (más de una hora) es una limitante para aumentar la afluencia de turistas. Es también una dificultad para la operación del lodge porque es necesario trasladar insumos en mulas permanentemente.



Fotografías Coop Santa Lucía.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

Santa Lucía es una de las reservas privadas más grandes y mejor conservadas del noroccidente de Pichincha, y forma un gran núcleo de bosques maduros junto con la reserva Maquipucuna, con la cual colinda. Estos bosques protegidos brindan un sinnúmero de servicios ambientales como la provisión de agua limpia, por citar uno solo. La conservación del bosque se ha convertido en el modo de vida de una Cooperativa que integra 12 familias y aproximadamente 60 personas (aquellos socios que no trabajan en la reserva reciben una compensación económica). El cambio de asociación agrícola y ganadera a cooperativa de conservación permitió que se conserven más de 700 hectáreas de bosque que, de lo contrario, pudo haberse convertido en pastizales y tierras agrícolas. El manejo del lodge aplica técnicas ecológicas, incluyendo baños secos composteros, trampas de grasa y tanques para tratamiento de aguas residuales, huertos orgánicos, paneles solares para energía y reciclaje de desechos sólidos.



Cortesía Cooperativa Santa Lucía.



Cortesía Cooperativa Santa Lucía.

Aprendizajes:

Todo el proceso inicial, desde la creación de la Cooperativa de Conservación hasta la construcción del lodge, ha sido un “aprendizaje sobre la marcha” para los socios de la cooperativa. Esta cooperativa es la primera en su clase en Ecuador y su constitución fue debatida con las instituciones estatales que no contemplaban tal categoría para una cooperativa. Construir y operar un proyecto en el bosque, a más de una hora de caminata, ha permitido que los miembros de la Cooperativa conozcan tecnologías apropiadas para el entorno, para manejar los desechos sólidos y líquidos que produce el lodge, y que desarrollen vínculos de mediano plazo con universidades y con centros de investigación. Esto les permite mantener la afluencia de estudiantes, pasantes e investigadores, quienes a su vez generan información sobre la

biodiversidad de la reserva. Las investigaciones científicas son acompañadas por los guías de la Cooperativa, por lo que ellos ahora cuentan con un gran conocimiento del bosque y desarrollan actividades de monitoreo de la biodiversidad. Santa Lucía es un referente de conservación y sostenibilidad en el territorio, que está en permanente búsqueda de integrarse a otras iniciativas de conservación y defensa del territorio ante actividades extractivas. Mantienen una relación cercana con la comunidad de Yunguilla, con la cual colindan, y está en proceso la integración de Santa Lucía precisamente al ACUS Yunguilla. Con los voluntarios que llegan a Santa Lucía han emprendido algunas acciones de educación ambiental con niños de escuelas, colegios y negocios de turismo de Nanegal.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	+
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse a: santaluciaecuador@gmail.com
<http://www.santaluciaecuador.com>





Turismo agroecológico en la comunidad de Sahuangal – Asociación de Servicios Turismo Comunitarios de Sahuangal.



Ingreso a la plaza central de Sahuangal – Xavier Escobar.



Ubicación: ubicada en la parroquia pacto a unos 120 km de Quito.

Palabras clave> turismo agroecológico, organización colectiva, agricultura diversificada, producción agrícola ambientalmente limpia, comercialización directa.

En 2014 se formó la Asociación de Servicios Turismo Comunitario de Sahuangal con el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pichincha.

En un principio, el GAD Pichincha invitó a toda la comunidad de Sahuangal a emprender un proyecto de turismo, pero tuvo limitada repercusión. La Asociación cuenta actualmente con 12 socios, quienes se dedican principalmente a la agricultura. En sus fincas han cambiado las actividades agrícolas convencionales por prácticas agroecológicas que priorizan la conservación del suelo, agua, reciclaje de nutrientes, diversificación de cultivos y producción limpia. La producción agroecológica de Sahuangal ha encontrado algunos mercados en Quito, a través de ferias y ventas directas a consumidores. Conocer la agroecología que se practica en las fincas de 11 de los 12 miembros de la Asociación es, precisamente, el principal producto turístico que se ofrece, aunque también es posible visitar cascadas, piscinas, trapiche de panela y recibir servicios de alimentación con productos de las fincas. La actividad turística en Sahuangal se encuentra en etapas iniciales, principalmente por recorridos organizados por el propio GAD Pichincha, institución que además ha apoyado con la institucionalización de la Asociación, capacitación y equipamiento.

Problemática:

La transición que han atravesado varios campesinos agricultores de Sahuangal, desde una agricultura convencional que generó pérdida de bosques, contaminación de suelo y agua y dependencia de intermediarios para la comercialización hacia la agroecología – en el curso de la última década – ha creado nuevas oportunidades de comercialización tanto de productos primarios como de elaborados. No obstante, el transporte hacia mercados de Pacto, Quito y otras poblaciones se dificulta por la distancia, el estado de la carretera y el limitado transporte público. El turismo aparece como una alternativa, pero atraviesa las mismas dificultades porque Sahuangal no se encuentra todavía entre las rutas de turismo más conocidas del noroccidente de Pichincha. Por ahora, la llegada de turistas está ligada a las gestiones del GAD Pichincha. La Asociación no cuenta con canales propios de promoción, por lo que todavía no tiene asegurada la afluencia turística y sostenibilidad de su oferta turística.



Fotografías: Cascada Arco Iris frutas tropicales.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

El turismo agroecológico aparece como un complemento importante para la propia agroecología que practican la mayoría de miembros de la Asociación y otros habitantes de Sahuangal que, por lo pronto, no forman parte de ella. De este modo, se fortalece la agroecología y se promueven prácticas similares en la comunidad bajo la premisa de tener una producción agrícola diversa, ambientalmente limpia, sana para los consumidores –tanto los propios productores como los vecinos de Sahuangal y los consumidores de otras poblaciones– y con buenas oportunidades de comercialización directa. Además, con el valor agregado de convertirse en un atractivo turístico, tal como procura ofertarlo la Asociación. Una vez que la Asociación logre gestionar sus propios medios de promoción y gestión turística, se incrementarán las posibilidades de generar ingresos económicos y plazas de trabajo en servicios turísticos para miembros y no miembros de la Asociación.



Sahuangal vía a Mashpi - Fotografía: Zavier Escobar



Iglesia de Sahuangal - Fotografía: Zavier Escobar

Aprendizajes:

Tanto la Asociación como el turismo están en sus primeros pasos en Sahuangal. Hace 12 años existió una primera iniciativa de turismo comunitario que no se consolidó por la inexperiencia de sus integrantes en gestión turística y por falta de apoyo externo. Esta experiencia, sin embargo, dejó importantes enseñanzas en los involucrados, algunos de los cuales forman parte de la actual Asociación. Una necesidad identificada por la Asociación es la capacitación de sus miembros en varios aspectos de gestión turística, incluyendo la promoción. Actualmente, el GAD Pichincha ha apoyado con algunas capacitaciones en turismo, pero los integrantes de la Asociación consideran que resta mucho por aprender. Varios miembros de la Asociación han podido participar en algunas capacitaciones sobre

agroecología y desarrollan, en la medida de sus posibilidades, prácticas agrícolas más sostenibles de las que empleaban anteriormente. El turismo agroecológico les permitirá transmitir estos conocimientos a sus visitantes mediante recorridos guiados. Si los visitantes son, además, consumidores de sus productos –sea en las propias fincas, como parte de los servicios de alimentación que brinda la Asociación o como compradores en ferias y ventas directas–, entonces podrán fortalecerse los vínculos entre productores-consumidores, se generará una relación de confianza y podrán incrementarse las oportunidades de mercados. La Asociación ha identificado también la necesidad de contar con infraestructura propia para alimentación y hospedaje.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	+
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+		
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **Jenny Mosquera al 3613-198 o al correo jennyedithmosquera@hotmail.com**



Aviturismo responsable y restauración de hábitat para las aves endémicas de la bioregión del Chocó ecuatoriano – Sergio Basantes.



última estribación forestal que se conecta directamente a la selva subtropical occidental inferior del Ecuador – Fotografía Sergio Basantes.

Ubicación: Parroquia Pacto al noroccidente de Pichincha.

Palabras clave > Conservación, turismo sostenible, servicios ambientales y ecosistémicos, protección de nacientes de ríos, familia campesina.

La familia Basantes tiene una propiedad de casi 130 hectáreas en el sector conocido como Amagusa, en la entrada al bosque protector Mashpi.

En el curso de los últimos cuatro años, Sergio Basantes ha participado en varias capacitaciones sobre conservación, identificación y ecología de aves, turismo y sostenibilidad. Inicialmente, estas formaban parte de proyectos ejecutados por la fundación Aves y Conservación, y más adelante por la creación del ACUS Mashpi, Guaycuyacu, Sahuangal y por la declaratoria de este ACUS y del ACUS Subcuenca Río Pachijal como un Área Importante para la Conservación de las Aves (IBA, por sus siglas en inglés). Estas experiencias llevaron a que la familia Basantes proteja de manera voluntaria los bosques de su propiedad y restaure las áreas degradadas para destinarlas a la conservación y el turismo sostenible. La recuperación natural y asistida de la vegetación con especies de rápido crecimiento y la cercanía de bosques primarios extensos permiten que la reserva Amagusa albergue una diversa avifauna, incluyendo varias especies endémicas de la biorregión del Chocó y amenazadas de extinción. Con infraestructura sencilla, la reserva creó un jardín de colibríes y aves fruteras, que es un gran atractivo para los turistas observadores de aves. Cada año, Amagusa está más integrada a los circuitos de observación de aves del noroccidente de Pichincha, y esta actividad se ha convertido en el principal sustento para la familia Basantes, quienes hasta hace poco vivían principalmente del cultivo de caña y agricultura de subsistencia.

Problemática:

Desde su llegada a Pacto, la familia Basantes, como otras familias campesinas que se establecieron en el noroccidente de Pichincha, subsistió de la agricultura –en particular de la caña de azúcar–, la ganadería y la extracción de madera. Esto derivó en una elevada deforestación y la consecuente pérdida de biodiversidad, y tampoco generó mayores ingresos económicos porque las tierras tienen limitada vocación agrícola. La necesidad de conservar los bosques remanentes, reconocida y apoyada por familias campesinas como los Basantes, demanda la búsqueda de alternativas de sustento. Sin embargo, la conservación voluntaria de bosques tiene poco reconocimiento por parte de las autoridades nacionales y locales, pese a los servicios ambientales que brinda. Adicionalmente, las oportunidades de educación para los jóvenes campesinos suelen ser limitadas, restringiendo también sus oportunidades laborales posteriores.



Quinde o picaflor
Quetzal Cabecidorado
Avistamiento de especies endémicas - Fotografías de Amagusa.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

La protección de casi 130 hectáreas de bosque provee múltiples servicios ambientales y ecosistémicos para las poblaciones campesinas de la zona baja de Pacto, principalmente del ACUS Mashpi, Guaycuyacu, Sahuangal. La reserva Amagusa colinda con el bosque protector Mashpi y con las zonas de mayor remanencia de bosque dentro del ACUS, por lo que en conjunto protegen las nacientes de varios ríos que drenan hacia el Guayllabamba (como los ríos Mashpi Grande, Mashpi Chico y Guambupe). Para conservar estos bosques ha sido necesario darle un valor agregado a su remanencia, y la familia Basantes ha apostado por el turismo de observación de naturaleza, principalmente de aves. Este tipo de turismo requiere de la adecuación de infraestructura básica y senderos, y de la ubicación de aves atractivas para los observadores. Con ello, y con un buen servicio de acompañamiento a los observadores, es posible lograr un turismo sostenible de pequeña escala.



Momoto Piquiancho - Fotografía Amagusa.



Gira observación de Aves (IBA) Mashpi-Pachijal Fotografía Amagusa.

Aprendizajes:

La voluntad de conservación de la familia Basantes les ha conducido a un rápido aprendizaje sobre restauración del bosque, identificación de aves y turismo sostenible, pero reconocen que queda mucho por aprender acerca de interpretación ambiental, ecología de las aves, prestación de servicios turísticos, idiomas, gestión turística y promoción. Además, ha derivado en su participación activa en la defensa del territorio contra actividades extractivas y en la promoción de políticas de conservación y sostenibilidad a través del GAD Parroquial de Pacto. De manera particular, emprender un pequeño proyecto de turismo de naturaleza ha demostrado que es factible buscar la sostenibilidad

sin una inversión económica grande –que habría sido una limitante grave. Ahora, la familia Basantes requiere mejorar la red de senderos para el recorrido de los visitantes, establecer señalética de información y seguridad, mejorar la promoción de la reserva y mejorar también el servicio de alimentación que ofrecen a los turistas. Para ello, quieren implementar un invernadero para la producción de hortalizas, verduras y frutas que sirvan para abastecer a la familia y a los turistas, así como para brindar a don Luis Basantes, padre de Sergio y sus seis hermanos –quienes también participan del proyecto– una fuente de sustento relacionada con la conservación de la reserva Amagusa.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	+
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con:
Sergio Basantes al 0987510774 / 0987771679
sergioreseramagus@gmail.com - <http://www.mashpi-amagusa-reserve.com>



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.

Buenas prácticas de
conservación y manejo sostenible
de bosques y buenas prácticas
ambientales



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.





Un poco del Chocó Wilfrido Vaca Pérez y Nicole Büttner.



Educación ambiental con niños de Las Tolas - Wilfrido Vaca.



Ubicación: Las Tolas - Pachijal - Gualea.

Palabras clave> conservación, desarrollo comunitario, turismo, investigación, biodiversidad, cooperativismo.

Un poco del Chocó es una reserva natural, de 15 hectáreas, establecida en 2008 con el fin de proteger el bosque y hacer educación ambiental e investigación científica.

Un poco del Chocó procura promover la conservación del bosque y el uso sostenible de la tierra. En la reserva funciona una estación biológica a donde llegan investigadores, estudiantes y pasantes que trabajan en proyectos de investigación y conservación en la reserva y sus alrededores. Allí también se imparten cursos de ecología tropical, talleres de educación ambiental principalmente con jóvenes de la comunidad Las Tolas y se reciben turistas observadores de aves de forma eventual. La reserva se mantiene de los ingresos que generan los investigadores, pasantes y visitantes. Un poco del Chocó cuenta con sistemas de reutilización de agua de lluvia y de tratamiento de aguas residuales, así como con baños secos aboneros, paneles solares para generación de energía, un vivero de especies forestales para reforestación y pequeños huertos para provisión de alimentos a la finca. Las tareas de educación ambiental con los jóvenes de Las Tolas procuran brindarles conocimiento sobre la importancia de la conservación, que les permita explorar opciones de sustento que no destruyan el entorno. Actualmente tienen proyectado crear un grupo de naturalistas observadores de aves con los jóvenes de Las Tolas.

Problemática:

Un poco del Chocó busca prevenir la deforestación y fragmentación de bosques en el sector Ayapi-Las Tolas y en la cuenca media del río Pachijal, donde se ubica la reserva. La extracción de madera sigue siendo intensa, al igual que la conversión de bosques en pastizales para ganado y tierras agrícolas donde se aplican muchos insumos agroquímicos. En gran medida, consideran que este mal manejo del bosque y del suelo se deben a falta de conocimiento y conciencia ambiental. La transición de este tipo de actividades hacia otras más sostenibles no es sencilla, por lo que en la reserva apuntan primero a la educación y concientización ambiental, principalmente con jóvenes. La sostenibilidad de Un poco del Chocó se complica un poco por el difícil acceso, aunque eso se convierte, por otra parte, en una ventaja para prevenir la deforestación.



Mantis Religiosa - Nicole Buttner
Monitoreo y anillamiento de aves - Wilfrido Vaca
Mono capuchino - Wilfrido Vaca

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

La reserva se ha establecido como un proyecto sostenible, aunque en pequeña escala (tanto en extensión como en el número de beneficiarios directos). Un poco del Chocó se sostiene por los cursos en ecología tropical y la visita de voluntarios, pasantes e investigadores a su estación biológica, por lo que la preservación del bosque en esta reserva y sus inmediatos alrededores está garantizada. Adicionalmente, su vinculación con los jóvenes de las Tolas genera nuevos conocimientos y actitudes en ellos hacia la naturaleza y, como consecuencia, la posibilidad de que busquen actividades económicas más sostenibles que la extracción maderera o la agricultura y ganadería intensivas (o que se vean en la necesidad de emigrar a las ciudades). El ejemplo de Un poco del Chocó es importante en una zona donde la deforestación es todavía notable pese a encontrarse dentro de un ACUS.



Huerto orgánico - Nicole Buttner.



Reforestación con voluntarios - Wilfrido Vaca.

Aprendizajes:

Aunque Un poco del Chocó es un proyecto sostenible per se, sus propietarios reconocen la necesidad de “crear conservacionistas alrededor”. De lo contrario, su reserva “podría convertirse en una isla de conservación rodeada de deforestación”. Saben que la conservación de bosques en su zona no será factible sin educación, concienciación y alternativas productivas para sus vecinos. Por ello, han emprendido algunas iniciativas de educación ambiental, incluyendo el club de observadores de aves que planean implementar en el futuro inmediato.

Como sitio de enseñanza, Un poco del Chocó sirve, además, para que los estudiantes, voluntarios, pasantes, investigadores y turistas que lo visitan aprendan sobre la ecología del bosque, su conservación y sostenibilidad. La información científica que se genera a través de proyectos de investigación alimenta el conocimiento sobre la flora y fauna locales, su vulnerabilidad de extinción, sus necesidades de conservación y los servicios ecosistémicos que proveen. El trabajo con los jóvenes de Las Tolas será un espacio de aprendizaje mutuo y de acercamiento a la naturaleza a través de la observación.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+		
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con:

Roberto Vaca o Nicole Buttner al teléfono 0981940181 o al correo unpocodelchoco@gmail.com / www.unpocodelchoco.com





Artesanías con productos renovables José Miño y Richar Sosa.



De izquierda a derecha José Miño y Richard Sosa
Fotografía Xavier Escobar.



Ubicación: Calle Cumandá Parroquia Nanegal.

Palabras clave> juventud, emprendimiento innovador, artesanías, migración campo ciudad, alternativas productivas.

Dos jóvenes de Nanegal decidieron iniciar un emprendimiento propio que sea amigable con el ambiente y que les permita permanecer en su parroquia; es decir, no migrar a la ciudad para buscar trabajo o estudios.

Por sus experiencias previas en carpintería y pintura, decidieron abrir un taller de artesanías y trabajo en madera. Sin embargo, optaron por utilizar solamente materiales del bosque, aquellos que recolectan en sus recorridos por la naturaleza que rodea a Nanegal. Llevan un poco más de un año de trabajo, creando principalmente muebles rústicos, letreros y artesanías en tagua, madera y bambú. Los dos socios tienen una cercana relación con la Asociación de Turismo Comunitario Yumbo Llacta, de reciente creación.

Problemática:

La falta de oportunidades de trabajo para jóvenes en Nanegal los llevó a considerar la migración a Quito, pero "sintieron el llamado del campo" y retornan a su parroquia para buscar alternativas económicas que les permitan sostenerse y que además conjuguen con sus intereses en la naturaleza y su conservación. Comúnmente, las oportunidades de trabajo para los jóvenes del campo consisten en labores agrícolas o ganaderas, con poca vinculación hacia los bosques nativos y la biodiversidad. Generar un emprendimiento artesanal propio requiere de un capital de inversión en equipamiento y adecuación de un taller para trabajar.



Artesanías - Fotografía Xavier Escobar.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

Un taller artesanal que utilice materiales naturales y recolectados de lo que la naturaleza “ha desechado” es una manera renovable de aprovechar los bosques. Para obtener los materiales que utilizan en el taller no necesitan cortar árboles o cosechar materia prima en los bosques, salvo materiales como la tagua que, cosechándose de modo adecuado y controlado, también puede ser un aprovechamiento sostenible del bosque. Este proyecto joven e innovador se constituye en un buen ejemplo para otros jóvenes de la parroquia, y en un buen modo de promoción turística para Nanegal. Gracias a su emprendimiento, Nanegal cuenta con dos promotores ambientales que pueden hacer la diferencia hacia un futuro de conservación y sostenibilidad, en lugar de un futuro de crecimiento agro-industrial o extractivista.



José Miño - Fotografía Xavier Escobar.



Richard Sosa - Fotografía Xavier Escobar.

Aprendizajes:

El trabajo que desarrollan hasta el momento en el taller es todavía inexperto, y están aprendiendo en el proceso a mejorar sus técnicas y capacidades como artesanos. La adquisición de maquinaria adicional para el trabajo les permitirá fortalecer sus

capacidades y técnicas de trabajo, y crear mejores obras tanto en funcionalidad como en estética. Los dos artesanos combinan su trabajo en el taller con las actividades de turismo que emprende la Asociación Yumbo Lacta. Esto les permite complementar sus conocimientos e intereses.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: *José Miño a 2157112 / 0980522657*
o al correo *jota_mm777@hotmail.com*



Establecimiento de una franja para la regeneración natural de pastizales en una finca ganadera en la parroquia Nanegalito.



José María Loaiza – Fotografía cortesía de José María Loaiza.



Ubicación: Parroquia Nanegalito, sector Nueva Granada.

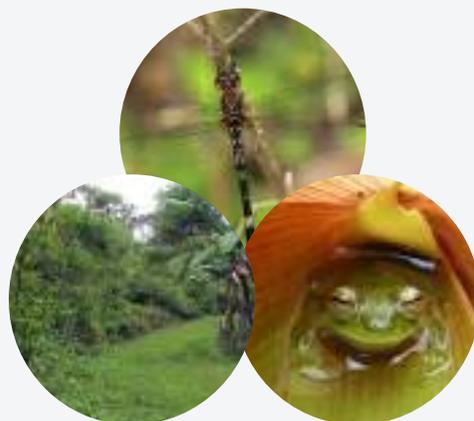
Palabras clave> franjas de regeneración natural, restauración, cambio de uso del suelo.

José María Loaiza y su familia proyectan nuevas formas de aprovechamiento de los recursos naturales, efectuando un cambio paulatino y un manejo más efectivo del uso del suelo.

En la finca La Unión, dedicada a la producción ganadera, en el año 2013 surge la iniciativa, por decisión y voluntad de la familia propietaria, de crear una primera franja de regeneración natural de 5 m de ancho por 500 m de largo en los potreros que se encuentran al borde del remanente de bosque montano que ocupa el 55% de la finca, cuya extensión total es de 100 hectáreas. Hasta el año 2016, se han anexado un total de tres franjas similares a la primera. La primera empezó pegada al borde del bosque y las otras dos se han ido juntando contiguamente una a continuación de la otra, creando tres capas que forman un mosaico diferenciado de vegetación en regeneración. En la actualidad se tiene la voluntad de aumentar cada año una franja de 10m de ancho por 2000m de largo, con la finalidad de cambiar paulatinamente el uso del suelo e implementar nuevas formas de aprovechamiento de los recursos naturales, permitiendo una restauración del paisaje, disminuyendo a la par los potreros y el ganado e implementando actividades de turismo o agroecología que sean amigables con el ambiente y que a la vez permitan dar un uso sostenible a la finca.

Problemática:

La actividad ganadera de la finca ha producido en los últimos años un déficit permanente en los ingresos económicos que no alcanzan a cubrir los gastos operativos de producción. Este déficit tiene raíces en la difícil situación que atraviesa el agro a nivel regional y local, debido a los bajos precios por litro de leche y carne del ganado vacuno, versus el constante incremento en los costos de insumos veterinarios, sumado a la nula intervención en el mejoramiento de pastos y manejo técnico de la finca por casi cuatro décadas. Por estos motivos ha surgido la necesidad de buscar nuevas fuentes de ingresos en actividades de turismo, llevando visitantes a la finca para que disfruten de los recursos naturales que esta posee.



Franja de regeneración
Fotografía José María Loaiza.

La superficie anual creada para la regeneración natural de los bosques montanos restaura el paisaje, facilita la recolonización de especies de flora y fauna nativas, ayuda a la solución de problemas ambientales como la regulación del microclima del área y el mantenimiento del agua en quebradas que sirven como fuentes de consumo humano o abrevaderos para el ganado vacuno, entre otras. La continua adición de una franja de regeneración también disminuirá de forma paulatina el área de pastizal de la finca fomentando un mejor manejo de los potreros restantes. El ahorro puede ser invertido en otros aspectos del manejo sostenible de la finca, como implementar nuevas áreas y atractivos turísticos para los visitantes y de esa forma poder dar paso al cambio de actividad económica.



Limite de franja agrícola - Fotografía José María Loaiza.



Fotografía José María Loaiza.

Aprendizajes:

En la opinión de José María Loaiza, uno de los propietarios de la finca La Unión, la implementación de franjas de regeneración natural, "en términos de costos e inversión, ha resultado ser una práctica muy económica y accesible para cualquier finquero que tenga interés en buscar una alternativa al manejo ambiental amigable de su finca".

La regeneración natural en franjas puede considerarse una práctica barata, eficiente y de fácil réplica, comparada con la reforestación, cuya inversión, disponibilidad de predio, mantenimiento, selección, producción de plantas nativas y mano de obra implica un gasto considerable. Los resultados obtenidos en la finca han sido muy favorables

puesto que en la actualidad ya se han consolidado casi dos hectáreas de regeneración natural, un logro importante para un modo de producción tradicionalmente ganadero, se ha incrementado el número de especies de mamíferos y aves que habitan en los bosques de la finca y también ha vuelto el agua a las quebradas que se encontraban secas en los últimos veranos. El número de visitantes esporádicos que hacen observación de flora y fauna en el sitio es más frecuente. Sin embargo, la finca es aun económicamente dependiente de la actividad ganadera, lo que se espera vaya cambiando en un mediano a largo plazo, para tener un manejo más eficiente y sostenible de la finca aprovechando los recursos naturales que posee.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+		
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+		
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **José María Loaiza a los teléfonos 2357089 / 0968157043 o al correo otus_sp@yahoo.com**



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas en la Mancomunidad del Chocó Andino.

Buenas e innovadoras ideas
para el establecimiento de una
nueva práctica de producción
sostenible



Sistematización del Primer Concurso de Buenas Prácticas
en la Mancomunidad del Chocó Andino.





Fondo rotativo para apoyo a prácticas del turismo sostenible e inclusivo - Asociación de Servicios Turísticos Paraíso del Río Mashpi.



Cortesía> Asociación Río Mashpi localizado.

Ubicación>En el extremo noroccidental de Pichincha a 500 msnm.

Palabras clave> Asociatividad, micro-créditos, agroecología, economía solidaria, turismo sostenible, fondo rotativo, autogestión, responsabilidad colectiva.

La Asociación de Servicios Turísticos Paraíso del Río Mashpi se formó en 2014.

Está integrada por 15 personas, entre madres, mujeres jóvenes, hombres jóvenes, estudiantes y profesionales en turismo y ambiente. Ofrece servicios de alimentación, caminatas guiadas y camping en el recinto San José de Mashpi y alrededores. El río Mashpi, sus bosques y fincas agroecológicas aledaños son sus principales atractivos. En la actualidad, la mayoría de visitas a Mashpi suceden durante feriados y fines de semana, pero no es una actividad regulada ni sigue un plan organizado de turismo. Los visitantes llegan en sus propios transportes desde ciudades como Quito, Pedro Vicente Maldonado, Pacto o Santo Domingo, utilizan las facilidades de la Estación de Uso Responsable del río Mashpi, establecida con apoyo de Quito Turismo y la Secretaría del Ambiente del Distrito Metropolitano de Quito, en ocasiones consumen alimentos en el recinto y se van. El objetivo de la Asociación es proveer servicios turísticos de un modo más organizado, con especial atención al uso responsable y sostenible de los recursos turísticos de Mashpi. A través de la Asociación, han llegado visitantes tanto nacionales como extranjeros, quienes utilizan el área de camping, se albergan en el único hospedaje existente en Mashpi, se alimentan en dos locales preparados para ello y realizan recorridos según su interés. El hospedaje, sitios de alimentación, fincas agroecológicas y algunos servicios que ofrecen los miembros de la Asociación son emprendimientos particulares que se articulan en torno a la asociación para mejorar la oferta turística y la promoción a través de la página web de la Asociación, misma que ha sido una de las principales referencias para la llegada de turistas a Mashpi.

Problemática:

La mayor limitante para que los miembros de la Asociación puedan ofrecer mejores o innovadores servicios turísticos es económica. Quienes ya cuentan con un emprendimiento (alimentación, hospedaje, recorridos) requieren mejorar su infraestructura y equipamientos, pero muchos miembros todavía no participan de las actividades turísticas que surgen gracias a la Asociación. Las fuentes de financiamiento convencionales (por ejemplo, créditos bancarios) son inaccesibles para los miembros de la Asociación. Esto deriva en que no pueda fortalecerse el turismo sostenible en Mashpi y en que los integrantes de la Asociación no puedan generarse sus propias iniciativas de sustento.



Fotografías: Recinto y río Mashpi - Zaviera Escobar.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

La Asociación plantea crear un fondo rotativo de micro-créditos para proyectos de turismo responsable y sostenible. Este consiste en un sistema de pequeños préstamos para que los miembros de la Asociación puedan mejorar o iniciar sus emprendimientos turísticos mediante el equipamiento, mejoramiento de infraestructura, capacitación, entre otros, que sean viables y aplicables. La directiva de la Asociación deberá aprobar las solicitudes a financiarse en cada periodo de recepción de propuestas, y será responsable de velar por el cumplimiento de los objetivos del micro-crédito y de su pago puntual por parte del asociado. Por ser un fondo rotativo de préstamos pequeños, la devolución del crédito por cada asociado permitirá sostener al fondo y mantener en circulación los recursos entre los asociados. Se trata de una propuesta innovadora de financiamiento para consolidar pequeños proyectos de turismo sostenible que se integran en torno a una asociación que, además, se caracteriza por ser inclusiva en términos sociales, de género y entre generaciones.



Estación de Uso Responsable - Zavier Escobar.



Visita turística de técnicos GADPP – Zavier Escobar.

Aprendizajes:

La Asociación fomenta un turismo sostenible y responsable ambiental y socialmente, que procura generar oportunidades laborales y económicas inclusivas para sus miembros. También, mantiene vínculos cercanos con otros pobladores del recinto San José de Mashpi que no son – por ahora – integrantes de la Asociación. Una vez que el fondo rotativo de micro-créditos entre en operación y alcance una dinámica funcional, permitirá mejorar la oferta turística de la Asociación y fortalecerá su autogestión; es decir, evitará que la Asociación sea dependiente de financiamientos externos. Asimismo, fortalecerá la responsabilidad colectiva y la solidaridad de sus integrantes.

El carácter rotativo del fondo y su enfoque en créditos pequeños hace que no sean necesarias grandes sumas de dinero para iniciarlo y para mantenerlo en funcionamiento, pero el control social de los miembros de la Asociación será fundamental para que el fondo trabaje bien. Es una iniciativa de fácil emprendimiento para otras asociaciones de turismo comunitario o de producción sostenible. Un paso esencial para iniciar el fondo será la creación de su reglamento interno y de los mecanismos de seguimiento y apoyo técnico a las iniciativas postulantes. Luego de emprender las primeras inversiones, será fundamental la recuperación del fondo inicial de inversión y la recirculación económica.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	+
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	+
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+		
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse a: *el administrador Alejandro Solano al (593) 0982571710 o <http://www.riomashpi.org/>*





Manejo integral sostenible Alambi Lucía Toaza, Rolando Hipo y Antonio Hipo.



Manejo integral sostenible Alambi – Fotografía Rolando Hipo.



Ubicación: Parroquia Nono, barrio Alambi Alto.

Palabras clave> reforestación, agroecología, finca modelo, agricultura familiar campesina, procesos comunitarios, regeneración natural.

El proyecto de la familia Hipo Toaza se desarrolla en una propiedad de aproximadamente una hectárea en el barrio Alambi.

El proyecto de la familia Hipo Toaza se desarrolla en una propiedad de aproximadamente una hectárea en el barrio Alambi. La finca está dividida en zonas de uso: vivienda; compostaje y transformación de desechos orgánicos; reforestación y cercas vivas; pastoreo animal y animales menores; cultivos; transformación primaria y secundaria; cabaña-comedor. Es un proyecto en construcción desde hace dos años, que ha permitido a la familia Hipo Toaza proveerse de productos agrícolas sanos y generar algunos proyectos agroecológicos con las escuelas de Alambi y Nono, y con el GAD Parroquial de Nono. La vinculación de la familia Hipo Toaza con la comunidad, en particular a través de las escuelas, es una de sus mayores fortalezas. Han logrado convenios con ONG, gobiernos locales y universidades para capacitaciones, asesoría técnica, infraestructura y equipamiento. En la finca están produciendo insumos agrícolas orgánicos (bioles, abonos y biofertilizantes), mismos que ya se están comercializando en Quito.

Problemática:

El grado de deforestación en el sector de Alambi es considerable. Queda muy poca cobertura forestal y en verano suele haber escasez de agua. El suelo es duro y ha perdido fertilidad y humedad, por lo que recuperarlo mediante reforestación y cultivos agroecológicos demanda bastante trabajo y la aplicación de abonos orgánicos y biofertilizantes. Reforestar no es fácil porque el suelo pierde humedad fácilmente y los árboles crecen lento o no crecen. Por otra parte, la familia Hipo Toaza ha afrontado el desinterés de muchos vecinos de la comunidad, quienes no se interesan por cambiar de prácticas de uso del suelo pese a que su finca es un ejemplo vivo de los beneficios del manejo agroecológico de la tierra. Sus iniciativas todavía no son acogidas del todo.



1. Abonos naturales - 2. Construcción sostenible
3. Producción limpia 4. Microorganismos Fotografías familia Hipo.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

El objetivo de la familia Hipo Toaza es convertir a su proyecto en una finca modelo para los vecinos de la comunidad y para los visitantes. Aunque su escala es pequeña y familiar, su potencial de convertirse en el referente de sostenibilidad en la parroquia Nono es muy importante. Sus retos serán transformar un suelo agotado y una finca mayormente deforestada en un espacio productivo diversificado, de suelos recuperados, con cercas vivas y corredores de plantas nativas, y un manejo integral de cultivos, animales menores, desechos orgánicos y la propia vivienda familiar. Su vínculo con la comunidad y las escuelas locales hacen que su propuesta de sostenibilidad no se limite al proyecto familiar.



Agricultura Familiar Campesina - Fotografía familia Hipo.



Procesos comunitarios - Fotografía familia Hipo.

Aprendizajes:

La finca de la familia Hipo Toaza requiere bastante trabajo, pero se encuentra en ese proceso por dos años y los cambios desde que inició son evidentes. Por ejemplo, se observan impactos positivos en la cobertura de plantas nativas, recuperación de la humedad y productividad del suelo, provisión de alimentos sanos y agroecológicos para la familia y la comunidad, producción de insumos agrícolas orgánicos, implementación de cultivos orgánicos con la escuela y la comunidad y equipamiento de la comunidad con herramientas para procesar biofertilizantes. Si bien en la actualidad se evidencia resistencia en varios vecinos, quienes "no se dejan ayudar", el tiempo se encargará de que el ejemplo

de los Hipo Toaza se extienda hacia la comunidad. En el mediano plazo, estas prácticas aportarán a la alimentación sana y al sustento de otras familias de Alambi, y se espera que la experiencia sirva como finca demostrativa para los visitantes que también se incluyen en sus planes futuros. Una de las zonas en que se dividió la finca está destinada a la construcción de un comedor para recibir visitantes –para aprovechar la elevada afluencia de turistas a Nono en los fines de semana. La sola transformación de un espacio deforestado en un espacio productivo y diversificado será un logro importante, un beneficio para la comunidad de Alambi y una oportunidad para que la fauna local regrese y ayude en la regeneración natural de la zona.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	+
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+	+	
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+	+	+
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+	+	+

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **Rolando Hipo a los teléfonos 2786145 / 0990345826 / 0993641347 o al correo virohipo@yahoo.es**





Reutilización de desechos plásticos.



Reutilización desechos plásticos - Fotografía Xavier Escobar.



Ubicación: Barrio el Belén – Parroquia Gualea.

Palabras clave> recolección, cultura del reciclaje, reutilización, cuidado del medio ambiente capacitación, arte cultura.

La reutilización de desechos plásticos constituye una propuesta innovadora desarrollada por Carlos Ramos, que pretende ser implementada en la parroquia de Gualea.

El proyecto de Carlos Ramos consiste en reutilizar desechos plásticos para elaborar esculturas con motivos culturales del noroccidente, que sirvan para adornar los espacios libres de uso comunal y a la vez generar un atractivo turístico para los visitantes que lleguen a la parroquia Gualea ubicada en el km 78 vía a Pacto. Además de esculturas, se desea elaborar con los mismos desechos otros artículos de interés como mangueras, señalética, canales, entre otros. La iniciativa contempla un plan de trabajo que incluye a moradores de algunos barrios de Gualea, quienes a través de charlas y talleres serán informados sobre la contaminación causada por los desechos plásticos, los objetivos de la iniciativa y el proceso de recolección, clasificación, reutilización y elaboración de las esculturas. La finalidad es concientizar y motivar a la población a ser parte activa del proyecto y brindar soluciones sostenibles al manejo de desechos plásticos brindando a los habitantes del sector nuevas fuentes de trabajo. Esta práctica es considerada como una propuesta innovadora por no ser habitual en este sector, al momento se encuentra en fase de implementación para lo cual se ha seleccionado un terreno donde se recolectarán y procesarán los desechos, también se han construido varios depósitos con protección de malla metálica para evitar que la basura sea esparcida por los animales.

Problemática:

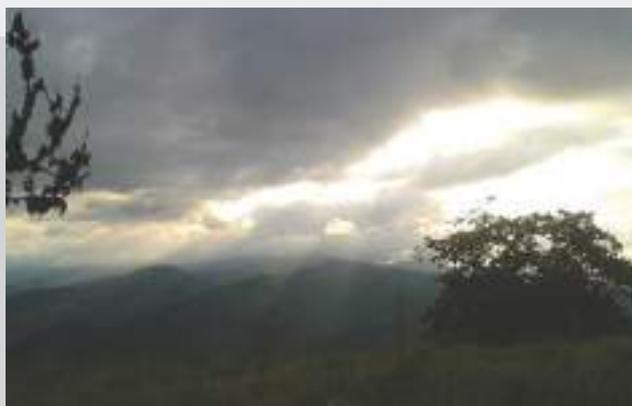
Según Carlos Ramos, promotor del proyecto, el problema es la gran cantidad de residuos plásticos que son arrojados al suelo en los diferentes sectores de las comunidades tanto por los habitantes como por los visitantes de la zona. Estos desechos se convierten en un serio problema de contaminación ambiental, afectando a las fuentes de agua como los ríos, el suelo, a la biodiversidad y al paisaje en general del sector. Por este motivo se vuelve necesario concientizar a las personas para que sean parte de la solución absteniéndose de arrojar estos desechos en los espacios libres y también para que los recojan y los depositen en lugares adecuados, de donde puedan ser reciclados y reutilizados evitando así que se acumulen en los basureros y causen más contaminación.



Reutilización desechos plásticos
Fotografías Xavier Escobar.

Aportes de la práctica a la sostenibilidad

Por medio de la recolección de los desechos plásticos se colabora con limpiar y mantener libre de estos materiales a los diferentes sectores de las comunidades que son visitados tanto por los pobladores del sector como por turistas, logrando de esta manera mejorar el paisaje de la zona. Realizar la recolección de los desechos también evita que estos lleguen a los cauces de los ríos y los contaminen, aportando de esta manera a mantener el agua limpia, reduciendo su contaminación. De igual manera, esta práctica también aporta a reducir la contaminación del suelo y a mantener la biodiversidad de la zona. Por otra parte para las actividades de recolección, reciclaje y reutilización de los desechos plásticos, así como también para la elaboración de las esculturas es necesario contratar personas que realicen estas labores de forma permanente, por lo tanto la iniciativa genera fuentes de empleo para los habitantes del sector.



Vista hermosa, Gualea – Fotografía Sonia Vargas.



Colectores de basura - Fotografía Xavier Escobar.

Aprendizajes:

Fomentar la cultura del reciclaje como herramienta para el desarrollo de la creatividad reutilizando desechos plásticos reconociendo la importancia que tiene el cuidado del medio ambiente y el sentido de pertenencia con el cuidado del entorno generará en los habitantes de Gualea grandes aprendizajes a nivel individual como colectivo. Con la completa implementación de esta iniciativa se espera obtener resultados favorables realizando talleres de capacitación y concienciación a los moradores del sector con el fin de evitar que los desechos plásticos sean arrojados indiscriminadamente en cualquier lugar y a la vez capacitar a los moradores para que sean ellos mismos quienes

ayuden con la recolección de estos materiales contaminantes y la transmisión del mensaje de cuidado y conservación tanto a sus familias como a los visitantes foráneos. Se espera que este proyecto se convierta en una práctica permanente en el sector, motivando a los pobladores constantemente con espacios limpios, bien mantenidos y en lo posterior, adornados con esculturas que se espera se conviertan en un atractivo turístico que eleve la afluencia de visitantes a las diferentes comunidades de la zona generando más ingresos para las personas que se dedican a la atención al turista.

Barómetro socio ambiental

<i>Potencial de réplica</i>	+	+	
<i>Vínculo con la comunidad</i>	+		
<i>Resiliencia al cambio climático</i>	+		
<i>Mitigación del cambio climático</i>	+		

Escala: +++ Alto; ++ Medio; + Bajo

Para mayor información contactarse con: **Carlos Ramos a los teléfonos 0985091683 / 0995797235 o al correo segcarlosramos@hotmail.com**



Conclusiones



El primer Concurso de Buenas Prácticas para la Producción y Modos de Vida Sostenibles en la MCA ha permitido conocer y reconocer algunas iniciativas particulares, familiares y comunitarias que priorizan la conservación de los bosques, el patrimonio natural, alimentario y cultural, y la producción limpia, diversificada y sostenible. Sin duda, no son todas las prácticas sostenibles y ambientalmente responsables que existen en la MCA, pero constituyen una muestra representativa de lo que sucede en este territorio.

En términos generales, las prácticas postulantes comparten algunas premisas. Un aspecto importante es la conservación de la biodiversidad mediante actividades que conservan los bosques o buscan reducir la presión sobre los mismos. Adicionalmente, las prácticas incluyen principios de uso sostenible de los recursos naturales relacionados con el buen manejo y preservación de suelos y agua mediante prácticas productivas que se integran en los ecosistemas y evitan el desgaste y pérdida del suelo y la contaminación y desperdicio del agua.

La agricultura y ganadería siguen siendo prioritarias en varios sectores en la MCA, por lo que tuvimos mayor número de postulaciones en la categoría de producción agropecuaria sostenible. Sin embargo, la cantidad de postulaciones en la categoría de conservación y manejo de bosques fue también importante. Esto pone en evidencia la vocación de conservación que tiene gran parte del territorio de la MCA, y también el interés de muchos de sus pobladores por preservar los bosques y encontrar alternativas sostenibles de vida. El turismo, aunque tiene un gran potencial de manejarse de modos social y ambientalmente responsable, tuvo una representación comparativamente más baja entre las postulaciones. Sin embargo, creemos que esto puede deberse a la necesidad de difundir de forma más amplia el concurso.

El reparto territorial de las propuestas recibidas deja algunas interrogantes, en particular respecto a la baja presencia de postulaciones de Nono, Calacalí y Nanegalito. La difusión pudo mejorarse en estas parroquias, pero pueden existir otras causas. Una de ellas es la menor vinculación de los habitantes de estas parroquias en las dinámicas sociales del resto de la MCA –incluyendo de aquellos que tienen interés y trabajan en conservación y sostenibilidad. Otra causa pudo ser la falta de reconocimiento de que algunas prácticas que llevan son sostenibles y, por lo tanto, que pudieron haber concursado. Llama la atención que varias iniciativas privadas de conservación en el valle de Tandayapa no hayan postulado pese a encontrarse en la parroquias Nanegalito o Nono.

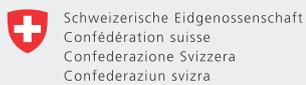
Tanto las prácticas ganadoras como aquellas pre-seleccionadas (y, desde luego, todas las concursantes) representan una importante oportunidad de aprendizaje para los habitantes de la MCA y tienen en su mayoría alto potencial de ser replicadas en otros lugares. Casi todas las prácticas son proyectos en pequeña escala en los que las inversiones económicas no son cuantiosas, aunque sí el tiempo de trabajo que han dedicado. Aquellas que resultaron ganadoras mostraron mayores logros o más alto potencial de sostenibilidad. Varias de ellas se enfocan en temas puntuales –no procuran “hacer de todo” en un solo sitio– o manejan extensiones pequeñas de tierra en las cuales aplican prácticas agropecuarias orgánicas y diversificadas.

Los lineamientos del concurso y los formularios de postulación pudieron ser otra limitante para la cantidad de propuestas recibidas. Aunque en términos generales el lenguaje utilizado en estos documentos era sencillo, no dejó de ser un lenguaje técnico, o al menos un lenguaje distinto al que emplean comúnmente los campesinos que habitan en la MCA. Esto pudo constituirse en un cuello de botella para presentarse al concurso. De modo similar, el lenguaje utilizado en las campañas de difusión pudo contribuir a esta percepción. Por ejemplo, el significado de buenas prácticas puede sonar ambiguo, mientras que la palabra sostenible es comprendida de distintos modos –cuando está asimilada al lenguaje.

Entre los postulantes y los ganadores del concurso se encuentran varios proyectos o personas que son ya referentes en temas de conservación, defensa del territorio ante actividades extractivas y sostenibilidad. Este concurso, de algún modo, reconoce también su trabajo y su compromiso con la MCA. Es crítico que esta importante iniciativa para la MCA no se quede en la anécdota. Mantener un concurso anual –u otros mecanismos de reconocimiento a las prácticas ambientalmente responsables y sostenibles– hace que estas actividades se fortalezcan y que las buenas ideas se multipliquen. Varias buenas prácticas productivas, de conservación de bosques o turismo sostenible no aplicaron esta vez al concurso, pero sin duda lo harán en futuras ediciones. Otras prácticas que sí postularon, pero que no consiguieron ser seleccionadas, podrán tomar esta experiencia como un aprendizaje para mejorar sus prácticas y su modo de comunicarlas. Debe ser una meta de este concurso la multiplicación de las buenas ideas, pero también de la voluntad de trabajo en pos de la conservación y la sostenibilidad en la MCA.

BOSQUES ANDINOS ES UN PROGRAMA DE:

FACILITADO Y ASESORADO POR:



Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE



CONDESAN
Consortio para el Desarrollo Sostenible
de la Ecorregión Andina

