

Ayuda Memoria Panel de Innovaciones en Desarrollo Rural
Lo mejor de la ciudad al campo, lo mejor del campo a la ciudad
Quito, Auditorio CONGOPE(Jueves, 14/Diciembre/2017)

AGENDA

Día/Hora	Actividad	Responsables
08h30	Registro	
09h00	Palabras de Apertura	Edwin Miño, Director Ejecutivo, CONGOPE
09h15	Introducción, objetivos y metodología	Ney Barrionuevo, Director RIMISP Ecuador
09h30-12h00	Ciudades Inteligentes en Sistemas Alimentarios	Johanna Renckens, Directora de Regional de RIKOLTO (antes VECO Andino)
	Circuitos cortos gastronómicos	Esteban Tapia, Consejero de Slow Food en la región andina y representante de la USFQ
	Productos con identidad cultural territorial	Carolina Porras, consultora de RIMISP
	Marcas Territoriales	Margarita Baquero; Especialista de Agronegocios del IICA
	Turismo rural	Rodrigo Salas, Director de Productos e Innovación del MINTUR
	Preguntas del público	
12h00-12h15	Cierre	Ney Barrionuevo, Director RIMISP Ecuador

OBJETIVO

Mantener un conversatorio sobre mecanismos innovadores de articulación de lo rural con lo urbano, que incluye ciudades inteligentes en la producción y distribución de alimentos, productos con identidad cultural territorial, turismo rural, gastronomía de kilómetro cero y marcas territoriales.

BIENVENIDA. EDWIN MIÑO. DIRECTOR EJECUTIVO. CONGOPE.

CONGOPE da la bienvenida y abre las puertas para generar espacios de intercambio y reflexión sobre la innovación en desarrollo rural, territorial, vínculos urbanos rurales y agricultura familiar (AF) en procura de encontrar caminos para superar las condiciones de atraso y de pobreza en la que sobrevive y de hacerla viable para el futuro. CONGOPE reitera su apertura para abordar, estudiar, debatir y hacer propuestas sobre estos temas que son de alta importancia para los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, que recientemente han lanzado una serie de publicaciones sobre alianzas público-privadas y desarrollo territorial, relaciones y tensiones entre lo urbano y lo rural y gobiernos intermedios: entre lo local y lo nacional.

INTRODUCCIÓN. NEY BARRIONUEVO. DIRECTOR RIMISP ECUADOR.

Se señala la importancia de reflexionar sobre cómo lograr la inclusión de la personas de la AF en modelos de desarrollo sostenible. Se invita a la reflexión, de que si bien es cierto la introducción de semillas certificadas y paquetes tecnológicos ayudan a mejorar la productividad, esto no basta; se necesitan sistemas de riego e impulsar la agroecología, que van desde saberes ancestrales hasta estudios realizados por las grandes transnacionales. Pero aún eso es insuficiente, se debe pensar más allá del cultivo, cómo mejorar la post-cosecha, la transformación, la comercialización hacia distintos mercados y no solo los de nicho. Si queremos mejorar los ingresos y desarrollar capacidades de AF hay que diferenciarse por calidad, cómo convertimos la rica diversidad cultural en un activo económico. Pero también la AF es más que producir alimentos, se trata de cómo aprovechar la amplia gama de otros productos y servicios de la ruralidad, de establecer nuevas relaciones de beneficio mutuo entre la ciudad y el campo, en las que primen la competitividad, la inclusión en lo social, el respeto de la naturaleza y a las culturas. Por eso se ha organizado este panel para reflexionar de manera colectiva sobre nuevos caminos de desarrollo rural con enfoque territorial.

PRESENTACIÓN SÍNTESIS HOJA DE VIDA DE PANELISTAS

Johanna Renckens

Máster en Antropología por la Universidad de Utrecht en Holanda. Ha trabajado por casi 30 años en Ecuador, Perú, Bélgica, Costa Rica y Nicaragua liderando proyectos de desarrollo rural y generando espacios de debate sobre Fortalecimiento de Cadenas Agrícolas Sustentables, Inclusividad, Relevo Generacional, Comercio Justo, Género, Desarrollo Rural, Seguridad y Soberanía alimentaria. Actualmente es Directora Regional para Ecuador y Perú de Rikolto, antes VECO Andino, una organización internacional, independiente y pluralista, que busca contribuir a un cambio hacia sistemas alimentarios más inclusivos y sustentables, fortaleciendo el posicionamiento de pequeños agricultores y agricultoras en las cadenas agro-alimentarias y contribuyendo a políticas y prácticas públicas/privadas para fomentar un entorno favorable.

Esteban Tapia

Tecnólogo en Administración de Empresas Hoteleras. Posgrado Unesco en Patrimonio y Turismo Sostenible, Universidad Tres de Febrero, Argentina. Fue Catedrático de Soberanía Alimentaria y Política Pública en FLACSO. Actualmente es Profesor de cocina ecuatoriana y de innovación con identidad Universidad San Francisco de Quito. Consejero de Slow Food para la región Andina, Coordinador de Slow Food Ecuador, miembro de Alianza de Cociner@s con el restaurante El Sol Abraza / Sal Quiteña. Cuenta con varias publicaciones en revistas, libros y artículos referentes a gastronomía ecuatoriana. Miembro de Colectivo Nacional Agroecológico y Red de Guardianes de Semillas. Ha Participado en foros, congresos y demostraciones de cocina ecuatoriana en varios países de AL, Asia y Europa. Fue Gerente de Alimentos y Bebidas, Chef Ejecutivo y Cocinero de varios hoteles y restaurantes en el Ecuador. Se desempeñó como Técnico gastrónomo del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Fue Coordinador de investigación de Patrimonio Alimentario del Ecuador.

Carolina Porras

Licenciada en Ciencias Sociales aplicadas a las Relaciones Internacionales por la Facultad de Ciencias Humanas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Egresada del Master in Business Administration (MBA) de la Universidad Andina Simón Bolívar. Es investigadora en Rimisp, ha formado parte del grupo de trabajo Diversidad Biocultural y Territorios y, entre otras responsabilidades, fue encargada del Concurso Nacional Sabores del Ecuador, en sus tres ediciones. Ha realizado consultorías para el Ministerio de Cultura y Patrimonio, VECO Andino, Cooperación Técnica Belga, CONGOPE, Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC-Canadá), Fundación Ford, Instituto Interracial de Investigación y Capacitación de las Naciones Unidas para la Promoción de las Mujeres, entre otros.

Margarita Baquero

Doctora en Bioquímica de Alimentos por la Universidad Central del Ecuador con Diplomado en Emprendedores del Desarrollo Social otorgado por el Instituto Técnico Superior de Monterrey en México. Máster en "Gestión del Desarrollo Local Comunitario" en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Ha trabajado por 15 años en el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA como consultora y técnica en las áreas de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, así como en Agronegocios. Actualmente ejerce el cargo de Especialista Local en Agronegocios en la Oficina del Ecuador. Habla tres idiomas: español, inglés y francés. He realizado cursos, dentro y fuera del país, en temas relacionados con formulación y gestión de proyectos, así como en mercadeo internacional. Trabajó como consultora para instituciones como la FAO Roma, PMA Roma, VECO de Bélgica, Heiffer de EE.UU. y para el Gobierno Nacional del Ecuador.

Rodrigo Salas Vaca

Magister especialista en desarrollo y promoción de Destinos Turísticos con formación profesional y cursos de especialización en el Ecuador, Colombia, Estados Unidos, España, Holanda y Bélgica, en temas de desarrollo de destinos, comercio, cultura, promoción y mercadeo. Director de Productos & Destinos Ministerio de Turismo del Ecuador. Consultor & Asesor en Mercadeo, Promoción y Desarrollo

Turístico. Editor de Publicaciones turísticas entre ellas “La Gran Guía Andes”. Más de 22 años de experiencia en la industria turística tanto en sector Privado, Público y ONGs, así como en la Coordinación, organización y manejo logístico en más de 50 ferias, presentaciones, exposiciones y eventos internacionales de turismo. Conocimiento de 6 idiomas: español, inglés, alemán, francés, italiano y portugués.

PREGUNTAS BASE REALIZADAS A LOS PANELISTAS

1. ¿Qué son las ciudades inteligentes, marcas territoriales, productos con identidad cultural territorial, circuitos cortos gastronómicos y turismo rural? ejemplos locales o de afuera.
2. ¿En qué estado se encuentra en este momento cada concepto en el país?
3. ¿Cuáles son los principales aprendizajes de la praxis? Problemas y alternativas.
4. ¿Qué espacio tienen las ciudades inteligentes en sistemas alimentarios/ los procesos de construcción de marcas territoriales/productos con identidad cultural territorial/circuitos cortos gastronómicos/turismo rural para los jóvenes en el campo?
5. Preguntas del público.

Ciudades Inteligentes en Sistemas Alimentarios, Johanna Renckens

En el 2014 la población urbana era del 54% pero, según proyecciones realizadas, ésta llegará al 89%. La interrogante es: cómo alimentar a ciudades tan grandes. Se requieren sistemas para garantizar el bienestar de la población a través de acceso a agua, servicios. Se están agotando los recursos y dañando los ecosistemas. Los modelos de desarrollo actuales con muy segmentados en lo urbano y en lo rural. De allí surgen las ciudades inteligentes; hay diferentes definiciones. Por un lado se considera a las TICs como parte central de las ciudades inteligentes para llegar a mayor eficiencia en el uso de los recursos. Se habla de lograr eficiencia y competitividad de la ciudad pero otros hablan de ciudades resilientes hacia los grandes desafíos que tenemos por el crecimiento poblacional y cambio climático. Debemos también hablar de ciudadanos inteligentes para crear un entorno diferente. Alimentación es un tema importante también en las ciudades inteligentes.

Ejemplos de ciudades inteligentes son: Quito, Tegucigalpa, Vietnam, etc. Todos con niveles y avances diferentes hacia ciudades inteligentes consisten en sistemas de reciclaje, transportes alternativos como bicicleta, manejo de desechos, tecnología, entre otros. Quito, a través de CONQUITO, tiene un programa de agricultura urbana que es bastante fuerte y ahora se está construyendo una política alimentaria. Uno de los problemas grandes es el conocimiento sobre la articulación urbano-rural y sobre el sistema alimentario en su generalidad. En Ecuador hay ciudades como Cuenca, Otavalo donde también se han generado debates sobre el tema alimentario pero ninguno aún cuenta con política alimentaria. Se debe mencionar al Pacto de Milán, del año 2015, el cual fue firmado por Quito junto con 150 ciudades más para generar una red mundial para generación de políticas alimentarias.

Hay que pensar multisectorial y multinivel en el tema de políticas: nacionales y seccionales. Hay que apoyar la organización y planificación de la oferta para ligarla al mercado. En la distribución de alimentos se requiere la organización de la demanda. Hay un crecimiento muy grande de los supermercados pero también hay un sector muy grande de mercado informal que es más complicado entender. Hay que trabajar la actitud y la conciencia del consumidor para exigir un producto de buena calidad, con nutrición, cualidades de origen, entre otros. En el turismo también hay que conocer mucho más qué quiere el turista local y el internacional. No hay una organización de consumidores ni a nivel público ni privado. Para lograr esto un punto muy importante es la educación, desde los pequeños hasta los universitarios para entender que son los sistemas alimentarios.

Circuitos cortos gastronómicos, slow food, Esteban Tapia

Todo tiene sentido en el momento que el alimento se come. Slow food es una organización que cuenta con más de 1500 personas vinculadas a la iniciativa. Se han generado encuentros de intercambio de experiencias de formas de producción y productos. Dentro del reglamento, en los menús, los cocineros están obligados a visibilizar al productor; los más importantes son los actores

que proveen alimentos. El 70% de alimentos provienen de la AF; si queremos producir mas alimentos deberíamos dar más tierra a los campesinos.

Hay muchos cocineros y emprendedores jóvenes que están tratando de vincularse a la iniciativa; si queremos construir a la gastronomía como fuente de desarrollo turístico hay que trabajar en varios aspectos como: permisos sanitarios, denominaciones de origen, construyendo desde el territorio, con los actores locales.

Las redes enriquecen para generar impacto y cambios. No hay sistemas alimentarios sino relaciones que, en ocasiones, son injustas con quienes producen alimentos. Hay iniciativas que nacen desde las organizaciones como sistemas de garantías participativos.

Cómo se busca identidad a través de la preparación de alimentos es con el producto. El sistema educativo debería intervenir en esto para valorar los saberes locales y no menospreciarlos. Además, hay que considerar que no somos consumidores sino co-productores. La perspectiva de cómo estamos depende del entorno en el que nos encontramos.

Productos con identidad cultural territorial, Carolina Porras

Se ha logrado visibilizar espacios con folklore, tradiciones, cultura que anteriormente estaban vistos como una cápsula pero no como un activo económico dentro de las aéreas rurales. La idea es que estos activos sean un producto de bienestar para la población. Ahora se les da a estos productos y servicios el valor que en realidad tienen.

RIMISP realizó el Concurso Nacional Sabores del Ecuador, gracias a lo cual se rescataron iniciativas tradicionales únicas del Ecuador. En el Concurso se contó con la participación de emprendedores ya reconocidos a nivel internacional como Pacari y pequeños emprendimientos que tuvieron la oportunidad de aprender e intercambiar experiencias.

Se ha dado un cambio desde los consumidores, ahora se quiere valorar a los productores, de dónde viene el producto, dónde fue producido, quién lo hizo. Además ahora hay una búsqueda de salud, mitigar el cambio climático, entre otros.

Estamos en un proceso de conocernos, “amarnos” como ecuatorianos, de aprendizaje muy interesante.

Todos los emprendimientos necesitan apoyo y seguimiento de diferentes instituciones y también a nivel de políticas públicas. Es necesario hacer una investigación de mercados.

Marcas territoriales, Margarita Baquero

Más allá de marca territorial el concepto es el de certificación productos cuyo origen es diferente como: denominaciones de origen (DO), identidades geográficas protegidas, entre otras, las cuales pretenden proteger productos que están hechos en lugares, condiciones determinadas, con características especiales. En el país hay dos DO: cacao arriba y soberos de Montecristi. La pregunta es cómo protegemos productos con identidad frente a la gran industria.

Llegar a conseguir un sello no es un camino fácil y su implementación tampoco lo es porque los procesos son inspirados en normativas europeas. Ha faltado también empoderamiento por parte de los actores vinculados directamente para fomentar la generación de sellos y marcas colectivas. Un ejemplo de marca colectiva es El Salinerito, también se hizo un esfuerzo en Salcedo logrando proteger la marca de helados de salcedo. Los trámites no son costos pero si engorrosos.

Todos los sellos necesitan pre requisitos como la inocuidad de los alimentos y otro es el aspecto nutricional. El producto debe ser inocuo y nutritivo. Los procesos previos son fundamentales antes de que lleguen al consumidor.

La tradición no está en contradicción con la modernidad pero lo importante no solo es el control sino el incentivo.

Turismo Rural, Rodrigo Salas

Hay que entender qué es turismo y el proceso de desarrollo turístico. Con GADs municipales y provinciales se quiere contar con un modelo de estructura mínima para la gestión del turismo. Lograr garantizar que la gestión del turismo se dé a un nivel adecuado con profesional experto y preparado en la temática. Hay procesos de desarrollo que se han dado en otros lugares de los cuales hay que

“tomar la receta” para posteriormente iniciar el proceso de innovación acorde a las realidades de cada localidad. Generar conocimiento, institucionalizarlo, difundirlo y dar asistencia técnica.

En cuanto al desarrollo de destinos, los recursos naturales y culturales hay que lograr transformarlos para tener un producto vendible, con valor agregado. La idea es lograr desarrollar destinos turísticos con marcas comerciales. Otra propuesta es lograr contar con más visitantes en el Ecuador, articulados a productos y servicios turísticos, elevando el nivel de gestión de recursos para que estos no se acaben y mejorando el entorno.

Una experiencia de turismo rural está en el Yasuni, emprendimiento de turismo rural comunitario en base a una comunidad con prestación de servicios y generación de recursos bastante alto. Transformaron los recursos que tenían a productos consumibles, con un esquema de buenas prácticas.

En un producto de turismo comunitario el gasto por día no llega a 10 dólares en vista que no se han desarrollado productos turísticos. Hay que contar con productos y servicios que respondan las preguntas de los turistas: cómo llego, dónde como, dónde duermo, qué hago: servicios alimentación, transporte, etc.

Hay potencial gigante para hacer cosas. Sin embargo, contar con recursos pero sin visión, es igual a cero; de allí la importancia de contar con visión para aprovechar los recursos turísticos con los que cuenta el Ecuador. El mercado quiere diferentes cosas, lo cual hay que considerar al momento de ofrecer productos y servicios. Hay que identificar nichos.

CUÁLES SON LAS OPORTUNIDADES PARA LOS JOVENES RURALES

Los panelistas hicieron las siguientes reflexiones para responder a la pregunta planteada:

- Hay que empezar a identificar oportunidades y emprender. Seguramente quebrarán la primera vez pero hay que intentar otra vez y re inventarse; hay que emprender inteligentemente empezando despacio con pequeños montos de inversión y con proyección a crecer.
- Hay que crear condiciones a través de la política pública, adaptando a la realidad de los jóvenes y sus necesidades. Hay que crear las condiciones adecuadas para que los jóvenes aprovechen las oportunidades que se generen dentro y fuera del campo.
- No hay conocimiento claro y relación entre el sector laboral y el sector educativo. Hay que crear sistemas informativos para la agricultura, trabajar en ferias con productos con identidad cultural.
- Los jóvenes son brillantes y hay que aprovechar su capacidad de ser creativos. Relaciones igualitarias ciudad-campo entre cocineros y productores es fundamental, sobre todo vinculando a los jóvenes.
- Existe la necesidad de contar con cifras y datos reales y actuales relacionados al tema turístico, gastronómico. MINTUR está generando herramientas e información de apoyo a los emprendedores. Sin embargo, la generación de información no depende del Estado sino de todos los ecuatorianos.
- La juventud de hoy tiene habilidad para manejar TICs y también para conectarse en redes sociales, generar relaciones y acceder a información; esta es una oportunidad.
- Una motivación de los jóvenes debería ser la cantidad de recursos con los que cuenta el país.
- Se necesita crear un ambiente más amigable para que puedan emprender: programas de crédito dirigidos y adaptados a la juventud; ley de emprendimiento y re emprendimiento.
- En el tema de educación falta formación para negocios: planes de negocios, estudios de mercado, conocimiento del consumidor, entre otros.

PREGUNTAS Y RELEXIONES ADICIONALES

¿Cuál sería una alternativa de solución para el turismo rural y turismo comunitario, considerando las leyes caducas como la ley de turismo, entre otras?

- Las leyes deberían regular pero no limitar la actividad. Necesidad de actualizar normativas en función de las necesidades del mercado. La política tiene que ir a la información, formación, incentivos.

¿Hay profesionales dentro del MINTUR que puedan apoyar a las comunidades en planificación de turismo?

- MINTUR cuenta con un plan de asistencia técnica y, a futuro, se espera contar con tutoriales en youtube. La capacidad humana es limitada para dar asistencia técnica a todo el mundo.
- Sería interesante articular esfuerzos con GADs, la academia.

¿Cuáles son los mecanismos y las formas en las que se podría incluir a los pequeños productores cuando en muchas ocasiones no se tiene la capacidad de abastecimiento?

¿Qué beneficios hay en la puesta en marcha de micro emprendimientos para abrir mercados?

¿Cómo articular a los micro-emprendimientos para realizar los productos de manera homogénea en cuanto a calidad y cantidad?

- De allí la importancia de la planificación de la oferta y de la asociatividad para trabajar en economía de escala para lograr abastecer a grandes supermercados. Fortalecer la comercialización asociativa es el gran desafío.
- En la relación entre productor y supermercados hay que considerar aspectos como condiciones de productos perecibles y condiciones de pago.
- Los actores del sector rural necesitan que sus voces sean escuchadas.
- ¿Que comemos mañana si continua la migración?
- Necesidad de coordinar la política pública y sus acciones en el nivel nacional provincial parroquial cantonal. También coordinar actividades entre agricultura, turismo, economía social y solidaria.
- El tema de la nutrición en la gastronomía es uno de los puntos más críticos, lo cual está vinculado a la educación.
- Se necesita generar demanda de productos locales, dar a conocer las bondades de los productos locales y lograr empoderamiento de los consumidores.

¿Para generar demanda existe promoción de consumo de los productos nacionales?

- Hubo una promoción que estuvo vigente algunos años; pero algún movimiento masificado no hay. Existen esfuerzos focalizados pero aún falta trabajar en valorizar lo nuestro.
- Se ha trabajado bastante en calidad, en ese aspecto hay que apostar para generar valor agregado y competir a nivel nacional e internacional. También es importante el tema de inocuidad. El aspecto asociativo, sin embargo, es un fuerte problema; no se ven resultados muy fuertes en el trabajo que se ha realizado al respecto ya que las organizaciones existentes, en su mayoría son bastantes débiles. De allí la importancia de articulación con el sector público y privado. Se requiere invertir mucho más esfuerzo.
- Cooperativismo en Ecuador es la clave para generar mayores oportunidades.
- El Ecuador tiene mucha informalidad, lo cual es un problema a considerar en vista que esto genera falta de inocuidad. Para la seguridad alimentaria, la base es la inocuidad.
- No todo es agrícola y pecuario; hay otras opciones para los jóvenes.
- La Red de Organizaciones de la EPS cuenta con una propuesta para proyectos de inclusión y de trabajo infanto juveniles. Es hora que la asociatividad entre con solidaridad para trabajar en conjunto.

COMO TITULARÍAN UNA NOTICIA EN LOS MEDIOS

Blanca Chiquito, Directora Programa Radial Nuestras Riquezas

Innovación en desarrollo rural, un desafío para los jóvenes emprendedores.

Desarrollo Rural, un reto para emprendedores rurales.

Diana Proaño, comunicadora RIMISP

La vinculación entre el campo y la ciudad es fundamental para lograr el desarrollo.

Entender la integralidad de lo rural.