

LÍNEAS DE FOMENTO



Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
Ministerio de Cultura y Patrimonio

Créditos

Guillermo Lasso Mendoza

Presidente Constitucional de la República del Ecuador

María Elena Machuca Merino

Ministra de Cultura y Patrimonio

María Catalina Tello Sarmiento

Directora Ejecutiva del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

LÍNEA DE FOMENTO DE LA MEMORIA SOCIAL Y EL PATRIMONIO CULTURAL**Sublínea:**

Promoción y Difusión

Modalidad:

Apoyo a procesos de promoción y difusión de la artesanía tradicional del patrimonio cultural inmaterial y patrimonio agroalimentario.

Coordinación Editorial

Daniel González Guzmán

Director de Transferencia del Conocimiento y Tecnología

Cuidado de la edición y corrección de estilo

Ana Barreno Mena / Investigadora Cultural

Diseño

Danilo Barona Salcedo / Director de Comunicación

Gandhy Ponce Sánchez / Diseñador, Dirección de

Transferencia del Conocimiento y Tecnología.

Quito, 2022.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
Ministerio de Cultura y Patrimonio

Índice

Presentación	6	Difusión de la producción y multiplicación de frutales en viveros complementados con los tradicionales huertos nativos y eras para la seguridad alimentaria de Tabuga y el cantón Jama.	19
Distribución Territorial	7	Herramientas digitales para la promoción y difusión de técnicas ancestrales del cultivo de café con valor patrimonial en la costa norte de Manabí.	20
Proyectos de Patrimonio Agroalimentario	8	Promocionar la cultura del café y las prácticas agroalimentarias tradicionales desde los saberes de las mujeres montubias de Tabuga como estrategia de recuperación económica.	21
Revitalización del patrimonio agroalimentario relacionado al coco en Muisne.	9	Jóvenes guardianes/as de saberes: formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí.	22
Promoción y difusión del proyecto comunitario “Raíces de Libertad”: importancia de la concha prieta en el patrimonio agroalimentario de la cultura afrodescendiente y fortalecimiento de las técnicas y conocimientos ancestrales para su recolección.	10	Agricultura regenerativa en Galápagos: elaboración de recursos pedagógicos y audiovisuales para la difusión de herramientas que fortalezcan los procesos vinculados con prácticas agrícolas resilientes, consumo consciente y gastronomía sostenible.	23
El verde y sus delicias.	11-12	Extracción de aceites esenciales de plantas medicinales ancestrales.	24
Promoción y difusión del cacao ancestral de fino aroma y sus derivados “Mujeres afroecuatorianas de Timbiré”, para salvaguardar el patrimonio agroalimentario de la parroquia Timbiré - Esmeraldas.	13	Salvaguardar el patrimonio agroalimentario de las mujeres curanderas del Carmen de Jadán (Gualaceo).	25
Dulce tradición lagoagrense - Jugo de guarapo.	14	Yurumak: rescate del valor alimenticio de la cultura shuar en la comunidad de San Luis de Nimkís basada en hongos comestibles tradicionales (enemps), la identificación y consumo de verduras silvestres (éép), utilizadas en la gastronomía para mejorar la soberanía alimentaria y la economía local.	26
Rescatar las comidas típicas carchenses preparadas por las mujeres de la parroquia Cristóbal Colón.	15	Transmisión de los saberes ancestrales de los productos derivados de la caña.	27
El cuy que nos alimenta y cura.	16		
Chacra madre: fortalecimiento de la economía y la salud familiar a través del manejo de sistemas patrimoniales de cultivo y aprovechamiento de huertas familiares.	17		
Promoción y difusión de las prácticas y saberes ancestrales del uso del coco y el patrimonio inmaterial agroalimentario de la comunidad Cañaverál - Cojimíes, Manabí.	18		

Conocimiento de la técnica tradicional en la preparación de alimentos para mujeres gestantes, niñas y niños menores de tres años en la comunidad Saraguro- Loja.	28	Mira cómo suena. Postproducción, difusión y promoción de videos tutoriales sobre la elaboración y la ejecución de los instrumentos musicales tradicionales de San Lorenzo, Esmeraldas-Ecuador.	39
Puesta en valor de las prácticas asociativas y tradiciones populares de las familias cafetaleras del sur oriente ecuatoriano por medio de una producción audiovisual, su promoción y difusión en el espacio público de las comunidades mediante proyecciones de cine documental.	29	Promoción y difusión de la artesanía tradicional del cantón Pujilí, a través de un video promocional y capacitaciones desarrolladas por la plataforma zoom.	40
Promoción de las principales comidas típicas del cantón Calvas: olla madre, chuchuga, aucha y colada de zambo.	30	Elaboración, difusión y promoción de la marca artesanal de las shigras en fibra de cabuya en la comunidad Nizag, cantón Alausí, provincia de Chimborazo.	41
Promoción y difusión de la medicina ancestral de la comunidad La Esperanza, parroquia Tutupali.	31	Preservando el saber hacer de la elaboración de la alfombra artesanal tejida a mano del cantón Guano, provincia de Chimborazo.	42
Ayllu Kurikancha.	32	Tejedoras de la selva, el color en la memoria de las mujeres Waorani.	43
Sinchi Pacha: sembrando para la vida.	33	Tote Pikimpa.	44
De la chacra a la olla. Fortaleciendo la identidad.	34	Tejiendo sombreros y tus ideas para el hogar en paja toquilla desde la Tablada de Migüicho- Santa Ana.	45
Proyectos de Artesanía Tradicional	35	Promoción de la artesanía tradicional en accesorios textiles con identidad prehispánica Jama -Coaque de la organización comunitaria de mujeres artesanas de Tabuga-Jama.	46
Difusión y transmisión de conocimientos de artesanías tradicionales elaboradas por emprendimientos unipersonales y asociativos de las comunidades comprendidas dentro del cantón Archidona, territorio del Geoparque Napo Sumaco aspirante UNESCO.	36	Fortalecer las capacidades de promoción, difusión y comercialización de sombreros y artesanías en paja toquilla y revitalizar este saber patrimonial y su transmisión a las nuevas generaciones en la comunidad El Milagro de Picoazá.	47
Rescate de técnicas artesanales para la elaboración de utensilios y herramientas de una cocina ancestral costeña.	37		
Promoción y difusión de las artesanías ancestrales "Triunfo de Mujeres" en Borbón, provincia de Esmeraldas.	38		

Difusión de los usos del horno de leña ancestral y utensilios de mate como forma sustentable de revitalización de la identidad cultural gastronómica de Manabí.	48	Salvaguardar la artesanía shuar en la comunidad Yukuitias.	55
Transmisión del conocimiento del tejido del sombrero de paja toquilla y los saberes de la comuna ancestral Pile del cantón Montecristi-Manabí, a través del arte.	49	Desarrollo de la marca Maich.	56
Difusión y promoción de la identidad de la cultura Pasto, aplicada en cerámica utilitaria en la provincia del Carchi.	50	Flauteros, la última generación.	57
Circulo Olonche & barro y fibras naturales tejidos.	51	Alfareras y tejedoras kichwas hacia una economía amiga del patrimonio en Cotacachi.	58
Sumak Warmi, bordando caminos.	52	Hagamos bomba.	59
Red de mujeres motoras de cambio social “Ovillando arte de hilado y tejido en alpaca salvaguardando el Patrimonio Cultural Inmaterial”.	53	Hilanderas de nostalgias piel canela: taller-exposición de memorias de mujeres afroecuatorianas en muñequería simbólica.	60
Promoción y difusión de las técnicas y tradiciones asociadas a la producción de sombreros y artesanías de paja toquilla en los cantones de Azogues, Biblián y Déleg de la provincia del Cañar, para mejorar las condiciones de la comercialización a nivel local e internacional.	54		

Presentación

A fin de contribuir a la reactivación económica del sector artesanal y del patrimonio agroalimentario, afectado por la pandemia COVID-19, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural puso a disposición de productores, gestores culturales, investigadores y portadores de saberes la convocatoria para Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural, a inicios de enero del año 2021.

Se llevó a cabo un riguroso proceso de calificación que involucró a un jurado conformado por expertos nacionales e internacionales, quienes escogieron las 50 mejores propuestas de entre 232 postulaciones.

Esta línea de fomento fue todo un éxito, pues apoyó los procesos de promoción y difusión de prácticas productivas del patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional del Ecuador, a través de la asignación de recursos de carácter no reembolsable para 50 proyectos comunitarios que favorecieron alrededor de 3.303 beneficiarios directos y 117.380 beneficiarios indirectos, distribuidos en 18 provincias a nivel nacional.

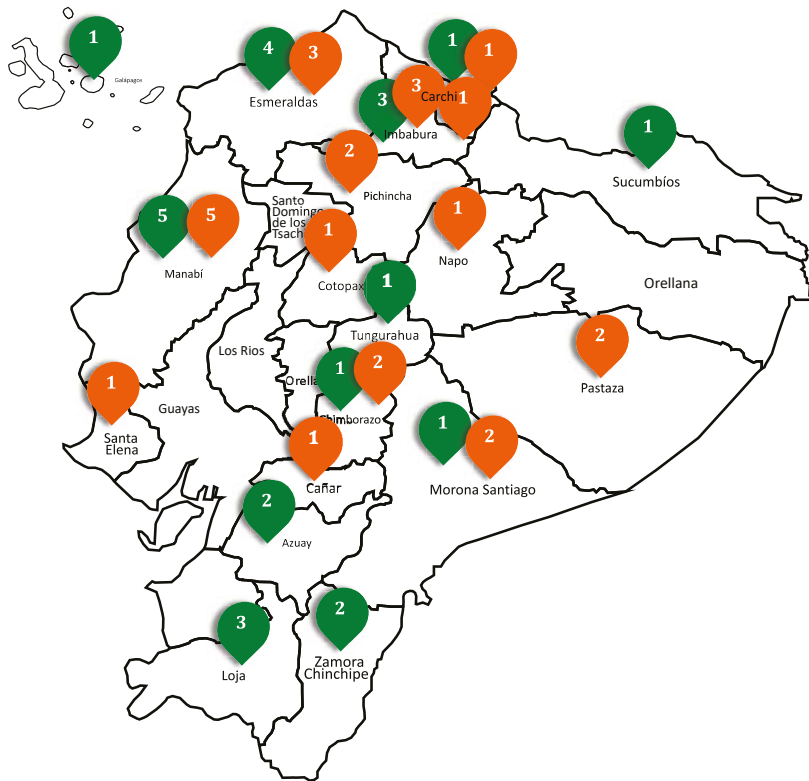
Cada proyecto recibió el seguimiento y acompañamiento técnico de especialistas del INPC, a nivel nacional. Mediante asesorías, capacitaciones y una gran feria artesanal, que se desarrolló en el mes de diciembre del año 2021, donde los beneficiarios tuvieron la oportunidad de comercializar sus productos y difundir sus proyectos.

Con el objetivo de continuar apoyando los procesos de reactivación productiva, el INPC desarrolló el presente catálogo, el cual es un insumo de información para que la ciudadanía conozca la riqueza cultural del Patrimonio Agroalimentario y la Artesanía Tradicional y, a su vez, adquiriera los productos ofertados por cada uno de los proyectos beneficiarios de esta Línea de Fomento.

María Catalina Tello Sarmiento

Directora Ejecutiva del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Distribución Territorial



Nº	Provincia	Patrimonio Agroalimentario	Artesanía Tradicional	Total
1	Azuay	2		2
2	Cañar		1	1
3	Carchi	1	1	2
4	Chimborazo	1	2	3
5	Cotopaxi		1	1
6	Esmeraldas	4	3	7
7	Galápagos	1		1
8	Imbabura	3	3	6
9	Loja	3		3
10	Manabí	5	5	10
11	Morona Santiago	1	2	3
12	Napo		1	1
13	Pastaza		2	2
14	Pichincha		2	2
15	Santa Elena		1	1
16	Sucumbios	1		1
17	Tungurahua	1		1
18	Zamora Chinchipe	2		2
-	Carchi - Imbabura		1	1
TOTAL		25	25	50

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
Ministerio de Cultura y Patrimonio



PATRIMONIO Agroalimentario

LÍNEAS DE
FOMENTO

Revitalización del patrimonio agroalimentario relacionado al coco en Muisne.

Este proyecto busca reposicionar al coco como alimento base de la cultura gastronómica afroecuatoriana y educar sobre su cultivo, usos y aplicaciones tanto a nivel alimenticio como medicinal, para incentivar el desarrollo de emprendimientos que mantengan vivo el uso de este producto.

Para ello, desarrolla herramientas pedagógicas en línea para difusión nacional y talleres presenciales prácticos con énfasis en mujeres y jóvenes. Los objetivos específicos de este proyecto son:

- Rescatar el patrimonio intangible cultural a través del desarrollo de un folleto que reúna varios elementos del conocimiento y saberes culturales locales sobre el coco.
- Visibilizar el patrimonio intangible sobre el cultivo y usos del coco por medio de un curso masivo en línea.
- Impulsar actividades productivas alrededor del coco mediante talleres prácticos sobre creación de productos como el aceite de coco, cocadas, platos típicos y preparados medicinales para la comercialización.



Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
Muisne

Parroquia:
San Francisco

Comunidad:
Recinto Bunche

 www.alonsoymilena.com

 @muisnedesdeadentro

 @muisnedesdeadentro

 Muisne Desde Adentro

 Muisnedesdeadentro

PATRIMONIO Agroalimentario

Promoción y difusión del proyecto comunitario “Raíces de Libertad”: importancia de la concha prieta en el patrimonio agroalimentario de la cultura afrodescendiente y fortalecimiento de las técnicas y conocimientos ancestrales para su recolección.



A causa de la pandemia COVID-19, las prácticas habituales de recolección de las conchas se vieron afectadas, las restricciones de circulación impidieron el acceso a los sitios de recolección de conchas, y limitaron el transporte y distribución, deteriorando la economía local y familiar. Así, el proyecto busca que las mujeres portadoras de conocimientos enseñen y transmitan a las nuevas generaciones sus saberes sobre la crianza y recolección de la concha prieta, para evitar la sobreexplotación de la especie y conservar su medio ambiente. Con esta meta se desarrollaron talleres a cargo de las mujeres de la comunidad y se construyó un corral para la crianza de conchas, en favor de la producción y comercialización.



Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
Eloy Alfaro

Parroquia:
Valdéz

Comunidad:
Canchimalero
y Limonez

 conchasdecimarrona@gmail.com

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

Contacto: Luisa Cortez - 0992493995 

El verde y sus delicias.

El verde, alimento y sustento de las familias de la comunidad de Vuelta Larga, es representativo de la zona y tiene alto valor simbólico y cultural. El verde es parte de la gastronomía comunitaria. Las diversas preparaciones de platos encierran conocimientos y prácticas ancestrales transmitidos de generación en generación y que han permitido la sustentabilidad de los habitantes, convirtiéndose en un referente alimenticio para la familia y la comunidad en general.

Con la finalidad de potencializar los conocimientos y técnicas ancestrales que involucran toda la cadena de valor para la cosecha y procesamiento del verde dentro de la gastronomía tradicional, propia del pueblo afroesmeraldeño de Vuelta Larga, se ha planteado revitalizar los conocimientos y fortalecer los medios de producción comunitarios, a través de la promoción y difusión de su gastronomía.



Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
Esmeraldas

Parroquia:
Vuelta Larga

Comunidad:
Vuelta Larga

 bellaflower001@gmail.com

 [@elverdeysusdelicias](#)

 [@elverdeysusdelicias](#)

PATRIMONIO Agroalimentario

Para dar a conocer su trabajo las mujeres de Timbiré crearon una plataforma virtual en la que se puede adquirir sus productos derivados del cacao.




Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
Eloy Alfaro

Parroquia:
Timbiré

Comunidades:
Timbiré en la comuna Río
Santiago y Cayapas.

-  www.timbireamatif.com
-  asociacionamatif2007@gmail.com
-  [@ChokoladeTimbire](#)
-  [@Amatif](#)

PATRIMONIO

Agroalimentario

Promoción y difusión del cacao ancestral de fino aroma y sus derivados “Mujeres Afroecuatorianas de Timbiré” para salvaguardar el patrimonio agroalimentario de la parroquia Timbiré - Esmeraldas



La producción del cacao y sus derivados constituye un patrimonio agroalimentario que abarca conocimientos ancestrales, prácticas y saberes culinarios propios de la comunidad afrodescendiente de Timbiré.

La innovación, difusión, promoción y producción del cacao para esta comunidad representa la dinamización de la economía local, liderada por mujeres, quienes fortalecen los lazos locales y crean oportunidades de trabajo.



Dulce tradición
lagoagrense -
Jugo de guarapo.



El objetivo del proyecto es promocionar y difundir el consumo del jugo a base de la caña de azúcar, también, sobre el correcto manejo y comercialización del producto final, para que pueda ser sostenible y se fortalezca la economía local de la comunidad La Chozza.







Provincia:
Sucumbios

Cantón:
Lago Agrio

Parroquia:
Lago Agrio

Comunidad:
La Chozza

-  ermitacedenoc@gmail.com
-  [@JugodeGuarapo](https://www.facebook.com/JugodeGuarapo)
-  [@guarapo_jugo](https://www.instagram.com/guarapo_jugo)
-  [Jugo de Guarapo - 100% natural](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Rescatar las comidas típicas carchenses preparadas por las mujeres de la parroquia Cristóbal Colón.



Este proyecto trabaja en el fortalecimiento de la seguridad alimentaria manteniendo las tradiciones gastronómicas y abriendo una alternativa laboral para las amas de casa de la comunidad. El proyecto comprende el trabajo de la mujer como agente fundamental de la construcción del tejido social y como aporte al desarrollo local.

Los objetivos de este proyecto son:

- Implementar un local para la preparación y comercialización de platos típicos en Cristóbal Colón.
- Fortalecer las destrezas y capacidades de las mujeres de la parroquia.
- Difundir y promover la oferta gastronómica del barrio en medios de comunicación locales.

Provincia:

Carchi

Cantón:

Montufar

Parroquia:

Cristóbal Colón

Comunidad:

Barrio San Pedro



@LosSaboresDeLaTierrita

El cuy que nos alimenta y cura.



El cuy es un animal ancestral que tiene un fuerte nexo con las comunidades andinas en relación a sus usos culturales.

Por este motivo, el proyecto tiene por objetivo la promoción y difusión de los conocimientos tradicionales de los usos agroalimenticios, nutricionales y medicinales del animal ancestral andino “El Cuy”, en la comunidad Santa Ana de Calamaca.

Para lograr estos objetivos en el proyecto se realizará:

- La investigación comunitaria que registrará los saberes y conocimientos gastronómicos, medicinales y agropecuarios en torno al cuy.
- La promoción y difusión de la investigación a través de redes sociales, la creación de una marca, videos promocionales y una cartilla.



Provincia:
Tungurahua

Cantón:
Ambato

Parroquia:
San Fernando

Comunidad:
Sta. Ana de Calamaca

 yumisacacomic@hotmail.com

 @ecuador_comida_y_memoria



Chacra madre: fortalecimiento de la economía y la salud familiar a través del manejo de sistemas patrimoniales de cultivo y aprovechamiento de huertas familiares.

El proyecto busca crear espacios de formación y acompañamiento para incentivar procesos de producción que favorezcan la soberanía alimentaria en el territorio de Guamote, tomando como claves dos elementos de la cadena de aprovisionamiento: la producción y el consumo.

Para ello, se fomentará la reintegración de la agroecología patrimonial Saraguro como modelo de producción regenerativo, saludable y bondadoso con el medio ambiente y, paralelamente, impulsar la revitalización de prácticas alimenticias y nutricionales patrimoniales, destinadas a resolver adecuadamente las necesidades frente a enfermedades y fortalecer el sistema inmunológico de la población.




Provincia:
Chimborazo

Cantón:
Guamote

Parroquia:
Guamote

Comunidad:
Chacaza



 tintayaquizhpe@gmail.com

Promoción y difusión de las prácticas y saberes ancestrales del uso del coco y el patrimonio inmaterial agroalimentario de la comunidad Cañaverl - Cojimías, Manabí.



El proyecto busca preservar los saberes y técnicas tradicionales en la elaboración del aceite y leche de coco; actividades que han sido desarrolladas a lo largo de los años de generación en generación y son una práctica comunitaria con representaciones simbólicas, tradicionales y ancestrales consideradas patrimonio inmaterial de la zona. Además, el proyecto tiene como finalidad la difusión y promoción del patrimonio inmaterial agroalimentario, a través de registros audiovisuales y estrategias de comunicación en redes sociales.



Provincia:
Manabí

Cantón:
Pedernales

Parroquia:
Cojimías

Comunidad:
Cañaverl

 www.palmaverl.com

 info@palmaverl.com

 @Palmaverl

 @Palmaverl

 @palmaverlcanaverl

 PALMAVERL CANAVERL

Difusión de la producción y multiplicación de frutales en viveros complementados con los tradicionales huertos nativos y eras para la seguridad alimentaria de Tabuga y el cantón Jama.

El proyecto busca crear, promover, promocionar y difundir los viveros frutales y medicinales, complementados con huertos nativos y eras para la seguridad alimentaria de la Comunidad de Tabuga.

Para cumplir con los objetivos se implementarán viveros, huertos nativos y eras. En estos espacios se capacitará sobre el uso de semillas, producción y comercialización de productos agroalimentarios.

Para la difusión del trabajo realizado en los viveros, huertos y eras se realizará una producción audiovisual, tomas fotográficas y la creación de cuentas en redes sociales en las que se presentará a los emprendedores, su trabajo y sus productos.

Provincia:
Manabí

Cantón:
Jama

Parroquia:
Jama

Comunidad:
Tabuga

 @mariaamantina.martinezmera

 @vivero_martinez_martinez



Herramientas digitales para la promoción y difusión de técnicas ancestrales del cultivo de café con valor patrimonial en la costa norte de Manabí.



Tabuga Colectivo propone un diseño participativo y la elaboración de herramientas digitales, en conjunto con la asociación AGROTABUGA y el emprendimiento Café Tabuga, para la promoción y difusión de las técnicas ancestrales de cultivo de café con valor patrimonial.

Para la difusión y promoción de Café Tabuga se realiza la identificación, sistematización y registro de la producción de café, resaltando la motivación y acciones positivas de la organización por conservar el entorno, el valor agregado y las prácticas agroalimentarias tradicionales, sensibilizando a productores en la obtención de un producto final de calidad con características tradicionales, enfocado en espacios de comercialización que priorizan los procesos de producción y cadenas de valor sostenibles.



Provincia:
Manabí

Cantón:
Jama

Parroquia:
Jama

Comunidad:
Tabuga

-  @cafetabuga
-  @agrotabuga
-  @cafetabuga
-  AGROTABUGA

Promocionar la cultura del café y las prácticas agro alimentarias tradicionales desde los saberes de las mujeres montubias de Tabuga como estrategia de recuperación económica.

La asociación ASOPROCOFFEE ha posicionado, mediante acciones integrales, un café arábigo de especialidad, recuperando técnicas artesanales de producción y garantizando la participación de varios sectores de la población en diferentes eslabones de la cadena de valor.

En este sentido, se trabaja en la promoción y difusión del café producido de la mano con la identidad jama-coaque; en el fortalecimiento de capacidades vinculadas al posicionamiento de la marca de la asociación; así como también en la sensibilización e identificación de oportunidades para la diversificación del producto.



Provincia:

Manabí

Cantón:

Jama

Parroquia:

Jama

Comunidad:

Tabuga



@ASOPROCOFFEE



tabuga@gmail.com

geoamalavida@gmail.com



Jóvenes guardianes/as de saberes: formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí.

El proyecto colaborativo entre Comidas que Curan y La PoderosaMediaProject crea un puente entre generaciones para re-valorizar los saberes sobre alimentación tradicional que portan en su memoria sus abuelas y familiares. Mediante talleres prácticos, niñas/os y jóvenes del barrio Chirijos en Calceta, Manabí aprendieron a hacer una investigación sobre las tradiciones culinarias de sus familias. Adquirieron habilidades como la conducción de entrevistas, observación de campo, conceptos básicos de fotografía, narrativa y creación de videos. En una segunda fase, conformaron equipos para el rodaje de cortometrajes sobre tres platos tradicionales cocinados por sus abuelas y madres: el bollo, la tonga y el rompope.

Los cortometrajes fueron presentados en Manabí con la participación de sus protagonistas portadoras de saberes y difundidos a través de las redes sociales de medios de comunicación local y nacional. Además como parte de esta experiencia se desarrolló el curso en línea de formación Jóvenes guardianes de saberes a ofrecerse de forma permanente a través de la Plataforma Educativa Madre Semilla de la Red de Guardianes de Semillas.



Provincia:

Manabí

Cantón:

Bolívar

Parroquia:

Calceta

Comunidad:

Chirijos



www.comidasquecuran.org
www.raspandococo.com



contact@comidasquecuran.info



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



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



[comidasquecuran](https://www.instagram.com/comidasquecuran)



[Comidas que curan](https://www.youtube.com/Comidasquecuran)

Agricultura regenerativa en Galápagos: elaboración de recursos pedagógicos y audiovisuales para la difusión de herramientas que fortalezcan los procesos vinculados con prácticas agrícolas resilientes, consumo consciente y gastronomía sostenible.

Este proyecto tiene como finalidad desarrollar material pedagógico para que los pobladores de Galápagos (agricultores, cocineros, responsables del sector turístico y autoridades), apliquen adecuadamente técnicas y procesos relacionados a la agroecología y a la soberanía alimentaria, considerando la realidad ecológica y social del Archipiélago.

Entre los productos alcanzados constan:

- Una guía de agricultura sostenible y regenerativa, que facilite la formación, capacitación e implementación de iniciativas agroalimentarias sostenibles, saludables y soberanas en las islas, en base al conocimiento del patrimonio agroalimentario de sus pobladores.
- Un curso virtual masivo sobre siembra regenerativa en suelos difíciles, específico a la realidad de Galápagos.

Contacto: Karina Bautista - 098 853 6221 

Provincia:
Galápagos

Cantón:
Santa Cruz

Parroquia:
Bellavista

Comunidad:
Isla Santa Cruz



www.huertaluna.com



huertalunagalapagos@gmail.com



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



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

Extracción de aceites
esenciales de plantas
medicinales ancestrales.



El proyecto tiene como objetivo mejorar la economía local y familiar, a través de la extracción artesanal de aceites esenciales de plantas medicinales, cultivadas en las huertas de la parroquia Sinincay.

Para cumplir el objetivo se estableció un sistema de trueque e intercambio de saberes y conocimientos. Esto permitió que la comunidad comparta las técnicas que utilizan para la creación de huertos, el cuidado del suelo, la siembra y cosecha sustentable de plantas medicinales y la obtención de aceites esenciales.



Provincia:

Azuay

Cantón:




Cuenca

Parroquia:

Sinincay

Comunidad:

La Dolorosa de Racar

-  learnaya@hotmail.com
-  [@GranjaIntegralLearnaya](#)
-  [@killanayaecuador](#)
-  [Killanaya](#)

Salvaguardar el patrimonio agroalimentario de las mujeres curanderas del Carmen de Jadán (Gualaceo).

En la comunidad El Carmen de Jadán, ubicada en el cantón Gualaceo, habitan mujeres curanderas que se dedican a la producción de plantas medicinales y brindan el servicio de “limpias”.

Para compartir sus conocimientos, mejorar la economía local y dar sus servicios desarrollaron una marca territorial con identidad cultural, a través de un proceso participativo donde se identificaron, seleccionaron y definieron los principales atributos naturales, culturales y agrícolas del sector.

Esta comunidad desea poner en valor su patrimonio agroalimentario, sus conocimientos ancestrales y que, con ello, su trabajo se posicione, reconozca y promocióne en los mercados a nivel nacional.



Provincia:
Azuay

Cantón:
Gualaceo

Parroquia:
Jadán

Comunidad:
El Carmen de Jadán

 lupecorte10@gmail.com

 Patrimonio Agroalimentario de Mujeres Curanderas de El Carmen de Jadán

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

Yurumak: rescate del valor alimenticio de la cultura shuar en la comunidad de San Luis de Inimkis basada en hongos comestibles tradicionales (enemps), la identificación y consumo de verduras silvestres (éép) utilizadas en la gastronomía para mejorar la soberanía alimentaria y la economía local.

El proyecto liderado desde la comunidad shuar de Inimkis tiene como objetivo la recuperación del patrimonio agroalimentario de la localidad, basado en la producción de hongos comestibles, así como de otras verduras silvestres utilizadas en la gastronomía tradicional shuar. Esto se encuadra en los procesos hacia la soberanía alimentaria y el desarrollo de la economía local y comunitaria.

El retorno hacia un consumo más sano y cercano a los productos locales permitirá mejorar las condiciones de salud, contribuirá a la ampliación de la oferta productiva, a la reactivación económica del sector alimentario y a la continuidad del patrimonio agroalimentario de la Amazonía Ecuatoriana.

Provincia:
Morona Santiago

Cantón:
Morona

Parroquia:
Sevilla Don Bosco

Comunidad:
San Luis de Inimkis

-  yurumak.amazonia@gmail.com
-  [@yurumak.amazonia](https://twitter.com/yurumak.amazonia)
-  [@yurumak.amazonia](https://www.instagram.com/yurumak.amazonia)
-  [@astesaniashuar](https://www.facebook.com/astesaniashuar)
-  [Yurumak](https://www.youtube.com/Yurumak)



Transmisión de los saberes ancestrales de los productos derivados de la caña.

La producción de panela es una actividad agrícola típica de las comunidades indígenas y campesinas del Ecuador.

En Yacuambi, los portadores de este saber agroalimentario, practicado de generación en generación, buscan difundir sus conocimientos y promocionar sus productos a través de un documental que cuenta la historia, técnicas y saberes de la producción de panela.

Así también, realizaron talleres de capacitación para mejorar y enseñar a las futuras generaciones las técnicas tradicionales de elaboración del producto.




Provincia:
Zamora Chinchipe

Cantón:
Yacuambi

Parroquia:
La Paz

Comunidad:
Piuntza



 mashipolo1976@outlook.com

Conocimiento de la técnica tradicional en la preparación de alimentos para mujeres gestantes, niñas y niños menores de tres años en la comunidad Saraguro- Loja.

En la primera etapa del proyecto se realizó una investigación en territorio y se elaboró una base de datos sobre el patrimonio agroalimentario relacionado a la correcta alimentación de mujeres gestantes, niñas y niños de hasta tres años de edad.

Con ello, se elabora una guía que describe los alimentos que tradicionalmente son consumidos por las mujeres y niños en la parroquia Saraguro.



Provincia:

Loja

Cantón:

Saraguro


Parroquia:

Saraguro
(cabecera cantonal)

Comunidad:


Saraguro

 artis20192020@gmail.com

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

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

 [@art.i.s.2021](https://www.instagram.com/art.i.s.2021)

 ARTIS-traducción al kichwa

Contacto: Iris Pico - 098 148 2911 - 095 949 6776 



Puesta en valor de las prácticas asociativas y tradiciones populares de las familias cafetaleras del sur oriente ecuatoriano por medio de una producción audiovisual, su promoción y difusión en el espacio público de las comunidades mediante proyecciones de cine documental.

Con este proyecto las familias cafeteras del sur-oriente del país documentarán las actividades agrícolas y las costumbres de sus comunidades, con la finalidad de difundir sus conocimientos y promocionar sus productos para recuperar la economía local afectada por la pandemia COVID-19.

El proyecto, también, pretende recuperar aspectos de la identidad y el tejido social vinculados a la producción de alimentos, siendo el café su principal fuente de ingresos y convivencia.



Provincia:

Loja

Cantón:

Espíndola, Quilanga,
Gonzanamá, Calvas

Parroquias:

Maluza, Bellavista,
Jimbura, Santa Teresita,
27 de Abril, El Ingenio,
El Airo, Quilanga,
Fundochamba, San
Antonio de la Aradas,
Gonzanamá,
Changaimina,
Purunuma, Nambacola,
Sacapalca, Cariamanga,
San Vicente, Chile,
Colaisaca, Ituana,
Sanguillín, El Lucero.

✉ rubentvtorres@gmail.com

📘 @AsoProcafeq

📷 @asoprocafe

Promoción de las principales comidas típicas del cantón Calvas: olla madre, chuchuga, aucha y colada de Zambo.

El proyecto busca desarrollar estrategias de comunicación para posicionar, a nivel regional, los platos típicos que forman parte del patrimonio agroalimentario del cantón Calvas. En esta ocasión, se ha considerado trabajar alrededor de los siguientes platos: la olla madre, aucha, colada de zambo y chuchuga.

Para alcanzar este objetivo se ha planteado el trabajo participativo entre las portadoras de saberes. Esto permitirá ejecutar diversas campañas publicitarias para difundir los conocimientos y promocionar los productos en diversos medios de comunicación y redes sociales.



Provincia:

Loja

Cantón:

Calvas

Parroquia:

Cariamanga

Comunidad:

Cariamanga



scalvenses@gmail.com



@saborescalvenses



@saborescalvenses

Promoción y difusión de la medicina ancestral de la comunidad la esperanza, parroquia Tutupali.

El patrimonio agroalimentario de la comunidad La Esperanza está vinculado directamente con las prácticas de sanación. Estos conocimientos ancestrales se han transmitido de generación en generación.

Por este motivo, el proyecto busca difundir los conocimientos de los curanderos de la parroquia Tutupali sobre la medicina ancestral y el uso de plantas medicinales. Para dar a conocer el trabajo de estos portadores se crearon cuentas en redes sociales y un canal de YouTube.


Provincia:
Zamora Chinchipe

Cantón:
Yacuambi

Parroquia:
Tutupali

Comunidad:
La Esperanza



 Alexsaquita19@hotmail.com

 @medicinaancestral

 @medicina.an2021

 medicina ancestral

Ayllu Kurikancha.

Este proyecto se inspira y retoma aspectos de la organización social y económica del AYLLU. Los ayllus eran recíprocos e intercambiaban los productos de diferentes pisos climáticos para asegurar que las familias tengan acceso a una alimentación integral.

Bajo esta idea, el proyecto tiene como finalidad promocionar el patrimonio agroalimentario local y fortalecer el espacio “Plaza de la Vida Kurikancha”, a través de ferias, encuentros, ceremonias y, también, mediante la creación de videos, publicidad digital e impresa y la elaboración de un recetario sobre su patrimonio agroalimentario.



Provincia:

Imbabura

Cantones:

Ibarra, Otavalo,
Pimampiro, Urcuquí
y Cotacachi

Parroquias:

El Sagrario, San Antonio,
San Blas, San Pablo, El
Jordán, San José de
Quichinche, Ibarra, Chuga,
Ambuquí, Mariano Acosta,
La Esperanza, Imantag

Comunidades:

Camuendo, Rinconada, Barrio
Machangara, Imantag, Morlan,
Colimbuela, Quitumba,
Cambugan, San Clemente,
San Vicente, Guayllabamba
Rancho Chico, San Ignacio,
Ajumbuela, San Blas, Yanajaka
y sector El Trapiche.



✉ Luzmilavasquez64@hotmail.com

📘 @Kurikancha.plazadelavida

📺 kurikancha



Sinchi Pacha: sembrando para la vida.

El proyecto busca implementar prácticas agroecológicas que optimicen el proceso de siembra y cultivo, que sean amigables con la naturaleza y que beneficien a las comunidades de San Antonio de Ibarra. El trabajo se realizó mediante dos ejes:

- Proceso de formación en base a talleres de producción agroecológica.
- Difusión de registros audiovisuales de las metodologías de producción agroecológica.



Provincia:

Imbabura

Cantón:

Imbarra

Parroquia:

San Antonio de Ibarra

Comunidades:

Pukahuayco, San Vicente,
Los Ovalos, Natabuela, San
Antonio de Ibarra,
Tanguarin, La Cruz

Contacto: Priscila Fernanda Prado Beltrán - 099 796 5155 



sinchipacha@gmail.com

De la chakra a la olla.
Fortaleciendo la identidad.



El proyecto busca recuperar los modos de producción agrícola tradicionales enfocados en la interrelación con la tierra y los ciclos de cultivo: siembra, cosecha y consumo.

Para alcanzar este objetivo se realizaron talleres agroecológicos y de cocina andina, impartidos de manera colaborativa con la comunidad. En los talleres se emplearon productos locales de acuerdo a la realidad de la parroquia.



Provincia:
Imbabura

Cantón:
Ibarra

Parroquia:
La Esperanza

Comunidad:
San Clemente

 @Centro-Pata-Bar-Cafe-Restaurant
 danzacosmos@gmail.com



ARTESANÍA

Tradicional

LÍNEAS DE
FOMENTO

ARTESANIA

Tradicional

Difusión y transmisión de conocimientos de artesanías tradicionales elaboradas por emprendimientos unipersonales y asociativos de las comunidades comprendidas dentro del cantón Archidona, territorio del Geoparque Napo Sumaco aspirante UNESCO.

Para la difusión y transmisión de los conocimientos sobre artesanía tradicional de las comunidades de la parroquia Cotundo, se realizó una investigación a través del diálogo de saberes entre los pobladores y portadores de estos conocimientos. A partir de este trabajo comunitario se creó una base de datos que contiene la información de los artesanos y de sus procesos artesanales; además, esta información fue utilizada para elaborar y producir material gráfico de cada emprendimiento y de sus artesanías (tejido en fibras naturales, artesanías con semillas y tallado de roca).

Para la difusión se realizaron videos y fotografías promocionales que muestran las prácticas ancestrales de elaboración de artesanías, realizadas a partir del conocimiento de los materiales vegetales y geológicos del sector.



Provincia:
Napo

Cantón:
Archidona

Parroquia:
Cotundo

Comunidades:
Comunidad Kichwa
Rumiñahui

-  www.arcgis.com
-  henry.gref@gmail.com
-  @NapoSumaco @Yachak-Awakkuna
-  @GeoparqueS
-  @yachak_awakkuna
-  Yachak_Awakkuna

ARTESANIA

Tradicional

Rescate de técnicas artesanales para la elaboración de utensilios y herramientas de una cocina ancestral costeña.

Este proyecto realizó talleres para el rescate de saberes vinculados a los espacios físicos, utensilios y enseres de las cocinas ancestrales, en peligro de desaparición en la península de Galera. Así mismo, se propuso incorporar tecnologías eco - eficientes compatibles con estos saberes para incrementar la resiliencia de las poblaciones locales.

Entre los objetivos del proyecto constan:

- Construir un espacio educativo para la capacitación continua en saberes ancestrales en torno a la cocina ancestral.
- Rescatar el conocimiento de las técnicas artesanales de elaboración de herramientas y utensilios de la cocina ancestral, a través de talleres y la producción de objetos.
- Capacitar a jóvenes y emprendedores turísticos en las técnicas artesanales de elaboración de herramientas y utensilios de la cocina ancestral.



Provincia:

Esmeraldas

Cantón:

Muisne

Parroquias:

Galera, Quingue y Francisco

Comunidad:

Quingue, Caimito, Unión, Manabita, Tongorachí, Cabo San Francisco, Bunche, Estero del Plátano, Galerita y Galera.



www.cusumbi.org



fundacioncusumbi@gmail.com



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



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



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



[Fundación Cusumbi](https://www.youtube.com/FundacionCusumbi)



[CaembaRaiz](https://www.soundcloud.com/CaembaRaiz)

Promoción y difusión de las artesanías ancestrales “Triunfo de Mujeres” en Borbón, provincia de Esmeraldas.

Las artesanas “Triunfo de Mujeres” son guardianas de los conocimientos, técnicas y saberes ancestrales, transmitidos de generación en generación, para la elaboración de artesanías, herramientas, utensilios y varios objetos empleados en el diario vivir.

Este grupo de mujeres aprovecha los conocimientos comunitarios de su localidad para difundir y cultivar sus habilidades y talentos.

El presente proyecto tiene como finalidad potenciar estos conocimientos que son su fuente de empleo y forman parte de su identidad afrodescendiente.



Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
Eloy Alfaro

Parroquia:
Borbón

Comunidad:
Borbón

 www.artesaniaeloa.com

 quinonezelisa1962@gmail.com

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

ARTESANIA

Tradicional

Mira cómo suena. Postproducción, difusión y promoción de videos tutoriales sobre la elaboración y la ejecución de los instrumentos musicales tradicionales de San Lorenzo, Esmeraldas-Ecuador.

Este proyecto pone en valor las técnicas tradicionales de construcción de los instrumentos, relacionándolas al contexto cultural del cual se desprende, por ello es pertinente vincular la elaboración de instrumentos musicales con la ejecución de los mismos y con el medio ambiente, fuente material para su elaboración.

A través de los videos tutoriales se busca sensibilizar a la población en general respecto a la riqueza musical existente en este lugar de frontera y, por ende, a la valía de la cultura afro-ecuatoriana. Todos éstos son aspectos fundamentales para que los instrumentos musicales elaborados adquieran un mayor valor agregado, y también a la promoción de la escuela de música tradicional de niños del proyecto Ecoclub San Lorenzo.



Provincia:
Esmeraldas

Cantón:
San Lorenzo

Parroquia:
San Lorenzo del Pailón



www.sonidosdelpailon.com



parhes7@yahoo.com



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



[Ecoclub sanlorenzo](https://www.youtube.com/Ecoclubsanlorenzo)



ARTESANIA

Tradicional

Promoción y difusión de la artesanía tradicional del cantón Pujilí, a través de un video promocional y capacitaciones desarrolladas por la plataforma zoom

El proyecto busca salvaguardar los saberes, conocimientos y la práctica de artesanía tradicional del cantón Pujilí, que han sido transmitidos de generación en generación.

El proyecto está dirigido a niños y jóvenes de barrios y comunidades alejadas de la zona urbana, así como de la cabecera cantonal y de la parroquia La Victoria.



Provincia:

Cotopaxi

Cantón:

Pujilí

Parroquia:

Pujilí

Comunidad:

Alpamagal

 galloazul_pujili@hotmail.com

 Asociación de Artesanos de Pujili

 @artesanospujili

Contacto: Germán Olmos - 099 986 0885 - 098 490 8025 

ARTESANIA

Tradicional

Elaboración, difusión y promoción de la marca artesanal de las shigras en fibra de cabuya en la comunidad Nizag, cantón Alausí, provincia de Chimborazo.

El proyecto tiene como finalidad diseñar y promocionar una marca artesanal de shigras que englobe y describa el proceso y el esfuerzo de las mujeres de las comunidad de Nizag, quienes mantienen viva la tradición del tejido en base a la cabuya, que se obtiene del penco azul o negro.

Las mujeres indígenas de la sierra ecuatoriana usaban la shigra para transportar las semillas, los alimentos, recoger el capulí y, principalmente, para conservar las semillas de maíz, fréjol y otros granos. Sin embargo, las mujeres de la comunidad Nizag mantienen la tradición y esto ha provocado que propios y extraños se sientan atraídos por esta artesanía, de allí la necesidad de su promoción y difusión.



Provincia:
Chimborazo

Cantón:
Alausí

Parroquia:
La Matriz

Comunidad:
Nizag

-  tenezacayuicelap@gmail.com
-  [@tsawar shigra nizag](#)
-  [@shigra.de.cabuya.nizag](#)
-  [@Nizagshigra](#)
-  [Shigra Nizag](#)
-  [Shigranizag](#)

ARTESANIA

Tradicional

Preservando el saber hacer de la elaboración de la alfombra artesanal tejida a mano del cantón Guano, provincia de Chimborazo.



El tejido a mano de alfombras es una técnica de anudado que toma forma en los telares verticales de madera. Las alfombras muy finas alcanzan los 90.000 nudos por metro cuadrado.

El proyecto tiene por objetivo preservar el saber hacer de la elaboración de la Alfombra Artesanal tejida a mano del cantón Guano, a través del desarrollo de una muestra de alfombras artesanales que serán promocionadas y exhibidas en galerías y vía online, con el fin de crear nuevos canales de promoción y comercialización de esta artesanía tradicional. Este proyecto vincula a la última generación de artesanos alfombreros y promueve el interés de las nuevas generaciones en esta actividad.

Provincia:
Chimborazo

Cantón:
Guano

Parroquia:
La Matriz

-  www.guanocarpets.com
-  mariela.harop@gmail.com
-  [@alfombrasdeguano](https://www.facebook.com/alfombrasdeguano)
-  [@alfombrasdeguano](https://www.instagram.com/alfombrasdeguano)

Contacto: Mariela Haro P. - 099 272 2286 



ARTESANIA

Tradicional

Tejedoras de la selva, el color en la memoria de las mujeres waorani.

ÖMERE
TEXTURAS DE LA SELVA

Mujeres líderes de las comunidades Tepakare y Tiguino realizan el registro documental, difusión y mejoramiento del proceso artesanal de tejido waorani con énfasis en las técnicas y saberes ancestrales de tinturado de chambira, “fibra de palma” que las mujeres extraen de la selva y que producen en armonía con el ambiente y responsabilidad con la comunidad.

Desarrollo de la marca OMERE. TEXTURAS DE LA SELVA, para revalorizar la artesanía elaborada por las mujeres waorani.



Provincia:

Pastaza

Cantón:

Arajuno

Parroquia:

Curaray

Comunidades:

Tepakare y Tiguino

 tagaeri_wepe2001@yahoo.es

 @omere.texturasdelaselva

 @omere.texturasdelaselva

Contacto: Manuela Omare Ima Omene - 099 794 4261 - 099 876 7861 

Tote Pikimpa

La alegría de cantar (Tote Pikimpa), es un proyecto audiovisual que nace como un homenaje desde la Asociación de Mujeres Waorani de la Amazonía Ecuatoriana, AMWAE, hacia las abuelas de la nacionalidad, por ser las maestras sabias que han transmitido y que siguen transmitiendo sus conocimientos ancestrales, sus mitos, sus historias, sus cantos y su cosmovisión a través del trabajo en la kewene (chacra) o a través del digintai (hilos de fibra de palma de chambira).



Provincia:

Pastaza

Cantón:

Mera

Parroquia:

Shell

Comunidades:

Kiwaro, Kenaweno,
Toñampare, Nemompare.

 wamwae@yahoo.es

 AMWAE

 @mujereswao

ARTESANIA

Tradicional

Tejiendo sombreros y tus ideas para el hogar en paja toquilla desde la Tablada de Migüicho-Santa Ana.

La organización de tejedores comunitarios de la Tablada de Migüicho, compuesta mayoritariamente por mujeres, se caracteriza por integrar la técnica del calado y personalizar los sombreros con el nombre de los usuarios.

Este proyecto desarrolló un plan de promoción estructurado, para reactivar la producción, difusión y comercialización de los productos tejidos en paja toquilla que son elaborados por las familias artesanas de la Tablada de Migüicho.



Provincia:

Manabí

Cantón:

Santa Ana

Parroquia:

Santa Ana de
Vuelta Larga

Comunidad:

Tablada de Migüicho

ARTESANIA

Tradicional

Promoción de la artesanía tradicional en accesorios textiles con identidad prehispánica Jama -Coaque de la organización comunitaria de mujeres artesanas de Tabuga-Jama.

Este proyecto es desarrollado por un grupo de mujeres de la comunidad Tabuga, quienes buscan reactivar la economía familiar y local.

Las mujeres artesanas elaboran productos textiles sobre los cuales estampan elementos y diseños representativos de la cultura prehispánica Jama-Coaque.



Provincia:

Manabí

Cantón:

Jama

Parroquia:

Jama

Comunidad:

Tabuga



www.terratavica.lmas.ec



@TerratavicaTabuga



@Terratavica



@terratavica2021



@terratavica

Contacto: Marilín Martínez - 099 476 7198 

ARTESANÍA

Tradicional

Fortalecer las capacidades de promoción, difusión y comercialización de sombreros y artesanías en paja toquilla y revitalizar este saber patrimonial y su transmisión a las nuevas generaciones en la comunidad El Milagro de Picoazá.



El presente proyecto pretende brindar facilidades para la producción, promoción y comercialización de las artesanías elaboradas en paja toquilla por tejedores del sitio El Milagro y San José de la parroquia Picoazá. Se prevee generar espacios para la transmisión de los saberes artesanales a las nuevas generaciones, a través de talleres dictados a niños, jóvenes y adultos.

Así también, se crearon catálogos digitales para la difusión en redes sociales y en sitios web. Además, con este trabajo se crearon nuevos mecanismos para la comercialización, como son los planes de negocios y los sistemas de financiamiento para los compradores.

Provincia:

Manabí

Cantón:

Portoviejo

Parroquia:

Picoazá

Comunidad:

Sitio El Milagro

-  www.picoazatoquillahats.com
-  [Picoaza Toquilla Quality](#)
-  [@picoazatoquillaquality](#)
-  [@proyecto35pajatoquilla](#)
[@picoazatoquilla](#)
-  [@picoazatoquillaquality](#)
-  [@picoazaec](#)

Contacto: Miguel Adrián Chilán Tejena - 093 945 8071 - 096 855 9604 

Difusión de los usos del horno de leña ancestral y utensilios de mate como forma sustentable de revitalización de la identidad cultural gastronómica de Manabí.

La gastronomía tradicional manabita tiene como protagonista al horno de leña como instrumento para asegurar el uso y continuidad de productos que reflejan la diversidad cultural de la provincia. Sin embargo, estos tienen también una función social como elementos capaces de congregarse a miembros de las formas más íntimas de colectividad, como lo es la familia, para dinamizar conocimientos, la memoria, y garantizar la pervivencia de los saberes y sabores recibidos ancestralmente, así como aquellos que son fruto de la innovación, gracias a la tan inquieta creatividad humana. Actualmente, la popularidad y difusión que se da a las estufas y hornos a gas, que se han hecho un espacio gracias a la inminente llegada de la modernidad, es una amenaza para los hornos de leña. Además, el uso de vajillas elaboradas industrialmente, por ejemplo, limita el aprovechamiento de recursos naturales.

En este contexto, el proyecto busca trabajar en la revitalización del horno de leña y utensilios artesanales

en barro y mate, propios de la cocina manabita, desde el cantón Tosagua, con el fin de aportar a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, así como también sumar el uso de recursos naturales de manera responsable, para elaborar utensilios biodegradables y por lo tanto, amigables con el medio ambiente.



Provincia:
Manabí

Cantón:
Tosagua

Parroquia:
Ángel Pedro Giler

Comunidad:
Ángel Pedro Giler

-  gasanecuador@gmail.com
-  concinaancestralmanabita
-  gasan.ec
-  @hornomanabita
-  @hornosmanabitas
-  @hornomanabita

ARTESANIA

Tradicional

Transmisión del conocimiento del tejido del sombrero de paja toquilla y los saberes de la comuna ancestral Pile del cantón Montecristi Manabí a través del arte.

La Fundación ArteSana plantea un proyecto que, a través del arte, busca llegar a un (re)conocimiento emocional e identitario de los comuneros y, así, plasmar la memoria histórica en sus productos artísticos, dando a conocer la riqueza cultural de Pile y, además, generar un fortalecimiento comunitario para que las nuevas generaciones comprendan y protejan su patrimonio cultural.



Provincia:

Manabí

Cantón:

Montecristi

Parroquia:

Montecristi

Comunidad:

Pile



www.arte-sanaTV.com



artesana.ong@gmail.com



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



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



Fundación ArteSana Ecuador

Contacto: Fundación Artesana - 098 466 4053 



ARTESANIA

Tradicional

Difusión y promoción de la identidad de la cultura Pasto, aplicada en cerámica utilitaria en la provincia del Carchi.

Los conocimientos ancestrales, transmitidos de generación en generación, son necesarios para el desarrollo de nuestra sociedad, con base en esta premisa es de suma importancia promover el conocimiento adquirido de las investigaciones sobre los pueblos ancestrales que alguna vez habitaron nuestro territorio como son la cultura Pasto.

El proyecto está enfocado en difundir el conocimiento sobre la elaboración de cerámica utilitaria con diseños extraídos de la cultura Pasto, a varias asociaciones de personas prioritarias en los cantones de Montúfar, Bolívar y Espejo de la provincia del Carchi, compartiendo el conocimiento a través del saber- hacer.




Provincia:
Carchi


Cantón:
Bolívar, Espejo y
Montúfar

Parroquia:
San Gabriel, Bolívar
y San Isidro

Comunidad:
Chitacspi

 delcarchiceramistas@gmail.com

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

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

Contacto: Mauro Victoriano Ponce Rosero - 098 841 7950 

Círculo Olonche & Barro y Fibras Naturales Tejidos

La Casa Galería Olonche, mediante su proyecto “Círculo Olonche & Barro y Fibras Naturales Tejidos”, busca integrar el saber del patrimonio cultural, el arte de la innovación, la creatividad y la resiliencia en propuestas enfocadas en la transmisión de saberes:

- Círculo en Barro enfatiza la transmisión de los saberes asociados al barro, sus técnicas y promover la innovación de nuevos diseños en sus piezas utilitarias.
- Círculo en fibras naturales y tejido propone la utilización de los desechos del plátano en la elaboración de artesanías, y también como elementos decorativos en las piezas utilitarias de barro.

Uno de los pilares fundamentales de estas propuestas es la transmisión de saberes entre generaciones, para la reactivación económica del sector.




Provincia:
Santa Elena

Cantón:
Santa Elena

Parroquia:
Manglaralto


Comunidades:
Olón, Curía, La Entrada.

 www.casagaleriaolonche.weebly.com

 casagaleriaolonche@gmail.com

 Casa Galería Olonche

 Casa Galería Olonche

 @olonche_2017



ARTESANIA

Tradicional

Sumak Warmi,
bordando caminos.



El proyecto tiene como objetivo salvaguardar y poner en valor los conocimientos y técnicas ancestrales del bordado que realizan las mujeres de la comunidad San Pablito de Agualongo, de la parroquia de Tupigachi en el cantón Pedro Moncayo.

Las mujeres kichwas a través del trabajo participativo y reflexivo intercambian sus conocimientos sobre el bordado y preservan la memoria colectiva.

De esta manera, y con la intención de difundir su trabajo y conocimientos, crearon una línea gráfica que fortaleció la comercialización de sus productos.



Provincia:
Pichincha

Cantón:
Pedro Moncayo

Parroquia:
Tupigachi

Comunidad:
San Pablito
de Agualongo

 Sumakwarmi01@gmail.com

 @SUMAK WARMI

 @warmi_sumak

 @sumakwarmi2022

 @sumak_warmiil

Contacto: Rosa Isabel Bodero - 099 561 2542 

ARTESANIA

Tradicional

Red de mujeres motoras de cambio social “Ovillando arte de hilado y tejido en alpaca salvaguardando el Patrimonio Cultural Inmaterial”.

Paqocha es una red de actores de comunidades indígenas cuidadoras de páramos y de alpacas que integra a mujeres hiladoras y constructoras del cambio social.

El objetivo del proyecto es mejorar la calidad de vida de las mujeres tejedoras a través del fortalecimiento de sus capacidades y de la provisión de kits de tejido y mueblería para el resguardo de su bienestar y calidad de vida. Se basa en la transmisión de saberes y el trabajo colectivo: por una parte, salvaguardando las técnicas ancestrales del hilado a mano con guango y huso; y, por otra parte, cuidando a la alpaca.

El proyecto integra un componente de innovación, por lo que brinda, a las mujeres tejedoras, nuevas herramientas y talleres especializados sobre diseño y técnicas de tejido.



Provincia:
Pichincha

Cantón:
Quito

Parroquia:
Tumbaco

-  www.paqochaecuador.com
-  paqocha@gmail.com
-  @PAQOCHA
-  @PAQOCHA
-  [paqochaequateur](https://www.instagram.com/paqochaequateur)
-  PAQOCHA SHOWROOM

ARTESANIA

Tradicional

Promoción y difusión de las técnicas y tradiciones asociadas a la producción de sombreros y artesanías de paja toquilla en los cantones de Azogues, Biblián y Déleg de la provincia del Cañar para mejorar las condiciones de la comercialización a nivel local e internacional.



accesorios de paja toquilla, la publicación de notas y artes representativas en redes sociales y el uso de WhatsApp Business como herramienta de ventas.



El proyecto tiene como objetivo fortalecer y difundir el trabajo de los artesanos tejedores de paja toquilla. Para ello, se realizaron capacitaciones especializadas y se elaboraron productos comunicacionales y publicitarios. Los insumos fueron creados para dinamizar la economía local y son utilizados en diferentes campañas de difusión, que contemplan el trabajo del artesano como parte fundamental de la cadena de elaboración de los sombreros de paja toquilla.

Para ello se contempla la actualización de la página web existente, la toma de fotografías profesionales de los nuevos diseños y modelos de sombreros, bolsos y

Provincia:

Cañar

Cantón:

Azoguez

Parroquia:


Charasol

 www.azohat.ec

 cooperativa_puertasdelcielo@outlook.com

 @azohatec

 @azohat_ec

Contacto: Rosa Cadme - 07 224 4973 - 099 569 2632 

Salvaguardar la artesanía shuar en la comunidad Yukutais.

El proyecto de la comunidad de Yukutais tiene por objetivo facilitar la transferencia de conocimientos para la elaboración de artesanías con materiales obtenidos de la flora local, poniendo en valor el uso del shuar Chicham en la comunidad.

Las mujeres shuar buscan el sustento de su hogar a través de la agricultura, complementando esta actividad con otras de subsistencia. En tal sentido, este proyecto busca impulsar la producción artesanal de Yukutais, empoderando a sus mujeres y ayudándolas a solventar las múltiples necesidades de su comunidad.

A largo plazo se pretende que más mujeres se incluyan en la elaboración de artesanías, en la promoción de las mismas y en salvaguardar sus saberes a través del uso del Chicham como medio de transferencia de conocimientos.



Provincia:
Morona Santiago

Cantón:
Sucúa

Parroquia:
Wuambi

Comunidad:
Ykutais

-  www.artesaniashuarykutais.com
-  naikiaimarina63@gmail.com
-  @ykutais
-  astesaniashuar
-  @astesaniashuar
-  SALVAGUARDAR LA ARTESANIA SHUAR YUKUTAIS

Desarrollo de la marca Maich

El objetivo del proyecto es revalorizar y rescatar las tradiciones ancestrales de la parroquia Macuna, a través del intercambio de experiencias y técnicas entre portadores de varias comunidades.

Para alcanzar este objetivo se realizan talleres prácticos, trueque de productos locales e intercambio de saberes alrededor de la cestería, tejido de fibras naturales, ebanistería, construcción de instrumentos musicales, elaboración de artesanías con semillas y construcción de bodoqueras.

El trabajo artesanal de la población shuar del cantón Taisha se difundirá y promocionará mediante campañas de marketing y comunicación.



Provincia:
Morona Santiago

Cantón:
Taisha

Parroquia:
Macuna

Comunidad:
Kuamar

 juan.manuel.maich@gmail.com

ARTESANIA

Tradicional

Flauteros, la última generación.

El proyecto surge con la finalidad de valorar los saberes y haceres de la última generación de flauteros - campanilleros de la comunidad indígena kichwa Kayambi de Angla, parroquia San Pablo.

Este grupo heredó los conocimientos de sus padres y abuelos; actualmente, son considerados guardianes de la memoria de su pueblo. Estos hombres y mujeres, de avanzada edad, conocen la técnica de construcción de la flauta castilla, flauta tunda y flauta “aulu”, que son elaboradas en carrizo.

Por este motivo, el proyecto implementa talleres comunitarios de encuentro intergeneracional, para transmitir los saberes de elaboración artesanal de las flautas.



Provincia:

Imbabura

Cantón:

Ibarra

Parroquia:

San Pablo

Comunidad:

Angla



elartenosune@gmail.com



@CampanillerosdeAngla



kurikancha

Contacto: Micaela Anrango Anrango - 098 354 2403 

ARTESANIA

Tradicional

Alfareras y tejedoras kichwas hacia una economía amiga del patrimonio en Cotacachi.

El proyecto busca contribuir a la reactivación económica del sector artesanal tradicional de alfareras y tejedores Kichwas de las comunidades indígenas El Cercado y San Pedro, en base a tres ejes:

- Salvaguardia del patrimonio inmaterial a través de la investigación y puesta en valor de la elaboración de la artesanía tradicional.
- Alianzas comunitarias con el objetivo de reactivar la producción artesanal en cada una de las comunidades.
- Implementación de “La ruta del tejido y el barro” en coordinación con los miembros de las comunidades.



Provincia:
Imbabura

Cantón:
Cotacachi

Parroquia:
Sagrario

Comunidades:
San Pedro y El Cercado

 cesaralvear@yahoo.com

 Taller de Alfarería
"Mama Carmen Urku"

Contacto: César Alvear - 06 291 5254 - 099 664 2064 

Hagamos bomba

El presente proyecto constituye un video documental que registre las técnicas, los materiales y las prácticas socio-culturales en torno a la elaboración artesanal del instrumento musical Bomba; para ello se realizarán entrevistas a los constructores del instrumento, que habitan en el territorio ancestral afroecuatoriano de los cantones Ibarra, Mira y Cotacachi.

La creación este material audiovisual tiene por objetivo plasmar los conocimientos de los artesanos, transmitir sus saberes y sensibilizar a las nuevas generaciones para que continúen con este legado cultural.

Con la difusión y promoción de este video se busca revitalizar los elementos simbólicos y representativos de la población afroecuatoriana, así como el contexto identitario y social en el que se reproduce la vida de los fabricantes.



Provincias:

Imbabura y Carchi

Cantones:

Ibarra, Mira, Cotacachi

Parroquias:

Alpachaca Jijón y
Caamaño, Vacas Galindo

Comunidades:

17 de Julio, San Juan de
Lachas, Tollo Intag



www.funadisin.org



fundacionsierranorte@gmail.com



@Funadisin



@funadisin

ARTESANIA

Tradicional

Hilanderas de nostalgias piel canela: taller-exposición de memorias de mujeres afroecuatorianas en muñequería simbólica.

El grupo Piel Canela es una asociación de mujeres artesanas de El Juncal, que se dedica a la elaboración de muñecas de trapo representando la identidad de la mujer afroecuatoriana, a través de la vestimenta.

El proyecto tiene por objetivo la puesta en valor de la memoria socio-estética histórica y la difusión de la pedagogía artesanal tradicional, a través de talleres de muñequería simbólica uniendo a los colectivos de mujeres afroecuatorianas en Guayaquil, Cuenca y en New Jersey (USA) para empoderar a las mujeres integralmente.



Provincia:

Imbabura

Cantón:

Ambuquí

Parroquia:

Valle del Chota

Comunidad:

El Juncal



lorena.marisol.cardenas@gmail.com



PEDRO PABLO GÓMEZ

Contacto: Jenny del Rocío Delgado Espinosa - 02 253 1580- 099 853 1821 

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural
Ministerio de Cultura y Patrimonio



Juntos
lo logramos