



Producción • En el 2016 se cosecharía en más de 5 hectáreas.

Iniciativa • Naturaleza y Cultura brinda su apoyo para ello.

El achote del valle del Jambué está de cosecha

Ministerio de Turismo definirá un circuito turístico en Nangaritzza

En su calidad de organismo de apoyo al Estado, Naturaleza y Cultura se encuentra brindando su contingente al Ministerio de Turismo, con el fin de establecer el Circuito Turístico Alto Nangaritzza, que permitirá conocer la impresionante diversidad biológica y cultural de ese cantón de la provincia de Zamora Chinchipe, ubicado en uno de los denominados "puntos calientes" de biodiversidad del planeta.

En ese sentido, y como antecedente, es necesario señalar que el 27 de marzo de este año, Trotsky Riera, coordinador de la oficina de Naturaleza y Cultura en Zamora Chinchipe, se reunió con algunos funcionarios del Ministerio de Turismo, en la ciudad de Loja, para exponer información esencial sobre la situación del alto Nangaritzza, en lo referente a producción, características sociales, áreas de conservación y sitios con potencial turístico.

Christian Mera, subsecretario nacional de Mercados, y dos técnicos más del Ministerio de Turismo; Iván Vélez, funcionario de la Coordinación Zonal 7 de dicho Ministerio; dos técnicos de Ecuador Estratégico, y los consultores a cargo del estudio para implementar el Circuito participaron en dicha reunión.

Seguidamente -el 28 y 29 de marzo-, las personas mencionadas estuvieron en Nangaritzza, para conocer, in situ, sus atractivos y particularidades. De manera específica, visitaron sitios como La Cascada de los Dioses y El Laberinto de las Mil Ilusiones, hicieron un recorrido en



Nangaritzza tiene un potencial turístico muy elevado.

bote, observaron algunos animales, analizaron la conectividad en dicho cantón (vías de acceso y estado de las mismas) y visitaron el Centro Shuar Shaim, a orillas del río Nangaritzza, entre otras actividades.

A día seguido -30 de marzo-, el equipo volvió a reunirse en Loja para sistematizar lo observado y definir, en detalle, el mercado potencial de turistas, los sitios a ser visitados y las actividades que se pueden realizar en cada uno de ellos, aspectos que aún están por definirse.

En los próximos días, este equipo interinstitucional volverá a reunirse para analizar los avances de esta iniciativa y concretar las estrategias de intervención.

Evento • También se lanzará libro didáctico sobre biodiversidad.

Riqueza biológica del Cajas, en un foro



A las 17:00 de este 16 de abril, en el Museo de Arte Moderno (Sucre y Coronel Talbot), de Cuenca, se realizará el foro "Biosfera Macizo del Cajas: avances en el conocimiento de su biodiversidad", como parte de las acciones del Comité Interinstitucional de Trabajo de la Reserva de Biosfera Macizo del Cajas.

En este evento también se presentará el libro "El país de la biodiversidad: Ecuador", de Mario García, David Parra y Patricio Mena, que ha sido lanzado en varias ciudades del país -entre ellas, Loja-, y que muestra, de manera bastante didáctica, la enorme biodiversidad presente en el país.

El foro ha sido organizado por el MAE, SENPLADES - Zonal 6, Cooperación Alemana, Naturaleza y Cultura, Ecofondo y el Jardín Botánico de Quito.



El nombre científico del achote es *Bixa orellana*. Su cultivo puede ser promisorio para pequeños productores.

En primera instancia, fue el fruto del árbol de palo santo. Luego, el del vainillo. Seguidamente, el rescate de la meliponicultura (cultivo de abejas nativas o sin aguijón). Y ahora, el achote, planta de uso ancestral: pues a fines de este mes, se espera obtener la primera cosecha del fruto de esta planta en una parcela demostrativa ubicada en la Reserva Jambué (valle del río Jambué, provincia de Zamora Chinchipe), manejada por Naturaleza y Cultura.

Esta iniciativa productiva se enmarca en el programa de restauración ecológica y aprovechamiento sostenible de la biodiversidad que lleva adelante Naturaleza y Cultura, con el apoyo del Ministerio del Ambiente (MAE), Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) y Agencia de Desarrollo Empresarial (ADE), y que, en el caso del achote, pretende convertirse en una alternativa para la recuperación de ecosistemas degradados y el mejoramiento de los ingresos de pequeños finqueros asentados en la cuenca del río Jambué.

El Proyecto de Uso Sostenible del Achote está siendo ejecutando por unos 10 productores, que ya han sembrado 0,5 ha de achote cada uno, en las comunidades Santa Cecilia, La Pituka, Numbami y Romerillos Bajo (valle del río Jambué). La idea es que esta área se consolide como

una zona de amortiguamiento del Parque Nacional Podocarpus (PNP), que es, a su vez, la zona núcleo de la Reserva de Biosfera Podocarpus - El Cóndor.

Como se sabe, el achote es una especie arbórea común en las regiones intertropicales del continente americano, que ha sido cultivada puntualmente en Costa Rica, México, Colombia, Ecuador, Venezuela y los Andes de Perú desde tiempos precolombinos. Con su fruto se elabora una especia utilizada como colorante y condimento en la cocina popular, principalmente. En ese sentido, la UTPL se encuentra realizando prometedoras investigaciones que permitirían multiplicar los usos de esta importante especie.

Adicionalmente, el Proyecto de Uso Sostenible del Achote también pretende vincular la producción asociativa de colorantes naturales provenientes de la agrobiodiversidad amazónica con la demanda de industrias locales que operan en los confines de la Reserva de Biosfera Podocarpus - El Cóndor, tales como la Industria Lojana de Especerías (ILE), que también ha brindado su contingente a este emprendimiento, a través de asistencia técnica y capacitación. En los próximos días, las instituciones involucradas brindarán un nuevo taller sobre cosecha y postcosecha de achote, dirigido a los productores ya mencionados.