

8, 9 y 10 de diciembre

Festival de la tierra
Internacional Calcuta 2017



TALLERES

AGROECOLOGÍA			Día - Aula - Horario
Ganadería Holística	Francisco Dammer (Criadero y Finca Palugo)	La ganadería es una de las formas productivas más destructivas en el planeta, y lo es aún más en las tierras bajas tropicales. Sin embargo, con buen manejo puede convertirse en una de las mejores técnicas de regeneración para ecosistemas desgastados, y proveer una renta de forma ecológica y sostenible. Francisco Dammer es uno de los mayores expertos en ganado del país, con 35 años de experiencia en pies de cría de alta calidad y años experimentando técnicas de manejo ecológicas.	8DIC - B - 15H00
Biofertilizantes y organismos activados para mejoramiento de suelo	Agustina Arcos (Tropicultores)	Los organismos activados son preparados líquidos que estimulan la fertilidad de los suelos. Tienen muchos usos en el campo. En este taller aprenderemos como atraparlos, criarlos y utilizarlos.	8DIC - B - 13H30
Agroecología Ancestral	Javier Carrera (Red de Guardianes de Semillas)	Antes de que el monocultivo invadiera el mundo, hubo en las Américas muchas técnicas de producción de alimentos que lograron cultivos sostenibles y una relación positiva con la Naturaleza. ¿Cómo eran? ¿Cómo surgió la agricultura? ¿Cómo fue que nos rendimos masivamente frente al modelo agroindustrial? ¿Qué lecciones podemos sacar de la experiencia práctica de nuestros ancestros?	8DIC - C - 16H30
Método Biointensivo. Agricultura Orgánica a Pequeña escala	Mayra Chuquin (Colectivo Agroecológico)	El método biointensivo gana fama mundial por su capacidad para producir grandes cantidades de alimento de excelente calidad y rápidamente. La cama de doble cavado: un esfuerzo que nos recompensa con alta productividad, calidad y rapidez. Una metodología, cuidadosa y efectiva. En este taller implementaremos una cama de cultivo biointensiva mientras compartimos los principios de la metodología.	9DIC - B - 8H30
Producción orgánica de semillas	Fernanda Meneses (Red de Guardianes de Semillas)	Un vistazo a la producción orgánica de semillas: protocolos de producción, selección, almacenamiento, certificación comunitaria.	9DIC - B - 10H00
Abejas Nativas: crianza y productos	Servio Pachard (Finca Sarita)	Las abejas nativas pertenecen a varias especies lejanamente emparentadas con la abeja común. Son más mansas, no suelen tener aguijón, y aunque producen menos miel, su producto es de excelente y peculiar calidad. Conoceremos sobre los principios prácticos de su manejo, en base a experiencia personal, el conocimiento ancestral heredado y las innovaciones que se vienen trabajando.	9 DIC - A - 11H30

Producción ecológica de Arroz	Servio Pachard (Finca Sarita)	Una hermosa experiencia de producción agroecológica de un cultivo que suele ser muy destructivo: el arroz nuestro de cada día. Servio Pachard nos cuenta cómo introdujo patos y peces para lograr un equilibrio ecológico, aumentar la producción y la rentabilidad del terreno.	8DIC – A - 16H30
Producción ecológica de Cacao	George Fletcher (Permacultura Caimito), Alejandro Solano (Mashpi Chocolates)	El “oro negro” está de regreso: Ecuador lidera el mercado mundial de chocolate fino de aroma, a partir de cepas ancestrales rescatadas en los bosques y plantaciones del país. Pero el riesgo de un nuevo desastre como el que acabó con el “gran cacao” están presentes. ¿Cómo lograr un cultivo que regenere el ambiente, sea sostenible, mantenga la calidad y de rentabilidad a los campesinos? Análisis a partir de sistemas exitosos.	8DIC - A - 15H00
Elementos de la huerta ecológica familiar	Javier Carrera (Red de Guardianes de Semillas)	La agricultura industrial nos impulsa a producir bienes de mercado en lugar de alimento. Frente a esto, las huertas familiares se levantan como la única opción para alimentar a la humanidad en el futuro, según el Relator de las Naciones Unidas para el Derecho Alimentario. ¿Cuáles son las características de estos espacios, qué técnicas usan y qué especies crecen en ellos? Una introducción a la alimentación del pasado y del futuro.	9DIC - B - 11H30
Bosques Comestibles: Los cultivos del mañana	Alejandro Solano (Mashpi Chocolate), George Fletcher (Permacultura Caimito)	Un bosque comestible bien diseñado puede producir más que una hectárea sembrada con granos, con una fracción de la inversión energética y económica, y regenerando a la vez los ecosistemas locales. Los expositores presentan los principios y ejemplos exitosos de esta metodología.	9DIC - A - 8H30
La Huerta en la Ciudad: técnicas para el cultivo urbano	Joana Fierro (Huerta A lo Verde)	Las ciudades del futuro deberán ser capaces de auto abastecerse de productos frescos, y para ello presentan ciertas características interesantes, como la falta de espacio o de recursos básicos como la tierra y el agua. Este taller nos muestra varias técnicas para cultivo en espacios reducidos.	9DIC - B - 14h30
Cultivo de Hongos Comestibles	Jorge Flores (Reino Fungi)	Los hongos son seres con características únicas, entre plantas y animales. Son fáciles de cultivar y brindan enormes beneficios nutricionales. Esta charla presenta las técnicas básicas para el cultivo de hongos en casa.	9DIC - A - 10H00

COCINA			
El alimento patrimonial en el Ecuador : introducción a nuestras raíces culinarias	Esteban Tapia (Slow Food) y Javier Carrera (Red de Guardianes de Semillas)	Un vistazo al patrimonio alimentario ecuatoriano, a partir del primer inventario nacional realizado. ¿Cuáles son los orígenes de nuestra cocina, y sus características más representativas?	8DIC - E - 15H00
Reconociendo el alimento	Ana Deaconu (Campaña Qie Rico es!)	En este taller práctico se realizarán diversas actividades interactivas (¡y divertidas!) que nos permiten entender qué es nuestra alimentación y como relacionarnos con ella para promover el bienestar de nuestros cuerpos, de la tierra, de la cultura, y más allá. Partiendo de la experiencia de cada una y cada uno quien participa en las actividades, el taller tiene como objetivo compartir prácticas pedagógicas que nos ayudan a seguir trabajando el tema de la alimentación en nuestras comunidades y espacios de acción.	9DIC - E - 11H30
Elementos esenciales en nutrición	Michelle O. Fried (Nutricionista)	Un análisis básico a los alimentos industrializados que nos están haciendo daño, cuáles son sus efectos y cuáles son las alternativas saludables.	8DIC - E - 13H30
Preparación de fermentos y conservas	Esteban Tapia (Slow Food) y Javier Carrera (Red de Guardianes de Semillas)	Un vistazo rápido a la historia y beneficios de la fermentación, el secreto detrás de muchos alimentos como el pan, yogurt, queso, vino, cerveza, salami y encurtidos vegetales, acompañado de varias recetas. También, una introducción a las conservas caseras: métodos de preservar la nutrición y generar nuevos sabores.	8DIC - E - 16H00
El erotismo en la gastronomía manabita	Libertad Regalado	Libertad Regalado, autora del libro "Manabí y su cocina milenaria", nos regala un paseo por la historia y sentidos profundos de la gastronomía emblemática de esta provincia, donde la sensualidad aflora a cada instante.	9DIC - E - 14H30

Innovación en cocina patrimonial	Red de cocineros de Slow Food Ecuador	La gastronomía ecuatoriana está despegando en base a sus muy diversas y particulares raíces. Ejemplos prácticos de la mano de chefs que están creando a partir de nuestra herencia.	8DIC - E - 14H30
De la huerta a la cocina: tradiciones manabitas	ASOGASMA, La Quijada	Manabí es un epicentro de la cultura culinaria ecuatoriana. Pero mucho de ese alimento nace en la huerta. Un vistazo a las tradiciones y mil secretos de los sistemas alimentarios de la provincia.	9DIC - E - 8H30
Demostración de cocina patrimonial manabita	ASOGASMA	Se dice que Manabí tiene la mejor gastronomía del país. Expertos cocineros de ASOGASMA nos demuestran, cuchara en mano, el por qué de esta fama	
SALUD			
Salud reproductiva y toallas femeninas ecológicas	María Paola de la Torre (Lunas Bioabsorventes)	Las toallas femeninas de tela son una alternativa simple y práctica para contribuir a la salud de las mujeres y a la del planeta, además de ser una herramienta que apoya la conexión con la feminidad y el amor a nosotras mismas. Nos juntaremos para aprender a hacer nuestras propias toallas de tela, mientras conversamos sobre temas de salud, ginecología natural y mucho más. Todas están invitadas a compartir. Inscríbete para recibir la lista de materiales que necesitaras para el encuentro.	9DIC - E - 8H30
Cosmética Natural: Secretos para cuidar la Piel	Fernanda Meneses (Jabonería Huerta Flor de Cactus)	El petróleo y la nanotecnología han invadido la cosmética moderna, causando muchos daños a nuestra piel. Para cuidarla, debemos volver a los productos naturales. Fernanda Meneses, de jabones Huerta Flor de Cactus, nos cuenta los secretos para cuidar la piel de forma natural, a través de la fabricación de cremas, ungüentos y jabones.	8DIC - D - 13H30
TECNOLOGÍAS APROPIADAS			
Bioconstrucción: principios y materiales	Rogelio Simbaña (EcoCentro Allpa Tarpuna)	Una guía básica de lo que implica la Bioconstrucción: Selección del lugar, cimientos, materiales para paredes: adobe, super adobe, cob, tapial, paja, bahareque.	9DIC - D - 11H30
Saneamiento ecológico	Miguel Torske (Yaku Nina)	Soluciones ecológicas para dar tratamiento a las aguas servidas, a bajo costo y restaurando los ecosistemas. Miguel lleva años implementando estos sistemas por todo el país, desde su propia casa hasta conjuntos habitacionales de cientos de familias.	9DIC - D - 14H30
Crianza y cosecha de Agua	Miguel Torske (Yaku Nina)	Nuestros ancestros fueron expertos en la construcción de sistemas para cosechar, almacenar e incluso sembrar agua. Este conocimiento es cada día más necesario en un	8DIC - B - 16H30

		mundo que se está secando. Ejemplos reales de los alcances y características esenciales de estos sistemas.	
Estufas y hornos eficientes	Miguel Torske (Yaku Nina)	Las estufas rocket son el modelo más eficiente para calentar con fuego. Son fáciles de construir, y tienen muchos usos posibles. Diseñadas por un equipo que trabajó por muchos años en el campo y fruto de un largo proceso de investigación, las estufas rocket son hoy por hoy la técnica más sencilla y eficiente para usar leña. Son sencillas de construir y se pueden usar para cocinas, hornos, calentadores de masa en habitaciones, secadores, deshidratadores, etc. En este taller montaremos una estufa simple y aprenderemos sus principios básicos de funcionamiento.	9DIC - D - 8H30
Cultura Bambú: desarrollo y usos del bambú y la guadúa	Cristóbal Cobo (Quitsato)	El bambú crece rápido, se regenera y tiene una infinidad de usos. Puede convertirse en uno de los principales materiales del futuro, tal como lo fue en el pasado. Cristóbal Cobo, cultivador y artesano del bambú, nos contará más sobre la planta, su cultivo y usos.	9DIC - C - 10H00
Alfarería ancestral manaba	Alfareras de Calceta	La tradición alfarera de Manabí es una de las más antiguas y finas de las Américas. Se mantiene gracias a unas pocas familias que aún conservan sus secretos esenciales. Un corto taller práctico con las personas que conservan esta tradición.	9DIC - D - 10H00
SOCIEDAD			
Emprendimientos regenerativos: negocios para salvar el planeta	Gabriela Bonifaz (Mishky Warmy), Karina Dávila (Ecotienda El Wayruro)	¿Cómo podemos poner en práctica una visión holística de la economía para crear negocios que nos permitan construir bienestar para nosotros y para el planeta?. Discusión a raíz de dos ejemplos exitosos: la red productiva de productos de agave Mishky Warmy, y la ecotienda El Wayruro.	8DIC - D - 15H00
La verdadera historia del Dinero: entendiendo cómo funciona la economía	Leonardo Wild (Autor del libro El Dinero o la Vida)	¿Cómo se originó y como funciona realmente el dinero? ¿Cómo es que dependemos de él y qué consecuencias tiene para nuestra vida? Leonardo Wild, reconocido investigador y autor en esta temática, “saca los trapos al sol” de la economía. Una charla esencial para entender el funcionamiento de la sociedad.	8DIC - C - 15H00
Ingeniería monetaria: Diseñando	Leonardo Wild (Autor del libro El Dinero o la Vida)	Muchos proyectos de moneda alternativa o complementaria fracasan por una mala ingeniería monetaria. Leonardo Wild, investigador y autor con reconocida experiencia en el tema, nos guía por los principios básicos en el diseño de una moneda alternativa	9DIC - C - 14H30

monedas alternativas		exitosa.	
Pico petrolero y cambio climático	Pedro Subiela (Riobamba)	La escasez del petróleo y el cambio climático: dos fenómenos que bien podrían provocar la caída de la civilización tal como la conocemos. Pedro nos guía por los aspectos y datos esenciales de estas crisis combinadas y sus posibles consecuencias.	9DIC - A - 16H00
Alternativas al extractivismo		Un vistazo a la situación actual de las industrias extractivistas en el Ecuador, en el marco de leyes y concesiones creadas en los últimos años. Acompañado de un análisis de las características que deberían tener las alternativas.	9DIC - C - 11H30
Técnicas de comunicación comunitaria	Marcelo Aizaga y Eliana Estrella (Minga por la Pachamama)	Los medios de comunicación en nuestras manos, para contar nuestras propias historias. Un vistazo a las técnicas básicas para hacer comunicación con la gente, junto con experiencias y testimonios reales. La comunicación como activismo social, como testimonio local, como rescate de nuestras culturas ancestrales.	9DIC - C - 16H00
Semillas en peligro: leyes, transgénicos, erosión genética	Javier Carrera, Red Guardianes de Semillas	¿Cuáles son las perspectivas para el futuro de las semillas con la nueva Ley de Semillas y la introducción de transgénicos? ¿Qué es la erosión genética y cómo podemos luchar contra ella?	9DIC - C - 8H30
Tradición oral e identidad en Manabí	La Quijada	Por más de 20 años el Grupo La Quijada ha defendido la tradición oral y la identidad cultural montubia a través del Festival de la Tradición Oral y la Semilla en Río Caña. Un recorrido por la memoria de los montes y sus gentes.	9DIC - D - 16H00
Cosmovisión Andina Ecuatorial, hacia una nueva visión del Mundo	Cristóbal Cobo (Quitsato)	Nuestros ancestros tenían una muy elaborada visión del mundo y su geografía, a partir de un importante desarrollo de su astronomía. Las huellas de ese conocimiento están por doquier, en las ruinas arqueológicas. Cristóbal Cobo ha dedicado su vida a estudiar estos sistemas, y nos presenta además una nueva visión del globo terráqueo que cuestiona el paradigma norte-sur.	8DIC - C - 13H30

