

COME Y HABLA 2

EDICIÓN ECUADOR



LEA

MI TERCERA VEZ EN ECUADOR.

Me gustaría poder responder a la pregunta “¿cuándo volverás?”. Para poder planificar otros talleres con lxs estudiantes del colegio Jatari Unancha, encuentros, paseos en el centro histórico entre busca de las mejores guaguas de pan y visita a Cristina y Bertrand de la chocolatería Indemi-Báez, charlas con una aguita en la cocina de Eli y Marcelo, reuniones con lxs educadores del Centro de Arte Contemporáneo, confidencias, risas (y limpias, pero sin cuy) con Vane, descubriendo la increíble naturaleza ecuatoriana, bailes. Volveré, pero no sé cuándo.

Pero si volveré, porque aquí encontré amigxs e ideas; luchas para la alimentación saludable y cariño, una casa, otra casa.

No puedo creer que hemos logrado crear y tener entre nuestras manos el número 2 del fanzine Come y Habla, edición especial Ecuador. Es un resultado que nunca podría haber conseguido sola. Cuando acabé con este mismo proceso en España, en junio, tenía muchas dudas de la posibilidad de poder replicar tanto en tres meses. Es un enorme esfuerzo que conecta el trabajo de muchas personas al alma de varios espacios, y que trata de juntar nuestra creatividad y perspectivas sobre nuestra alimentación.

Siento que los seis talleres que hemos compartido entre octubre y noviembre de 2023 han hecho mucho sentido. Me parece indispensable pensar colectivamente en nuestras recetas favoritas, quién, dónde y cómo se preparan, aprender sobre el cacao nacional, sentir la alimentación en y desde

nuestros cuerpos, hacer (re)vivir olores y sabores de la cocina de nuestrxs padres y abuelxs, compartir saberes sobre las plantas, soñar con cómo podrían ser nuestros territorios en el futuro. Estar consciente de cómo y dónde compramos, cocinamos y comemos es el primer paso hacia cambios más profundos para que nuestra alimentación sea más amigable con nuestra salud y la de la Tierra, para que se estime a su valor justo el trabajo en el campo, y para que disfrutemos de lo que nos alimenta.

Estoy también persuada de que ha hecho mucho sentido vivir los talleres con lxs estudiantes del colegio Jatari Unancha de la Lucha de los Pobres. Encontré mucha alegría preparar y compartir estos momentos. Aprendí mucho (¡hasta instrucciones precisas sobre cómo matar un cuy y reutilizar su piel!).

Por supuesto que hubo varios desafíos, porque adaptar las metodologías utilizadas primero en el proceso Come y Habla en España ha requerido acercarme a realidades muy distintas de las que conozco. Nunca había contratado un conductor de furgoneta para llevar estudiantes al otro lado de una ciudad enorme. Hubo también muchos viajes en taxi, en bus, para encontrar espacios que podían acoger los talleres, comida saludable y rica, material (otra vez, ¡he decorado mi salón con una caja llena de papeles, tijeras, pegamentos, marcadores de colores!). Pero siempre, todo se solucionó: aprendí que a veces, las cosas fluyen más fácilmente de lo esperado.

VANE

Infinitas emociones surgen desde el primer taller. Acompañar en este proceso ha sido bastante enriquecedor porque cada unx de nosotrxs ha transmitido y recibido: memorias, sueños, risas y aprendizajes. Ha significado para mí la construcción de lugares seguros y el cómo la educación popular junto al arte entretejen espacios que son el parteaguas para impulsar cambios y unirnos en diversidad.

Además, que cada una de las vivencias me ha hecho recordar el por qué hago lo que hago y a continuar en la búsqueda de espacios que permitan a lxs adolescentes a soñar, a darse una pausa y continuar. La Vane del presente y del futuro se siente y sentirá muy afortunada de haber caminado junto a Léa en la edición 2 de tu fanzine, el cual, representa <el abrir y escuchar a tu corazón a través de la comida

RUBÉN

Cuando Léa me propuso participar en sus talleres, acepté sin dudar. Aunque conocía vagamente las metodologías participativas que había empleado en Sevilla, me sentí halagado de que quisiese contar con mi ayuda para este nuevo proyecto. Así, recién aterrizado en Quito, acudí al primer taller organizado en La Lucha de los Pobres. Esa fue mi primera toma de contacto con la ciudad, nada mal. Recuerdo ese día como un torbellino de experiencias, situaciones y personas nuevas. Allí conocí a Vanesa y a Daniel y a Myriam y a todxs lxs fantásticxs estudiantes de la Jatari Unancha que participaron con nosotrxs. Y allí aprendí cómo se debía de cocinar un buen cuy con papas.

¡Que fortuna poder vivir esta experiencia! A lo largo de los distintos talleres he podido aprender un montón de Wilson, Nina, Mishel, Luis y todxs lxs demás. He podido descubrir cuáles eran sus gustos gastronómicos, los lugares donde se abastecían de alimentos... Pero también he podido conocer lo mucho que valoran pasar el tiempo con sus familias y sus aspiraciones vitales. Ellxs me han dejado clara una valiosa lección: la voluntad de querer aprender supera con creces la desidia de tener que pasar hasta dos horas entre medios de transporte para llegar al colegio. Esa fuerza de voluntad lxs hace inmensamente valiosxs!

En fin, llegué a Quito con la intención de investigar sobre la producción y comercialización del cacao ecuatoriano para mi propia tesis, pero me voy cargado de unas vivencias riquísimas - nunca mejor dicho - que guardaré para siempre conmigo. Solo me cabe añadir, como reflexión final, que cuestionarnos nuestra relación con los alimentos supone aprender sobre la vida misma.

JUNTXS

Así, en el marco del proyecto Sustento de la FLACSO Ecuador y de su colaboración con la unidad educativa intercultural bilingüe Jatari Unancha en La Lucha de los Pobres, co-organizamos una serie de seis talleres participativos. La meta era mirar críticamente nuestras prácticas alimentarias cotidianas. Con lxs alumnxs de la clase de tercer grado, no solamente reflexionamos sobre el origen de nuestros alimentos, qué y dónde comemos, con quién aprendimos y para quien cocinamos, cómo era la alimentación antes y como nos gustaría que será en 30 años. También molimos cacao, preparamos postres, olimos, probamos.

El resultado de estos talleres se encuentra en este fanzine, objeto creativo raro y no identificado, mitad recetario ilustrado de mapas, mitad obra artística, hecho con mucho mucho amor.

¡Esperamos que van a disfrutar mirarlo, leerlo y compartirlo!



NUESTRAS RECETAS FAVORITAS

Para nuestra primera jornada, en el aula del colegio, hemos pensado en nuestras recetas favoritas. Juntxs, reflexionamos sobre las preguntas: ¿De dónde vienen los ingredientes de nuestro plato preferido? ¿Cómo es el espacio que disponemos para prepararlo? ¿Para quién se cocina este plato? ¿Cuándo y con quién lo compartimos?



Yawarlokro

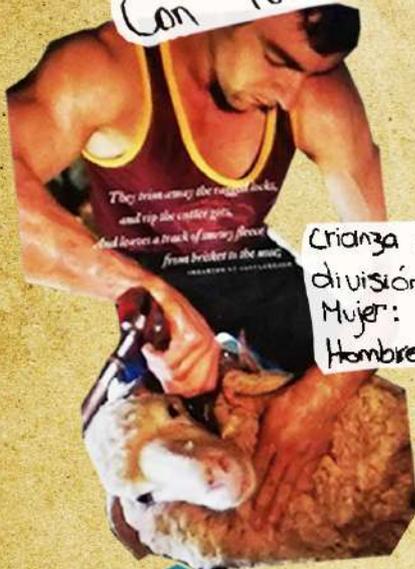
Zumbahua



NO de todos los días:
Fiesta/momentos especiales



Alegria por que estamos compartiendo
Con toda la Familia



Crianza del animal
división del trabajo
Mujer: prepara
Hombre: mata al animal



" LA IDEA ES QUE SE APROVECHA CASI TODO DEL ANIMAL, LA SANGRE CUANDO ESTÁ MURIENDO TAMBIÉN SE RECOLECTA PARA HACER LA SOPA, LAS TRIPAS, LOS INTESTINOS, TODO SE UTILIZA "

" HACEN EL YAWARLOCRO CUANDO HAY FIESTA, CUANDO YO VOY, PORQUE ES FIESTA PUES "

INGREDIENTES:

- Papas
- Cebolla blanca y paiteña
- Tomate
- Aguacate
- borrego
- Tripas
- Sangre
- Librito - embudo
- Corazón
- pedazos de carne



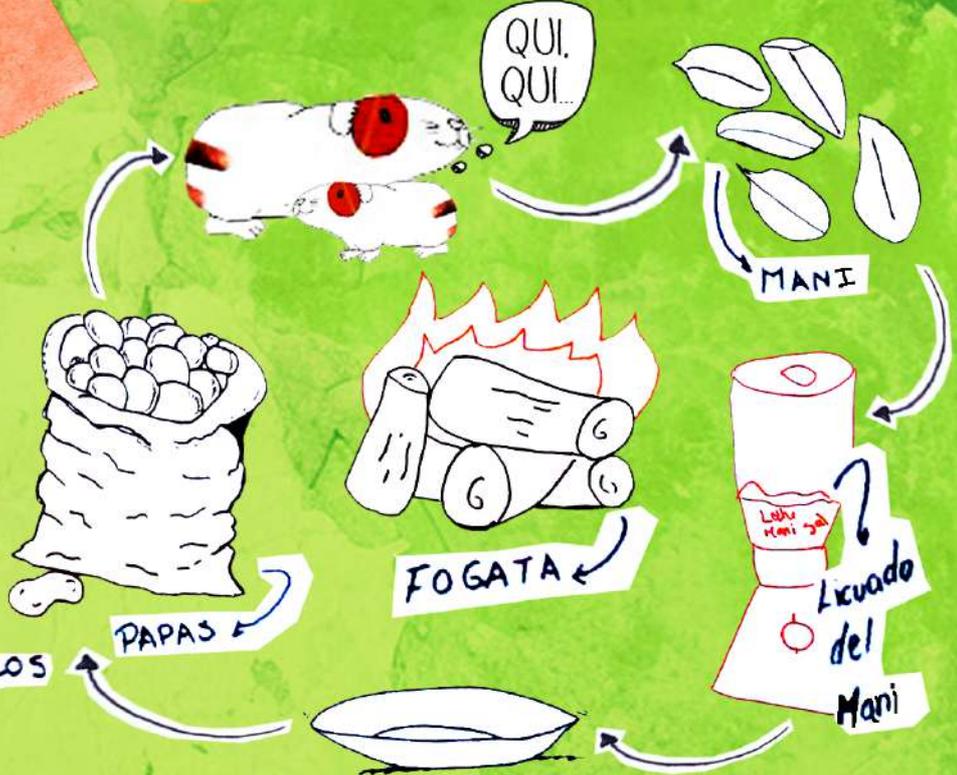
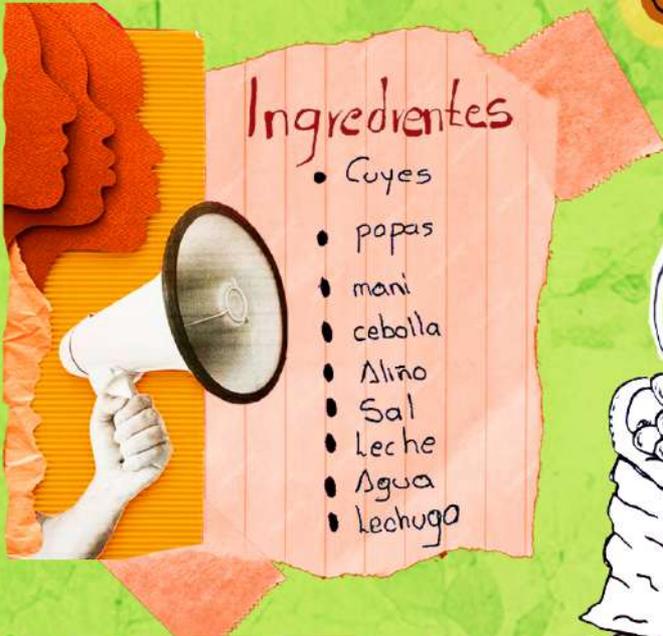
"SIENTO CALOR PORQUE ESTAMOS CERCA DEL FUEGO... Y FELICIDAD"

PAPAS CON CUY CON MANI



Ingredientes

- Cuyes
- papas
- mani
- cebolla
- Ajiño
- Sal
- Leche
- Agua
- lechuga



Historia: Estos platos típicos lo realizan en compromisos, fiestas tradicionales en las culturas indígenas.



Receta:

- *Paso 1: Recolectar la Siembra de papas.
- *Paso 2: Coger al cuy y matarlo.
- *Paso 3: Cocinar las papas.
- *Paso 4: Sacar todas sus tripas al cuy y lavarlo, al concluir asarlo.

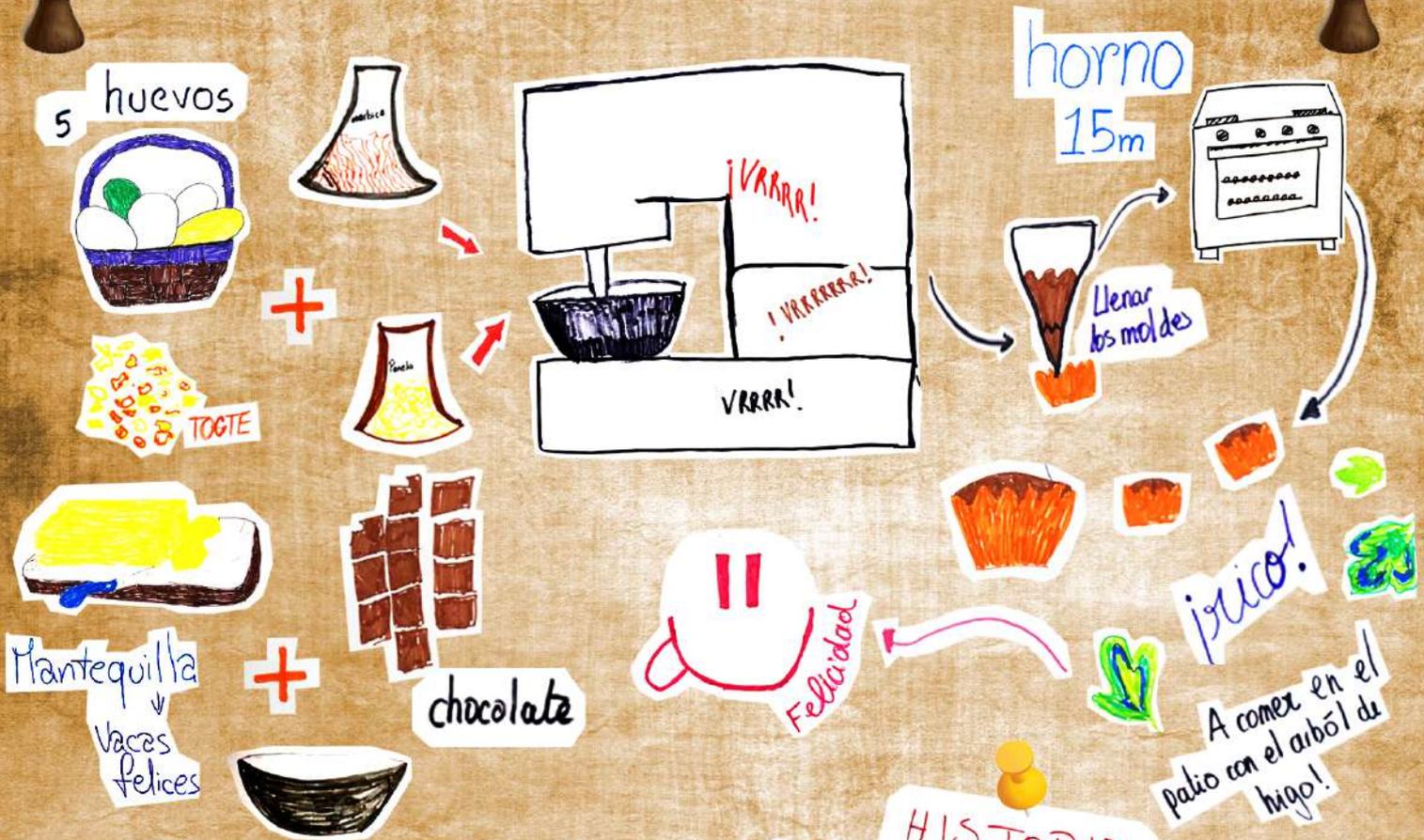
"EL CUY VIENE DE LOS ANDES, EN EL CAMPO, AHÍ SE CRÍA Y SE MATA, AHÍ MISMO"



INTERCAMBIOS DE SABERES SOBRE EL CACAO ECUATORIANO

En la chocolatería Indemini-Báez de Cristina y Bertrand, en el centro histórico, huele rico: es porque huele a cacao. Ellxs nos compartieron la historia del cacao en grano al chocolate, ¡para beber o comer! Con ellxs descarrilamos, molimos, preparamos un brownie que comimos bajo el sol del patio.

BROWNIE



A comer en el palo con el árbol de higo!

HISTORIA

- Encontraron residuos de cacao con una antigüedad de 3350 A.C. en Zamora Chinchipe.
- Una nueva teoría supone que la planta del cacao es originaria de Amazonia.



- Sorpresas:**
- * Ecuador tiene el mejor cacao 😊
 - * El tocte
 - * El sabor del cacao
 - * El chocolate blanco no tiene chocolate



Tocte
↳ Planta nativa



NUESTROS CUERPOS, NUESTROS TERRITORIOS

Hacía frío y gris aquel domingo, pero encontramos calor humano en el Útero. Sobre hojas blancas y grandes, trazamos las líneas de nuestros cuerpos, que llenamos poco a poco con dibujos, palabras y colores. Eran respuestas a varias preguntas: ¿dónde va lo que comes sano en tu cuerpo, y lo insano? ¿dónde y cómo comes tu tristeza? ¿dónde y cómo comes tu alegría? ¿Cocinas para alguien cada día? ¿Alguien cocina para ti?

Mis conocimientos y sentimientos a diario 😊



Mi forma de ser

Me gusta jugar fútbol

Mi habilidad y pensamiento en el corazón

Aprendo a casarse porque mi mamá me enseñó



Cuando no comemos sano nos engordamos

Cuando como saludable me siento bien

yo cuando casino, mi sensación lo siento en la cabeza

Mi Felicidad

Sacariz en estómago

Mi forma de vestir

Jugar con mi familia

La comida que no me gusta como de borrego

La comida que me gusta las menestras con chuleta de chanchito

Cuando me siento feliz como muchas cosas sabrosas como papas y chitos y también cosas dulces

Cuando me siento triste no como por que no me da hambre.

yo casino para mi hijo y mi pareja entonces él me casino y me siento bien feliz 😊

Como percibo lo que observo
y siento

con esto logro que mi mente
y cuerpo sea armonioso

las personas
que me rodean
me influyen
un poco y me
hacen mi
comerme

Aprenda a cocinar
en mi casa
y mis conocimientos
los tengo o llevo en mi
mente y manos

el plato que me
gusta es la sopa
marinera
y la que no me
gusta es la
guatita
me gusta
el sabor
a la casta

Adidas
cuando comemos
sanos los nutrientes
se van directo a nuestro
sistema inmunológico
para mejor desempeño
nuestro de nuestros
cuerpos

si tengo un poco de quemaduras

en mi casa
no se puede
dejar los
utencillos sucios
después de
comer

yo
cocino para
mis clientes
y me siento
feliz y honrado

cuando estoy triste
como dulces

cuando
como me
siento feliz
y lo cocino
es en mi casa

MIS GUSTOS
EN
FAMA

Salir con
mis amigos

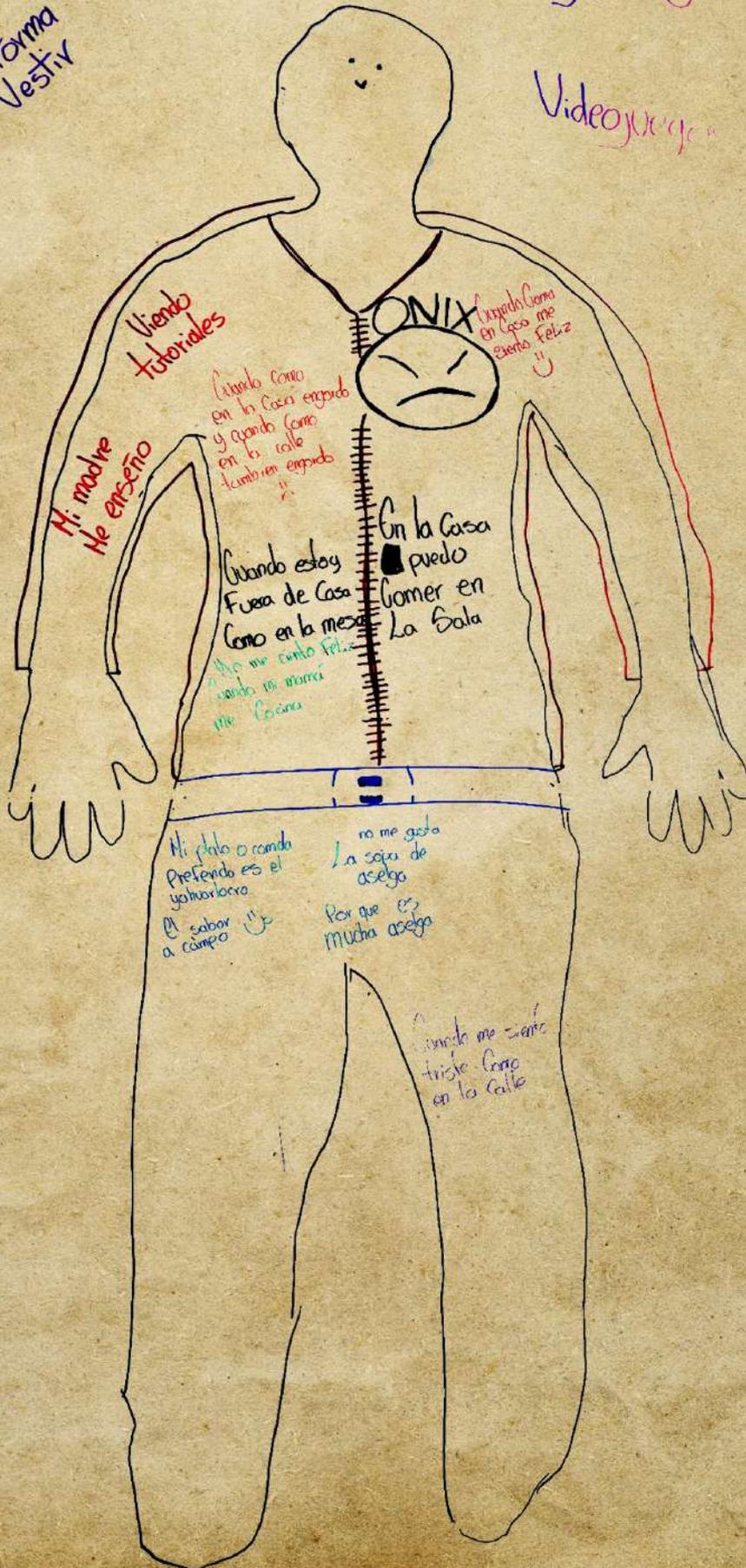
Mi Emociones

Salir
a tomar

ir al
Colegio ☹️

Mi Forma
de Vestir

Videojuegos



¿Cómo aprendiste a cocinar?
Por mi madre desde pequeño
por medio de aprendizajes al ver
como hace, probar el proceso que
haces, y practicar.

MI NOMBRE es:
LUIS
FERNANDO...

MI PERFIL DE MI VIDA

Perfil

Mi Forma
de Vestir

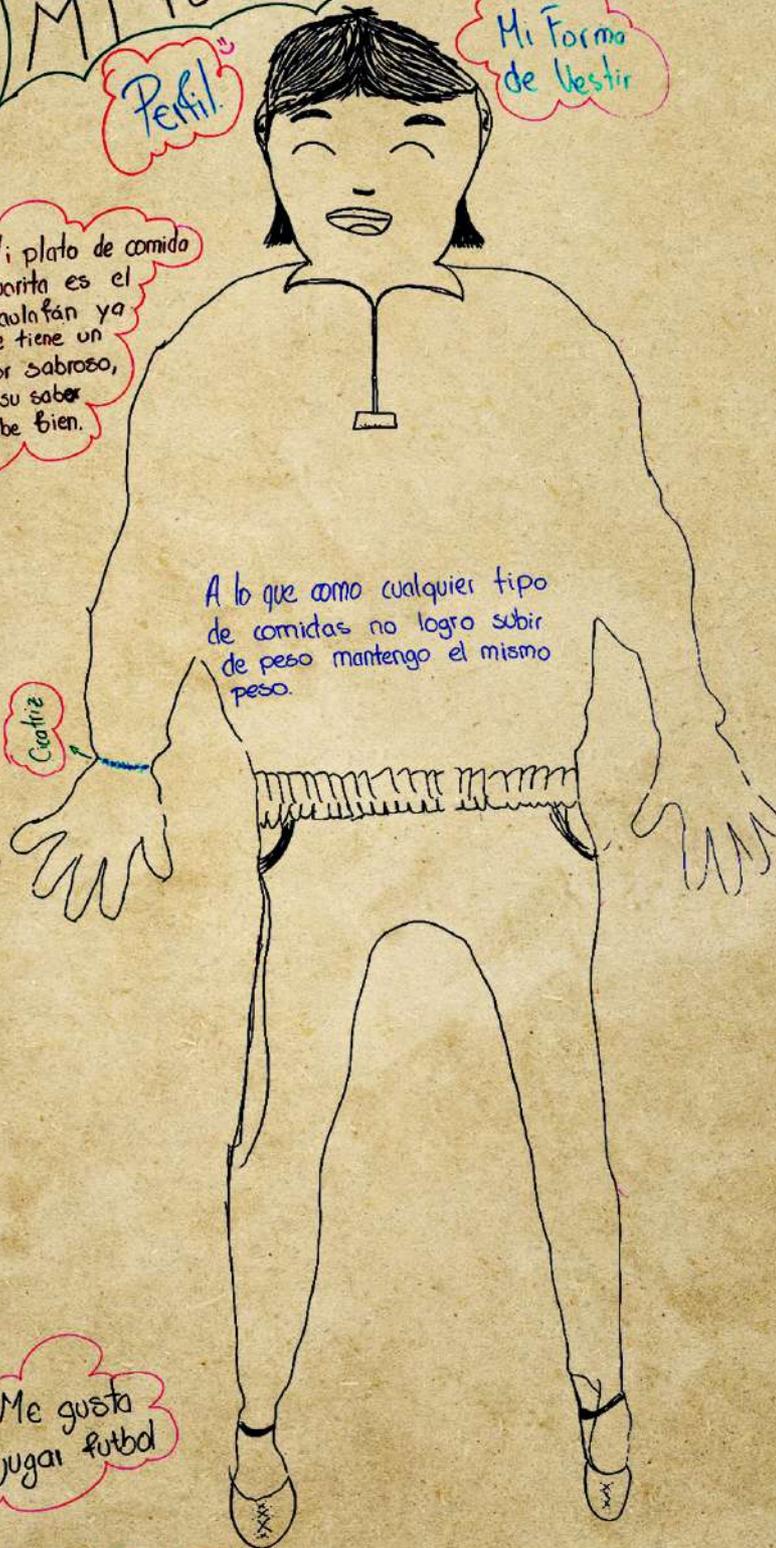
Mi plato de comida
favorita es el
chaulafán ya
que tiene un
olor sabroso,
y su sabor
sabe bien.

A lo que como cualquier tipo
de comidas no logro subir
de peso mantengo el mismo
peso.

Cuadriz

Me gusta
jugar futbol

Yo cocino para mi
compañero y me siento
bien ya que al llegar mi
compañero comemos juntos
viendo una serie o película.



Las locuras de mi FELICIDAD.

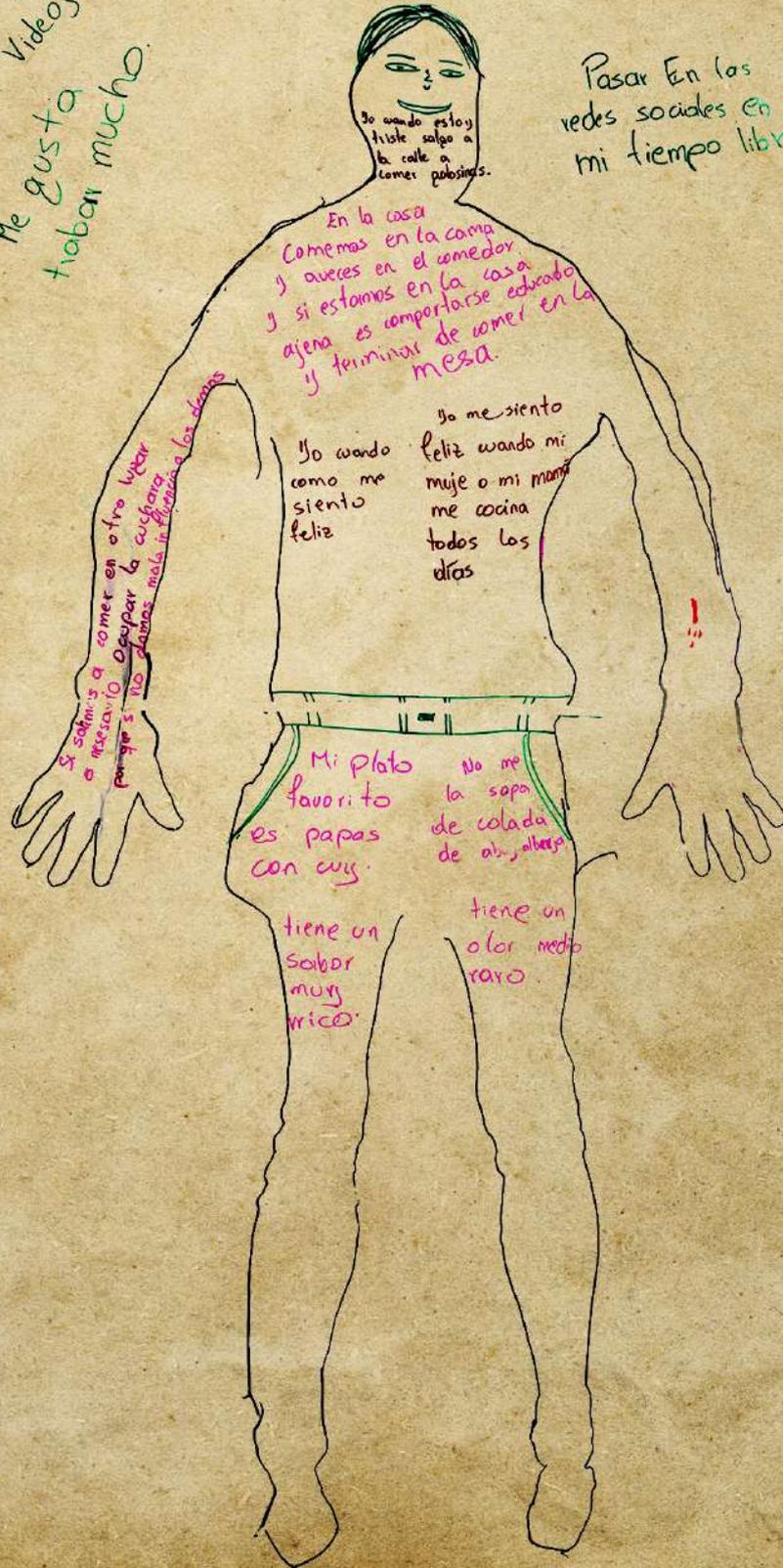
Franklin Chosin

Salir los fines de semana con los amigos

Jugar Videojuegos

Me gusta probar mucho.

Pasar En las redes sociales en mi tiempo libre.



¿Cómo percibo mi cuerpo? *Cosas que me hacen*

lo
Cuando voy al
mercado utilizo
gorra!!

Feliz

Quando salgo
a jugar
fútbol

Sopa
de arroz
espesa

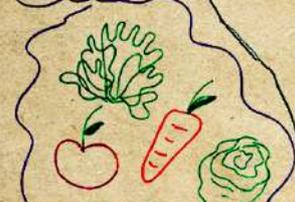
Manos
quando toco los
objetos calientes

Quando
Salgo de
compras

Quando
Cocino

quemadura
Quando pruebo
lo comido

Ensalada !!



Carne
Pollo



cocino

Feliz
familia

Aprendí a
Cocinar con
mi Mamita
? Cocina de mi casa

Mis amigos
compartimos

Quando no como sano

Sopas



postres



jugas

Tortas
Me jada de
chocolate

Tartaletas
mufins

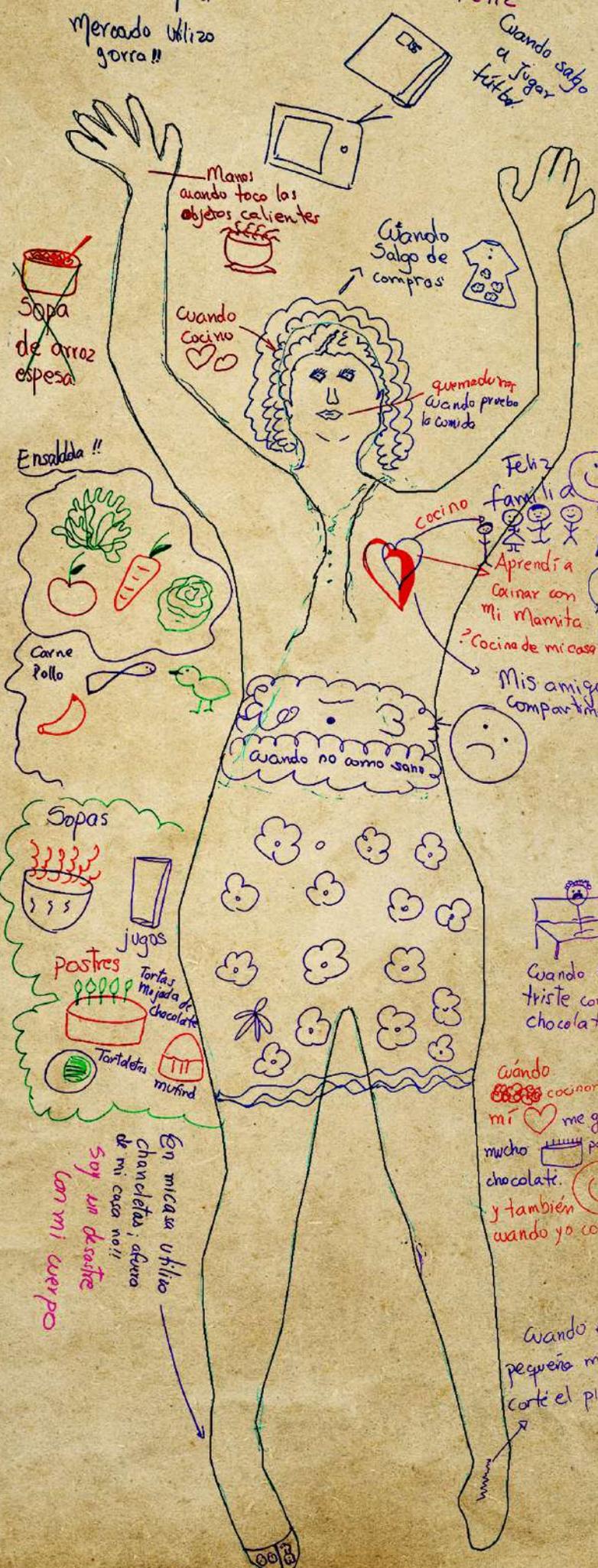


Quando estoy
triste como
chocolate

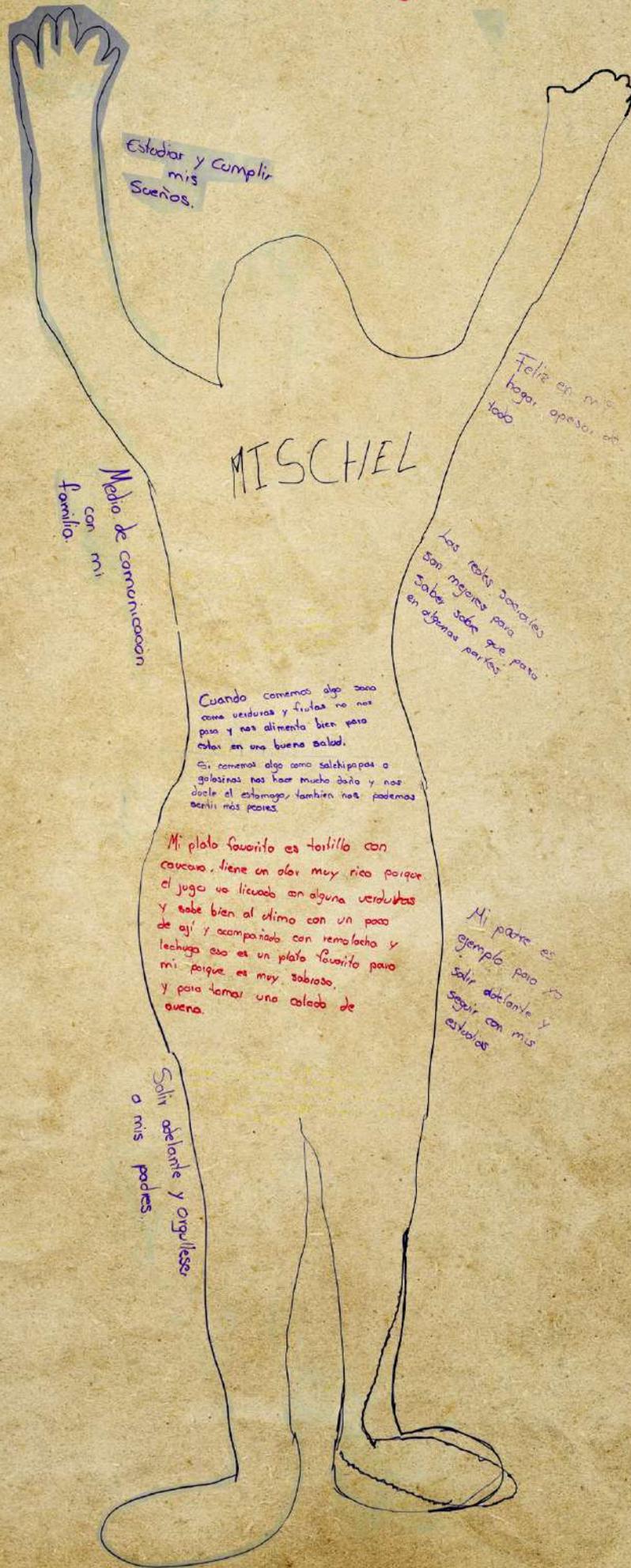
Quando ~~cocino~~ cocino para
mi me gusta
mucho pastel de
chocolate.
y también
quando yo cocino

En mi casa utilizo
chancelitas, de una
de mi casa no!!
Soy un desastre
con mi cuerpo

Quando era
pequeña me
corté el pie.



Mi Felicidad



Estadior y Cumplir
mis
Sueños.

Felic en mis
hogar, apesar de
todo

MISCHIEL

Medio de comunicacion
con mi
familia.

Los reos doctorales
son mejores para
saber sobre que pasa
en algunas partes

Cuando comemos algo sano
como verduras y frutas no nos
pasa y nos alimenta bien para
estar en una buena salud.

Si comemos algo como salchipapas o
golosinas nos hace mucho daño y nos
duele el estomago, tambien nos podemos
serir más pobres.

mi plato favorito es tostillo con
cacaoca, tiene un olor muy rico porque
el jugo va licuado con alguna verduritas
y sabe bien al dntimo con un poco
de ají y acompañado con remolacha y
lechuga eso es un plato favorito para
mi porque es muy sabroso,
y para tomar una calada de
queso.

mi padre es
ejemplo para yo
salir adelante y
seguir con mis
estudios

Salir adelante y orgullirse
a mis padres.



Al rato de cocinar
en mi casa siempre la
ayudo en mi cocina por
que le puedo compartir mi
receta a mi familia.

cuando yo
cocino me siento
feliz por que puedo
ayudar a mi madre
por lo menos en las
tardes. En las mañanas
siempre cocino mi mamá
y me siento feliz porque
mi madre es muy
atenta que cuando voy
al trabajo siempre
cocina para mí y para
mis hermanos.

Cuando me siento triste
me ayudo comiendo cosas
como chocolate, frutas y
agua etc. también escucho
música.

Salir adelante
con mis estudios
cumplir con los sueños
y metas para que mis
padres se sientan orgullosos.

Redes sociales.

Cuando salgo de visitas a alguien
no puedo comer la carne con las
dos manos.

No puedo ver la tele
mientras estoy comiendo por
que estoy en casa ajena.

Cuando comemos comida
saludable como frutas, verduras
etc... va a nuestros estómagos
y nos sentimos bien.

Cuando comemos comidas
chataras como las papas
fritas o algo que tiene mucho
graso nos hace daño.

La comida que más me gusta
papas con queso y carne
campo son muy ricas
preparado con mucho
mucho muy deliciosas.

La comida que me gusta
el arroz se llama guiso
todo como salchichas.

El recuerdo de mis
padres.



Mi CUERPO es feliz

La familia es el motor para salir adelante.
 A mis hijas les gusta que las cocine, los platos como:
truchas, de marisco, porcegos

Me gusta dar lo mejor en mis Sueños para terminar mis estudios

Tengo un quemado en la sinf. Por las tostadas de la mañana
 Cuando era niña mis padres me hacían levantarse a las 4 mañanas

Mi madre fue el mejor ejemplo para mí

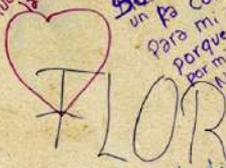
Era platos sencillos que había en el campo.

Me gusta ~~Chocolate~~ En mi hogar donde yo cocino para mi familia

Me gusta Son el recuerdo más querido

Chocolate A veces hequias la tristesa

Soy feliz por hacer un pa comida para mi familia porque A veces por mi trabajo no puedo hacerlo



Una vez cuando tenía 18 años la olla de Remisión exploto los mellocos salieron pesándose en el techo.

Para cosas siempre tienes que llevar todas ingredientes

En casa comemos utilizamos manos para comer pollito.

Cuando vamos casa ajena debemos ser respetuoso ahí hasta dejamos lavando los platos

Papas con Cuy
 Es el plato más rico el cuy es animalito muy delicado.

Papas cocinadas lechugo Cuy casado con carbon durante 20 minutos Colada Morada Tiene una fruta sea un y casto. Harina de maíz hervida siempre es para...

Hi Padre es ejemplo

Me gusta lo más sencillo de mi hogar A veces viene y a minutos

Salto de Alegría Casino Arroz con Lugo Pollo

Cuando me cocinan en casa es lo más hermoso detalle que tienen conmigo

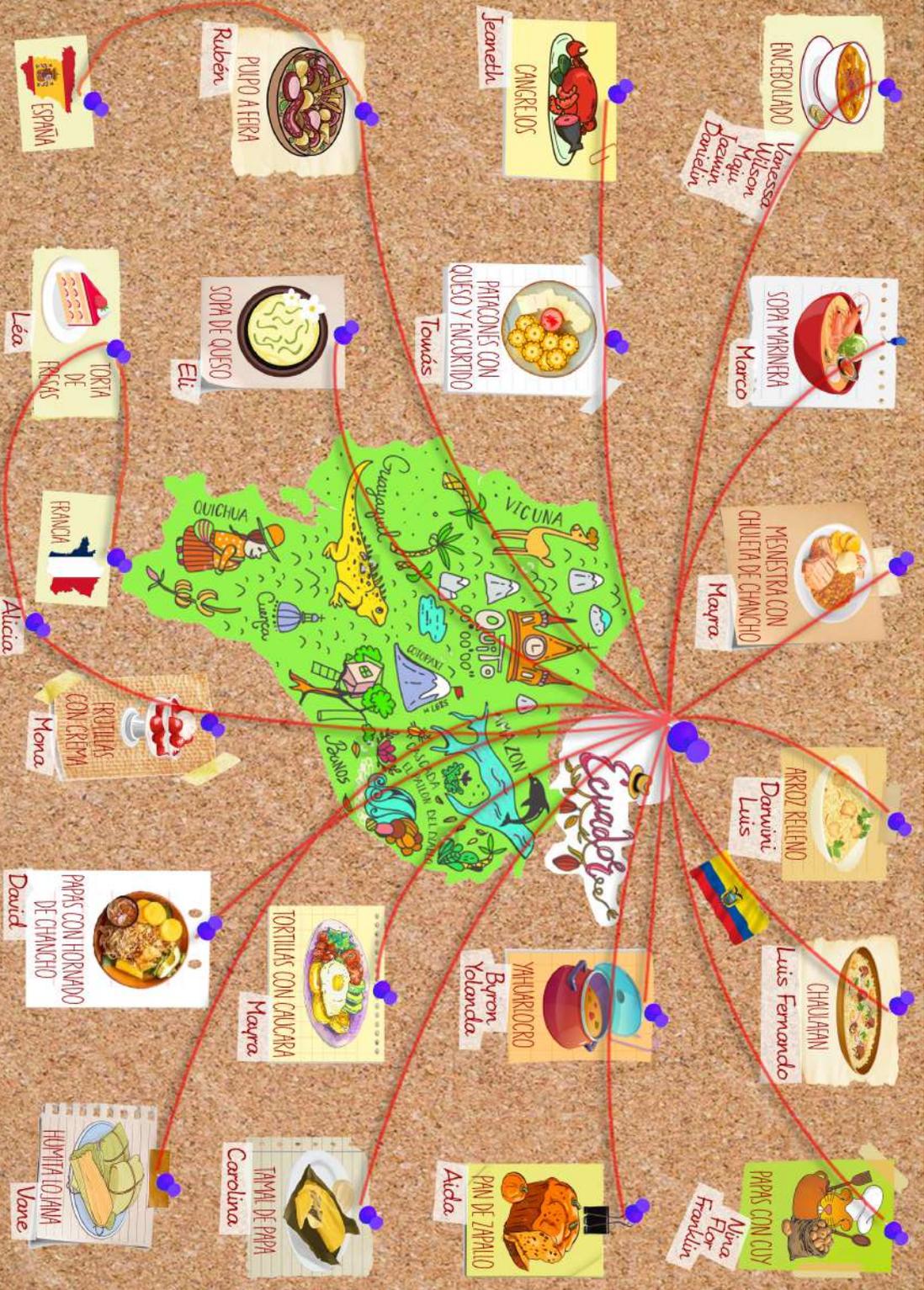
Cuando comemos bien A sano sabor rico Sentimos un cuerpo bien sano cuando comemos con familia

Nuestro cuerpo es engorda cuando alimentación es mala

Cuando yo cocino comparto con mi familia hago bien rico

Tuve una experiencia fea con el pollo

Siempre hago un pa para a pesar de estar trabajando por mi familia





NUESTRAS MEMORIAS TIENEN SABOR A MANZANILLA

Esta vez, olía a campo y a plantas. De sala de exposiciones en sala de exposiciones, compartimos con Tomás, Maju y Carolina del Centro de Arte Contemporáneo las historias de nuestras comunidades y familias, a través de las plantas que conocemos y con las que nuestrxs abuelxs nos preparaban agüitas. Antes de disfrutar de una colada morada, dimos voz a la vida de nuestrxs padres y abuelxs, qué comían, de dónde procedía su comida y quién la preparaba.

FERNAN



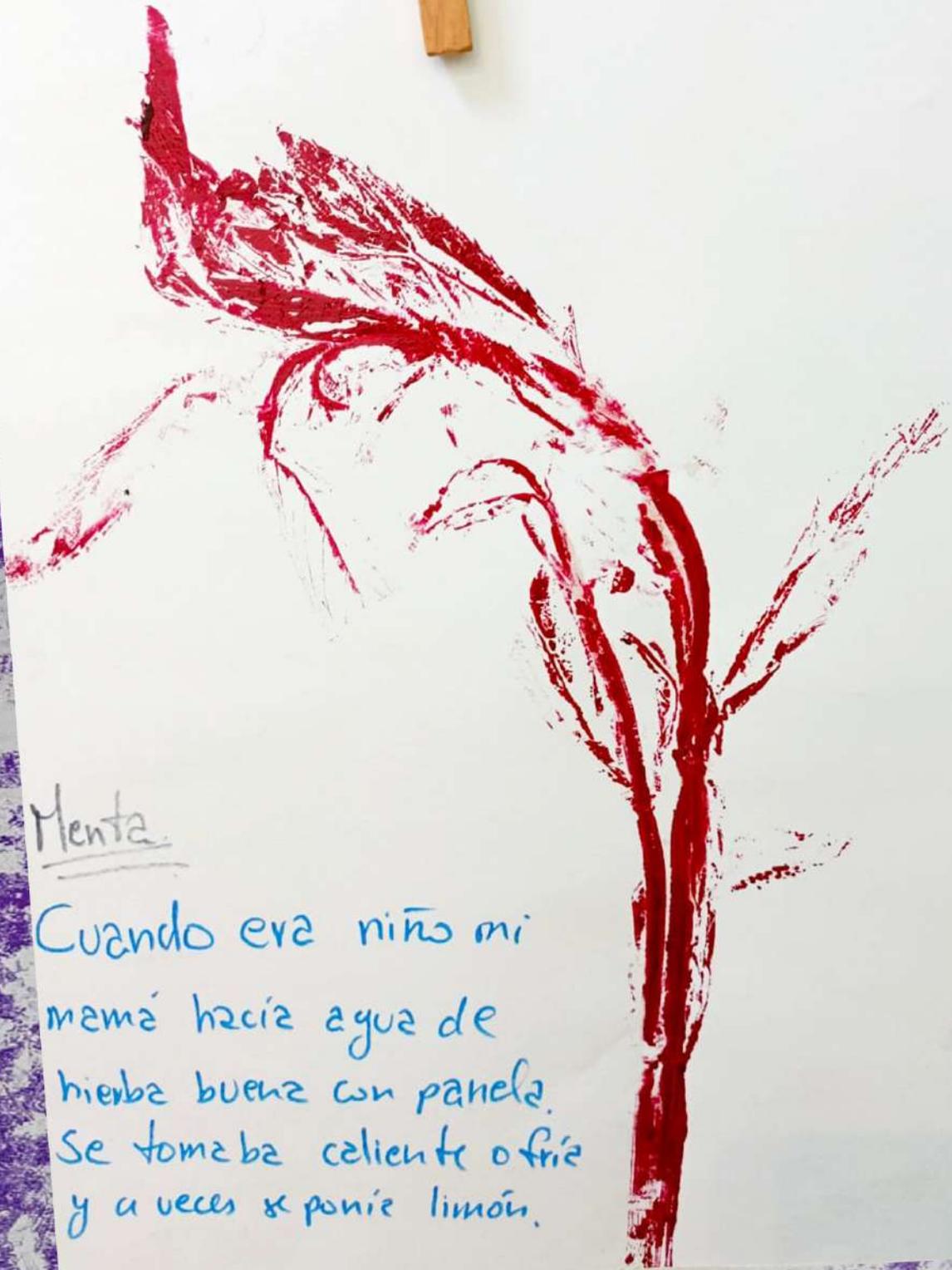
Manzanilla
+
Hierba Luisa.

VEGA WILSON

Hiesba Luisa

En mi casa mi mamá
siempre hace dulces para
cocinar hacer bebidas para
consumir con pan por las
mañana cuando desayunamos.

David H.



Menta

Cuando era niño mi
mamá hacía agua de
hierba buena con panela.
Se tomaba caliente o fría
y a veces se ponía limón.



Ruth

Vanessa Pilatosig

Maria Vega

Esta me recuerda
a mi abuela ella
me preparaba
para un remedio
esta planta sirve
para el dolor de
estomago.

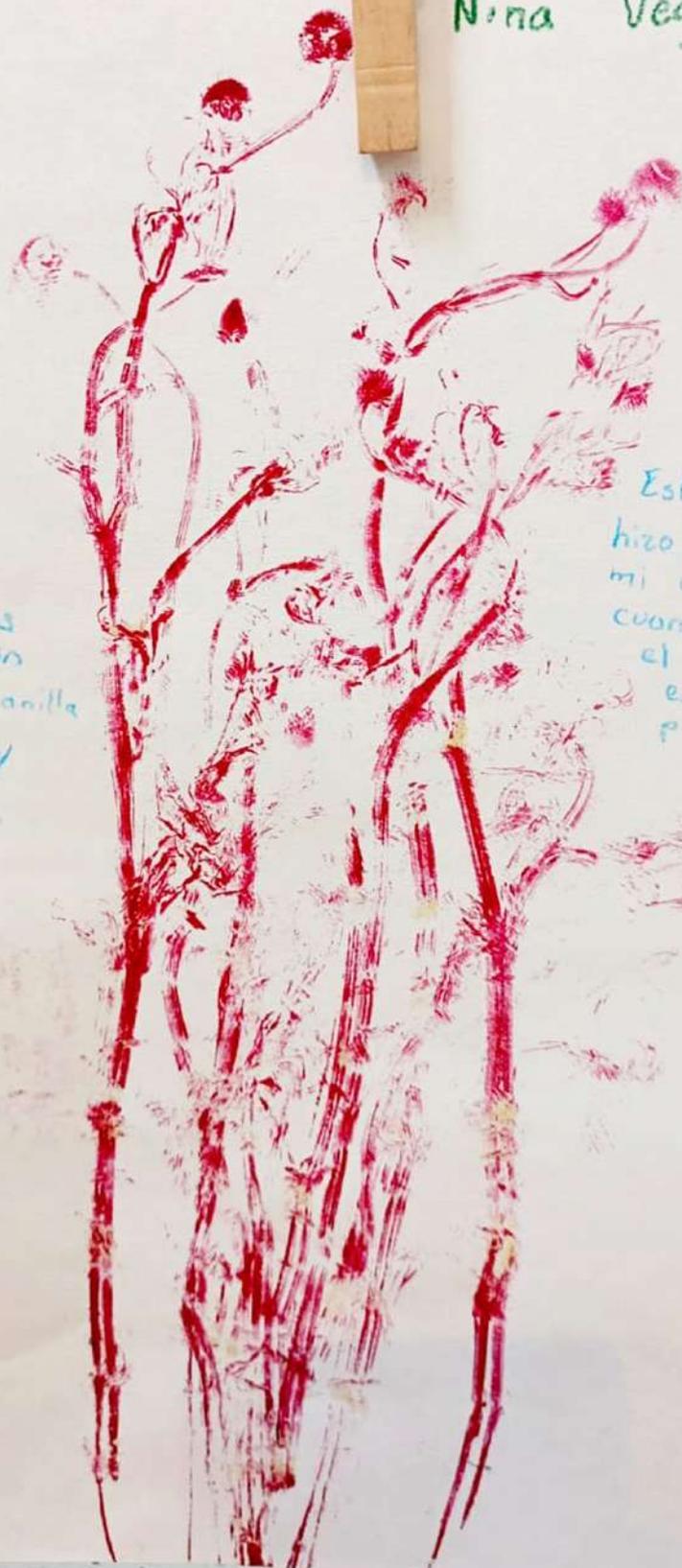
Manzanilla

Me enseñó
como prepararla

Primero ponía agua
en una olla pequeña
dejaba hervir por
5 minutos y luego
ponía la manzanilla
y dejaba
hervir como 10
minutos ya
cuando estaba
listo. El agua
de manzanilla
debe estar
amarilla.



Nina Vega

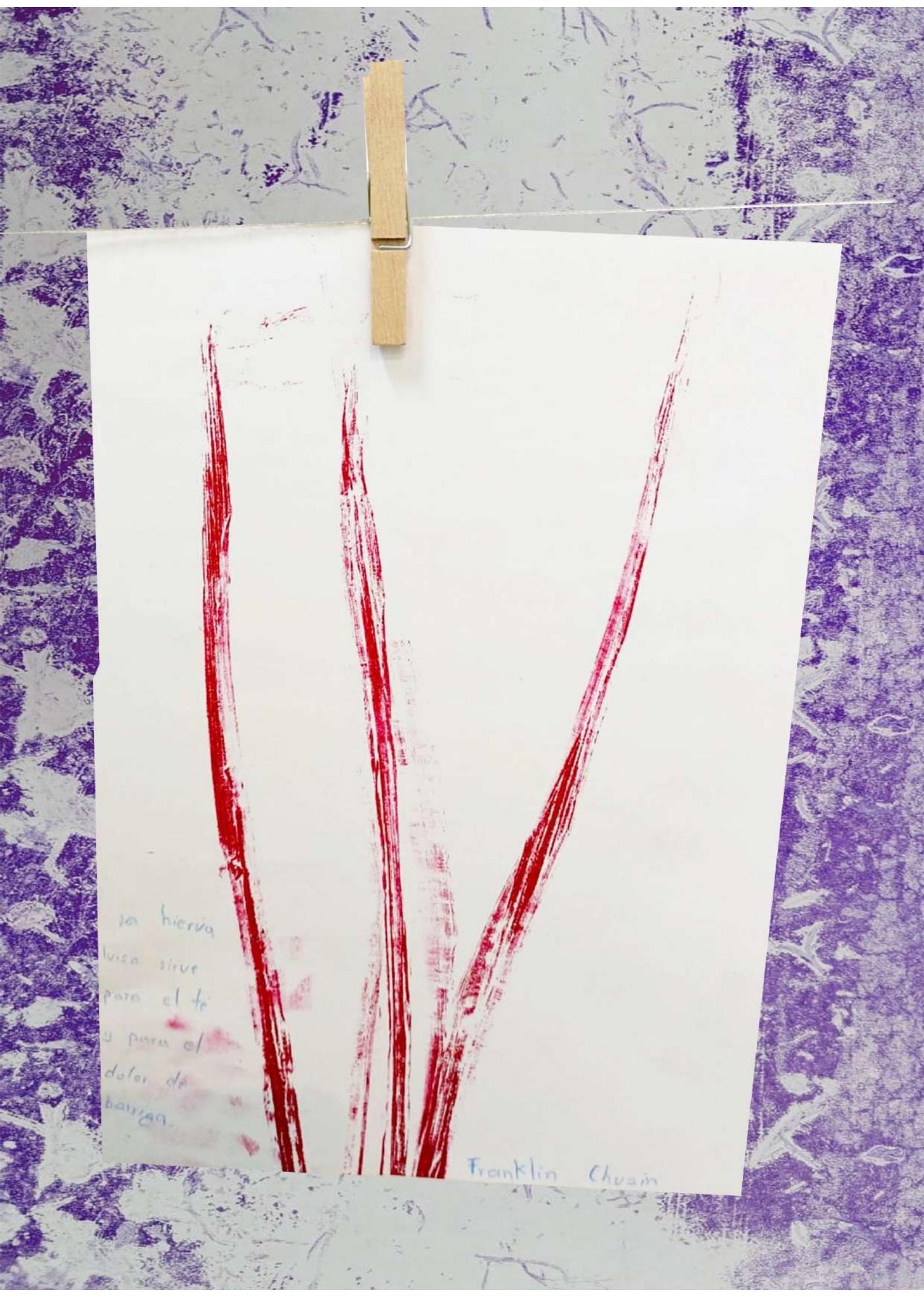


Ricardo Uasha

Manzanilla

Esta planta me hizo recordar a mi abuelito que cuando estaba con el dolor del estomago me preparó la agüita de manzanilla.

Me enseñó a preparar que con tres vasos de agua y un poco de manzanilla lo hervimos y lo preparamos.



la hierba
lisa sirve
para el te
y para el
dolor de
barriga.

Franklin Chusim



DANIELIN
RONDIN

Hierba

buena



la hierba buena
sirve para antiséptica
es una planta medicinal
para el dolor de cabeza



HIERBA BUENA

Ruda
RUDA

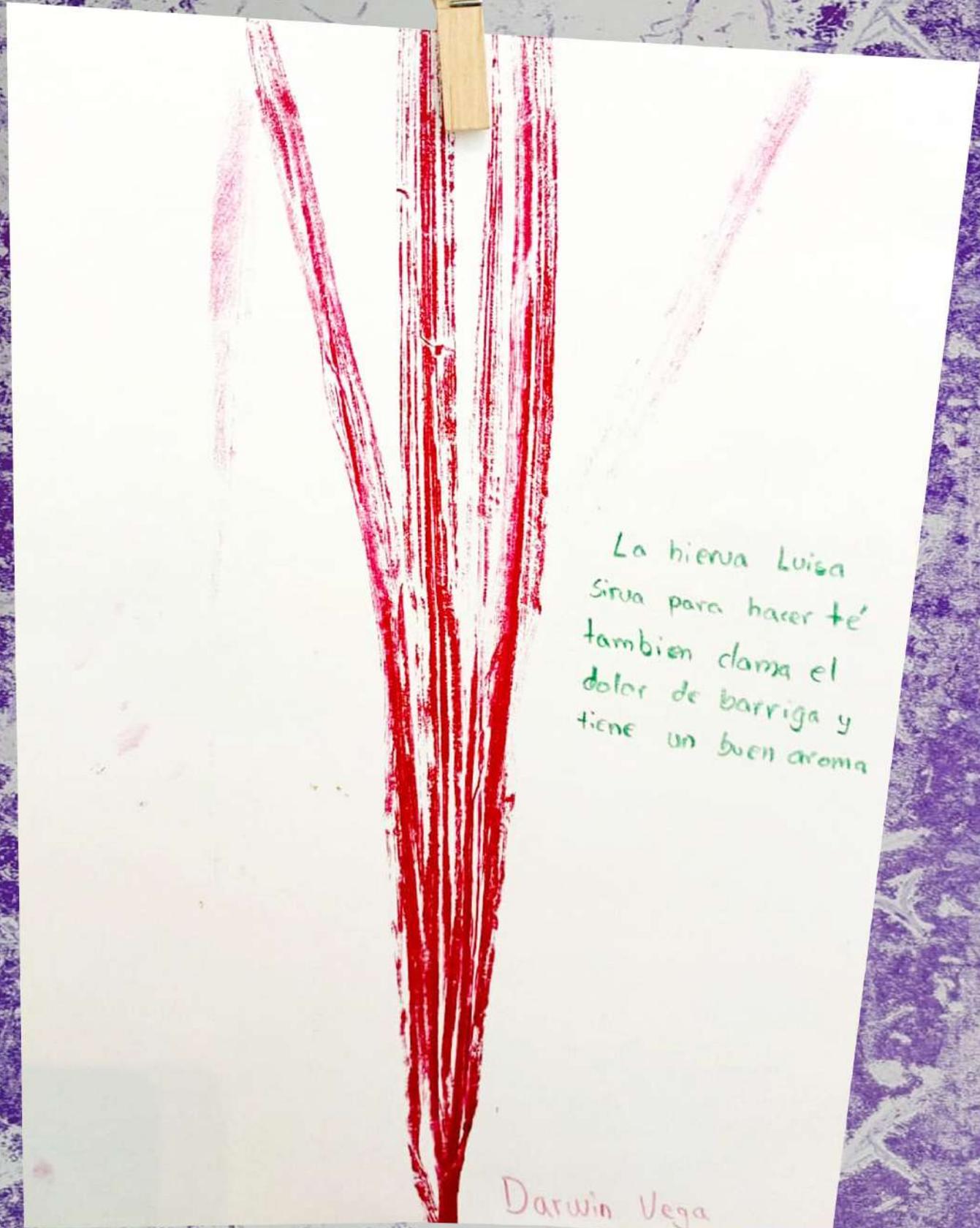
Alor Janeth
Yumi

También
se utiliza
como un
amuleto
para
evitar
la envidia

Esta planta
es conocida
para realizar lim-
pias en las perso-
nas para sanar las
malas energías.

Colegio
"Jatari Unancho"

Hermosa planta de
Nuestro Ecuador



La hienra Luisa
sirva para hacer té
tambien calma el
dolor de barriga y
tiene un buen aroma

Darwin Vega



EN 2053. ¿CÓMO SERA?

En el último taller, ¡nos metimos en una cápsula del tiempo y viajamos al futuro! ¿Quiénes seremos en 2053? ¿Cuáles serán nuestros pasatiempos? ¿Dónde y con quien viviremos? ¿De dónde vendrán nuestros alimentos y qué comeremos? Juntxs mapeamos nuestros sueños y el territorio de nuestros deseos para 2053, antes de celebrar el paso del tiempo con el cumpleaños de Rubén.

NUESTRO MUNDO



VANE TIENE 56 años.

... todos los días porque ha viajado por Italia (y allí se toma
chicha mucha fufunta, con sonidos del universo; y le gusta
su sus gatos (tienen 5). Ni...
notar la... porque Zeus...
RIGDE GUNPA



AGRADECIMIENTOS.

Algunxs dicen que la investigación, y más que todo el doctorado, son procesos solitarios. Aquí, nos sentimos acompañadxs desde el inicio del proceso de los talleres.

Estamos convencidxs que nada, nunca, se logra solx, pero que, al revés, las buenas ideas, la motivación, los saberes, los sueños tienen que ser compartidos.

Gracias infinitos a Sara Latorre y Myriam Paredes por incluirnos con tanta confianza y simplicidad en el proyecto SUSTENTO de la FLACSO Ecuador. Lo valoramos muchísimo. Gracias también a Aida, Luna, Pili, las colegas del proyecto. Un abrazo muy especial, muy fuerte a Eli y Marcelo. ¡Nos inspiran mucho! Eli, ¡lleváremos tu programa de radio sobre el fin del mundo hasta las ondas de Europa!

Nuestro sincero agradecimiento a las personas que nos prestaron sus espacios para poder explorar, aprender, reír, cuestionar nuestras prácticas alimentarias y más allá. Carolina, Tomás, Maju, Natz y el resto equipo del Centro de Arte Contemporáneo con quien hemos co-construidos los dos últimos talleres, Giovanna, Liz y Esteban para recibirnos en el espacio el Útero, Myriam y Steve para acogernos en su granja Urkuwayku. Nos permitieron vivir momentos que pusieron el tiempo en pausa. Por supuesto, gracias-gracias-gracias a Cristina y Bertrand de la chocolatería Indemini-Báez, tanto como por la experiencia sensorial del taller sobre el cacao como por su calor humano. Un pensamiento también a lxs empleadxs de la biblioteca de la FLACSO. Desde el piso 2 y su vista sobre los volcanes se planificaron los talleres hasta que llega la noche.

Durante los talleres, ¡no solamente hablamos de comida, también comimos rico! ¡Gracias a la señora Luz del restaurante Quinoa Saludable por sus empanadas veganas y su colada morada riquísima, Giovanna del Útero, y al equipo de la Panadería En Dulce para las mejores guaguas de pan y los pasteles del cumpleaños de Rubén!

Queremos agradecer también a lxs amigxs quiteñxs Valentina, Laura, Danny, Isabel, Bronwyn, Shirley (y tantxs otrxs) para motivarnos. Gracias a lxs que nos acompañan, nos inspiran siempre, y que están con nostrxs, aquí o allá: Juan Manuel, Maggie, Fernando, Alex, Roberto, Mia, Elena, Luciano. Estos agradecimientos no estarían completos sin nombrar a Rodri, quien, desde Sevilla, nos ayudó a transcribir los talleres. Y obviamente, gracias a Dani y Mona, lxs diseñadores de este número 2 del fanzine "Come y Habla".

Y, al final, pay a ustedes, en la Lucha de los Pobres. Yolanda, David y Alicia: gracias por abrirnos en grande las puertas del colegio Jatari Unancha, darnos tiempo con sus estudiantes, y más que todo, por su amistad. Gracias también a Diego, con su furgoneta, que llevó a los talleres Mayra, Vanessa, Mishel, Nina, Flor, Franklin, Luis Fernán, Jeanneth, Marcos, Darwin, Byron, Wilson, Jasmin y Luis. Para ustedes, se escapan nuestras palabras. Pay que atraviesa las fronteras, los idiomas, que cruza los océanos, que se queda en los corazones, pay por sus esfuerzos, su dedicación, su curiosidad, su buena onda.

Los momentos que compartimos durante los talleres con ustedes, los cuidaremos mucho – y no les olvidaremos.

Con mucho cariño,
Léa, Vane y Rubén

u^b

UNIVERSITY
OF BERN

CDE
CENTRE FOR DEVELOPMENT
AND ENVIRONMENT



FLACSO
ECUADOR



CENTRO DE ARTE
CONTEMPORÁNEO



¡Qué rico es comer sano
y de nuestra tierra!



www.quericoes.org

INDEMINI
BATEZ

ECUADOR

★ CHOCOLATE ARTESANAL ★



CENTRO CULTURAL
Kawsarina



SUSTENTO



EL ÚTERO
ESPACIO SOCIOCULTURAL



Primate
Producciones

